



Встраиваемый духовой шкаф

HBG7542.1

[ru] Руководство пользователя и инструкция по сборке

Оглавление

1	Безопасность	2
2	Исключение материального ущерба	5
3	Защита окружающей среды и экономия	6
4	Знакомство с устройством	6
5	Режимы работы	8
6	Аксессуары	10
7	Перед первым использованием	11
8	Основной способ работы	12
9	Быстрый нагрев	14
10	Функции часов	14
11	Термозонд	16
12	Блюда	19
13	Избранное	20
14	Блокировка от детей	21
15	Основные настройки	21
16	Home Connect	23
17	Чистка и уход	25
18	Функция очистки "EcoClean"	28
19	Функция вспомогательной очистки	29
20	Сушка	30
21	Дверца прибора	30
22	Направляющие	34
23	Поиск и устранение неисправностей	34
24	Утилизация	36
25	Сервис	37
26	Информация о бесплатном программном обеспечении	37
27	Декларация о соответствии	37
28	Так это работает	37
29	Инструкции по установке	41

Дополнительную информацию см. в цифровом руководстве пользователя.



1 Безопасность

Соблюдайте **следующие** указания по технике безопасности.

1.1 Общая информация

- Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство.
- Это 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 специальной инструкции по сборке. Устройство без вилки может быть подключено только специалистом с соответствующей квалификацией в области электротехники. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного подключения устройства.

Используйте устройство только:

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

1.3 Ограничение группы пользователей

Это устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами, не имеющими необходимого опыта и/или знаний, при условии, что они находятся под присмотром или были тщательно проинструктированы о том, как использовать устройство. безопасно и осознавал связанные с этим риски. Дети не должны играть с устройством. Дети не должны выполнять какие-либо действия пользователя по очистке и техническому обслуживанию, если они не достигли возраста 15 лет и 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 печи.



ВНИМАНИЕ - Опасность возгорания!

Горючие предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

- ▶ Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в рабочей камере.
- ▶ Если в устройстве появляется дым, выключите устройство или вытащите вилку из розетки и оставьте дверцу закрытой, чтобы погасить возможное пламя. Остатки пищи, жир и соус могут воспламениться.
- ▶ Перед использованием удалите крупную грязь с нагревательных элементов и принадлежностей в камере духового шкафа. Сквозняк создается при открытии двери. Бумага для выпечки может коснуться нагревательных элементов и воспламениться.
- ▶ При предварительном разогреве духовки и выпечке никогда не кладите бумагу для выпечки на принадлежности, не зафиксировав ее.
- ▶ Всегда отрезайте бумагу для выпечки до нужной длины и загружайте ее вместе с формой для выпечки или формой.



ВНИМАНИЕ - Опасность ожога!

Устройство и его части, к которым прикасаются, нагреваются.

- ▶ Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим компонентам.
- ▶ Не подпускайте к устройству детей младше 8 лет. Аксессуары и посуда сильно нагреваются.
- ▶ Для извлечения горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры всегда используйте прихватки для духовки. Пары спирта могут воспламениться в горячей камере печи. Дверца прибора может внезапно открыться. Горячие пары и пламя могут выходить из камеры печи.
- ▶ Употребляйте только небольшое количество крепких напитков с едой.
- ▶ Не нагревайте спирт (содержание алкоголя $\geq 15\%$ по объему) в неразбавленном виде (например, чтобы полить еду).
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.



ВНИМАНИЕ - Опасность ожога!

Доступные части нагреваются во время использования.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим компонентам.
- ▶ Не допускайте детей. При открытии дверцы прибора может выйти горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть невидим.
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.
- ▶ Не допускайте детей. Вода в горячей полости печи может генерировать горячий пар.
- ▶ Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру.



ВНИМАНИЕ - Опасность получения травм!

Поцарапанное стекло или дверца прибора могут разбиться.

- ▶ Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность. Устройство и его части, к которым прикасаются, могут иметь острые края.
- ▶ Будьте осторожны при обращении и очистке.
- ▶ По возможности надевайте защитные перчатки. Петли дверцы прибора двигаются 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 выполненный ремонт представляет серьезную опасность.

- ▶ Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированным персоналом.
- ▶ Используйте для ремонта устройства только оригинальные запасные части.
- ▶ Если шнур питания данного прибора поврежден, обратитесь к квалифицированному персоналу для его замены. 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 паровые очистители 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 тяните за вилку шнура питания.
- ▶ В случае повреждения устройства или соединительного кабеля немедленно выньте вилку из розетки или отключите 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 ожога!

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

- ▶ Не прикасайтесь к стеклу.
- ▶ Избегайте контакта с кожей при очистке.

ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

При замене лампы контакты держателя лампы находятся под напряжением.

- ▶ Перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
- ▶ Также выньте вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

1.6. Термозонд

ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

Изоляция может быть повреждена, если используется неправильный датчик температуры.

- ▶ Используйте только термозонд, предназначенный для данного типа прибора.

1.7 Функция очистки

ВНИМАНИЕ - Опасность ожога!

Внешняя поверхность прибора сильно нагревается во время выполнения функции очистки.

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

2 Исключение материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ!

Пары спирта могут воспламениться в горячей камере духового шкафа и привести к необратимому повреждению прибора. В результате воспламенения дверца прибора может внезапно открыться или даже выпасть. Стекло в дверях может треснуть и разбиться. Полость печи может подвергаться сильной внутренней деформации из-за возникающего отрицательного давления.

► Не нагревайте спирт (содержание алкоголя ≥ 15 % по объему) в неразбавленном виде (например, чтобы полить еду). Вода на дне камеры духового шкафа, когда прибор работает при температуре выше 120°C, может повредить эмаль.

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

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

Предметы, размещенные на дне камеры печи при температуре выше 50°C, вызывают накопление тепла. Изменяется время выпечки и жарки, повреждается эмаль.

► Не кладите принадлежности, бумагу для выпечки или фольгу любого вида на дно рабочей камеры.

► Ставьте посуду на дно рабочей камеры только в том случае, если установленная температура ниже 50 °C.

Вода в горячей полости печи может привести к образованию пара. Изменения температуры могут привести к повреждению.

► Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру.

► Не ставьте емкости с водой на дно рабочей камеры. Влага, долго остающаяся в духовке, приводит к коррозии.

► Просушивайте рабочую камеру после каждого использования. Для этого полностью откройте дверцу духовки или воспользуйтесь функцией сушки.

► Не храните влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.

► Не храните продукты в рабочей камере.

► Ничего не кладите между дверью и устройством.

Фруктовый сок, капающий с листа, оставляет стойкие пятна.

► Не кладите слишком много сочных фруктов на пирог, выпекаемый на противне.

► По возможности используйте глубокую посуду.

Чистящее средство для духовки в горячей камере духовки повредит эмаль.

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

► Перед следующим разогревом удалите остатки пищи из камеры духового шкафа и дверцы прибора.

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

► Всегда держите уплотнение в чистоте.

► Никогда не используйте устройство с поврежденной пломбой или без пломбы.

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

► Не вставайте, не садитесь, не висите и не опирайтесь на дверцу прибора.

► Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу прибора.

В зависимости от типа устройства, аксессуары и принадлежности могут поцарапать стекло в дверце при закрытии дверцы.

► Всегда вставляйте принадлежности в рабочую камеру до упора. Алюминиевая фольга может вызвать необратимое обесцвечивание стекла.

► Алюминиевая фольга в рабочей камере не должна соприкасаться со стеклом дверцы.

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 том случае, если это явно 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 отлично нагреваются. Во время работы как можно меньше открывайте дверцу прибора.
- Таким образом будет поддерживаться температура в камере духового шкафа, и прибор не нужно будет разогревать. Выпекайте несколько блюд последовательно или параллельно.
- Камера духовки горячая после первого приготовления. Это сокращает время выпекания следующего пирога. Для увеличения времени приготовления/выпекания выключите прибор за 10 минут до окончания времени приготовления/выпекания.
- Остаточное тепло достаточно для приготовления пищи. Принадлежности, которые не используются, должны быть удалены из камеры печи.
- Нет необходимости нагревать ненужные элементы оборудования. Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Таким образом экономится энергия, необходимая для размораживания продуктов. В основных настройках отключите дисплей.
- Отключение дисплея экономит энергию.

Внимание:

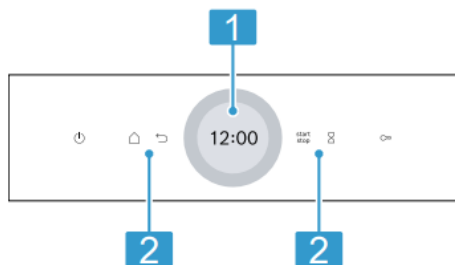
Устройство потребляет:

- в режиме ожидания при подключении к сети не более 2 Вт
- в режиме ожидания без подключения к сети с выключенным дисплеем, не более 0,5 Вт

4 Знакомство с устройством

4.1 Панель управления

Панель управления используется для управления функциями устройства и предоставления информации о его состоянии. В зависимости от типа устройства детали, показанные на иллюстрации, такие как цвет и форма, могут отличаться.



1. Дисплей с кольцом настройки

Дисплей позволяет выполнять настройки устройства с помощью цифрового кольца настройки.

На дисплее отображаются текущие значения настроек, варианты выбора или информация и советы.

2. Кнопки

Кнопки позволяют напрямую устанавливать различные функции.

4.2 Кнопки

Кнопки позволяют напрямую выбирать различные функции.

Кнопка	Функция
	Включение или выключение устройства.
	Открытие меню режимов работы.
	Вернуться назад на одну настройку.
	Активация или прерывание режима работы.
	Выбор таймера.
	Нажмите и удерживайте примерно 4 секунды: активируйте блокировку для безопасности детей.

4.3 Дисплей

Дисплей разделен на разные зоны.

Кольцо цифровой настройки

Цифровое кольцо настройки, окружающее дисплей снаружи, используется для изменения значений настроек. После достижения минимального или максимального значения для установленных значений это значение остается на дисплее. При необходимости измените значение с помощью кольца настройки.

Индикатор состояния

Информация о состоянии отображается в верхней части дисплея.

Символ	Значение
	Таймер активирован.
	Блокировка от детей активирована.
	Качество сигнала WLAN для Home Connect. Чем больше строк символов заполнено, тем лучше сигнал. Если символ перечеркнут  , сигнал WLAN недоступен. Если рядом с символом стоит «х»  , соединение с сервером Home Connect отсутствует.
	Функция дистанционного запуска активируется через Home Connect.
	Удаленная диагностика активируется через Home Connect для обслуживания.

Область настроек

В центре дисплея расположена область настроек. В области настроек отображаются текущие параметры выбора и уже выполненные настройки. Меню и другие параметры настройки расположены горизонтально. Списки выбора функций располагаются вертикально. Для прокрутки в области настроек проведите пальцем по дисплею. Чтобы выбрать нужную функцию, нажмите функцию на дисплее.

Возможные символы в области настройки

Символ	Значение
	Подтверждение значения настройки.
	Сброс значения настройки.
	Изменение значения настройки в текущем режиме работы.

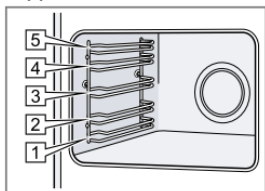
Примечание: Синий значок «new» или синяя точка рядом с функцией указывает на то, что новая функция, новое избранное или обновление были загружены на устройство через приложение Home Connect.

