



BOSCH

Встраиваемый духовой шкаф

HBA.72EB0.

[ru] Руководство пользователя и инструкции по сборке

Оглавление

1	Безопасность.....	2
2	Исключение материального ущерба.....	5
3	Защита окружающей среды и экономия.....	6
4	Знакомство с устройством.....	6
5	Аксессуары.....	9
6	Перед первым использованием.....	10
7	Основной способ работы.....	10
8	Быстрый нагрев.....	11
9	Функции времени.....	11
10	Программы.....	14
11	Защита от детей.....	16
12	Основные настройки.....	16
13	Очистка и уход.....	17
14	Пиролиз.....	19
15	Функция помощи при уборке.....	21
16	Направляющие.....	22
17	Дверца прибора.....	22
18	Поиск и устранение неисправностей.....	25
19	Утилизация.....	27
20	Сервис.....	28
21	Так это работает.....	28
22	Инструкция по установке.....	31

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!

Пощапанное 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 Функция очистки



ВНИМАНИЕ – Опасность возгорания!

Остатки пищи, жир и соус для выпечки могут загореться во время выполнения функции очистки.

- ▶ Перед каждым включением функции очистки удаляйте крупные загрязнения из камеры духового шкафа.
- ▶ Не использовать для чистки оборудования.

Во время очистки внешняя поверхность прибора сильно нагревается.

- ▶ Никогда не вешайте на дверную ручку легковоспламеняющиеся предметы, например, кухонные полотенца.
- ▶ Не закрывайте переднюю часть устройства.
- ▶ Не подпускайте детей.

Если уплотнение двери повреждено, область двери становится очень горячей.

- ▶ Не трите и не снимайте уплотнение.
- ▶ Никогда не используйте прибор с поврежденной пломбой или без пломбы.



ВНИМАНИЕ – Опасность серьезных травм!

Во время очистки прибор сильно нагревается. Высокая температура повреждает антиадгезионное покрытие листов и форм и выделяет токсичные газы.

- ▶ Никогда не используйте функцию очистки для одновременной очистки противней и форм с антипригарным покрытием.
- ▶ Не использовать для чистки оборудования.



ВНИМАНИЕ – Опасность травмирования!

Функция очистки нагревает камеру духовки до очень высокой температуры, что позволяет сжечь остатки жарки, гриля и запекания. При этом процессе выделяются пары, которые могут вызвать раздражение слизистых оболочек.

- ▶ Во время уборки интенсивно проветривайте кухню.
- ▶ Не оставайтесь в комнате надолго.

- ▶ Не допускайте в комнату детей и домашних животных.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Во время функции очистки камера духового шкафа становится очень горячей.

- ▶ Не открывайте дверцу прибора.
- ▶ Подождите, пока устройство остынет.
- ▶ Не подпускайте детей.

Во время очистки внешняя поверхность прибора сильно нагревается.

- ▶ Никогда не прикасайтесь к дверце прибора.
- ▶ Подождите, пока устройство остынет.
- ▶ Не подпускайте 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:

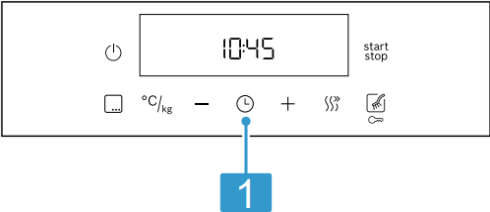
- в режиме ожидания при подключении к сети не более 1 Вт
- в режиме ожидания без подключения к сети с выключенным дисплеем, не более 0,5 Вт

4 Знакомство с устройством

4.1 Элементы управления

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

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



1 – Кнопки и дисплей

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

4.2 Кнопки и дисплей

С помощью кнопок можно настроить различные функции устройства. Настройки появятся на дисплее. Если функция активна, на дисплее загорается соответствующий символ. Символ часов загорается только при изменении времени.

Символ	Функция	Применение
	Главный выключатель	Включение и выключение духовки.
	Старт/Пауза	- Короткое нажатие = включить или приостановить рабочий режим.

Символ	Функция	Применение
		- Длительное нажатие: прерывание рабочего режима.
	Меню	Откройте меню типов и функций нагрева.
°C/kg	Температура гриля или настройка	Выбор температуры или уровня мощности гриля.
°C/kg	Вес	Выбор веса, используемого в программах.
	Минус Плюс	Установите функцию часов и температуру или выберите виды нагрева.
	Функции часов	Выбор времени ⌚, таймер ⌚, продолжительность I→J и время окончания →J. Чтобы выбрать отдельные функции часов, нажмите кнопку ⌚ несколько раз.
	Быстрый нагрев	Быстрый нагрев камеры духовки без аксессуаров.
	Функции очистки	Выберите тип очистки.
	Блокировка от детей	Активируйте или деактивируйте блокировку от детей.

4.3 Типы нагрева и функции

Чтобы было проще выбрать подходящий вид нагрева для выбранного блюда, поясним различия между ними и сферами их применения. После выбора типа нагрева прибор предлагает подходящую температуру или уровень мощности нагрева. Эти значения можно принять или изменить в заданном диапазоне.

Символ	Тип нагрева и температурный диапазон	Применение и режим работы
	Барбекю, с большой поверхностью Уровни мощности гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Приготовление на гриле плоских блюд, таких как стейки, сосиски и тосты. Посуда для выпечки. Вся поверхность под нагревателем гриля нагревается.
	Гриль с циркуляцией воздуха 30 - 275 °C	Жарка птицы, целой рыбы или больших кусков мяса. Нагреватель гриля и вентилятор включаются и выключаются попеременно. Вентилятор заставляет горячий воздух циркулировать вокруг пищи.
	Деликатно горячий воздух 125 - 275 °C	Осторожно готовьте выбранные блюда на одном уровне без предварительного нагрева духовки. Вентилятор равномерно распределяет тепло, выделяемое кольцевым нагревателем на задней стенке, по всей полости печи. Пища периодически готовится с использованием остаточного тепла. Держите дверцу прибора закрытой во время выпекания. Этот вид обогрева используется для определения энергопотребления в конвекционном режиме и определения класса энергоэффективности.
	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 - 275 °C	Традиционная выпечка на одном уровне. Тип нагрева, рекомендуемый специально для выпечки пирогов с влажным верхним слоем. Равномерный нагрев сверху и снизу. Этот вид нагрева используется для определения энергопотребления в обычном режиме.
	Нижний нагрев 30 - 250 °C	Доведение пищи до готовности или приготовление на водяной бане. Нагрев снизу.
	Пицца 30 - 275 °C	Приготовление пиццы или блюд, требующих сильного нагрева снизу. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагреватель на задней стенке.

Другие функции

Здесь вы можете найти обзор остальных функций устройства.

Символ	Функция	Применение
	Программы	Использование запрограммированных значений настроек для разных блюд
	Лампа духовки	Включите освещение рабочей камеры
	Функции очистки	- Пиролиз  позволяет получить эффект, аналогичный самоочищению камеры печи. - Функция помощи при очистке  облегчает очистку духовки.

4.4 Температура и уровни настройки

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

Настройки отображаются на дисплее.

До 100°C температура устанавливается с шагом в 1 градус, для более высоких температур с шагом в 5 градусов.

Примечание: Если выбран режим гриля 3, прибор переключается на режим гриля 1 примерно через 20 минут.

Индикатор нагрева

Устройство сигнализирует о нагреве.

Когда устройство нагревается, на дисплее загорается .

При предварительном разогреве духовки лучшее время для загрузки продуктов — это когда символ гаснет.

Если температура в рабочей камере во время запуска слишком высока, для некоторых видов нагрева на дисплее появляется . Подождите, пока духовка остынет и выключится.

Примечание

- Индикатор нагрева появляется только для типов нагрева, для которых можно установить температуру. Индикатор нагрева не отображается для уровней мощности гриля.