4.4 Духовая камера

Различные функции в духовой камере облегчают управление устройством.

Направляющие

Направляющие в камере духовки позволяют перемещать принадлежности на разной высоте. Устройство предлагает 5 уровней вставки. Высота вставки считается снизу-вверх. Направляющие можно снимать, например, для очистки.



Самоочищающиеся поверхности

Задняя стенка камеры печи самоочищается. Самоочищающиеся поверхности покрыты пористым матовым керамическим покрытием и имеют шероховатую поверхность. Во время работы самоочищающиеся поверхности впитывают и удаляют брызги жира от жарки или гриля. Если самоочищающиеся поверхности не очищаются должным образом во время использования прибора, необходимо соответствующим образом предварительно разогреть рабочую камеру.

Самоочищаются следующие поверхности:

- задняя стена
- верхняя стенка
- боковые стенки

Регулярно используйте функцию очистки, чтобы сохранить эффективность самоочищающихся поверхностей и избежать повреждений.

Осветительные приборы

Одна или несколько ламп духовки освещают камеру духовки. Когда дверца прибора открыта, загорается освещение рабочей камеры. Если дверца прибора остается открытой более 18 минут, освещение снова выключается. Для большинства режимов работы освещение включается при активации режима. Когда рабочий режим заканчивается, освещение выключается.

Вентилятор

Вентилятор включается и выключается в зависимости от температуры устройства. Горячий воздух выходит через дверь.

ВНИМАНИЕ!

Блокирование вентиляционных отверстий приведет к перегреву устройства.

► Не закрывайте вентиляционные отверстия. Чтобы прибор быстрее остыл после приготовления, вентилятор некоторое время остается включенным.

Дверь устройства

Если дверца прибора открывается во время работы, работа останавливается. После закрытия двери устройство продолжает работать автоматически.

5 Режимы работы

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

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

Home Connect

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

5.1 Виды нагрева

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

Символ	Вид нагрева	Диапазон температур	Применение и режим работы
	3D горячий воздух	30 - 275°C	Приготовление тортов и мяса на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло, выделяемое кольцевым нагревателем на задней стенке, по всей полости печи.
	Верхний/нижний нагрев	30 - 300°C	Традиционная выпечка тортов и мяса на одном уровне. Тип нагрева, рекомендуемый специально для выпечки пирогов с влажным верхним слоем. Равномерный нагрев сверху и снизу.
	Нежный горячий воздух	125-250°C	Бережное приготовление выбранных блюд на одном уровне без предварительного нагрева прибора. Вентилятор равномерно распределяет тепло, выделяемое кольцевым

Символ	Вид нагрева	Диапазон температур	Применение и режим работы
			нагревателем на задней стенке, по всей полости печи. Пища периодически готовится с использованием остаточного тепла. Держите дверцу прибора закрытой во время приготовления. Этот вид обогрева используется для определения энергопотребления в конвекционном режиме и определения класса энергоэффективности.
	Air Fry	30 - 300°C	Приготовление хрустящих блюд на одном уровне с небольшим количеством жира. Тип нагрева, особенно рекомендуемый для блюд, которые обычно готовят во фритюре, например, для картофеля фри.
	Мягкий верхний/нижний нагрев	150-250°C	Готовьте выбранные блюда осторожно. Верхний и нижний нагрев. Этот вид нагрева используется для определения энергопотребления в обычном режиме.
	Гриль с циркуляцией воздуха	30 - 300°C	Жарка птицы, целой рыбы или больших кусков мяса. Нагреватель гриля и вентилятор включаются и выключаются попеременно. Вентилятор заставляет горячий воздух циркулировать вокруг пищи.
	Гриль, с большой поверхностью	Уровни мощности гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Приготовление на гриле плоских блюд, таких как стейки, сосиски и тосты. Выпечка посуды. Вся поверхность под нагревателем гриля нагревается.
	Гриль, с маленькой поверхностью	Уровни мощности гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Приготовление на гриле небольшого количества продуктов, например, стейков, сосисок и тостов. Выпечка небольшого количества продуктов. Центральная область под нагревателем гриля нагревается.
	Пицца	30 - 275°C	Приготовление пиццы или блюд, требующих сильного нагрева снизу. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагреватель на задней стенке.
	Медленное приготовление	70 - 120°C	Медленное приготовление жареных, нежных кусочков мяса в открытой посуде. Равномерный нагрев сверху и снизу при низкой температуре.
	Размораживание	30 - 60°C	Бережное размораживание продуктов.
	Нижний нагрев	30 - 250°C	Доведение пищи или приготовление пищи на водяной бане. Нагрев снизу.
	Сохранение тепла	50 - 100°C	Сохранение приготовленной пищи в тепле.
	Подогрев посуды	30 - 90°C	Подогрев посуды.

5.2 Температура

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

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

Индикатор остаточного тепла

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

6 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они точно адаптированы к устройству.

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

Аксессуары		Применение
Решетка		- Формы для кексов - Формы для выпечки - Блюда - Мясо, например, жаркое или кусочки мяса на гриле - Замороженные продукты
Универсальная жаровня		- Сочные пирожные - Выпечка - Хлеб - Большая выпечка - Замороженные продукты - Сбор капающих жидкостей, например, жира при приготовлении на гриле на решетке.
Противень для выпечки		- Листовые пироги - Маленькая выпечка
Противень для аэрогриля и жарки, эмалированный, перфорированный		- Приготовление хрустящих блюд, которые обычно обжариваются в масле, например, картофеля фри - Приготовление еды на гриле
Термозонд		Точная жарка или приготовление пищи/выпечка

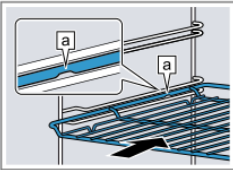
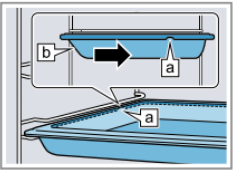
6.1 Функция блокировки

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

6.2 Установка принадлежностей в рабочую камеру

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

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

Решетка	 Вставьте решетку открытой стороной в сторону дверцы духовки и изогнутой стороной вниз.
Противень, например, универсальный противень или	

противень для выпечки	Вставьте противень диагональным срезом в сторону дверцы прибора.
-----------------------	--

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

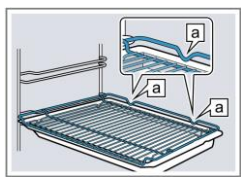
Примечание: Удаляйте принадлежности из камеры печи, которые не используются, когда печь работает.

Комбинация оборудования

Для сбора капающей жидкости можно подключить решетку к универсальному поддону.

1. Поместите решетку на универсальный противень так, чтобы обе прокладки находились у заднего края универсального противня.

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

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

6.3 Другие элементы оборудования

Другие аксессуары можно приобрести в сервисной службе, специализированных магазинах или в Интернете.

При покупке всегда указывайте точное наименование (E-No.) устройства. Информацию о доступных аксессуарах устройства можно получить в интернет-магазине или сервисе.

7 Перед первым использованием

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

7.1 Первый запуск устройства

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

1. Включите устройство кнопкой .

- Появится первая настройка.

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

Возможные настройки:

- Язык
- Домашняя связь
- Время

3. Нажмите  и перейдите к следующей настройке.

4. Проверьте настройки и при необходимости измените их.

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

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

7.2 Очистка устройства перед первым использованием

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

1. Выньте инструкцию по эксплуатации и принадлежности из камеры печи. Удалите остатки упаковки, например, полистироловые шарики и клейкую ленту, с внутренней стороны и корпуса устройства.

2. Протрите гладкие поверхности рабочей камеры мягкой влажной тканью.

3. Включите устройство кнопкой .

4. Сделайте следующие настройки:

Вид нагрева	3D горячий воздух 
Температура	максимум
Продолжительность	1 час

5. Включите рабочий режим.

- Проветривайте кухню, пока прибор нагревается.

- По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Дисплей показывает, что рабочий режим завершен.

6. Выключите устройство с помощью .

7. После того, как прибор остынет, очистите гладкие поверхности камеры духовки мыльным раствором и тряпкой.

8. Тщательно очистите оборудование мыльной водой с помощью ткани или мягкой щетки.

8 Основной способ работы

8.1 Включение устройства

► Включите устройство кнопкой .

- На дисплее появится меню.

8.2 Выключение устройства

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

► Выключите устройство с помощью .

- Устройство выключается. Текущие функции будут отменены.

- На дисплее появится индикатор времени и остаточного тепла.

8.3 Активация рабочего режима

Каждый режим должен быть активирован.

ВНИМАНИЕ!

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

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

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

► Включите рабочий режим с помощью .

- Настройки появляются на дисплее.

8.4 Выход из режима работы

Работу устройства можно прервать и перезапустить.

1. Чтобы прервать рабочий режим, нажмите .

2. Чтобы продолжить рабочий режим, нажмите  еще раз.

8.5 Вход в настройки режима работы

После включения устройства на дисплее появляется меню.

1. Проведите пальцем по дисплею, чтобы просмотреть различные варианты.

- Для прокрутки меню и других параметров настройки проведите пальцем вправо или влево.

- Для прокрутки списков выбора проведите пальцем вверх или вниз.

2. Чтобы выбрать нужную функцию, нажмите функцию на дисплее.

- В зависимости от функции появляются возможные значения настройки или дальнейший выбор.

3. Чтобы вернуться на одну настройку, при необходимости нажмите .

4. Чтобы изменить значения настройки, используйте кольцо цифровой настройки:

- Проведите пальцем по установочному кольцу по часовой стрелке или против часовой стрелки.

- При желании вы можете нажать на определенное положение на установочном кольце.

5. Подтвердите настройку с помощью .

6. Активируйте рабочий режим с помощью .

7. Когда устройство готово:

- При необходимости вы можете произвести дальнейшие настройки и повторно активировать режим работы.

- Когда еда будет готова, выключите прибор кнопкой .

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

8.6 Установка вида нагрева и температуры

1. В меню нажмите «Виды нагрева».

2. Нажмите желаемый вид нагрева.

3. Нажмите температуру в °C или уровень настройки, в зависимости от вида нагрева.

4. Используйте установочное кольцо для установки температуры.

5. Чтобы подтвердить заданную температуру, нажмите на дисплее .

При необходимости можно выполнить дополнительные настройки:

- Быстрый нагрев
- Функции часов

6. Активируйте рабочий режим с помощью ^{start}
_{stop}.

- Устройство начинает нагреваться.

- На дисплее отображаются значения настроек и время, указывающее, как долго работает режим работы.

7. Когда устройство готово:

- При необходимости вы можете произвести дальнейшие настройки и повторно активировать режим работы.

- Когда еда будет готова, выключите прибор кнопкой .

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

Изменение вида нагрева

Изменение типа нагрева также приведет к сбросу других настроек.

1. Нажмите ^{start}
_{stop}.

2. Нажмите .

3. Нажмите желаемый вид нагрева.

4. Снова установите режим работы и запустите его с помощью ^{start}
_{stop}.

Изменение температуры

После начала работы вы в любой момент можете изменить заданную температуру.

1. Нажмите  на дисплее.

2. Нажмите температуру.

3. Измените температуру с помощью регулировочного кольца.

4. Чтобы подтвердить изменение, нажмите на дисплее .

- Изменение сохранено.

8.7 Отображение информации

В большинстве случаев вы можете просмотреть информацию о выполняемой в данный момент функции. Некоторые подсказки отображаются автоматически, например, подтверждение или предупреждение.

1. Нажмите «Информация» .

- Информация будет отображаться в течение нескольких секунд.

2. Чтобы просмотреть подсказку, проведите пальцем по дисплею.

3. При необходимости закройте указатель кнопкой .

8.8 Субботнее обслуживание

Для работы устройства в субботнем режиме необходимо использовать функцию часов и изменить базовую настройку освещения.

Примечание: Если дверца прибора открыта во время работы, прибор перестанет нагреваться. После процесс нагревания продолжается, когда дверца прибора закрыта. Чтобы устройство работало в соответствии с требованиями СБ, дверца устройства должна открываться только после окончания рабочего режима.

1. Измените базовую настройку «Освещение» на «Всегда выключено». Это означает, что освещение в рабочей камере остается выключенным во время работы и при открывании дверцы прибора.

2. Установите желаемый режим работы.

3. В зависимости от режима работы установите желаемую продолжительность.

4. Используйте «Время окончания», чтобы установить время окончания рабочего режима.

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

6. Активируйте рабочий режим с помощью ^{start}
_{stop}.

- На дисплее отображается продолжительность до запуска. Устройство переводится в режим ожидания.

- Когда время начала достигнуто, устройство начинает нагреваться, и продолжительность отсчитывается.

7. Когда прибор закончит работу, достаньте продукты из камеры духового шкафа. Примерно через 15-20 минут устройство автоматически полностью выключится.

Примечание: При необходимости снова измените базовую настройку освещения.

9 Быстрый нагрев

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

Быстрый нагрев возможен при следующих видах нагрева:

- 3D горячий воздух 
- Верхний/нижний нагрев 

9.1 Настройка быстрого нагрева

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

Примечание: вводите настройки длительности только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите соответствующий тип нагрева и температуру от 100°C. Если установить температуру от 200°C, автоматически активируется функция быстрого нагрева.

2. Нажмите «Быстрый нагрев».

- Символ  горит красным.

3. Включите рабочий режим с помощью .

- Активирован быстрый нагрев.

- Когда быстрый нагрев завершится, раздастся звуковой сигнал. Символ  снова становится белым.

4. Поместите продукты в камеру духовки.

Остановка быстрого нагрева

1. Нажмите  на дисплее.

2. Нажмите «Быстрый нагрев».

- Символ  снова становится белым.

10 Функции часов

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

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

10.1 Установка времени

Продолжительность рабочего режима может быть установлена до 24 часов.

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

1. Нажмите «Продолжительность» .

2. Чтобы установить продолжительность, нажмите соответствующее значение времени, например, отображение часов «h» или отображение минут «m».

- Выбранное значение отмечено синим цветом.

3. С помощью кольца настройки установите продолжительность. При необходимости сбросьте значение настройки с помощью .

4. Чтобы подтвердить установленную продолжительность, нажмите на дисплее .

5. Активируйте рабочий режим с помощью .

- Устройство начинает нагреваться, и начинается обратный отсчет продолжительности.

- По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Дисплей показывает, что рабочий режим завершен.

6. По истечении срока:

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

Изменение установленной продолжительности

Вы можете изменить установленную продолжительность в любое время.

1. Нажмите  на дисплее.
 2. Нажмите «Продолжительность» .
 3. Используйте кольцо настройки, чтобы изменить продолжительность.
 4. Чтобы подтвердить изменение, нажмите на дисплее .
- Изменение сохранено.

Отменить настройки продолжительности

Вы можете отменить установленную продолжительность в любое время.

1. Нажмите  на дисплее.
2. Нажмите «Продолжительность» .
3. Сбросьте продолжительность с помощью .

Примечание. Для режимов работы, которые всегда требуют продолжительности, устройство сбрасывает продолжительность до значения по умолчанию.

4. Чтобы подтвердить изменение, нажмите на дисплее .
- Изменение сохранено.

10.2 Установка времени окончания

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

Примечания

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

Требования

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

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

Изменение времени окончания

Чтобы получить удовлетворительный результат приготовления/выпекания, изменяйте установленную продолжительность только перед активацией режима работы и запуском обратного отсчета продолжительности.

1. Нажмите  на дисплее.
 2. Нажмите «Время окончания» .
 3. Используйте кольцо настройки, чтобы изменить время окончания.
 4. Чтобы подтвердить изменение, нажмите на дисплее .
- Изменение сохранено.

Отменить время окончания

Вы можете удалить установленное время окончания в любое время.

1. Нажмите на дисплее.

2. Нажмите «Время окончания» .

3. Сбросьте время окончания с помощью .

Примечание. Для режимов работы, которые всегда требуют ввода продолжительности, устройство сбрасывает время окончания продолжительности до следующего возможного почасового значения.

4. Чтобы подтвердить изменение, нажмите на дисплее ✓.

- Изменение сохранено.

10.3 Установка таймера

Таймер работает независимо от режима работы. Таймер обратного отсчета может быть установлен максимум на 24 часа. Таймер имеет собственный сигнал, поэтому вы можете распознать звук таймера или окончание установленной продолжительности.

1. Нажмите .

2. Чтобы установить таймер, нажмите на соответствующее значение времени на дисплее, например, минуты «m» или секунды «s».

- Выбранное значение отмечено синим цветом.

3. С помощью кольца настройки введите настройки таймера. При необходимости сбросьте значение настройки с помощью .

4. Нажмите на дисплее , чтобы запустить таймер.

- Время, установленное на таймере, начинает обратный отсчет.

- Когда прибор выключен, таймер остается видимым на дисплее.

- При включении устройства на дисплее отображаются настройки текущего режима. Таймер отображается на индикаторе состояния.

- По истечении времени таймера звучит сигнал. Дисплей показывает, что таймер закончился.

Изменение настроек таймера

Вы можете изменить настройки таймера в любое время.

1. Если таймер работает в фоновом режиме, выберите его заранее с помощью .

2. Нажмите .

3. Измените настройки таймера с помощью кольца настройки.

4. Подтвердите с помощью .

Отмена настроек таймера

Вы можете отменить настройку таймера в любое время.

1. Если таймер работает в фоновом режиме, выберите его заранее с помощью .

2. Нажмите .

3. Сбросьте настройки таймера с помощью .

4. Подтвердите с помощью .

11 Термозонд

Для получения точных результатов приготовления вставьте термозонд  в продукт и установите температуру внутри продукта на приборе. Датчик внутренней температуры измеряет температуру внутри продукта. При достижении заданной температуры внутри пищи устройство автоматически прекращает нагрев.

11.1 Подходящие виды нагрева для использования с термозондом

Только определенные виды нагрева позволяют использовать термозонд.

Термозонд можно использовать для следующих видов нагрева:

- 3D горячий воздух 

- Верхний/нижний нагрев 

- Мягкий горячий воздух 

- Мягкий верхний/нижний нагрев 

- Гриль с циркуляцией воздуха 
- Пицца 
- Медленное приготовление 
- Нижний нагрев 
- Сохранение тепла 

11.2 Вставка термозонда для мяса

Используйте термозонд, входящий в комплект поставки, или закажите подходящий термощуп в сервисной службе.

ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

Изоляция может быть повреждена, если используется неправильный датчик температуры.

► Используйте только термозонд, предназначенный для данного типа прибора.

ВНИМАНИЕ!

Датчик внутренней температуры может быть поврежден.

► Не пережимайте кабель термозонда.

► Во избежание повреждения термозонда из-за перегрева соблюдайте расстояние в несколько сантиметров между нагревательным элементом гриля и термозондом. Мясо может подняться во время приготовления.

1. Вставьте термозонд в продукт.

Вставьте зонд для мяса по диагонали в самую толстую часть мяса.

Примечание: Если вы планируете переворачивать продукты, вставьте термозонд сбоку от продуктов, чтобы вам не приходилось вынимать его при переворачивании.



Убедитесь, что наконечник зонда для мяса правильно вставлен в мясо:

- Наконечник должен быть вставлен в мясо примерно посередине.
- Наконечник не должен быть вставлен в жир.
- Наконечник не должен соприкасаться с сосудом или костями.

2. Поместите блюдо со вставленным термозондом в рабочую камеру.

3. Вставьте штекер термозонда в гнездо на левой стороне камеры духового шкафа.

Примечания

- Если снять термозонд во время работы прибора, все настройки будут сброшены.

- Не снимайте термозонд, чтобы перевернуть продукт. После переворачивания проверьте правильность положения термозонда в еде.

11.3 Выполнение настроек датчика температуры

Температуру продукта можно установить в диапазоне от 30°C до 99°C.

Требования

- Блюдо с вставленным термозондом находится в рабочей камере.
- Термозонд подключен к разъему в рабочей камере.

1. В меню нажмите «Виды нагрева».

2. Нажмите желаемый вид нагрева.

3. Нажмите температуру в °C.

4. Регулирующим кольцом установите температуру в рабочей камере. Установите температуру в камере духового шкафа не менее чем на 10°C выше внутренней температуры продукта. Не устанавливайте температуру в камере печи выше 250°C.

5. Чтобы подтвердить заданную температуру в рабочей камере, нажмите на дисплее ✓.

6. Нажмите «Термозонд» .

7. Используйте установочное кольцо, чтобы установить температуру внутри продукта. При необходимости сбросьте значение настройки с помощью .

8. Чтобы подтвердить заданную внутреннюю температуру, нажмите на дисплее ✓.

9. Активируйте рабочий режим с помощью .

- Устройство начинает нагреваться.
- На дисплее отображаются значения настроек и время, указывающее, как долго работает режим работы. Если прибор подключен к Home Connect, отображается расчетное время, оставшееся до окончания программы.
- При достижении желаемой температуры внутри пищи раздается звуковой сигнал. Дисплей показывает, что рабочий режим завершен. Устройство перестает нагреваться. В режиме медленного приготовления прибор продолжает нагревать.

10. **ВНИМАНИЕ - Опасность ожога!**

Рабочая камера, принадлежности и термозонд очень горячие.

► Для извлечения горячих принадлежностей и термозонда из рабочей камеры всегда используйте прихватки для духовки.

Когда желаемая внутренняя температура достигнута:

- При необходимости вы можете произвести дальнейшие настройки и повторно активировать режим работы.
- Когда еда будет готова, выключите прибор кнопкой .
- Извлеките термозонд из гнезда в рабочей камере.
- Извлеките термозонд из продуктов и извлеките его из рабочей камеры.

Примечания

- Зонд для мяса также можно использовать в сочетании с другим режимом работы.
- Зонд для мяса также можно использовать без установленной внутренней температуры. Благодаря этому вы можете считывать температуру внутри еды на дисплее и при необходимости вручную останавливать работу устройства.

Изменение температуры

После запуска рабочего режима температуру камеры приготовления и температуру внутри продуктов можно изменить в любой момент.

1. Нажмите на дисплее .
2. Нажмите кнопку температуры в камере духовки или температуры внутри продукта.
3. Измените температуру с помощью регулировочного кольца.
4. Чтобы подтвердить изменение, нажмите на дисплее .