- Тепловая инерция означает, что указанная температура может немного отличаться от фактической температуры в печи.

4.5 Рабочая камера

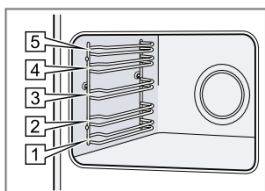
Некоторые функции в духовом шкафу предназначены для облегчения работы с прибором.

Навесные элементы

Вы можете устанавливать принадлежности на разной высоте на навесных элементах в рабочей камере.

Ваш прибор имеет 5 уровней установки. Уровни установки считаются снизу-вверх.

Навесные элементы можно снимать, например, для очистки.



Осветительные приборы

Лампа духовки освещает камеру духовки. Для большинства видов обогрева и функций освещение включено во время работы. После окончания работы освещение выключается.

Благодаря опции «Лампа духовки» в меню можно включить свет, не включая функцию нагрева. Примерно через 15 минут освещение автоматически выключится.

Вентилятор

Вентилятор охлаждения включается автоматически во время работы. Воздух проходит через дверь.

ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте вентиляционные отверстия над дверцей прибора. Устройство перегревается.

► Не закрывайте вентиляционные отверстия.

Для того, чтобы устройство быстрее остыло после использования, охлаждающий вентилятор некоторое время остается включенным.

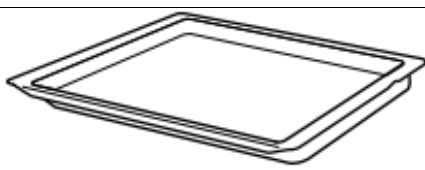
Дверца прибора

Если дверца прибора открывается во время работы, работа прекращается. Когда дверца прибора закрывается, работа продолжается автоматически.

5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

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

Аксессуары		Применение
Решетка		• Форма для выпечки • Формы для запекания • Посуда • Мясо, например, жареное или на гриле • Продукты глубокой заморозки
Универсальный противень		• Сочные пироги • Выпечка • Хлеб • Большие куски жаркого • Продукты глубокой заморозки • Сбор стекающей жидкости, например, мясного сока, капающего с решётки при приготовлении на гриле

5.1 Функция фиксации

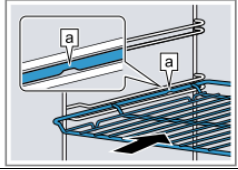
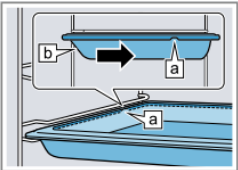
Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа примерно наполовину до фиксации. Защита от опрокидывания работает только, если принадлежности правильно задвинуты в рабочую камеру.

5.2 Установка принадлежностей в рабочую камеру

Всегда следите за тем, чтобы принадлежности были направлены в правильную сторону, когда они помещаются в печь. Только так аксессуар можно будет вытащить примерно наполовину, не опрокинув.

1. Переверните аксессуар так, чтобы выемка находилась сзади и указывала вниз.

2. Вставьте принадлежности между двумя направляющими на нужной высоте.

Решетка		
Противень для выпечки или универсальный противень		

3. Вставьте аксессуар до упора, чтобы он не касался дверцы духовки.

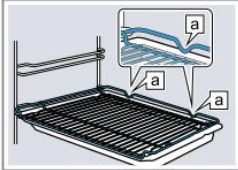
Примечание: Вынимайте принадлежности из духовки, если они не используются.

Комбинация аксессуаров

Для сбора капель жидкости решетку можно комбинировать с универсальной жаровней.

1. Поместите решетку на универсальный противень так, чтобы две прокладки располагались на краю универсального противня.

2. Вставьте универсальный противень между двумя направляющими на высоте паза. Решетка должна располагаться над верхней направляющей.

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

5.3 Дополнительные аксессуары

Дополнительные принадлежности можно приобрести в службе поддержки клиентов, у дилера или в Интернете. В Интернете и в наших брошюрах вы найдете широкий ассортимент этого прибора: www.bosch-home.com. Аксессуары зависят от конкретного устройства. Всегда указывайте точное обозначение (E-No.) устройства. Доступные аксессуары для текущего устройства можно увидеть в интернет-магазине или в службе поддержки клиентов.

6 Перед первым использованием

Выполните настройки для первоначального ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и принадлежности.

6.1 Первый ввод в эксплуатацию

После подключения к сети или более продолжительного сбоя питания необходимо выполнить настройки для первого использования устройства. Прежде чем настройки появятся на дисплее, может пройти несколько секунд.

Установка времени

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

1. Используйте кнопку - или +, чтобы установить час.

2. Нажмите кнопку .

- На дисплее появится установленное время.

Примечание: В основных настройках вы можете указать, будет ли время отображаться на дисплее.

6.2 Очистка устройства перед первым использованием

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

1. Удалите упаковку и остатки упаковки, например, полистироловые шарики, из камеры печи.

2. Перед нагревом прибора протрите гладкие поверхности рабочей камеры мягкой влажной тканью.

3. Проветривайте помещение, пока устройство нагревается.

4. Установите тип нагрева и температуру.

Тип нагрева	3D горячий воздух 
Температура	Максимальная
Продолжительность	1 час

5. Выключите устройство по истечении указанного времени.

6. Подождите, пока рабочая камера остынет.

7. Очистите гладкие поверхности мыльной водой и тряпкой.

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

7 Основной способ работы

7.1 Включение устройства

► Коснитесь .

- Устройство включено.

- На дисплее загорается выбранный вид нагрева.

7.2 Настройка типа нагрева и температуры

1. Выберите тип нагрева с помощью - или +.

- Тип нагрева также можно выбрать, коснувшись .

2. Коснитесь $^{\circ}\text{C}/\text{kg}$.

3. Выберите температуру или настройку гриля с помощью - или +.

start

4. Коснитесь stop.

- Через несколько секунд устройство начинает нагреваться.

5. Когда еда будет готова, выключите прибор.

Примечание

- Чтобы выбрать наиболее подходящий тип нагрева для ваших блюд, см. описание типов нагрева.

- Вы можете установить продолжительность и время окончания режима на устройстве.

Изменение температуры

Вы можете изменить заданную температуру в любое время.

► С помощью кнопок - или + выберите температуру или настройку гриля.

Изменение вида нагрева

Вы можете изменить установленный тип нагрева в любое время. Если изменить его во время работы печи, режим работы будет прерван.

1. Коснитесь .

2. Запрограммируйте тип нагрева кнопками - или +.

3. Коснитесь .

Остановка или отмена режима работы

Вы можете остановить функцию на короткое время, а затем продолжить. Если функция полностью отключена, настройки сбрасываются.

1. Чтобы выйти из рабочего режима:

- Коснитесь . Печь переходит в режим паузы.

- Чтобы завершить паузу, коснитесь еще раз .

2. Функция отмены:

- Нажмите и удерживайте .

- Работа функции будет прервана, и все настройки будут сброшены.

7.3 Активация рабочего режима

Каждый режим работы должен быть активирован.

► Коснитесь .

7.4 Выключение устройства

► Коснитесь .

- Устройство выключено.

8 Быстрый нагрев

Быстрый нагрев возможен при следующих видах нагрева:

- 3D горячий воздух 

- Верхний/нижний нагрев 

8.1 Настройка быстрого нагрева

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

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. Если быстрый нагрев не включается автоматически, нажмите .

- появляется на дисплее .

- Быстрый нагрев начинается через несколько секунд.

- Когда быстрый нагрев завершится, раздастся звуковой сигнал, и символ  на дисплее погаснет.

3. Поместите продукты в камеру духовки.

Остановка быстрого нагрева

► Нажмите кнопку .

- Символ  гаснет на дисплее.

9 Функции времени

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

9.1 Обзор функций часов

С помощью кнопки  можно выбрать различные функции часов.

Функция времени	Применение
Таймер ⏰	Таймер можно устанавливать независимо от режима работы. Он не влияет на работу прибора
Продолжительность I→I	Если продолжительность была установлена вместе с операцией, прибор автоматически прекращает нагрев по истечении продолжительности
Время окончания →I	При установке времени выполнения вы можете указать время завершения режима. Прибор запускается автоматически, и режим работы завершается в нужное время
Время ⌚	Можно установить время.

9.2 Установка таймера

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

1. Нажимайте кнопку ⌚ до тех пор, пока на дисплее не появится ⏰.
2. Используйте кнопку - или +, чтобы установить таймер обратного отсчета.

Кнопка	Предлагаемое значение
-	5 минут
+	10 минут

До 10 минут, время будильника может быть установлено с шагом 30 секунд. Тогда временные интервалы тем больше, чем выше установленное значение.

- Через несколько секунд запускается таймер и начинается обратный отсчет установленного времени.
- По окончании таймера обратного отсчета раздается звуковой сигнал, и время, отображаемое на дисплее, обнуляется.

3. После обратного отсчета таймера:

- Чтобы выключить таймер, нажмите любую кнопку.

Изменение настроек таймера

Вы можете изменить установленное время таймера в любое время.

Требование: отмечено на дисплее ⏰.

- Используйте кнопку - или +, чтобы изменить время отсчета минутного таймера.
- Изменение будет применено устройством через несколько секунд.

Отмена настроек таймера

Вы можете отменить установленное время таймера в любое время.

Требование: отмечено на дисплее ⏰.

- Используйте кнопку —, чтобы сбросить таймер обратного отсчета на ноль.
- Через несколько секунд изменение будет применено устройством и погаснет ⏰.

9.3 Установка продолжительности

Продолжительность рабочего режима может быть установлена до 23 часов 59 минут.

Требование: Тип нагрева и температура или уровень нагрева установлены.

1. Нажимайте кнопку ⌚ до тех пор, пока на дисплее не появится I→I.
2. Используйте кнопку - или +, чтобы установить продолжительность.

Кнопка	Предлагаемое значение
-	10 минут
+	30 минут

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

3. Коснитесь ^{start} stop.

- Через несколько секунд устройство начинает нагреваться, и начинается обратный отсчет продолжительности.
- По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал, и время приготовления, отображаемое на дисплее, обнуляется.
- 4. По истечении срока:
 - Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал до истечения установленного времени.
 - Чтобы сбросить продолжительность, нажмите кнопку +.

– Когда еда будет готова, выключите прибор.

Изменение установленной продолжительности

Вы можете изменить установленную продолжительность в любое время.

Требование: отмечено на дисплее .

► Используйте кнопку - или +, чтобы изменить продолжительность.

– Изменение будет применено устройством через несколько секунд.

Отмените настройку продолжительности

Вы можете отменить установленную продолжительность в любое время.

Требование: отмечено на дисплее .

► С помощью кнопки  обнулите продолжительность.

– Через несколько секунд изменение будет применено устройством, которое продолжит работу без установленной продолжительности.

9.4 Установка времени окончания

Время окончания действия можно увеличить до 23 часов 59 минут.

Примечания

– Для типов нагрева с функцией гриля время окончания не может быть установлено.

– Чтобы получить удовлетворительный результат приготовления/выпекания, не увеличивайте время окончания, если режим приготовления уже запущен.

– Во избежание порчи продуктов не оставляйте их в рабочей камере слишком долго.

Требования

– Выполнены настройки типа нагрева и температуры или настройки нагрева.

– Сделаны настройки продолжительности.

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится .

2. Нажмите кнопку - или +.

– Расчетное время окончания отображается на дисплее.

3. Используйте кнопку - или +, чтобы настроить время окончания.

4. Коснитесь .

– Настройка будет применена прибором через несколько секунд, и на дисплее отобразится установленное время окончания.

– При достижении расчетного времени запуска устройство начинает нагреваться, и начинается обратный отсчет продолжительности.

– По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал, и время приготовления, отображаемое на дисплее, обнуляется.

5. По истечении срока:

– Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал до истечения установленного времени.

– Чтобы сбросить продолжительность, нажмите кнопку +.

– Когда еда будет готова, выключите прибор.

Изменение времени окончания

Для получения удовлетворительного результата приготовления/выпекания можно изменить установленное время окончания только перед запуском режима работы и запуском обратного отсчета продолжительности.

Требование: отмечено на дисплее .

► Используйте кнопку - или +, чтобы установить более позднее время окончания.

– Изменение будет применено устройством через несколько секунд.

Отменить время окончания

Вы можете удалить установленное время окончания в любое время.

Требование: отмечено на дисплее .

► Используйте кнопку , чтобы сбросить время окончания на текущее время плюс установленную продолжительность.

– Через несколько секунд устройство принимает сдачу и начинает нагреваться. Продолжительность отсчитывается.

9.5 Установка времени

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

1. Используйте кнопку - или +, чтобы установить час.

2. Нажмите кнопку .

- На дисплее появится установленное время.

Примечание: В основных настройках вы можете указать, будет ли время отображаться на дисплее.

Изменение установленного времени

Вы можете изменить установленное время в любое время.

Требование: Устройство должно быть выключено.

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится .

2. Измените час с помощью - или +.

- Изменение будет применено устройством через несколько секунд.

10 Программы

Программы поддерживают приготовление различных блюд и автоматически подбирают оптимальные настройки.

10.1 Посуда для программ

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.

10.2 Подготовка продуктов для программы

Используйте свежие продукты, желательно охлажденные в холодильнике.

1. Взвесьте продукты.

Вес продуктов необходим для правильной настройки программы.

2. Положите продукты в блюдо.

3. Поместите блюдо на решетку.

Всегда кладите продукты в холодную рабочую камеру.

10.3 Таблица программ

Номера программ присваиваются конкретным блюдам. Вес можно установить от 0,5 кг до 2,5 кг.

№	Блюдо	Посуда	Установить вес	Добавление жидкости	Уровень	Советы
01	Курица , без начинки, готовая к приготовлению, в специях	Жаровня со стеклянной крышкой	Вес курицы	нет	2	Положите куриную грудку на сковороду
02	Грудка индейки цельным куском, в специях	Жаровня со стеклянной крышкой	Вес груди индейки	Накройте дно жаровни, при необходимости добавьте до 250 г овощей.	2	Не обжаривайте мясо заранее
03	Блюдо в горшочке с вегетарианскими овощами	Высокий противень с крышкой	Общий вес	Согласно рецепта	2	Нарежьте овощи, требующие более длительного времени приготовления (например, морковь), на более мелкие кусочки, чем овощи, требующие

№	Блюдо	Посуда	Установить вес	Добавление жидкости	Уровень	Советы
						более короткого времени приготовления (например, помидоры).
04	Гуляш. Говядина или свинина, нарезанная кубиками, с овощами	Высокий противень с крышкой	Общий вес	Согласно рецепта	2	Сначала положите мясо, затем накройте овощами. Не обжаривайте мясо заранее
05	Римская обжарка, свежая. Мясная масса из говядины, свинины или баранины	Жаровня с крышкой	Вес обжарки	нет	2	-
06	Штуфада, например, спинка, бедро или маринованный ростбиф	Жаровня с крышкой	Вес мяса	Полить мясо, например, бульоном или водой	2	Не обжаривайте мясо заранее
07	Рулеты из говядины с овощной или мясной начинкой	Жаровня с крышкой	Вес всех рулетов с начинкой	Залейте рулеты, например, бульоном или водой	2	Не обжаривайте мясо заранее
08	Нога ягненка, хорошо прожаренная, бескостная, в специях	Жаровня с крышкой	Вес мяса	Накройте дно жаровни, при необходимости добавьте до 250 г овощей.	2	Не обжаривайте мясо заранее
09	Жареная телятина, нежирная, например, вырезка или хвост	Жаровня с крышкой	Вес мяса	Накройте дно жаровни, при необходимости добавьте до 250 г овощей.	2	Не обжаривайте мясо заранее
10	Жареная свиная шея без костей, в специях	Жаровня со стеклянной крышкой	Вес мяса	Накройте дно жаровни, при необходимости добавьте до 250 г овощей.	2	Не обжаривайте мясо заранее

10.4 Установка программы

Устройство подбирает оптимальный вид нагрева, температуру и продолжительность. Просто установите вес.