Изменение вида нагрева

Изменение типа нагрева также приведет к сбросу других настроек.

1. Нажмите .
2. Нажмите .
3. Нажмите желаемый вид нагрева.
4. Снова установите режим работы и запустите его с помощью .

11.4 Внутренняя температура для разных продуктов

Ниже приведены ориентировочные значения температуры внутри продукта в зависимости от пищевого продукта. Ориентировочные значения зависят от качества и консистенции пищевого продукта. Не используйте замороженные продукты.

Свинина	Температура внутри продукта в °C
Свиная шея	85 - 90
Свиное филе, розовое	62 - 70
Свиная вырезка, хорошо запеченная	72 - 80

Говядина	Температура внутри продукта в °C
Филе говядины или ростбиф, с кровью	45 - 52
Филе говядины или ростбиф, розовый	55 - 62
Филе говядины или ростбиф, хорошо запеченный	65 - 75

Телятина	Температура внутри продукта в °C
Жареная телятина или спинка, нежирная	75 - 80
Жареная телятина, лопатка	75 - 80
Телячья ножка	85 - 90

Баранина	Температура внутри продукта в °C
Баранья нога, розовая	60 - 65
Баранья нога, хорошо запеченная	70 - 80
Баранья корейка, розовая	55 - 60

12 Блюда

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

12.1 Посуда для приготовления пищи

Результат приготовления зависит от свойств и размера посуды. Используйте термостойкую посуду до 300°C. Больше всего подходит стеклянная или стеклокерамическая посуда. Жаркое должно покрывать примерно 2/3 блюда.

Не подходит посуда из следующих материалов:

- яркий, блестящий алюминий
- неглазурованная глина
- пластиковые или пластмассовые ручки

12.2 Возможные настройки блюд

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

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

Советы и рекомендации по настройке

После настройки блюда на дисплее отображается информация о блюде, например:

- Соответствующая высота вставки
- Соответствующее оборудование или посуда
- Количество добавленной воды
- Точка, в которой пища должна быть перевернута или перемешана

При достижении указанного времени раздается звуковой сигнал. Нажмите ^① «Информация», чтобы отобразить информацию. Некоторая информация появляется автоматически.

Программы

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

12.3 Обзор блюд

После вызова режима работы можно проверить наличие отдельных блюд на устройстве. Выбор посуды зависит от оснащения прибора.

Примечание: в базовых настройках вы можете сгруппировать отображаемые блюда по регионам.

Блюда

- Маффины
- Булочки
- Рулеты или багеты для выпечки
- Острая запеканка, свежая, с приготовленными ингредиентами
- Картофельный гратен, сырые ингредиенты, высота 4 см
- Лазанья, свежая
- Фруктовая крошка
- Курица, половинки
- Куриные порции
- Утка, без начинки
- Гусиные лапки
- Молодая индейка, без начинки

- Грудка индейки
- Турция, корона - британский стиль
- Жаркое из свиной шеи без костей
- Жареная свинина с хрустящей кожей, например, лопатка
- Жареная свиная вырезка
- Свиная корейка по-британски
- Жаркое из свинины по-британски
- Свиная грудинка по-британски
- Ростбиф средней прожарки
- Медленное жаркое из говядины по-британски
- Говяжья верхняя часть, верхняя часть костра - британский стиль
- Жаркое из телятины, нежирное
- Баранья нога без костей, молодец
- Баранья нога без костей, средней прожарки
- Плечо ягненка, обваленное и перевернутое в британском стиле
- Жаркое по-роменски со свежим фаршем
- Рагу с мясом
- Рыба целая, запеченная
- Пицца, замороженная, толстое тесто, 1 шт.
- Замороженная пицца, тонкое тесто, 1 шт.
- Картофель фри, замороженный
- Печеный картофель целиком

12.4 Выполнение настроек блюд

1. В меню нажмите «Блюда».
2. Нажмите на нужное блюдо.

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

- На дисплее отображаются настройки для выбранного типа блюда.

3. При необходимости измените настройки. В зависимости от типа пищи можно изменить только некоторые настройки.

4. Для получения информации, например, об оборудовании и высоте установки, нажмите ⓘ «Информация».

5. Активируйте рабочий режим с помощью ^{start}_{stop}.

- Устройство начинает нагреваться, и начинается обратный отсчет продолжительности.

- Когда еда будет готова, раздастся сигнал. Устройство перестает нагреваться.

6. По истечении срока:

- При необходимости вы можете произвести дальнейшие настройки и повторно активировать режим работы.

- Когда еда будет готова, выключите прибор кнопкой ⏻.

12.5 Функция автоматического отключения

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

13 Избранное

Вы можете сохранить выбранные настройки в Избранном и повторно применить их.

Примечание: В зависимости от типа вашего устройства/версии программного обеспечения устройства вам необходимо сначала загрузить эту функцию на свое устройство. Необходимую информацию можно найти в приложении Home Connect.

13.1 Сохранить в Избранное

В Избранном можно сохранить до 10 различных режимов работы.

► Используйте приложение Home Connect, чтобы сохранить режим работы в качестве избранного. Когда устройство подключено, следуйте инструкциям в приложении.

13.2 Выбор Избранного

После того как выбранные элементы будут сохранены в Избранном, их можно будет выбрать для настроек режима работы.

1. В меню нажмите «Избранное».
 2. Нажмите нужный элемент, сохраненный в Избранном.
 3. При необходимости вы можете изменить настройки.
 4. Активируйте рабочий режим с помощью  .
- На дисплее отображаются значения настроек.

Внимание: Обратите внимание на информацию о различных режимах работы.

13.3 Изменение Избранного

Элементы, хранящиеся в Избранном, можно изменить, отсортировать или удалить в любое время.

► Используйте приложение Home Connect для изменения Избранного. Когда устройство подключено, следуйте инструкциям в приложении.

14 Блокировка от детей

Защитите устройство от случайного включения или изменения настроек детьми.

14.1 Активация блокировки для безопасности детей

Блокировку от детей можно активировать как при включенном, так и при выключенном устройстве.

- Чтобы активировать блокировку от детей, нажмите и удерживайте  примерно 4 секунды.
- На дисплее появится подтверждающее сообщение.
 - Панель управления заблокирована. Устройство можно выключить только с помощью .
 - Когда устройство включено, загорается . Когда устройство выключено, оно не загорается.

14.2 Отключение блокировки для безопасности детей

Блокировку от детей можно отключить в любой момент.

1. Нажмите в любом месте дисплея.
 2. Чтобы отключить блокировку от детей:
- Следуйте указаниям на дисплее, пока изображение на кольце не заполнится полностью.
 - Или нажмите и удерживайте  в течение примерно 4 секунд.
 - На дисплее появится подтверждающее сообщение.

15 Основные настройки

Основные настройки устройства могут быть адаптированы к индивидуальным потребностям.

15.1 Обзор основных настроек

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

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

Дисплей	Выбор
Яркость	- Степени 1, 2, 3, 4 и 5 ¹
Индикация режима ожидания	- Вкл, с ограничением по времени - Вкл. (эта настройка увеличивает энергопотребление) - Выкл. ¹
Время	- Цифровое ¹ - Аналоговое
Регулировка	- Расположение дисплея по горизонтали и вертикали.

Дисплей	Выбор
¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа устройства)	

Звук	Выбор
Звук кнопки	- Вкл. ¹ - Выкл.
Звуковой сигнал	- Очень короткая продолжительность (один раз) - Короткая продолжительность (около 5 секунд) - Средняя продолжительность (около 10 секунд) ¹ - Большая продолжительность (около 30 секунд)
¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа устройства)	

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

Персонализация	Выбор
Логотип бренда	- Индикация ¹ - Не отображать
Режим включения	- Главное меню ¹ - Виды нагрева - Блюда - Избранное
Прошедшая продолжительность	- Индикация ¹ - Не отображать
Региональные блюда	- Все ¹ - Европейские блюда - Блюда в британском стиле
Блюда	- Все ¹ - Без свинины - Только кошерное
Блокировка от детей	- Только кнопка блокировки ¹ - Деактивировано
Автоматический быстрый нагрев	- Выкл. - Вкл. ¹
¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа устройства)	

Заводские настройки	Выбор
Заводские настройки	- Восстановить

Информация	Индикация
Информация об устройстве	Просмотр технической информации об устройстве.

15.2 Изменение основных настроек

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

Примечание: Изменения основных настроек сохраняются после сбоя питания.

15.3 Установка времени

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

16 Home Connect

Это устройство может подключаться к сети. Подключите устройство к своему мобильному устройству, чтобы иметь возможность управлять его функциями с помощью приложения Home Connect, настраивать его основные параметры и отслеживать его текущее состояние. Услуги Home Connect доступны не во всех странах. Доступность функции Home Connect зависит от доступности услуг Home Connect в вашей стране. Информацию об этом можно найти на сайте: www.homeconnect.com. Приложение Home Connect проведет вас через весь процесс регистрации. Чтобы выполнить настройки, следуйте инструкциям, сгенерированным приложением Home Connect.

Примечания

- Соблюдайте документы, прилагаемые к функции Home Connect.
- Также следуйте инструкциям в приложении Home Connect.

Примечания

- Соблюдайте правила безопасности, изложенные в данном руководстве пользователя, и убедитесь, что они также соблюдаются при удаленном управлении устройством через приложение Home Connect.
- Работа устройства с использованием компонентов на нем всегда имеет приоритет. В это время невозможно управлять устройством через приложение Home Connect.
- В режиме ожидания при подключении к сети устройство потребляет не более 2 Вт энергии.

16.1 Настройка Home Connect

Требования

- Устройство подключено к сети.
 - Устройство включено.
 - Доступно мобильное устройство с текущей версией операционной системы iOS или Android, например, смартфон.
 - Мобильное устройство и само устройство находятся в зоне действия сигнала WLAN домашней сети.
1. Загрузите приложение Home Connect.



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



3. Следуйте инструкциям в приложении Home Connect.

16.2 Настройки Home Connect

Настройки Home Connect и сети можно настроить в меню основных настроек устройства. Настройки, отображаемые на дисплее, зависят от того, настроен ли Home Connect и подключен ли прибор к вашей домашней сети.

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

16.3 Управление устройством с помощью приложения Home Connect

Приложение Home Connect позволяет удаленно вводить настройки и запускать устройство.



ВНИМАНИЕ - Опасность возгорания!

Горючие предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

► Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в рабочей камере.

► Если в устройстве появляется дым, выключите устройство или вытащите вилку из розетки и оставьте дверцу закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Требования

- Устройство включено.

- Прибор подключен к вашей домашней сети и к приложению Home Connect.

- Чтобы иметь возможность настроить устройство через приложение, базовая настройка Статус удаленного управления должна быть установлена на ручную или постоянную удаленную активацию.

1. Чтобы активировать дистанционный запуск, нажмите .

2. Введите устройство в приложение Home Connect и выполните передачу на устройство.

Примечания

- Если дверца прибора будет открыта в течение 15 минут после активации дистанционного запуска или выхода из режима работы, ручной дистанционный запуск будет деактивирован.

- Если вы разрешите работу духового шкафа на приборе, функция дистанционного запуска будет активирована автоматически. Вы можете изменить настройки через приложение Home Connect или запустить новую программу.

16.4 Обновление программного обеспечения

Функция обновления программного обеспечения обновляет программное обеспечение устройства, например, оптимизируя его, исправляя ошибки и уязвимости в системе безопасности. Условием является то, что вы зарегистрируетесь в качестве пользователя Home Connect, установите приложение на свое мобильное конечное устройство и установите соединение с сервером Home Connect. Приложение Home Connect информирует вас, когда доступно обновление программного обеспечения, и вы можете выполнить обновление через приложение. После успешной загрузки обновлений пользователь может начать их установку через приложение Home Connect, если он вошел в свою домашнюю сеть WLAN (WiFi). После успешной установки приложение Home Connect сообщит вам, что процесс завершен.

Примечания

- Вы можете продолжать использовать свое устройство во время загрузки обновления. В зависимости от настроек приложения пользователя обновления программного обеспечения также могут загружаться автоматически.
- Мы рекомендуем как можно скорее выполнить критически важные для безопасности обновления.
- Установка занимает несколько минут. Устройство нельзя использовать во время установки.

16.5 Дистанционная диагностика

Сервис может получить доступ к устройству через функцию удаленной диагностики, если пользователь делает соответствующий запрос в сервис, устройство подключено к серверу Home Connect и функция удаленной диагностики доступна в стране использования устройства.

Примечание: Для получения подробной информации и рекомендаций по доступности удаленной диагностики в вашей стране перейдите на вкладку «Сервис/Поддержка» на вашем местном веб-сайте: www.homeconnect.com.

16.6 Защита данных

Пожалуйста, ознакомьтесь с информацией о защите данных. При первом подключении устройства к домашней сети с доступом в Интернет устройство передает на сервер Home Connect следующие категории данных (первая регистрация):

- Уникальный идентификатор устройства (состоящий из ключей устройства и MAC-адреса встроенного телекоммуникационного модуля Wi-Fi).
- Сертификат безопасности телекоммуникационного модуля Wi-Fi (для ИТ-безопасности соединения).
- Текущая версия программного обеспечения и версия комплектации бытового прибора.
- Статус любого предыдущего сброса настроек. Первоначальная регистрация предварительно настраивает функции Home Connect и требуется только тогда, когда пользователь собирается использовать функции Home Connect в первый раз.

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

17 Чистка и уход

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

17.1 Чистящее средство

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



ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

Проникновение влаги может привести к поражению электрическим током.

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

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхность устройства.

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не используйте чистящие средства с высоким содержанием спирта.
- ▶ Не используйте стальную мочалку или абразивные губки.
- ▶ Не используйте специальные чистящие средства для горячей очистки. Чистящее средство для духовки в горячей камере духовки повредит эмаль.

- ▶ Никогда не используйте чистящее средство для духовки в горячей камере духовки.
- ▶ Перед следующим разогревом удалите остатки пищи из камеры духового шкафа и дверцы прибора. Различные смешанные чистящие средства могут вступать в химическую реакцию друг с другом.
- ▶ Не смешивайте чистящие средства.
- ▶ Остатки чистящего средства необходимо полностью удалить. Соль в новых мочалках может повредить поверхности.
- ▶ Тщательно промойте новые губки перед использованием.

Подходящие чистящие средства

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

Передняя часть устройства

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

Дверь устройства

Область	Подходящие чистящие средства	Примечания
Стекла в двери	- Горячая вода с моющим средством - Средство для очистки духовки	Не используйте скребок для стекла или мочалку из нержавеющей стали. Примечание: Для тщательной очистки снимите панели дверей.
Крышка двери	- Нержавеющая сталь: очистители для нержавеющей стали - Пластик: горячая мыльная вода	Не используйте стеклоочиститель или скребки для стекла. Не используйте средства по уходу за нержавеющей сталью. Примечание: Для тщательной очистки снимите дверную накладку.
Внутренняя рама двери изготовлена из нержавеющей стали.	- Очистители для нержавеющей стали	Обесцвечивание можно удалить с помощью чистящих средств для нержавеющей стали. Не используйте средства по уходу за нержавеющей сталью.
Дверная ручка	- Горячая вода с моющим средством	Чтобы избежать пятен, которые невозможно удалить, немедленно удаляйте любое средство для удаления накипи, которое попало на поверхность.
Уплотнитель двери	- Горячая вода с моющим средством	Не снимайте и не трите уплотнитель.

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 промойте и очистите щеткой или губкой из нержавеющей стали. Чтобы высушить камеру духового шкафа после очистки, оставьте дверцу прибора открытой. Примечания - Эмаль обжигается при очень высоких температурах, что приводит к незначительным изменениям цвета. На работу устройства это никак не влияет.

Область	Подходящие чистящие средства	Примечания
		- Края тонких листов не могут быть полностью покрыты эмалью, поэтому они могут быть шероховатыми. Это не снижает эффективности антикоррозионной защиты. - Остатки пищи вызывают появление белых отложений на эмалевых поверхностях. Этот осадок не представляет опасности для здоровья. На работу устройства это никак не влияет. Осадок можно удалить с помощью лимонной кислоты.
Самоочищающиеся поверхности	-	Следуйте инструкциям по использованию самоочищающихся поверхностей.
Крышка лампочки в духовке	- Горячая вода с моющим средством	Используйте чистящее средство для духовки, если она сильно загрязнена.
Направляющие	- Горячая вода с моющим средством	При сильном загрязнении промойте и очистите щеткой или губкой из нержавеющей стали. Примечание: Для тщательной очистки снимите направляющие.
Оснащение	- Горячая вода с моющим средством - Средство для чистки духовки	При сильном загрязнении промойте и очистите щеткой или губкой из нержавеющей стали. Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.
Термозонд	- Горячая вода с моющим средством	Для сильных загрязнений используйте щетку. Не мыть в посудомоечной машине.

17.2 Чистка устройства

Во избежание повреждения устройства очищайте его только в соответствии с указаниями и с использованием соответствующих чистящих средств.



ВНИМАНИЕ - Опасность ожога!

Устройство и его части, к которым прикасаются, нагреваются.

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



ВНИМАНИЕ - Опасность возгорания!

Остатки пищи, жир и соус могут воспламениться.

- Перед использованием удалите крупную грязь с нагревательных элементов и принадлежностей в камере духового шкафа.

Требование: Соблюдайте инструкции по чистящим средствам.

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

Регенерация самоочищающихся поверхностей в камере духового шкафа

Задняя стенка камеры духового шкафа самоочищается. Самоочищающиеся поверхности покрыты пористым матовым керамическим покрытием и имеют шероховатую поверхность. Во время работы самоочищающиеся поверхности поглощают и удаляют брызги от выпечки, жарки или гриля. Если самоочищающиеся поверхности не очищаются должным образом во время использования прибора, необходимо соответствующим образом предварительно разогреть рабочую камеру.

ВНИМАНИЕ!

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

- Если на самоочищающихся поверхностях видны темные пятна, предварительно прогрейте рабочую камеру.
- Не используйте чистящие средства для духовки или чистящие средства. Если чистящее средство для духовки случайно попало на самоочищающиеся поверхности, немедленно протрите их тканью, смоченной в воде. Не втирайте чистящие средства.
- Используйте функцию очистки.

18 Функция очистки "EcoClean"

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

Самоочищаются следующие поверхности:

- 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 появляется запрос на очистку, очистите рабочую камеру с помощью функции очистки.
- Не используйте чистящие средства для духовок или абразивные средства. Если чистящее средство для духовки случайно попало на самоочищающиеся поверхности, немедленно протрите их тканью, смоченной в воде. Не втирайте чистящие средства.

18.1 Рекомендации по очистке

Устройство записывает тип и продолжительность использования устройства и при необходимости рекомендует использовать функцию очистки. После включения устройства на дисплее появляется сообщение о необходимости использования функции очистки. Запустите функцию очистки как можно скорее. Вы можете использовать устройство в обычном режиме. Однако рекомендация по очистке отображается на дисплее до тех пор, пока функция очистки не будет полностью выполнена.

Примечание: 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 подсказки. Чем чаще используется функция очистки, тем дольше сохраняется эффективность самоочищающихся поверхностей.

18.2 Подготовка устройства к функции очистки

Для получения хорошего результата очистки прибор необходимо тщательно подготовить.

ВНИМАНИЕ!

Использование чистящего средства для духовки на самоочищающихся поверхностях может привести к их повреждению.

- Не используйте чистящее средство для духовки на самоочищающихся поверхностях. Если чистящее средство для духовки попало на самоочищающиеся поверхности, немедленно протрите их тканью, смоченной в воде. Не трите чистящие средства и не используйте чистящие элементы.

1. Выньте принадлежности и посуду из рабочей камеры.
2. Снимите направляющие и извлеките их из камеры печи.
3. Удалите крупные загрязнения мягкой тканью и водой с моющим средством:
 - со дна камеры печи
 - на внутренней стороне дверцы прибора
 - из крышки лампочки духовки

Это поможет вам избежать трудновыводимых пятен.

4. Удалите все предметы из камеры духовки. Камера печи должна быть пустой.

18.3 Выполнение настроек функции очистки

Проветривайте кухню во время уборки.

ВНИМАНИЕ - Опасность ожога!

Внешняя поверхность прибора сильно нагревается во время выполнения функции очистки.

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

Примечание: Во время очистки индикатор духового шкафа не горит.

Условие: Устройство подготовлено к функции очистки.

1. В меню нажмите «Очистка».

2. Нажмите  «EcoClean». Нельзя изменить длительность на 1 час. Вы можете изменить время завершения работы.

3. Нажмите .

- На дисплее отобразятся необходимые приготовления перед активацией функции очистки.

4. Подтвердите совет.

- Запускается функция очистки и запускается таймер.

- Звучит сигнал, когда функция очистки завершена. Дисплей показывает, что рабочий режим завершен.

5. Выключите устройство с помощью .

6. После завершения функции очистки убедитесь, что устройство готово к работе.

18.4 После выполнения функции очистки убедитесь, что устройство готово к работе

1. Дайте устройству остыть.

2. Протрите камеру духовки влажной тканью.

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

3. Повесьте направляющие.

19 Функция вспомогательной очистки

Функция вспомогательной очистки  — это быстрая альтернатива очистке камеры духового шкафа между режимами работы. Функция вспомогательной очистки позволяет замачивать грязь, испаряя воду с моющим средством. Это облегчает последующее удаление грязи.

19.1 Настройка функции вспомогательной очистки

ВНИМАНИЕ - Опасность ожога!

Вода в горячей полости печи может генерировать горячий пар.

► Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру.

Примечание: Во время вспомогательной очистки лампа духового шкафа не горит.

Требование: Рабочая камера полностью остыла.

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.

2. **ВНИМАНИЕ!** Дистиллированная вода в полости духового шкафа вызывает коррозию.

► Не используйте дистиллированную воду. Смешайте 0,4 л воды с небольшим количеством жидкости для мытья посуды и вылейте раствор в центр дна духового шкафа.

3. В меню нажать «Очистка».

4. Нажмите «Функция вспомогательной очистки» . Продолжительность изменить нельзя.

5. Нажмите .

- На дисплее отобразятся необходимые приготовления перед активацией функции вспомогательной очистки.

6. Подтвердите подсказку.