Комментарии

- Шкала может быть установлена только в заданном диапазоне.
- После запуска программы нельзя изменить программу и вес.

1. Выберите Программы  с помощью .

2. Коснитесь $^{\circ}\text{C}/\text{kg}$.

3. Используйте - или +, чтобы установить нужную программу.

4. Коснитесь $^{\circ}\text{C}/\text{kg}$.

5. Установите вес продукта кнопками - или +. Всегда устанавливайте ближайший, но больший вес.

6. Коснитесь start stop .

- Расчетная продолжительность отображается на дисплее. Продолжительность не может быть изменена.

- Для некоторых программ время окончания можно увеличить с помощью .
 - Через несколько секунд программа запустится, и начнется обратный отсчет времени.
 - В конце программы раздается звуковой сигнал, и отображаемая на дисплее продолжительность обнуляется.
7. После окончания программы:
- Коснитесь любой сенсорной панели, чтобы выключить сигнал до истечения установленного времени.
 - Чтобы установить продолжительность приготовления, нажмите кнопку +. Прибор продолжает нагревать в соответствии с настройками программы.
 - Когда еда будет готова, выключите прибор.

11 Защита от детей

Защитите устройство от случайного включения или изменения настроек детьми.

Примечание: В основных настройках вы можете решить, можете ли вы установить функцию блокировки от детей.

11.1 Активация и деактивация блокировки от детей

1. Чтобы отключить автоматическую блокировку для безопасности детей, коснитесь  примерно на 4 секунды.
 - на дисплее загорается .
 - Активирована блокировка для безопасности детей.
2. Чтобы отключить блокировку для безопасности детей, коснитесь  примерно на 4 секунды.
 - На дисплее гаснет .
 - Блокировка от детей отключена.

Примечания

- Если установлено время будильника , обратный отсчет будет продолжаться. Пока активна блокировка для безопасности детей, сигнал тревоги не может быть изменен.
- Блокировка от детей не влияет на работу главного выключателя. Даже если активирована блокировка для безопасности детей, духовку можно выключить. Для этого нажмите главный выключатель.

11.2 Замок дверцы духовки

Если духовка выключена, дверца духовки блокируется, как только активируется блокировка для безопасности детей. Основные настройки можно изменить таким образом, чтобы дверца духового шкафа также была заблокирована.

12 Основные настройки

Основные настройки устройства могут быть адаптированы к индивидуальным потребностям.

12.1 Обзор основных настроек

Здесь вы можете найти обзор основных и заводских настроек. Основные настройки зависят от оснащения вашего устройства.

Индикация	Базовая настройка	Возможности
	Продолжительность сигнала по истечении времени приготовления или минутного таймера	1 = 30 секунд 2 = 1 минута ¹ 3 = 5 минут
	Время сохранения настроек	1 = 3 секунды ¹ 2 = 6 секунд 3 = 10 секунд
	Звук кнопок при нажатии	0 = выкл. 1 = вкл. ¹
	Яркость подсветки дисплея	1 = темный 2 = средний 3 = легкий ¹
	Отображение времени часов	0 = отображение времени выключено 1 = время отображения ¹
	Блокировка от детей может быть установлена	0 = нет 1 = да ¹ 2 = да, с дверным замком

Индикация	Базовая настройка	Возможности
	Подсветка камеры духовки во время работы	0 = нет 1 = да ¹
	Время работы вентилятора после выключения	1 = короткий 2 = средний ¹ 3 = длинный 4 = очень длинный
	Дооснащение телескопической системой выдвижения ²	0 = нет ¹ (для направляющих и одинарного выдвижения) 1 = да (для систем с двойным и тройным выдвижением)
	Автоматический быстрый нагрев от 200°C	0 = нет 1 = да ¹
	Восстановить все заводские настройки	0 = нет ¹ 1 = да
¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа устройства)		
² В зависимости от комплектации устройства		

12.2 Изменение основных настроек

Требование: Устройство выключено.

1. Нажмите кнопку примерно на 4 секунды.
- На дисплее отображается первая базовая настройка, например .
2. Используйте кнопку - или +, чтобы изменить настройку.
3. Используйте кнопку для перехода к следующей базовой настройке.
4. Чтобы сохранить изменения, нажмите кнопку примерно на 4 секунды.

Примечание: Изменения основных настроек сохраняются после сбоя питания.

12.3 Сбросить изменения к основным настройкам

► Коснитесь .

- Все изменения будут отменены и не будут сохранены.

13 Очистка и уход

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

13.1 Чистящие средства

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. Новые мочалки содержат остатки производственного процесса.
- Тщательно промойте новые губки перед использованием.

Подходящие чистящие средства

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

Поверхность	Подходящие чистящие средства	Указания
Передняя панель прибора		
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор Специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей	Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить тонким слоем.
Пластиковые и покрытые лаком поверхности например, панель управления	Горячий мыльный раствор	Не используйте чистящее средство для стёкол или скребков для стеклянных поверхностей. Для предотвращения появления пятен, которые невозможно удалить, сразу убирайте средство для удаления накипи при попадании на поверхность
Дверца духовки		
Стекла дверцы	Горячий мыльный раствор	Не используйте скребки для стекла или катушки из нержавеющей стали. Совет: Стеклянные панели дверцы духовки можно снять для тщательной очистки.
Защитная панель дверцы	Из нержавеющей стали: Средство для очистки нержавеющей стали Из пластмассы: Горячий мыльный раствор	Не используйте чистящее средство для стёкол или скребков для стеклянных поверхностей. Не используйте специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали. Рекомендация: Для тщательной очистки снимите защитные панели дверцы.
Внутренняя рама дверцы из нержавеющей стали	Чистящее средство для нержавеющей стали	Цветные пятна можно удалить с помощью средства для очистки нержавеющей стали. Не используйте специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали.
Ручка	Горячий мыльный раствор	Для предотвращения появления пятен, которые невозможно удалить, сразу убирайте средство для удаления накипи при попадании на поверхность
Уплотнитель двери	Горячий мыльный раствор	Уплотнение нельзя снимать или тереть.
Рабочая камера		
Эмалированные поверхности	Горячий мыльный раствор Раствор уксуса Средство для очистки духовок	При сильном загрязнении размочите пятна или используйте щётку, или губку из нержавеющей стали. После очистки просушите рабочую камеру, оставив дверцу прибора открытой. Примечания - При очень высоких температурах эмаль может выгорать, что может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. - Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть шероховатыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии.

Поверхность	Подходящие чистящие средства	Указания
		- Остатки пищевых продуктов могут вызвать белый налёт на эмалированных поверхностях. Этот налёт не представляет опасности для здоровья. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. Налёт можно удалить лимонной кислотой.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор	При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор	При сильном загрязнении размочите пятна или используйте щётку, или губку из нержавеющей стали. Заметка: Для тщательной очистки снимите навесные элементы.
Аксессуары	Горячий мыльный раствор Средство для очистки духовок	При сильном загрязнении размочите пятна или используйте щётку, или губку из нержавеющей стали. Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

13.2 Очистка прибора

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

► Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

1. Используйте для очистки прибора горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.

– Для некоторых поверхностей можно использовать альтернативные чистящие средства.

2. Насухо вытрите мягкой салфеткой.