- Запускается функция вспомогательной уборки, и начинается обратный отсчет времени.

- По завершении вспомогательной очистки раздается сигнал. Дисплей показывает, что рабочий режим завершен.

7. Выключите устройство с помощью .

8. Очистите камеру духового шкафа после завершения вспомогательной очистки.

19.2 Очистка камеры духового шкафа после вспомогательной очистки

ВНИМАНИЕ! Влага, долго остающаяся в духовке, приводит к коррозии.

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

1. Дайте устройству остыть.

2. Вытрите оставшуюся воду в камере духового шкафа впитывающей губкой для мытья посуды.

3. Очистите гладкие эмалированные поверхности рабочей камеры тряпкой или мягкой щеткой. Удалите стойкие остатки чистящим средством для нержавеющей стали.

4. Удалите отложения известкового налета тряпкой, смоченной в уксусе, и протрите чистой водой.

5. Протрите камеру духовки насухо мягкой тканью.

6. Чтобы полностью высушить камеру духового шкафа, оставьте дверцу прибора открытой примерно на 1 час или используйте функцию сушки.

20 Сушка

После использования чистящего средства высушите камеру духового шкафа, чтобы внутри не осталось влаги.

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

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

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

20.1 Сушка камеры духового шкафа

Вы можете оставить камеру духовки сохнуть или воспользоваться функцией сушки.

1. Дайте устройству остыть.

2. Удалите всю грязь из камеры печи.

3. Вытрите воду в рабочей камере.

4. Высушите рабочую камеру.

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

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

Настройка сушки

Требование: просушить рабочую камеру.

1. В меню нажмите «Очистка».

2. Нажмите «Функция сушки». Продолжительность изменить нельзя.

3. Нажмите

– На дисплее появится подсказка о необходимых приготовлениях перед сушкой.

4. Подтвердите подсказку.

– Запустится функция сушки, и таймер начнет обратный отсчет.

– По окончании сушки раздается звуковой сигнал. Дисплей показывает, что рабочий режим завершен.

5. Выключите устройство с помощью

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

21 Дверца прибора

Дверцу прибора можно разобрать для тщательной очистки.

21.1 Снятие дверцы прибора



ВНИМАНИЕ - Опасность получения травм!

Компоненты дверцы прибора могут иметь острые края.

► Надевайте защитные перчатки. Петли дверцы прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы, поэтому существует риск защемления.

► Не прикасайтесь к петлям.

1. Полностью откройте дверцу прибора.

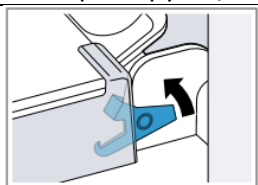


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Опасность травмирования!

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

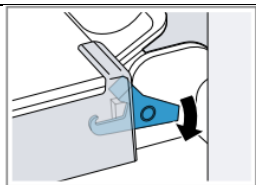
► При снятии дверцы прибора следите за тем, чтобы стопорные рычаги всегда были правильно закрыты или полностью открыты. Откройте фиксирующий рычаг на левой и правой петлях.

Фиксирующий рычаг
открыт



Шарнир закреплен и не может закрыться.

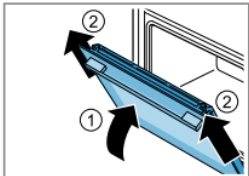
Фиксирующий рычаг
закрыт



Дверца прибора заперта и не может быть снята.

- Фиксирующие рычаги открыты. Петли закреплены и не могут закрыться.

3. Полностью закройте дверцу прибора (1). Возьмите дверцу прибора обеими руками за левую и правую стороны и потяните вверх (2).



4. Осторожно положите дверцу прибора на ровную поверхность.

21.2 Замена дверцы прибора

⚠ ВНИМАНИЕ - Опасность получения травм!

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

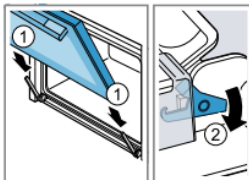
► Не прикасайтесь к петлям. Если петли не закреплены, они могут захлопнуться с большой силой.

► При снятии дверцы прибора следите за тем, чтобы стопорные 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 устройства.

3. Закройте фиксирующий рычаг на левой и правой петлях (2).



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

4. Закройте дверцу прибора.

21.3 Снятие дверного стекла

⚠ ВНИМАНИЕ - Опасность получения травм!

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

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

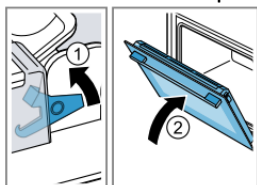
► Надевайте защитные перчатки.

1. Полностью откройте дверцу прибора.

2. Откройте фиксирующий рычаг на левой и правой петлях (1).

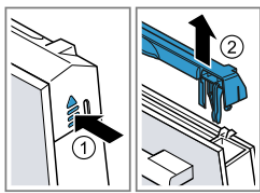
- Фиксирующие рычаги открыты. Петли закреплены и не могут закрыться.

3. Полностью закройте дверцу прибора (2).



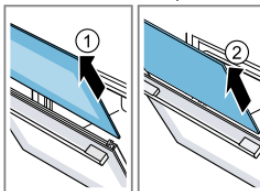
4. Нажмите на панель двери снаружи слева и справа (1), пока она не выйдет из зацепления.

5. Снимите крышку дверцы (2).

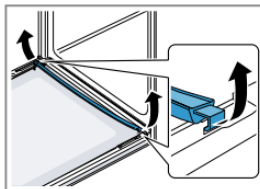


6. Вытащите внутреннее стекло (1) и осторожно положите его на ровную поверхность.

7. Вытащите среднее стекло (2) и осторожно положите его на ровную поверхность.

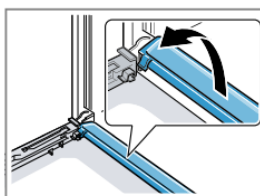


8. Откройте дверцу прибора и снимите уплотнитель дверцы.



9. При необходимости снимите планку конденсации для ее очистки.

- Откройте дверцу прибора.
- Сложите и снимите планку конденсации.



10. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность травмирования!**

Пощарапанное стекло или дверца прибора могут разбиться.

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

11. Очистите планку конденсации тканью, смоченной в горячей воде с моющим средством.

12. Очистите дверцу прибора.

13. Просушить и установить на место стекла в дверях.

21.4 Установка стекла в дверь

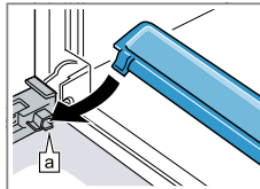
⚠ ВНИМАНИЕ - Опасность получения травм!

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

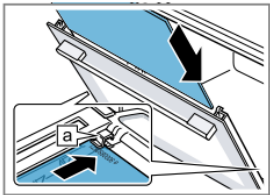
- Не прикасайтесь к петлям. Компоненты дверцы прибора могут иметь острые края.
- Надевайте защитные перчатки.

1. Полностью откройте дверцу прибора.

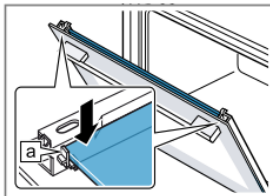
2. Поместите штангу конденсации вертикально в держатель (а) и поверните ее вниз.



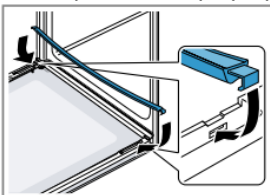
3. Вставьте среднюю панель в левое и правое крепления (а).



4. Нажимайте на среднюю панель сверху, пока она не войдет в левое и правое крепления (а).

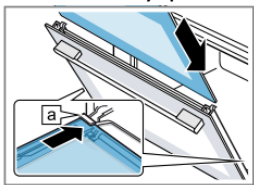


5. Откройте дверцу прибора и вставьте уплотнение дверцы.

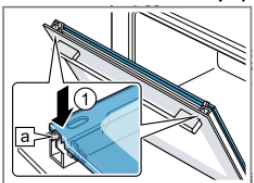


6. **Примечание:** При установке стекла убедитесь, что блестящая сторона стекла обращена наружу, а левый и правый пазы направлены вверх.

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



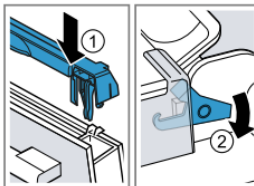
7. Нажмите на внутреннее стекло сверху так, чтобы оно село в левое и правое крепления (а).



8. Наденьте и прижмите крышку дверцы (1) до щелчка с характерным звуком.

9. Полностью откройте дверцу прибора.

10. Закройте стопорный рычаг на левой и правой петлях (2).



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

11. Закройте дверцу прибора.

Примечание: Камера духового шкафа может использоваться только в том случае, если стекло дверцы установлено правильно.

22 Направляющие

Направляющие можно снимать для тщательной очистки направляющих и камеры духовки или для замены направляющих.

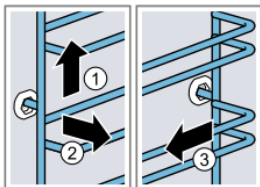
22.1 Снятие направляющих

⚠ ВНИМАНИЕ - Опасность ожога!

Направляющие становятся очень горячими

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

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



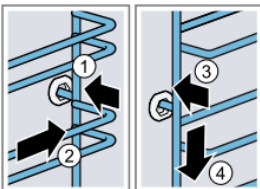
3. Очистите направляющую.

22.2 Установка направляющих

Примечания

- Направляющие подходят только с правой или левой стороны.
- Для обеих направляющих убедитесь, что изгиб находится спереди.

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



23 Поиск и устранение неисправностей

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

⚠ ВНИМАНИЕ - Опасность получения травм!

Неправильно выполненный 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 выполненный ремонт представляет серьезную опасность.

- ▶ Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированным персоналом.
- ▶ Используйте для ремонта устройства только оригинальные запасные части.
- ▶ Если шнур питания данного прибора поврежден, обратитесь к квалифицированному персоналу для его замены.

23.1 Нарушение работы устройства

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Устройство не работает.	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Отключение электричества.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
	► Проверьте, работают ли другие устройства и освещение помещения. Ошибка электроники 1. Отключите прибор от сети не менее чем на 30 секунд, кратковременно отключив предохранитель в блоке предохранителей. 2. Восстановите основные настройки до заводских.
На дисплее появляется «Язык: польский».	Отключение электричества. ► Перед вводом в эксплуатацию выполните необходимые настройки.
Рабочий режим не запускается или прерывается.	Возможны различные причины. ► Проверьте информацию, которая появляется на дисплее. Неисправность в работе ► Вызовите сервисную службу.
Устройство не нагревается.	Демонстрационный режим включен. 1. На короткое время отключите прибор от источника питания, выключив и снова включив предохранитель в блоке предохранителей. 2. Деактивируйте демонстрационный режим в течение примерно 5 минут в основных настройках. Отключение электричества. ► После сбоя питания один раз откройте и закройте дверцу прибора. - Устройство выполнит самопроверку и будет готово к работе.
При выключенном устройстве время не отображается на дисплее.	Основные настройки изменены. ► Измените основную настройку индикации времени.
Home ConnectFunkcja работает некорректно	Возможны различные причины. ► Перейдите на сайт www.home-connect.com.
Не работает освещение духовки.	Основные настройки изменены. ► Измените основную настройку освещения. Галогенная лампа неисправна. ► Замените лампочку в духовке.
Истекло максимальное рабочее время.	Во избежание непреднамеренной непрерывной работы устройство автоматически прекращает нагрев через несколько часов, если настройки не изменены. На дисплее появится соответствующее сообщение. Максимальное время работы устройства зависит от настроек данного режима работы. 1. Чтобы продолжить работу, выключите и снова включите устройство с помощью . 2. Когда устройство не используется, выключите его с помощью . Примечание: Чтобы предотвратить непреднамеренное отключение устройства, установите продолжительность.
На дисплее отображается код ошибки, состоящий из букв и цифр, например, E0111.	Электроника обнаружила неисправность. 1. Выключите и снова включите устройство. - Если неисправность была разовой, сообщение исчезает. 2. Если сообщение появится снова, позвоните в сервисную службу. Предоставьте сервису точный текст сообщения об ошибке.
Результат приготовления неудовлетворителен.	Введенные вами настройки неверны. Значения настройки, например, температура или продолжительность, зависят от рецепта, количества и типа продуктов. ► В следующий раз установите более низкие или более высокие значения.

23.2 Замена лампочки в духовке

Если свет в духовке не работает, замените лампочку.

Примечание: Термостойкие галогенные лампы на 230 В, 40 Вт можно приобрести в службе послепродажного обслуживания или в специализированных магазинах. Не используйте другие лампы. Прикасайтесь к новым галогенным лампам только чистой сухой тканью. Это продлевает срок службы лампы.

ВНИМАНИЕ - Опасность ожога!

Устройство и его части, к которым прикасаются, 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 держателя лампы находятся под напряжением.

- ▶ Перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
- ▶ Кроме того, выньте вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

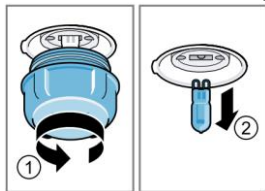
ВНИМАНИЕ - Опасность получения травм!

Стекло крышки может уже быть разбито из-за внешних факторов, или она может разбиться во время сборки или разборки из-за слишком сильного давления.

- ▶ Будьте осторожны при сборке и разборке стеклянной крышки.
- ▶ Используйте перчатки или кухонное полотенце.

Требования

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



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

24 Утилизация

24.1 Утилизация использованного устройства

Экологически чистая утилизация устройства позволяет восстановить ценное сырье.

1. Выньте вилку сетевого шнура из сетевой розетки.
2. Обрежьте сетевой кабель.
3. Утилизируйте устройство в соответствии с правилами охраны окружающей среды. Информацию о текущих возможностях утилизации можно получить у продавца или в управлении города или гмины.



— Это устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/09/ЕС и Законом Польши от 29 июля 2005 г. «Об отходах электрического и электронного оборудования» (Вестник законов от 2005 г., № 180, ст. 1495) с символом перечеркнутого контейнера для отходов. Такая маркировка информирует о том, что данное оборудование после его использования нельзя выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь обязан сдать его сборщикам отходов электрического и электронного оборудования. Сборщики, в том числе местные пункты сбора, магазины и муниципальные образования, создают соответствующую систему, позволяющую утилизировать это оборудование. Правильное обращение с отработанным электрическим и электронным оборудованием способствует предотвращению вредных для здоровья человека и окружающей

природной среды последствий, возникающих в результате наличия опасных компонентов и неправильного хранения и переработки такого оборудования.

25 Сервис

Подробную информацию о сроке и условиях гарантии можно получить в нашем сервисе, у продавца устройства или на нашем сайте. При обращении в сервисную службу сообщите номер продукта (E-No.), заводской номер (FD) и серийный номер (Z-No.) устройства. Контактные данные службы можно найти здесь, в прилагаемом списке услуг или на нашем веб-сайте. Этот продукт содержит источники света класса энергии G.

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

Номер продукта (E-Nr.), заводской номер (FD) и серийный номер (Z-Nr.) можно найти на паспортной табличке устройства. Паспортную табличку с номером можно увидеть, открыв дверцу устройства.



Вы можете записать детали устройства и номер телефона службы отдельно для быстрого доступа. Информацию об устройстве также можно посмотреть в основных настройках.

26 Информация о бесплатном программном обеспечении

Этот продукт содержит программные компоненты, лицензированные правообладателями как бесплатное программное обеспечение или программное обеспечение с открытым исходным кодом. Соответствующая информация о лицензии хранится в бытовом устройстве.

27 Декларация о соответствии

BSH Hausgeräte GmbH настоящим заявляет, что прибор с функцией Home Connect соответствует основным требованиям и другим соответствующим положениям Директивы 2014/53/ЕС. Полный текст Декларации соответствия RED доступен в Интернете по адресу www.bosch-home.com на странице продукта во вкладке «Дополнительные документы».



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

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	Is	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
Беспроводная сеть 5 ГГц (Wi-Fi): только для использования внутри помещений.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
Беспроводная сеть 5 ГГц (Wi-Fi): только для использования внутри помещений.							

28 Так это работает

Здесь вы найдете подходящие настройки и лучшие аксессуары и посуду для разных блюд. Рекомендации были оптимально адаптированы нами к соответствующему устройству.

28.1 Общие советы по приготовлению пищи

При приготовлении пищи необходимо соблюдать следующую информацию.

- Температура и продолжительность зависят от количества продуктов и рецепта. По этой причине даны диапазоны значений. Лучше всего начать с самых низких значений из перечисленных.
- Указанные значения настройки относятся к блюдам, помещаемым в холодную рабочую камеру. Однако, если рабочая камера будет нагреваться, не вставляйте принадлежности в рабочую камеру, пока не завершится нагрев.
- Принадлежности, которые не используются, должны быть удалены из камеры печи.

28.2 Советы по кулинарии - Выпечка

- Формы из темного металла лучше всего подходят для выпечки тортов, печенья или хлеба.
- Для приготовления запеканок и суфле используйте широкие плоские кастрюли. В узкой и высокой посуде продукты готовятся дольше и темнее снаружи.
- Если вы готовите гратен прямо в универсальном противне, поставьте противень на уровень 2.
- Значения настройки, указанные для хлебных лепешек, относятся как к хлебу, выпекаемому на противне, так и к прямоугольным формам.

ВНИМАНИЕ! Вода в горячей полости печи может привести к образованию пара. Изменения температуры могут привести к повреждению.

- Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру.
- Не ставьте емкости с водой на дно рабочей камеры.

Высота вставки

Выпечка на одном уровне	Высота
Высокая выпечка / форма на решетке	2
Плоская выпечка / противень для выпечки	3
2 уровня - Универсальная жаровня - Противень для выпечки	3 1
2 уровня - 2 решетки с формочками	3 1
3 уровня - Противень для выпечки - Универсальная жаровня - Противень для выпечки	5 3 1

Следует использовать тип нагрева 4D горячий воздух.

Примечание: Выпечка, одновременно помещенная в духовку на противнях или в формах, не всегда готова одновременно.

28.3 Советы по приготовлению пищи - запекание, тушение и приготовление на гриле

- Рекомендации по настройке относятся к продуктам при температуре холодильника и готовой к приготовлению птице без начинки.
- Поместите грудку целиком или кожей вниз в блюдо.
- Жаркое, продукты на гриле и целая рыба должны быть перевернуты примерно через $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ указанного времени.

Запекание на гриле

Блюдо, запеченное на гриле, становится исключительно хрустящим со всех сторон. Решетка идеально подходит для одновременного приготовления больших порций птицы или нескольких кусков.

- Выпекайте изделия одинакового веса и толщины. Так они равномерно подрумянятся и останутся сочными.
- Поместите выпечку прямо на гриль.
- Чтобы собрать капаящую жидкость, подтолкните универсальный поддон с установленной решеткой на указанную высоту.
- В зависимости от размера и типа жаркого налейте в универсальный противень максимум $\frac{1}{2}$ литра воды. На основе полученной жидкости в дальнейшем можно приготовить соус. Кроме того, образуется меньше дыма и меньше загрязняется полость печи.

Выпечка в посуде

При приготовлении пищи в посуде с крышкой полость духового шкафа становится чище.

Общие сведения о запекании в посуде

- Используйте посуду, подходящую для использования в духовке и устойчивую к высоким температурам.
- Поставьте блюдо на решетку.
- Наиболее рекомендуемой является стеклянная или стеклокерамическая посуда.
- Следуйте инструкциям производителя используемой формы для выпечки.

Выпечка в посуде без крышки

- Используйте высокую форму для выпечки.
- Если у вас нет подходящей посуды, вы можете использовать универсальную жаровню.

Выпечка в закрытой посуде

- Используйте плотно закрывающуюся крышку.
- Для мяса расстояние между приготовляемой пищей и крышкой должно быть не менее 3 см. В процессе запекания мясо может увеличиться в объеме.



ВНИМАНИЕ - Опасность ожога!

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

- Поднимите крышку, чтобы горячий пар не попадал на ваше тело.
- Держите детей подальше.

Гриль

Готовьте на гриле продукты, которые должны быть хрустящими.

ВНИМАНИЕ! Кислые продукты могут повредить решетку

- Не кладите кислые продукты, такие как фрукты или приготовленные на гриле продукты с кислым маринадом, непосредственно на гриль.

Совет тем, у кого аллергия на никель

В редких случаях небольшие следовые количества никеля могут попадать в продукты питания. Циркуляционный гриль идеально подходит для приготовления целой птицы и рыбы, а также мяса, например, хрустящей жареной свинины.

- Жарьте кусочки одинакового веса и толщины. Так они равномерно подрумянятся и останутся сочными.
- Кусочки, приготовленные на гриле, следует класть непосредственно на решетку.
- Чтобы собрать капаящую жидкость, поместите универсальный противень как минимум на один уровень под решетку.

Примечания

- Нагреватель гриля постоянно попеременно включается и выключается. Это нормально. Частота зависит от настройки мощности гриля.
- Во время приготовления на гриле может образовываться дым.

28.4 Советы по приготовлению готовых блюд

- Результат приготовления во многом зависит от качества продуктов. Такие свойства, как предварительное подрумянивание и неоднородная текстура, могут уже присутствовать в исходных продуктах.
- Не используйте сильно замороженные продукты. Уберите лед с продуктов.
- Достаньте готовые блюда из упаковки.
- При разогреве или приготовлении готового блюда в посуде используйте термостойкую посуду.
- Распределяйте продукты, например, булочки или продукты из картофеля, равномерно и ровно на соответствующем оборудовании. Оставьте немного места между каждой частью.
- Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

28.5 Особые методы приготовления и другие виды использования

Информация и рекомендуемые настройки для специальных методов приготовления и других целей, таких как медленное приготовление.

Медленное приготовление

Медленно готовьте высококачественное мясо при низкой температуре, например, нежные куски говядины, телятины, свинины, баранины или птицы.

Медленное приготовление птицы или мяса

Примечание: Отложенный старт с запрограммированным временем окончания невозможен для медленного приготовления.

Условие: камера духовки холодная.

1. Готовьте только свежее, гигиеничное мясо без костей.
2. Вставьте посуду в рабочую камеру, поставив ее на решетку, уровень 2.
3. Разогрейте рабочую камеру и посуду в течение 15 минут.