14 Пиролиз

Функция очистки Пиролиз позволяет добиться эффекта, аналогичного самоочищению полости духовки.

Полость духового шкафа можно очищать каждые 2-3 месяца с помощью функции очистки. При необходимости вы можете использовать функцию очистки чаще. Функция очистки потребляет около 2,5–4,8 кВтч.

14.1 Подготовка устройства к функции очистки

Для получения хорошего результата очистки прибор необходимо тщательно подготовить.



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.

Во время функции очистки остатки пищи, жир и соус могут воспламениться.

- Перед активацией функции очистки удалите крупные загрязнения из рабочей камеры.
- Не используйте для очистки оборудования.

Внешняя поверхность прибора сильно нагревается во время выполнения функции очистки.

- Никогда не вешайте легковоспламеняющиеся предметы, например кухонные полотенца, на дверную ручку.

- ▶ Не закрывайте переднюю часть устройства.
- ▶ Не допускайте детей.

Если уплотнение дверцы повреждено, область дверцы сильно нагревается.

- ▶ Не трите и не снимайте уплотнение.
- ▶ Никогда не используйте устройство с поврежденной пломбой или без пломбы.

1. Выньте принадлежности и посуду из рабочей камеры.

2. Снимите направляющие и извлеките их из камеры печи.

3. Удалите крупную грязь из камеры печи.

4. Внутреннюю часть дверцы прибора и края камеры духового шкафа в районе уплотнителя дверцы следует протирать мягкой тканью и мыльной водой.

Не снимайте и не трите уплотнитель дверцы.

Удалите сильные загрязнения с внутреннего стекла дверцы с помощью чистящего средства для духовки.

5. Удалите все предметы из камеры духовки.

Камера печи должна быть пустой.

14.2 Настройка функции очистки

Проветривайте кухню во время уборки.

ВНИМАНИЕ - Опасность получения травм!

Функция очистки нагревает камеру духового шкафа до очень высокой температуры, что позволяет сжигать остатки от жарки, гриля и выпечки. Во время этого процесса выделяются пары, которые могут вызвать раздражение слизистых оболочек.

- ▶ Интенсивно проветривайте кухню во время уборки.
- ▶ Не оставайтесь в помещении длительное время.
- ▶ Не допускайте в комнату детей и домашних животных.

ВНИМАНИЕ - Опасность ожога!

Камера духового шкафа во время очистки очень горячая.

- ▶ Не открывайте дверцу прибора.
- ▶ Дайте устройству остыть.
- ▶ Не допускайте детей.

Внешняя поверхность прибора сильно нагревается во время выполнения функции очистки.

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

Примечание: лампочка духового шкафа не горит во время очистки.

Требование: Подготовьте устройство к функции очистки.

1. Коснитесь .

Продолжительность отображается на дисплее и загорается .

2. Установите уровень очистки в области настроек.

Степень очистки	Уровень очистки	Продолжительность в часах
1	Низкий	около 1:15
2	Средний	около 1:30
3	Высокий	около 2:00

Для стойких или застарелых загрязнений выберите более высокий уровень очистки.

Продолжительность не может быть изменена.

3. Коснитесь .

- Через несколько секунд запускается функция очистки и начинается обратный отсчет времени.

- В целях безопасности дверца прибора блокируется при превышении определенной температуры в камере духового шкафа. На дисплее отображается на дисплее .

- По окончании функции очистки раздается звуковой сигнал, а продолжительность, отображаемая на дисплее, обнуляется.

4. Выключите устройство.

Когда прибор достаточно остынет, дверца прибора разблокируется и погаснет .

5. Убедитесь, что устройство готово к работе.

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

1. Дайте устройству остыть.

2. Вытрите пепел, оставшийся в камере духовки, влажной тряпкой на дверце прибора.

3. Удалите белый налет лимонной кислотой.

Примечание: белые отложения на эмалевых поверхностях могут быть вызваны более крупными загрязнениями. Эти остатки пищи не представляют опасности. Отложения не оказывают негативного влияния на работу устройства.

4. Повесьте направляющие.

15 Функция помощи при уборке

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 удаление грязи.

15.1 Выполнение настроек помощника по уборке

ВНИМАНИЕ - Опасность ожога!

Вода в горячей полости печи может генерировать горячий пар.

► Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру.

Требование: Внутренняя часть духовки полностью остыла.

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.

2. Смешайте 0,4 л воды с небольшим количеством жидкости для мытья посуды и вылейте раствор в центр нижней части камеры духового шкафа.

Не используйте дистиллированную воду.

3. Закройте дверцу прибора.

4. Нажмите дважды .

- Время приготовления появится на дисплее и загорится .

5. Нажмите .

- На дисплее появится продолжительность.

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

- По окончании работы помощника по уборке звучит сигнал. На дисплее отображается 00:00.

Выключите устройство.

Примечание: Если духовка не полностью остыла, на дисплее мигает .

Подождите, пока духовка остынет и погаснет .

15.2 Окончательная очистка камеры печи

ВНИМАНИЕ!

Влага, долго остающаяся в духовке, приводит к коррозии.

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

Требование: Рабочая камера остыла.

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

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

3. Удалите отложения известкового налета тряпкой, смоченной в уксусе. Затем промойте чистой водой, также под уплотнителем дверцы, и протрите насухо мягкой тканью.

4. Когда камера печи достаточно очищена:

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

– Чтобы быстро высушить камеру духового шкафа, предварительно прогрейте прибор с открытой дверцей в течение примерно 5 минут на режиме **горячего воздуха 3D**  и температуре 50°C.

15.3 Удаление сильного загрязнения

Существует множество способов удаления стойких загрязнений.

- Прежде чем активировать функцию помощи при очистке, сначала обработайте загрязненные участки водой с моющим средством.
- Перед активацией функции помощи при очистке обработайте загрязненные участки на гладких поверхностях средством для мытья посуды.
- Когда внутренняя часть устройства остынет, перезапустите функции.

16 Направляющие

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

16.1 Снятие направляющих



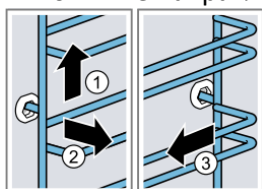
ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Направляющие очень сильно нагреваются

- Не прикасайтесь к раскаленным направляющим.
- Всегда давайте прибору остыть.
- Не подпускайте детей близко к прибору.

1. Слегка приподнимите ① направляющие и снимите ②.

2. Потяните направляющие вперед ③ и извлеките.



3. Очистите направляющие.

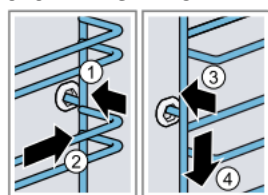
16.2 Установка направляющих

Примечания

- Направляющие не взаимозаменяемы.
- Следите за тем, чтобы направляющие легко выдвигались вперед по обеим сторонам.

1. Вставьте направляющие в заднее гнездо ① так, чтобы они прилегали к стенке рабочей камеры, и отожмите назад ②.

2. Вставьте направляющие в переднее гнездо ③ так, чтобы они прилегали к стенке рабочей камеры, и отожмите вниз ④.



17 Дверца прибора

Чтобы тщательно очистить дверцу прибора, вы можете снять её.

17.1 Снятие дверцы духовки



ВНИМАНИЕ – Опасность получения травм!

Компоненты внутри дверцы духовки могут иметь острые края.

- Используйте защитные перчатки.

Петли дверцы духовки двигаются, когда дверца открывается или закрывается, что может привести к защемлению пальцев.

- Не касайтесь руками области вокруг петель.

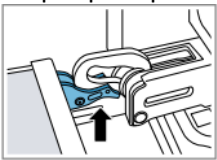
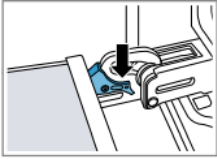
1. Полностью откройте дверцу духовки.

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

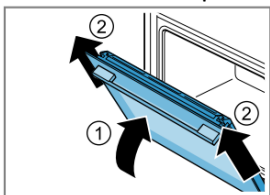
► При снятии дверцы прибора следите за тем, чтобы стопорные рычаги всегда были правильно закрыты или полностью открыты.

Откройте фиксирующий рычаг на левой и правой петлях.

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

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

3. Закройте дверцу прибора до упора ^①. Возьмите дверцу прибора обеими руками за левую и правую стороны и потяните ее вверх ^②.



4. Осторожно положите дверцу прибора на ровную поверхность.

17.2 Установка дверцы прибора

ВНИМАНИЕ - Опасность получения травм!

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

► Не прикасайтесь к петлям.

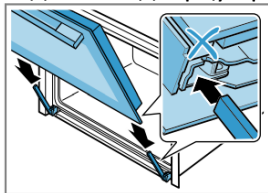
Если петли не закреплены, они могут захлопнуться с большой силой.

► При снятии дверцы прибора следите за тем, чтобы стопорные рычаги всегда были правильно закрыты или полностью открыты.

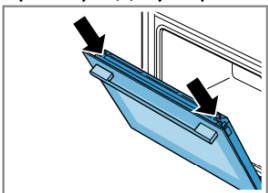
1. **Внимание:** Убедитесь, что дверца прибора без сопротивления надевается на петли. Если чувствуется сопротивление, убедитесь, что дверь вставлена в правильный проем.

Наденьте дверцу прибора прямо на обе петли.

Задвиньте дверцу прибора до упора.

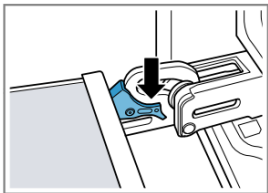


2. Нажмите обеими руками на верхний левый и правый края крышки дверцы, чтобы проверить, задвинута ли дверца прибора до упора.



3. Полностью откройте дверцу прибора.

4. Закройте фиксирующий рычаг на левой и правой петлях.



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

5. Закройте дверцу прибора.

17.3 Снятие стекол дверцы духовки



ВНИМАНИЕ - Опасность получения травм!

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

► Не прикасайтесь к петлям.

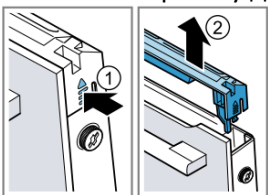
Компоненты дверцы прибора могут иметь острые края.

► Надевайте защитные перчатки.

1. Откройте дверцу прибора.

2. Нажмите на крышку дверцы слева и справа снаружи ①, пока она не освободится.

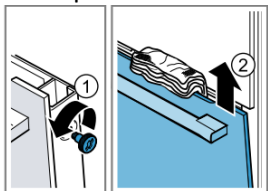
3. Снимите крышку двери ②.



4. Очистите накладку двери.

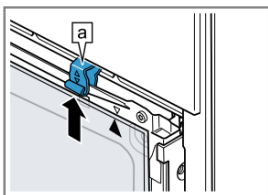
5. Отвинтите ① и снимите левый и правый винты на дверце прибора.

6. Закрепите сложенное полотенце на дверце прибора. Потяните переднее стекло вверх ②.



7. Положите ветровое стекло на ровную поверхность ручкой вниз.

8. Прижмите рукой среднее стекло к устройству, прижимая левый и правый фиксаторы вверх **a**. Не снимайте застёжки **a**.



9. Снимите среднее стекло.

10.  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Опасность травмирования!**

Потцарапанное 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 потцарапать поверхность.

Очистите снятое стекло дверцы с обеих сторон средством для чистки стекол и мягкой тканью.

11. Очистите дверцу прибора.

12. Просушите и установите на место дверное стекло.

17.4 Установка стекла в дверь



ВНИМАНИЕ - Опасность получения травм!

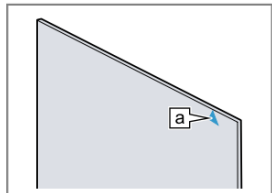
Петли дверцы прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы, поэтому существует риск защемления.

► Не прикасайтесь к петлям.

Компоненты дверцы прибора могут иметь острые края.

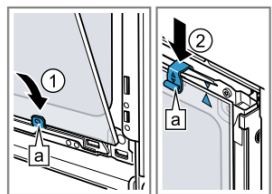
► Надевайте защитные перчатки.

1. Поверните центральное стекло **a**, пока стрелка не окажется в правом верхнем углу.



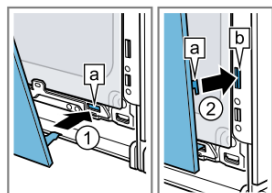
2. Поместите среднее стекло на нижние крепления **a**, прижмите ^① его вверх и удерживайте.

3. Нажмите на левый и правый фиксаторы **a**, пока среднее стекло не зафиксируется ^②.



4. Поместите переднее ветровое стекло в левое и правое крепления **a** ^①.

5. Прижмите ветровое стекло к устройству, пока левый и правый выступы **a** не окажутся напротив кронштейна **b** ^②.

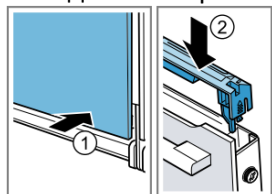


6. Нажмите на ветровое стекло вниз ^① до щелчка с характерным звуком.

7. Откройте дверцу прибора и снимите кухонную салфетку.

8. Установите два винта с левой и правой стороны дверцы прибора.

9. Наденьте и прижмите дверную накладку ^② до щелчка с характерным звуком.



10. Закройте дверцу прибора.

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

18 Поиск и устранение неисправностей

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

► Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.

► Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

18.1 Сбои в работе

Ошибка	Причина и устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель. ► Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Прервано электроснабжение. ► Проверьте, работает ли освещение в помещении или другие устройства в помещении.
	Ошибка электроники 1. На короткое время отключите прибор от источника питания, отключив на короткое время предохранитель в блоке предохранителей. 2. Восстановите основные настройки до заводских.
Аппарат не греется, на дисплее мигает двоеточие.	Активирован демонстрационный режим. 1. На короткое время отключите прибор от источника питания, выключив и снова включив предохранитель в блоке предохранителей. 2. В течение 5 минут деактивируйте демонстрационный режим, изменив базовую настройку  на  .
Дверца прибора не открывается, на дисплее горит  .	Детский замок блокирует дверцу прибора. ► Деактивируйте блокировку для безопасности детей с помощью кнопки  .
Дверца прибора не открывается, на дисплее горит  .	Функция очистки блокирует дверцу прибора. ► Подождите, пока устройство остынет и погаснет на дисплее  .
Время мигает на дисплее.	Отключение электричества. ► Установите время заново.
Когда устройство выключено, время не отображается на дисплее.	Базовая установка изменена. ► Измените базовую настройку отображения времени.
На дисплее светится  , и настройки устройства не могут быть выполнены	Блокировка от детей активна. ► Деактивируйте блокировку для безопасности детей с помощью кнопки  .
На дисплее мигает  , устройство не включается.	Рабочая камера слишком горячая для выбранного режима работы. 1. Выключите устройство и дайте ему остыть. 2. Повторно активируйте рабочий режим.
На дисплее отображается  .	Максимальное время работы истекло. Во избежание непреднамеренной непрерывной работы устройство автоматически прекращает нагрев через несколько часов, если настройки не изменены. ► Выключите устройство. При необходимости можно выполнить новые настройки. Совет: Во избежание непреднамеренного выключения прибора во время длительного приготовления установите время приготовления.
На дисплее отображается сообщение с  , например  05:32.	Ошибка электроники 1. Нажмите кнопку  .
	- Сбросьте время, если это необходимо. - Если неисправность была разовой, сообщение об ошибке исчезает. 2. Если сообщение появится снова, позвоните в сервисную службу. Укажите точную формулировку сообщения об ошибке и E-No. устройства.

18.2 Замена лампочки в лампе духовки

Если лампочка в рабочей камере перегорит, ее нужно заменить.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору

ВНИМАНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При замене лампы контакты в патроне лампы находятся под напряжением.

- ▶ Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- ▶ Также выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

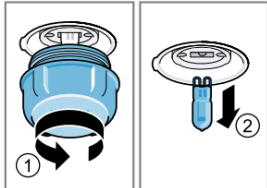
ВНИМАНИЕ - Опасность получения травм!

Стеклянная крышка может уже быть разбита 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

- Прибор отключен от электросети.
 - Рабочая камера остыла.
 - Новая галогенная лампочка для замены находится под рукой.
1. Во избежание повреждений положите в рабочую камеру кухонное полотенце.
 2. Отверните стеклянный плафон в направлении против часовой стрелки ^①
 3. Вытащите галогенную лампу, не поворачивая ее ^②.



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

19 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов

19.1 Утилизация старого устройства

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

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления



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

20 Сервис

Подробную информацию о сроке и условиях гарантии можно получить в сервисе, у продавца устройства или на сайте. При обращении в сервисную службу сообщите номер продукта (E-Nr.) и заводской номер (FD) устройства. Этот продукт содержит источники света класса энергопотребления G.

20.1 Номер продукта (E-Nr.) и заводской номер (FD-Nr.)

Номер продукта (E-Nr.) и заводской номер (FDNr.) можно найти на паспортной табличке устройства. Фирменную табличку с номерами можно увидеть при открытой дверце прибора.



Запишите данные, чтобы вы могли быстро найти данные устройства и номер телефона для обслуживания клиентов.

21 Так это работает

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

21.1 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. Не кладите принадлежности в рабочую камеру, пока они не прогреются.
- Принадлежности, которые не используются, должны быть удалены из камеры печи.

21.2 Советы по выпечке

Используйте указанные уровни духовки при выпечке.

Выпекание на одном уровне	Высота
Выпечка высокой формы/форма на решётке	2
Выпечка плоской формы/противень	3
Выпекание на нескольких уровнях	Высота
Формы, установленные на решетке:	
первая решетка	3
вторая решетка	1
Выпечка на трех уровнях	Высота
Противень	5
Универсальный противень	3
Противень для выпечки	1

Примечания

- Для выпечки на нескольких уровнях используйте горячий воздух. В то же время выпечка, помещенная в духовку, не обязательно должна выпекаться в одно и то же время.

- Поместите формы в камеру для приготовления пищи рядом или сместив одну над другой.
- Для получения наилучших результатов выпечки используйте формы для выпечки из темного металла.

21.3 Советы по жарке и приготовлению мяса на гриле

Приведенные значения настройки относятся к птице, мясу или рыбе без начинки, готовой к приготовлению, охлажденной в холодильнике, помещенной в холодную камеру.

ВНИМАНИЕ!

Кислые продукты могут повредить решетку

- Не кладите кислые продукты, такие как фрукты или приготовленные на гриле продукты с кислым маринадом, непосредственно на гриль.
- Чем больше кусок птицы, мяса или рыбы, тем ниже температура и, соответственно, дольше время запекания.
- Птицу, мясо и рыбу следует переворачивать примерно через 1/2–2/3 указанного времени.
- Для птицы налейте в контейнер небольшое количество воды. Дно посуды должно быть покрыто примерно на 1-2 см.
- Переворачивая блюда из птицы, следите за тем, чтобы грудка или кожа были внизу.

Совет для людей с аллергией на никель

В редких случаях небольшие следовые количества никеля могут попасть в пищевые продукты.

Жарка и гриль на гриле

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

- В зависимости от размера и типа жаркого налейте в универсальный противень максимум 1/2 литра воды. На основе полученной жидкости в дальнейшем можно приготовить соус. Кроме того, образуется меньше дыма и меньше загрязняется полость печи.
- Держите дверцу прибора закрытой во время приготовления на гриле. Никогда не готовьте на гриле с открытой дверцей прибора.
- Поместите приготовленные на гриле продукты на решетку. Кроме того, вставьте универсальный противень срезом в сторону дверцы прибора как минимум на один уровень ниже. В него будет капать жир.

Выпечка в блюде

При готовке в посуде с крышкой полость духовки чище.

Следуйте инструкциям производителя формы для выпечки, которую вы используете. Наиболее рекомендуется посуда из стекла или стеклокерамики.

Блюдо без крышки

- Используйте высокую форму для выпечки.
- Поставьте блюдо на решетку.
- Если у вас нет подходящего блюда, используйте универсальный противень.

Блюдо с крышкой

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



ВНИМАНИЕ - Опасность получения травм!

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

- Ставьте горячие стаканы на сухую поверхность.



ВНИМАНИЕ - Опасность ожога!

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

- Поднимите крышку, чтобы горячий пар не попадал на ваше тело.
- Не допускайте детей.

21.4 Тестовые блюда

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

Выпечка

Обратите внимание на предоставленную информацию при приготовлении тестовых блюд.

Общие советы

- Указанные значения настройки относятся к продуктам, помещаемым в холодную рабочую камеру.
- Следуйте рекомендациям по предварительному нагреву печи, приведенным в таблицах. Приведенные значения не относятся к быстрому предварительному нагреву.
- Для выпекания сначала установите самую низкую температуру из списка.

Высота уровней

Высота установки для выпечки на двух уровнях:

Примечание: Хлебобулочные изделия, помещенные в духовку на противнях или в формах одновременно, не всегда готовы одновременно.

- Универсальный противень: уровень 3, Противень: высокий 1

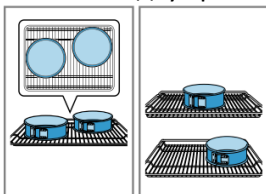
- Формы, размещенные на уровнях

первая решетка: высота 3, вторая решетка: высота 1

Уровни установки для подрумянивания

- Противень: высокий 5, Универсальный противень: уровень 3, Противень: высокий 1

Выпечка в двух разъемных формах: Формы следует ставить рядом или в шахматном порядке в духовке.



Рекомендуемые параметры приготовления

Блюдо	Посуда	Уровни духового шкафа	Тип нагрева	Температура в °C	Продолжительность в минутах
Прессованное печенье	Противень	3		140-150 ¹	25-35
Прессованное печенье	Противень	3		140-150 ¹	20-30
Спрессованное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		140-150 ¹	25-35
Спрессованное печенье, 3 уровня	Универсальный противень + противень	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Печенье	Противень	3		150 ¹	25-35
Печенье	Противень	3		150 ¹	20-30
Печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		140 ¹	25-35
Печенье, 3 уровня	Универсальный противень + противень	5+3+1		140 ¹	25-35
Бисквит на воде	Форма для торта Ø 26 см	2		160-170 ²	25-35
Бисквит на воде	Форма для торта Ø 26 см	2		160-170	30-35
Бисквит на воде, 2 уровня	Форма для торта Ø 26 см	3+1		150-160 ²	35-50

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

²Прогрейте устройство. Не используйте функцию быстрого нагрева.

Рекомендуемые настройки для гриля

Блюдо	Посуда	Уровни духового шкафа	Тип нагрева	Температура в °C	Продолжительность в минутах
Поджаривание тостов	Решетка	5		3	5-6

22 Инструкция по установке

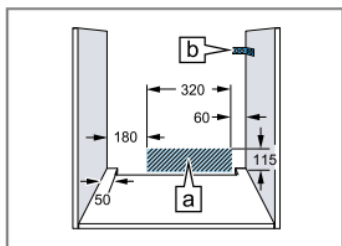
Учитывайте эту информацию при установке устройства.



22.1 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, причиненный в результате неправильной установки.
- Проверьте состояние устройства после распаковки. Не подключайте, если устройство было повреждено во время транспортировки.
- Перед запуском удалите упаковочные материалы и клейкую пленку из камеры духовки, и дверцы.
- Соблюдайте инструкции, приведенные на листах сборки принадлежностей.
- Встроенная мебель должна быть устойчива к температуре до 95°C, а фасады мебели, прилегающие к устройству, до 70°C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей или дверцей мебели. Существует риск перегрева.
- Перед установкой устройства необходимо разрезать мебель. Удалите чипсы. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Розетка подключения устройства должна располагаться в заштрихованной зоне **a** или за пределами встроенной зоны. Неприкрепленная мебель должна крепиться к стене с помощью углового кронштейна. **b**.



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



ВНИМАНИЕ - Опасность возгорания!

Использование удлинненного шнура питания и неутвержденных адаптеров опасно.

- ▶ Не используйте несколько розеток.
- ▶ Используйте только сертифицированные удлинители с минимальным поперечным сечением 1,5 мм², которые соответствуют применимым национальным требованиям безопасности.
- ▶ Если сетевой шнур слишком короткий, обратитесь в сервисный центр.
- ▶ Используйте только адаптеры, одобренные изготовителем.

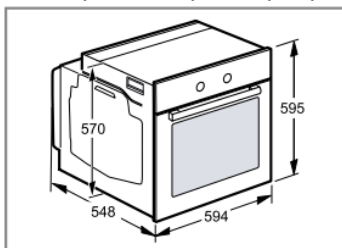
ВНИМАНИЕ!

Перенос устройства за ручку двери может привести к его поломке. Ручка дверцы не может выдержать вес прибора.

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

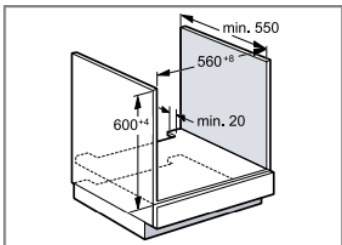
22.2 Габаритные размеры устройства

Здесь указаны размеры устройства



22.3 Установка под столешницу

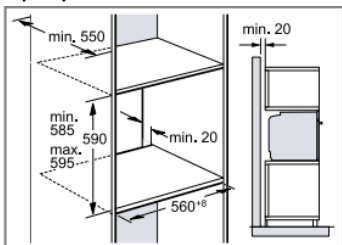
При установке под столешницу соблюдайте установочные размеры и инструкции по установке.



- Для обеспечения вентиляции устройства в перегородках должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия.
- В сочетании с индукционными варочными панелями зазоры между столешницей и прибором нельзя закрывать дополнительными планками.
- Рабочая поверхность должна быть прикреплена к встроенной мебели.
- Соблюдайте имеющиеся инструкции по монтажу варочной панели.
- При установке варочной панели соблюдайте соответствующие национальные инструкции.

22.4 Установка в высоком шкафу

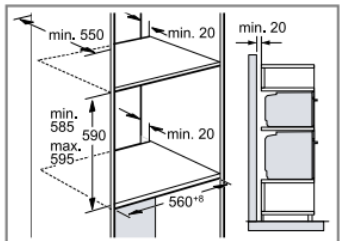
При установке в высокий шкаф соблюдайте размеры и инструкцию по установке



- Для обеспечения вентиляции устройства в разделительных пластинах должно быть предусмотрено вентиляционное отверстие.
- Если высокий шкаф имеет дополнительную заднюю стенку в дополнение к модульным задним стенкам, она должна располагаться на соответствующем расстоянии.
- Устройство должно быть установлено на такой высоте, чтобы оборудование можно было легко снять.

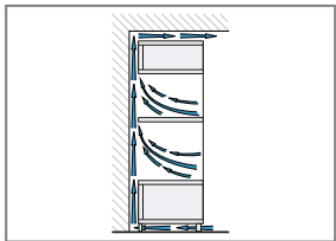
22.5 Установка двух устройств друг над другом

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 вентиляционные отверстия.

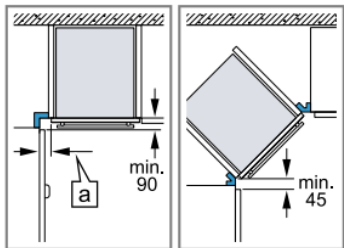
- Для обеспечения достаточной вентиляции устройств отверстие мин. 200 см² в зоне цоколя. Для этого вырезают крышку плинтуса или устанавливают вентиляционную решетку.
- Убедитесь, что воздухообмен происходит согласно схеме



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

22.6 Установка в угловой корпус

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



- Для того, чтобы можно было открыть дверцу прибора в случае установки в углу, необходимо учитывать минимальные размеры. Размер зависит от толщины мебельного фасада и ручки.

22.7 Электрическое подключение

Чтобы иметь возможность безопасно подключить устройство к сети, соблюдайте следующие инструкции.

- 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.
- Прибор можно подключать к сети только с помощью прилагаемого соединительного кабеля.
- Подсоедините соединительный кабель к задней части прибора до щелчка. Соединительный кабель длиной 3 м можно приобрести в Службе послепродажного обслуживания.
- Соединительный кабель можно заменять только оригинальным кабелем. Этот кабель можно приобрести в сервисе.
- Монтаж должен обеспечивать защиту от непреднамеренного прикосновения.

Подключение устройства к сети с помощью заземленной вилки

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

- Вставьте вилку в розетку с заземлением. При установке устройства вилка сетевого кабеля должна быть легкодоступна. Если легкий доступ к сетевой вилке невозможен, в пределах стационарной электроустановки должен быть установлен разъединитель в соответствии с правилами установки, отключающий все полюса устройства от сети.

Подключение устройства к сети без использования вилки с заземлением

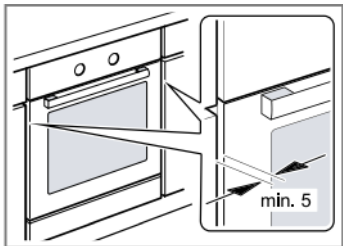
Внимание: Устройство может быть подключено только специалистом с соответствующей электротехнической квалификацией. Гарантия не распространяется на коды, возникшие в результате неправильного подключения устройства.

1. Определите фазный и нулевой провода в соединительной розетке. Неправильное подключение может привести к повреждению устройства.
2. Подключить в соответствии со схемой подключения. Напряжение - на заводской табличке.
3. Жилы соединительного кабеля должны быть подключены к сети в соответствии с цветовой маркировкой:
 - желто-зеленый = провод заземления
 - синий = нейтральный

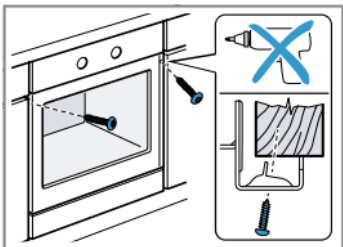
- коричневый = фаза (внешний проводник)

22.8 Установка устройства

1. Полностью вставьте устройство и отцентрируйте его.

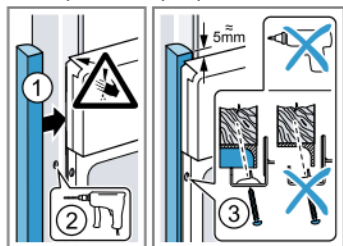


2. Закрепите устройство винтами



3. Для кухни без ручек с горизонтальной ручкой:

- Используйте подходящий наполнитель, ①, чтобы скрыть все острые края и обеспечить безопасную установку.
- Просверлите алюминиевые профили, чтобы обеспечить винтовое соединение. ②.
- Закрепите устройство с помощью подходящего винта. ③.



Примечание: Не закрывайте зазор между столешницей и устройством дополнительной планкой.

На боковые стенки корпуса шкафа нельзя ставить тепловые экраны.

22.9 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