4. Обжарить мясо на конфорке со всех сторон.

5. Затем сразу выложить в разогретую посуду и поставить в камеру духовки. Для обеспечения равномерного температурного режима в камере духовки дверца духовки во время медленного приготовления должна быть закрыта.

Советы по медленному приготовлению

Вот несколько советов для получения удовлетворительных результатов при медленном приготовлении.

Цель/задача	Совет
Приготовление утиной грудки методом медленного приготовления.	- Положите утиную грудку на холодную сковороду. - Сначала обжарьте кожуру. - Подготовьте утку, медленно готовя ее. - После завершения медленного приготовления поджарьте на гриле, пока не подрумянится, от 3 до 5 минут.
Мясо, приготовленное в режиме медленного приготовления, подавайте как можно горячим.	- Нагрейте тарелки, на которых подают мясо. - Полейте очень острым соусом.

Air Fry

Air Fry позволяет приготовить хрустящие блюда с использованием небольшого количества жира. Air Fry особенно подходит для продуктов, которые обычно обжариваются во фритюре.

Советы по приготовлению с помощью Air Fry

Обратите внимание на следующее при приготовлении пищи с помощью Air Fry.

- Приготовление с помощью Air Fry возможно только на одном уровне.
- Оборудование Air Fry делает пищу более хрустящей. Если оборудование Air Fry не входит в стандартный комплект поставки аппарата, его можно приобрести в качестве аксессуара.
- Не разогревайте духовку.
- Не используйте бумагу для выпечки. Воздух должен циркулировать в полости печи.
- Не размораживайте замороженные продукты.
- Равномерно распределите продукты на насадке Air Fry или универсальном противне. По возможности кладите на оборудование только один слой продуктов.
- Вставьте принадлежности в камеру духового шкафа на уровне 3. При использовании принадлежностей для обжаривания во время обжаривания на уровне 1 можно поставить пустой универсальный противень, чтобы защитить его от грязи.
- Переверните продукт в середине времени приготовления. Для большего количества переверните продукт дважды.

Примечание: Солите продукты только после приготовления. Это сделает их более хрустящим. Овощи в панировке также подходят для приготовления во фритюре. Для экономии жира сбрызните панировочные сухари маслом с помощью распылителя. Получается хрустящая корочка с небольшим количеством жира.

28.6 Тестовые блюда

Информация в этой главе предназначена для испытательных институтов, чтобы помочь им в тестировании устройства в соответствии с EN 60350-1.

Выпечка

- Указанные значения настройки относятся к продуктам, помещенным в холодную рабочую камеру.
- Следуйте инструкциям по предварительному нагреву духовки, приведенным в рекомендуемых настройках. Приведенные значения не относятся к быстрому нагреву.
- Для выпекания сначала установите самую низкую температуру из списка.
- Хлебобулочные изделия, помещенные в духовку одновременно на противнях или в формах, не всегда готовы одновременно.

Высота противней при выпечке на 2-х уровнях:

- Универсальный противень: высокий 3 Противень: высота 1
- Формы размещены на сетке: 1-я сетка: высота 3
- 2-я сетка: высота 1

Высота полок при приготовлении на 3-х уровнях:

- Противень для выпечки: высота 5
- Универсальный противень: высота 3
- Противень для выпечки: высота 1

- Бисквит на воде

При выпечке на 2 уровнях ставьте разъемные формы на решетку посередине, одну над другой.

В качестве альтернативы решетке вы также можете использовать наш противень для обжаривания.

29 Инструкции по установке

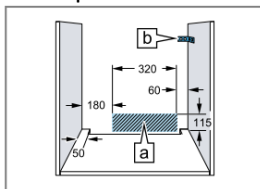
Учитывайте эту информацию при установке устройства.



⚠ 29.1 Общие указания по установке

Пожалуйста, прочтите это 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.
- Не используйте ручку двери для транспортировки или установки.
- После распаковки проверьте состояние устройства. Не подключайте, если устройство было повреждено во время транспортировки.
- Перед запуском удалите упаковочные материалы и клейкую пленку с камеры печи и 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.
- Мебель следует разрезать перед тем, как вставлять устройство. Удалите стружку. Она может нарушить работу электрических компонентов.
- Розетка подключения устройства должна находиться в заштрихованной зоне (a) или вне населенного пункта.
- Незакрепленная мебель должна быть закреплена на стене с помощью углового кронштейна (b).



- Наденьте защитные перчатки, чтобы предотвратить порезы. Детали, доступные во время сборки, могут иметь острые края.
- Размеры на чертежах указаны в мм.

⚠ ВНИМАНИЕ - Опасность возгорания!

Использование удлинителя шнура питания и неутвержденных адаптеров опасно.

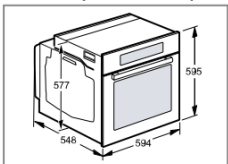
- Не используйте несколько розеток.
- Используйте только сертифицированные удлинители с минимальным поперечным сечением 1,5 мм², соответствующие действующим национальным требованиям безопасности.
- Если сетевой кабель слишком короткий, обратитесь в сервисную службу.
- Используйте только одобренные производителем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

ВНИМАНИЕ! Переноска 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.

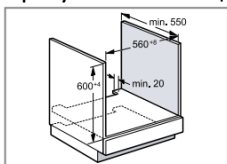
29.2 Размеры устройства

Здесь указаны размеры устройства.



29.3 Установка под столешницу

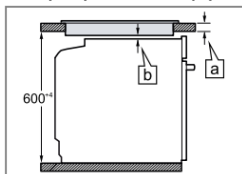
При установке под столешницей соблюдайте установочные размеры и инструкции по установке.



- В перегородках должны быть вентиляционные отверстия, чтобы обеспечить вентиляцию установки.
- Столешница должна быть прикреплена к встроенной мебели.
- Соблюдайте имеющиеся инструкции по установке варочной панели.
- Соблюдайте соответствующие национальные инструкции по установке варочной панели.

29.4 Установка под варочной панелью

При установке устройства под варочной панелью необходимо учитывать минимальные размеры (включая любую несущую конструкцию).



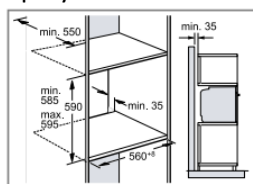
Исходя из требуемой величины минимального расстояния (b), определяют минимальную толщину столешницы (a).

Тип варочной поверхности	a наносится на столешницу в мм	a монтируется на одном уровне с поверхностью столешницы в мм	b в мм
Индукционная плита	37	38	5
Индукционная плита на всю поверхность	47	48	5
Газовая плита	27	38	5 ¹
Электрическая плита	27	30	2

¹ Следуйте соответствующим национальным инструкциям по установке варочной панели

29.5 Установка в высокий шкаф

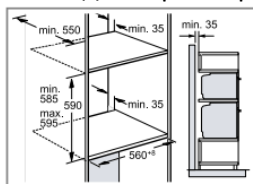
При установке в высокий шкаф соблюдайте размеры и инструкцию по установке.



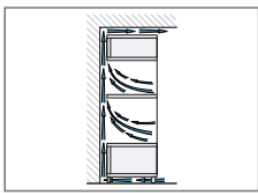
- В перегородках должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия для обеспечения вентиляции прибора.
- Если высокий шкаф имеет дополнительную заднюю стенку в дополнение к задним модульным стенкам, она должна располагаться на соответствующем расстоянии.
- Устройство должно быть установлено на такой высоте, чтобы можно было легко снять оборудование.

29.6 Установка двух устройств друг над другом

Устройство также может быть установлено над или под другим устройством. При установке одного блока над другим соблюдайте размеры и инструкции по установке.



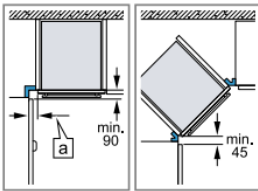
- Для обеспечения вентиляции устройств в перегородках необходимо сделать вентиляционное отверстие.
- Для обеспечения достаточной вентиляции устройств отверстие мин. 200 см² в зоне цоколя. Для этого вырежьте крышку цоколя или установите вентиляционную решетку.
- Убедитесь, что воздухообмен происходит, как показано на рисунке.



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

29.7 Угловая установка

В случае угловой установки необходимо соблюдать установочные размеры и инструкции по установке.



- Чтобы можно было открыть дверцу прибора в случае угловой установки, необходимо соблюдать минимальные размеры. Размер зависит от толщины фасада мебели и ручки.

29.8 Электрическое соединение

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

- 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 паспортной табличке, и применимыми местными нормами.
- Во время всех монтажных работ устройство должно быть отключено от источника питания.
- 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 сервисной службе.
- Соединительный кабель можно заменять только оригинальным кабелем. Этот кабель можно приобрести в сервисе.
- Установка должна обеспечивать защиту от непреднамеренного прикосновения.
- Если дисплей устройства остается темным, значит, оно подключено неправильно. Отключите устройство от сети, проверьте подключение.

Подключение устройства к сети с помощью вилки с заземлением

Примечание: Прибор можно подключать только к правильно установленной розетке с заземлением.

► Вставьте вилку в заземленную розетку.

Если прибор является встроенным, сетевой штепсель должен быть легко доступен, или, если легкий доступ невозможен, в стационарной электроустановке должен быть установлен выключатель, соответствующий правилам электромонтажа.

Подключение устройства к сети без использования вилки с заземлением

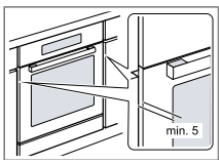
Примечание: Устройство может быть подключено только уполномоченным техническим персоналом. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного подключения устройства.

В пределах стационарной электроустановки должен быть установлен разъединитель, соответствующий правилам установки.

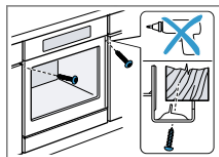
1. Определите фазу и нулевой провод в соединительной розетке. Неправильное подключение может повредить устройство.
2. Подключить согласно схеме подключения. Напряжение - см. заводскую табличку.
3. Жилы соединительного кабеля следует подключать к сети согласно цветовой маркировке:
 - желто-зеленый = провод заземления
 - синий = нейтральный провод
 - коричневый = фаза (внешний провод)

29.9 Установка устройства

1. Полностью вставьте устройство и отцентрируйте его.



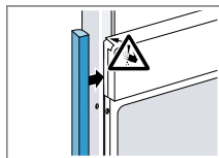
2. Закрепите устройство винтами.



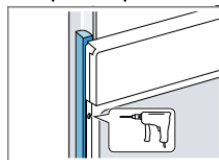
Примечание: Не закрывайте зазор между столешницей и устройством дополнительной планкой. На боковых стенках корпуса шкафа нельзя размещать теплозащитные экраны.

29.10 Для кухни без ручек с горизонтальной перекладиной:

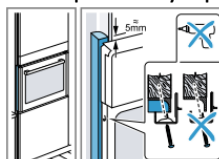
1. Установите подходящую заглушку, чтобы закрыть все острые края и обеспечить безопасную установку.



2. Просверлите алюминиевые профили, чтобы обеспечить винтовое соединение.



3. Закрепите устройство подходящим винтом.



29.11 Демонтаж устройства

1. Отключите питание устройства.

2. Снимите крепежные винты.

3. Слегка приподнимите устройство и полностью вытащите его.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY