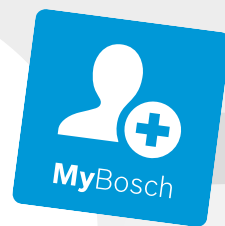




регистрация *твоей*
нового устройства на
MyBosch теперь и
Получите бесплатные преимущества:
bosch-home.com/
добро пожаловать



Встроенная духовка

HNG978Q.1

[де] Инструкция по применению и сборке





Оглавление

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1	Безопасность 2		
2	Предотвратите повреждение имущества	7	
3	Защита окружающей среды и экономия ресурсов	8	
4	Знакомство друг с другом	9	
5	Режимы работы	1	1
6	Аксессуары	1	3
7	Перед первым использованием	1	5
8	Основные операции	1	6
9	Быстрый нагрев		17
10	Временные функции	1	8
11	Steam	1	9
12	Микроволновая печь	2	1
13	Функция вентиляции "Crisp Finish"		23
14	Мясной термометр	2	4
15	Посуда	2	6
16	Признание судом	2	8
17	Избранное	2	8
18	Блокировка от детей	2	9
19	Основные настройки	2	9
20	Home Connect	3	1
21	Уборка и техническое обслуживание	3	3
22	Функция очистки «Пиролитическая самоочистка» ...		5
23	Поддержка уборки	3	6
24	Удаление накипи	3	7
25	Сушка	3	7
26	Дверца прибора	3	8
27	Стойки	4	0
28	Устранение неполадок	4	0
29	Утилизировать	4	3
30	Служба поддержки клиентов	4	3
31	Информация о свободном и открытом программном обеспечении	4	4
32	Декларация соответствия	4	4
33	Вот как это сделать.....	4	5
34	ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ		57
34.1	Общие инструкции по сборке		57



1. Безопасность

Пожалуйста, соблюдайте следующие правила техники безопасности.

1.1 Общая информация

Внимательно прочтите эти инструкции. Сохраните инструкцию и Pro-

Информация о продукте предназначена для последующего использования или для последующих владельцев.

Закройте устройство во время передачи.

Повреждения порта не включены в стоимость.

1.2 Назначение

Данное устройство предназначено только для встраиваемой установки. См. подробные инструкции по установке.

Подключать устройства без вилки разрешено только лицензированным специалистам. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным подключением.

Используйте устройство только в следующих случаях:

готовить еду и напитки. в быту и в аналогичных областях применения например: на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих помещений; на сельскохозяйственных угодьях; клиентами в отелях и других жилых заведениях; в мини-гостиницах.
до высоты 4000 м над
Уровень моря.

Данный прибор соответствует стандартам EN 55011 и CISPR 11. Он относится к группе 2, классу В. Группа 2 означает, что микроволны генерируются для разогрева пищи. Класс В указывает на то, что прибор подходит для использования в домашних условиях.

1.3 Ограничение группы пользователей

Данное устройство может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и/или знаний, при условии, что они находятся под присмотром взрослых или получили инструкции по безопасному использованию устройства и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с устройством. Чистка и техническое обслуживание не должны проводиться детьми, за исключением лиц, достигших 15 лет и находящихся под присмотром взрослых.

Держите детей младше 8 лет подальше от устройства и соединительного кабеля.

1.4 Безопасное использование

Всегда вставляйте аксессуары в камеру для приготовления пищи правильной стороной.

→ «Аксессуары», страница 13

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасно возгорание!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в камере для приготовления пищи, могут загореться.

- ▶ Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в камере для приготовления пищи.
- ▶ При появлении дыма прибор следует выключить или отсоединить от сети, а дверцу держать закрытой, чтобы потушить возможное пламя.

Остатки пищи, жир и мясные соки могут воспламениться.

- ▶ Перед использованием удалите крупные загрязнения с камеры для приготовления пищи, нагревательных элементов и принадлежностей.

Открытие дверцы прибора создает сквозняк. Бумага для выпечки может соприкоснуться с нагревательными элементами и воспламениться.

- ▶ Никогда не кладите незакрепленную бумагу для выпечки на принадлежности во время предварительного нагрева и приготовления пищи.
- ▶ Всегда обрезайте бумагу для выпечки по размеру и прижимайте её блюдом или противнем.

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов! Во время использования устройство и его контактные части нагреваются.

- ▶ Следует соблюдать осторожность и избегать прикосновения к нагревательным элементам.
- ▶ Дети младше 8 лет должны держать подальше.

Аксессуары или посуда сильно нагреваются.

- ▶ Всегда используйте прихватки, чтобы вынимать горячие предметы или посуду из духовки. Пары спирта могут воспламениться в горячей духовке. Дверца духовки может открыться, выпустив горячие пары и пламя.

- ▶ Добавляйте в еду только небольшое количество крепких алкогольных напитков.
- ▶ Не нагревайте неразбавленные спиртные напитки (≥ 15% об.) (например, для добавления в пищу или для заправки блюд). Осторожно открывайте дверцу прибора.

Телескопические удлинители сильно нагреваются во время работы устройства.

- ▶ Перед тем как прикасаться к горячим предметным стеклам, дайте им остыть.
- ▶ Прикасайтесь к горячим телескопическим предметным стеклам только прихватками.

⚠ ВНИМАНИЕ – Риск ожога!

Доступные части нагреваются во время работы.

- ▶ Никогда не прикасайтесь к горячим частям.
- ▶ Держите детей подальше.

При открытии дверцы прибора может выходить горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть незаметен.

- ▶ Откройте дверцу прибора осторожно.
- ▶ Держите детей подальше.

Горячий пар может быть получен с помощью воды в камере для приготовления горячей пищи.

- ▶ Никогда не наливайте воду в нагревательную камеру.

⚠ ВНИМАНИЕ – Риск получения травмы!

Царапины на дверце прибора могут разбиться.

- ▶ Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность. Прибор и его доступные части могут иметь острые края.

- ▶ Будьте осторожны при обращении с прибором и его чистке. По возможности используйте защитные перчатки. Петли дверцы прибора двигаются при открывании и закрывании, и вы можете защемиться.
- ▶ Не прикасайтесь к области петель. Детали внутри дверцы прибора могут иметь острые края.

- ▶ Надевайте защитные перчатки. Пары алкоголя могут накапливаться в горячей воде при приготовлении пищи.

Осветите комнату, и дверца прибора распахнется.

и, возможно, отвалятся. Дверное стекло может разбиться и расколоться.

→ «Как избежать повреждения имущества», страница 7

- ▶ Добавляйте в еду только небольшое количество крепких алкогольных напитков.
- ▶ Не нагревайте неразбавленные спиртные напитки (≥ 15% об.) (например, для добавления в пищу или для заправки блюд). Осторожно
- ▶ открывайте дверцу прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность поражения

электрическим током! Неправильный ремонт опасен.

- ▶ Ремонт устройства разрешен только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта устройства можно использовать только оригинальные запасные части.
- ▶ Если сетевой шнур или шнур питания данного прибора повреждены, их необходимо заменить специальным сетевым шнуром или специальным шнуром питания, который можно приобрести у производителя или в его службе поддержки клиентов.
- ▶ Если сетевой шнур данного устройства поврежден, его замена должна производиться квалифицированным персоналом. Поврежденная изоляция сетевого шнура опасна.
- ▶ Никогда не допускайте соприкосновения шнура питания с горячими частями устройства или источниками тепла.

- ▶ Никогда не допускайте контакта шнура питания с острыми концами или краями. Никогда не перегибайте, не зажимайте и не изменяйте положение шнура питания.

Проникновение влаги может привести к поражению электрическим током.

- ▶ Не используйте пароочиститель или мойку высокого давления для очистки устройства. Поврежденное устройство или шнур питания опасны.
- ▶ Никогда не используйте поврежденное устройство. Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отключить устройство от сети. Всегда тяните за вилку шнура питания.

- ▶ Если прибор или шнур питания повреждены, немедленно отсоедините шнур питания от сети или выключите автоматический выключатель в распределительном щите.
- ▶ Обратитесь в службу поддержки клиентов.

Страница 43 После установки устройства, Отверстия на задней панели устройства должны быть недоступны для детей.

- ▶ Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкцией по сборке.

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасно из-за магнетизма!



Внимание: Магнетизм



Внимание людям с кардиостимуляторами!

производитель

В панели управления находятся постоянные магниты. Они могут нарушать работу электронных имплантатов, таких как кардиостимуляторы или инсулиновые помпы.

- ▶ Людям с электронными имплантами необходимо соблюдать минимальное расстояние в 10 см от панели управления.

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность удушья! Дети могут натянуть упаковочный материал себе на голову или завернуться в него и задохнуться.

- ▶ Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие предметы и задохнуться в результате этого.

- ▶ Храните мелкие детали в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.5 Микроволновая печь

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасно возгорание!

Неправильное использование устройства опасно и может привести к повреждениям. Например, тапочки с подогревом, подушки из зерна или каши могут загореться даже спустя несколько часов.

- ▶ Никогда не сушите продукты или одежду с помощью этого устройства.
- ▶ Никогда не нагревайте с помощью этого устройства тапочки, подушки из зерна или крупы, губки, влажные тряпки для уборки и подобные предметы.
- ▶ Используйте прибор только для приготовления пищи и напитков.

Продукты питания, а также их упаковка и контейнеры могут загореться.

- ▶ Никогда не разогревайте пищу в термоупаковке.
- ▶ Никогда не оставляйте пищу без присмотра в посуде из пластика, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов.
- ▶ Никогда не устанавливайте слишком высокую мощность или время приготовления в микроволновой печи. Следуйте инструкциям, приведенным в данном руководстве пользователя.

- ▶ Никогда не сушите продукты в микроволновой печи. Никогда не размораживайте и не разогревайте продукты с низким содержанием воды, такие как хлеб, используя чрезмерную мощность или время микроволновой печи. Растительное масло может воспламениться.
- ▶ Никогда не нагревайте растительное масло исключительно в микроволновой печи.

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность взрыва! Жидкости или другие пищевые продукты в плотно закрытых контейнерах могут легко взорваться.

- ▶ Никогда не нагревайте жидкости или другие продукты в плотно закрытых емкостях.

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов! Продукты с твердой оболочкой или кожурой могут взорваться во время нагревания, а также после него.

- ▶ Никогда не варите яйца в скорлупе и не разогревайте сваренные вкрутую яйца в скорлупе.
- ▶ Никогда не готовьте морепродукты или ракообразных. Для приготовления жареных яиц или яиц в стакане предварительно проткните желток.
- ▶ Продукты с твердой кожурой, такие как яблоки, помидоры, картофель или колбаски, могут лопнуть. Перед нагреванием проткните кожуру.

Тепло в детском питании распределяется неравномерно.

- ▶ Никогда не разогревайте детское питание в закрытых контейнерах.
- ▶ Всегда снимайте крышку или присоску.

- ▶ После нагревания хорошо перемешайте или взболтайте.
- ▶ Перед кормлением ребенка проверьте температуру.

Нагретая пища выделяет тепло. Блюда могут сильно нагреваться.

- ▶ Всегда используйте прихватку, чтобы вынимать посуду или аксессуары из духовки. Герметичная упаковка может лопнуть.
- ▶ Всегда следуйте инструкциям на упаковке.

- ▶ При извлечении продуктов из камеры для приготовления пищи всегда используйте прихватки.

Доступные части нагреваются во время работы.

- ▶ Никогда не прикасайтесь к горячим частям.
- ▶ Держите детей подальше.

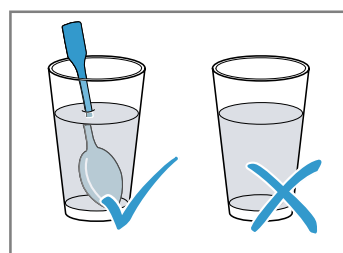
Веселье суши В периоды максимальной интенсивности волн фен в чистом микро переключение режимов происходит автоматически.

Система автоматически добавляет нагревательный элемент и нагревает камеру для приготовления пищи.

- ▶ Никогда не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям камеры для приготовления пищи или нагревательным элементам.
- ▶ Держите детей подальше.

⚠ ВНИМАНИЕ – Риск ожога! При нагревании жидкостей может происходить перегрев. Это означает, что точка кипения достигается без образования типичных пузырьков пара. Даже небольшие колебания емкости требуют осторожности. Горячая жидкость может внезапно выкипеть и разбрызгаться.

▶ При нагревании всегда добавляйте ложку в емкость. Это предотвратит перегрев.



⚠ ВНИМАНИЕ – Риск получения травмы!

Неподходящая посуда может разбиться. Фарфоровая и керамическая посуда может иметь крошечные отверстия в ручках и крышках. За этими отверстиями находится полость. Влага, проникающая в эту полость, может привести к тому, что посуда разобьется.

- ▶ Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.

Металлическая посуда и контейнеры, а также посуда с металлическими элементами могут вызывать искрение во время работы микроволновой печи. Это приведет к повреждению прибора.

- ▶ Никогда не используйте металлические контейнеры при приготовлении пищи исключительно в микроволновой печи.
- ▶ Используйте только посуду, подходящую для использования в микроволновой печи, или микроволновую печь в режиме подогрева.

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность поражения электрическим током! Устройство работает при высоком напряжении.

- ▶ Никогда не снимайте корпус.

⚠ ВНИМАНИЕ – Риск серьезного вреда для здоровья!

Недостаточная очистка может повредить поверхность устройства, сократить срок его службы и привести к опасным ситуациям, таким как...

например, в случае утечки микроволновой энергии.

- ▶ Регулярно чистите прибор и сразу же удаляйте остатки пищи.
- ▶ Всегда поддерживайте чистоту камеры для приготовления пищи, уплотнителя дверцы, самой дверцы и петель.
→ «Чистка и уход», страница 33

Никогда не используйте прибор, если дверца духовки или уплотнитель дверцы повреждены. Микроволновая энергия может улетучиваться.

- ▶ Никогда не используйте прибор, если дверца духовки, уплотнитель дверцы или пластиковая рама дверцы повреждены.
- ▶ Ремонт должен производиться только в сервисном центре.

Микроволновая энергия выходит из устройств, не имеющих защитного корпуса.

- ▶ Никогда не снимайте крышку корпуса. Для технического обслуживания или ремонта обращайтесь в службу поддержки клиентов.

1.6 Пар

Пожалуйста, обратите внимание на эти инструкции при использовании функции подачи пара.

⚠ ВНИМАНИЕ – Риск ожога! Вода в резервуаре может сильно нагреваться во время непрерывной работы устройства.

- ▶ После каждого использования устройства с паром необходимо опорожнять резервуар для воды.

В камере для приготовления пищи образуется горячий пар.

- ▶ Не засовывайте руки в камеру для приготовления пищи, пока прибор работает на пару.

При снятии принадлежностей может пролиться горячая жидкость.

- ▶ Осторожно извлекайте горячие предметы, используя прихватки.

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасно возгорание!

Пары легко воспламеняющихся жидкостей могут воспламениться в камере для приготовления пищи из-за нагрева поверхностей (взрыв пламени). Дверца прибора может открыться с силой. Горячие пары и пламя могут выходить наружу.

- ▶ Не заполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).
- ▶ Заполняйте резервуар для воды только водой или рекомендованным нами раствором для удаления накипи.

1.7 Мясной термометр

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность поражения электрическим током! Использование неподходящего термометра для мяса может повредить изоляцию.

- ▶ Используйте только тот термометр для мяса, который предназначен для данного прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ – Риск получения травмы!

Мясной термометр имеет заостренную форму.

- ▶ Обращайтесь с термометром для мяса осторожно.

1.8 Функция очистки

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасно возгорание!

В процессе очистки остатки пищи, жир и мясные соки могут воспламениться.

- ▶ Перед каждым запуском функции очистки удаляйте из камеры для приготовления пищи крупные загрязнения.
- ▶ Никогда не чистите аксессуары вместе.

В процессе очистки устройство сильно нагревается снаружи.

- ▶ Никогда не вешайте легковоспламеняющиеся предметы, такие как кухонные полотенца, на дверную ручку. Передняя панель прибора должна быть свободной.
- ▶ Держите детей подальше.

Если уплотнитель двери поврежден, из области двери будет выходить много тепла.

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

⚠ ВНИМАНИЕ – Риск серьезного вреда для здоровья!

Во время цикла очистки прибор сильно нагревается. Антипригарное покрытие на подносах и формах разрушается, и выделяются токсичные газы.

- ▶ Никогда не используйте функцию очистки для очистки лотков и форм с антипригарным покрытием.
- ▶ Никогда не чистите аксессуары вместе.

⚠ ВНИМАНИЕ – Риск нанесения вреда здоровью!

Функция очистки нагревает камеру для приготовления пищи до очень высокой температуры, сжигая остатки от жарки, запекания и выпечки. В результате этого процесса выделяются пары, которые могут раздражать слизистые оболочки.

- ▶ Во время уборки кухни

Проведите тщательную вентиляцию.

- ▶ Не оставайтесь в комнате надолго. Держите детей и домашних животных подальше.

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов! В процессе очистки камера для приготовления пищи сильно нагревается.

- ▶ Никогда не открывайте дверцу прибора. Дайте прибору остыть.

- ▶ Держите детей подальше.

⚠ В процессе очистки устройство сильно нагревается снаружи.

- ▶ Никогда не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть.
- ▶ Держите детей подальше.

2. Избегайте повреждения имущества.

2.1 Общие положения

ОПАСНОСТЬ

Пары спирта могут воспламениться в горячей камере для приготовления пищи и нанести необратимый ущерб прибору. Вспышка пламени может привести к тому, что дверца прибора лопнет и, возможно, отвалится. Стекло дверцы может разбиться и расколоться на осколки. Возникающее отрицательное давление может привести к значительной деформации камеры для приготовления пищи внутрь.

- ▶ Не нагревайте неразбавленные спиртные напитки (≥ 15% об.) (например, для добавления в пищу или для заправки блюд).

Попадание воды на дно духовки при работе прибора при температуре выше 120 °C приводит к повреждению эмали.

- ▶ Не включайте духовку, если на дне духовки есть вода.
- ▶ Перед использованием вытрите всю воду с dna духовки.

Предметы, помещенные на дно печи при температуре выше 50°C, вызывают накопление тепла. Это приводит к неточному определению времени выпечки и запекания, а также к повреждению эмалевого покрытия.

- ▶ Не кладите на дно духовки никакие аксессуары, бумагу для выпечки или фольгу.
- ▶ Помещайте блюда на дно духовки только в том случае, если температура установлена ниже 50 °C.

Использование силиконовых форм или содержащих силикон пленок, крышек или аксессуаров может повредить датчик выпечки. Повреждение также может произойти, когда датчик выпечки неактивен.

- ▶ Не используйте силиконовые формы, а также пленки, чехлы или аксессуары, содержащие силикон.
- ▶ Никогда не храните силиконовые изделия в духовке. Если в горячей духовке находится вода, образуется пар. Перепады температуры могут привести к повреждению.
- ▶ Никогда не наливайте воду в нагревательную камеру.
- ▶ Никогда не ставьте посуду с водой на дно духовки.

Длительное воздействие влаги в камере для приготовления пищи приводит к коррозии.

- ▶ После использования дайте духовке высохнуть. Не храните влажные продукты в закрытой духовке в течение длительного времени.
- ▶ Не храните продукты в камере для приготовления пищи. Не засовывайте ничего в дверцу прибора.

Сок, капаящий с противня, оставляет пятна, которые невозможно удалить.

- ▶ При приготовлении очень влажных фруктовых кексов не перегружайте противень.
- ▶ По возможности используйте более глубокую универсальную сковороду.

Использование средства для чистки духовок в нагретой духовке может повредить эмаль.

- ▶ Никогда не используйте средство для чистки духовок в нагретой духовке.
- ▶ Перед следующим циклом нагрева полностью удалите все остатки пищи из камеры для приготовления пищи и дверцы прибора. Если уплотнитель сильно загрязнен, дверца прибора больше не будет плотно закрываться во время работы. Это также может повредить соседние фасады мебели.

▶ Всегда поддерживайте герметичность уплотнения в чистоте.

- ▶ Никогда не используйте устройство с поврежденной пломбой или без пломбы.

Использование дверцы прибора в качестве сиденья или поверхности для хранения может повредить дверцу.

- ▶ Не ставьте, не садитесь, не вешайте и не прислоняйтесь к дверце прибора.
- ▶ Не ставьте посуду или аксессуары на дверцу прибора.

В зависимости от типа прибора, аксессуары могут поцарапать стекло дверцы при закрытии прибора.

- ▶ Всегда полностью вставляйте аксессуары в камеру для приготовления пищи.

Объектив фотоаппарата может поцарапаться или помутнеть.

- ▶ Не используйте абразивные губки. Не используйте спиральные очистители из нержавеющей стали.
- ▶ Не используйте кислотные чистящие средства или средства для удаления накипи.

- ▶ Используйте средство для чистки духовок только в холодной духовке в соответствии с инструкциями производителя.

Алюминиевая фольга на стекле двери может вызвать необратимое изменение цвета.

- ▶ Алюминиевая фольга в камере для приготовления пищи не должна соприкасаться со стеклом дверцы.

2.2 Микроволновая печь

Пожалуйста, соблюдайте эти инструкции при использовании микроволновой печи.

ОПАСНОСТЬ

При соприкосновении металлических деталей со стенкой духовки образуются искры, которые могут повредить прибор или разбить внутреннее стекло дверцы.

- ▶ Металлические предметы, например, ложка в стакане, должны находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок духовки и внутренней стороны дверцы.

Вставленные друг в друга аксессуары создают искры.

- ▶ Не используйте решетку одновременно с универсальным поддоном.
- ▶ Вставляйте аксессуары только на той высоте, которая им необходима.

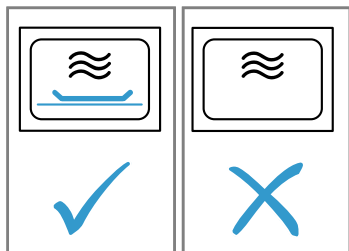
При использовании только микроволновой печи универсальная форма для запекания или противень непригодны. Могут образоваться искры, и внутренняя камера печи может быть повреждена.

▶ **Используйте прилагаемую подставку в качестве основания.** Аллюминиевые лотки внутри устройства могут вызывать искры. Эти искры повредят устройство.

▶ Не используйте аллюминиевые подносы в приборе. Эксплуатация прибора без продуктов в камере для приготовления пищи приведет к его перегрузке.

▶ Никогда не включайте микроволновую печь без продуктов в камере для приготовления пищи.

Единственное исключение — кратковременная проверка с помощью посуды.



При приготовлении попкорна в микроволновой печи с чрезмерной мощностью стекло дверцы может треснуть из-за перегрузки.

▶ Никогда не устанавливайте слишком высокую мощность микроволновой печи.

▶ Используйте максимальную мощность 600 ватт.

▶ Пакет с попкорном всегда кладите на стеклянную тарелку.

2.3 Steam

При использовании функции подачи пара, пожалуйста, соблюдайте следующие инструкции.

ОПАСНОСТЬ

Посуда с пятнами ржавчины может вызвать коррозию в камере для приготовления пищи. Даже самые маленькие пятна могут привести к коррозии.

▶ Не используйте посуду с пятнами ржавчины. Горячая вода в резервуаре может повредить паровую систему.

▶ Наполняйте резервуар для воды только холодной водой.

Попадание воды на дно духовки при работе прибора при температуре выше 120 °C приводит к повреждению эмали.

▶ Не включайте духовку, если на дне духовки есть вода.

▶ Перед использованием вытрите всю воду с дна духовки.

При использовании методов парового нагрева образуется большое количество водяного пара. Конденсат, скапливающийся в поддоне под варочной камерой, может переливаться и повреждать соседнюю мебель.

▶ Не открывайте дверцу прибора во время работы или открывайте ее как можно реже.

Если средство для удаления накипи попадет на панель управления или другие чувствительные поверхности, они будут повреждены.

▶ Немедленно промойте средство для удаления накипи водой. Промывка резервуара для воды в посудомоечной машине может привести к его повреждению.

▶ Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.

▶ Протрите резервуар для воды мягкой тканью и обычным средством для мытья посуды.

3. Защита окружающей среды и экономия ресурсов

3.1 Утилизируйте упаковку

Упаковочные материалы экологически чистые и подлежат переработке.

▶ Утилизируйте отдельные компоненты по типу.

3.2 Экономия энергии

Следуйте этим инструкциям, и ваше устройство будет потреблять меньше энергии.

Предварительно разогревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или рекомендациях по настройке.

→ «Как это сделать», страница 45

✓ Если не разогревать прибор предварительно, можно сэкономить до 20% энергии.

Используйте темные, черные лакированные или эмалированные формы для выпечки.

✓ Эти формы для выпечки особенно хорошо впитывают тепло.

Во время работы прибора открывайте дверцу как можно реже.

✓ Температура в камере для приготовления пищи поддерживается на постоянном уровне, и прибор не требует повторного нагрева.

Несколько е Еда для вас один за другим или параллельно.

✓ Духовка нагревается после первой выпечки. Это сокращает время выпечки последующих тортов.

Для более длительного приготовления выключите прибор за 10 минут до окончания времени приготовления.

✓ Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

Удалите из камеры для приготовления пищи все неиспользуемые аксессуары.

✓ Ненужные аксессуары нагревать не нужно.

Перед приготовлением разморозьте замороженные продукты.

✓ Экономится энергия, необходимая для размораживания продуктов.

Отключите дисплей в основных настройках.

→ «Основные настройки», страница 29

✓ Экономия энергии происходит при выключении дисплея.

Нагрейте одновременно два стакана или чашки жидкости.

✓ Нагревание нескольких блюд одновременно требует меньше энергии, чем нагревание нескольких блюд подряд.

Уведомление: В соответствии с Директивой ЕС по экодизайну 2023/826, это устройство находится в другом состоянии в выключенном виде. Далее это называется режимом энергосбережения.

Даже когда основная функция неактивна, устройству требуется энергия для:

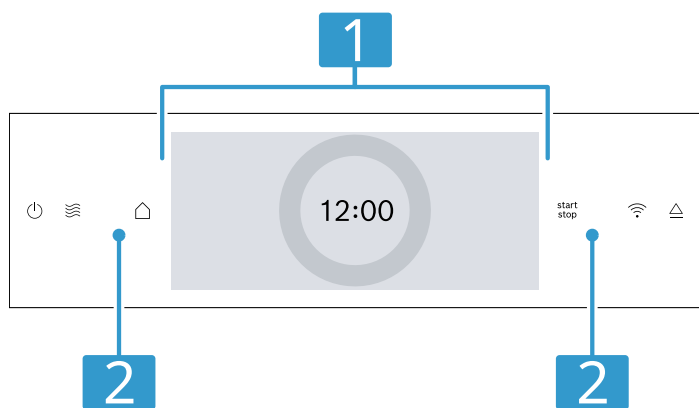
- Обнаружение нажатия сенсорной кнопки,
- мониторинг открытия двери.
- Редактирование времени (без отображения)

4. Знакомство друг с другом

4.1 Панель управления

С помощью панели управления вы можете настроить все функции вашего устройства и получать информацию о его рабочем состоянии.

В зависимости от типа устройства, детали изображения могут различаться, например, цвет и форма.



Дисплей с регулировочным кольцом

Регулировка устройства осуществляется с помощью цифрового кольца регулировки на дисплее.

1

Вы можете просмотреть текущие настройки, параметры или информационные тексты.
→ «Дисплей», страница 9

Ключи

2

С помощью кнопок можно напрямую настраивать различные функции.
→ «Ключи», страница 9

4.2 Ключи

Вы можете выбирать различные функции непосредственно с помощью кнопок.

кнопка	функция
	Включите или выключите устройство. → «Основные принципы работы», страница 16
	Выберите режим работы микроволновой печи напрямую. → «Микроволновая печь», страница 21
	Меню Открытые режимы работы. → «Операция» сартен", страница 11
start stop	Операция ста начать или прервать. → "Базовый «Легендарная служба», страница 16
	Реклама для Home Connect. Поле имеет недалеко определенную функцию.

По определению, не существует ни состояния «выключено», ни состояния «ожидание», поэтому используется термин «режим энергосбережения». Для измерения режима энергосбережения следует использовать стандарт EN IEC 60350-1:2023.

кнопка	функция
	Когда загорается символ, устройство подключено. → «Home Connect», страница 31
	Чтобы снять резервуар для воды, откройте панель управления. → «Наполнение резервуара для воды», страница 19

4.3 Дисплей

Экспозиция разделена на различные зоны.

Цифровое кольцо настройки

Изменить настройки можно с помощью цифрового кольца настроек на дисплее.

После достижения минимального или максимального значения это значение останется на дисплее. При необходимости поверните регулировочное кольцо обратно к предыдущему значению.

Значения точной настройки

Для точной установки значений, например, времени с точностью до минуты, нажмите и удерживайте соответствующую область на кольце настройки примерно 1-2 секунды. Более точные значения будут отображаться в виде точек.

Цифровая клавиатура

При повороте установочного кольца на нем появляется символ цифровой клавиатуры. Вы можете вводить значения непосредственно с помощью цифровой клавиатуры.

Отображение состояния

Информация о состоянии отображается в верхней части экрана.

символ	Значение
	Будильник включен. → «Установка будильника», страница 18
	Включена блокировка от детей. → «Защитная блокировка от детей», страница 29
	Дверца прибора заблокирована из-за включения функции очистки или блокировки от детей. → «Функция самоочистки при пиролизе», страница 35 → «Основные настройки», страница 29
	Уровень сигнала Wi-Fi для Home Connect. Чем больше линий на символе заполнено, тем лучше сигнал. Если символ перечеркнут, значит, сигнал Wi-Fi отсутствует. Если рядом с символом стоит «x», значит, соединение с сервером Home Connect отсутствует. → «Home Connect», страница 31




символ	Значение
	Функция дистанционного запуска с Home Connect активирована. → «Home Connect», страница 31
	Активирована удаленная диагностика с помощью Home Connect для технического обслуживания. → «Home Connect», страница 31
	Камера в камере для приготовления пищи активирована. → «Камера», страница 10
	Доступ к различным функциям.

Диапазон регулировки

Область настроек расположена в центре дисплея. Здесь отображаются текущие выбранные параметры и ранее примененные настройки. Слева и справа от области настроек, за пределами кольца настроек, находятся дополнительные параметры. Меню и другие настройки расположены горизонтально. Списки выбора функций расположены вертикально. Для прокрутки области настроек проведите пальцем по экрану. Чтобы выбрать функцию, коснитесь ее на экране.

→ «Настройка режима работы», страница 16

Возможные символы в области настроек

символ	Значение
	Введите значение параметра с помощью цифровой клавиатуры.
	Вернуться на одну настройку назад.
	Сбросить значение параметра.

Уведомление: Синий значок «новое» или синяя точка рядом с функцией указывает на то, что на ваше устройство через приложение Home Connect была загружена новая функция, добавлена новая функция в избранное или загружено обновление.

4.4 Камера для приготовления пищи

Различные функции в камере для приготовления пищи помогают в работе вашего прибора.

стеллажи

В камеры для приготовления пищи можно размещать аксессуары на разной высоте в решетках.

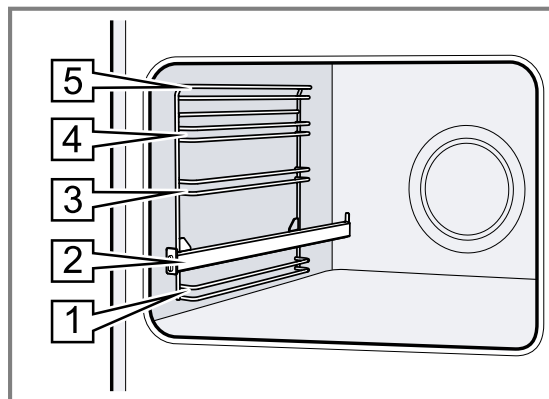
→ «Аксессуары», страница 13

Ваше устройство имеет 5 уровней вставки. Уровни вставки отсчитываются снизу вверх.

В зависимости от типа устройства, стойки могут быть оснащены выдвижными ящиками на одном или нескольких уровнях.

Вы можете отсоединить полки, например, для чистки.

→ «Рамки», страница 40



освещение

Один или несколько светильников освещают рабочую камеру духовки.

При открытии дверцы прибора включается внутренняя подсветка. Если дверца остается открытой более 18 минут, подсветка снова выключается.

В большинстве режимов работы освещение включается при начале эксплуатации. При завершении эксплуатации освещение выключается.

камера

С помощью камеры, установленной в камере для приготовления пищи, вы можете контролировать процесс приготовления через приложение Home Connect.

В режиме «Посуда» вы можете использовать датчик подрумянивания и регулировать степень подрумянивания каждого блюда по отдельности.

→ «Суды», страница 26

При использовании функции распознавания спутниковой антенны прибор автоматически предложит подходящие настройки, как только вы закроете дверцу.

→ «Признание судом», страница 28

Информацию о том, как пользоваться камерой, можно найти в приложении Home Connect.

Чтобы использовать камеру, активируйте её в основных настройках.

→ «Основные настройки», страница 29

Уведомление: В целях обеспечения конфиденциальности, пожалуйста, имейте в виду, что посторонние лица, находящиеся в помещении, могут быть засняты камерой через дверцу устройства.

Вентилятор охлаждения

Вентилятор охлаждения включается и выключается в зависимости от температуры прибора. Теплый воздух выходит через дверцу.

ОПАСНОСТЬ

Закрытие вентиляционных отверстий приводит к перегреву устройства.

► Не закрывайте вентиляционные отверстия.

Для охлаждения прибора и удаления остаточной влаги из камеры приготовления пищи вентилятор охлаждения продолжает работать в течение определенного времени после завершения работы.

Уведомление: Время работы можно изменить в основных настройках. Если вы часто используете очень влажную воду для хранения,

Чтобы приготовить еду или поддерживать ее в теплом состоянии в духовке, установите более длительное время после приготовления.

→ «Основные настройки», страница 29

дверца оборудования

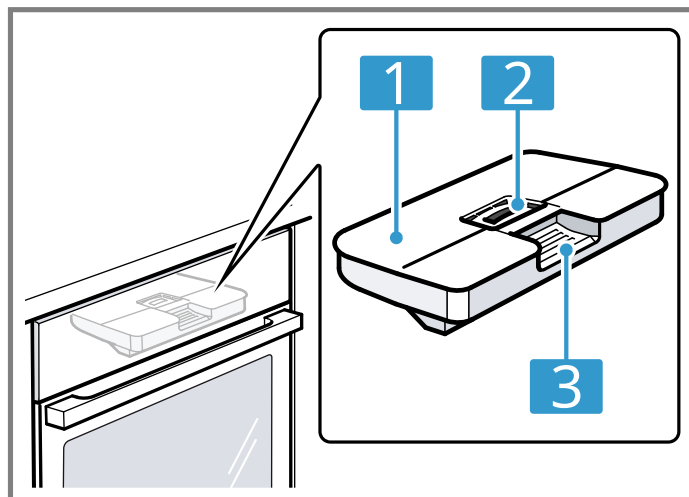
Если открыть дверцу прибора во время его работы, он остановится. Если закрыть дверцу, работа автоматически возобновится.

Если вы закроете дверцу прибора во время использования функции микроволновой печи, необходимо продолжить работу.

резервуар для воды

Для работы в режиме парового отопления необходим резервуар для воды. Резервуар для воды расположен за панелью управления.

→ «Наполнение резервуара для воды», страница 19



- 1** Крышка топливного бака
- 2** Отверстие для наполнения и опорожнения
- 3** Рукоятка для снятия и установки

5 режимов работы

Здесь вы найдете обзор режимов работы и основных функций вашего устройства.

Чтобы открыть меню, нажмите на нажимать.

Режим работы	использовать
Типы отопления	Выберите точные режимы нагрева для оптимального приготовления блюд. → «Способы нагрева», страница 11 → «Основные принципы работы», страница 16
микроволновая печь	Готовьте, разогревайте или размораживайте быстрее с помощью микроволновой печи. → «Микроволновая печь», страница 21
пар	Бережно готовьте пищу, используя методы парового нагрева. → «Пар», страница 19
Избранное	Используйте свои сохраненные настройки. → «Избранное», страница 28
Тарелки	Используйте запрограммированные, рекомендуемые настройки для разных продуктов питания. → «Суды», страница 26

5.1 Методы нагрева

Чтобы вы всегда могли подобрать подходящий способ нагревания для своих блюд, мы объясняем различия и области применения.

Обозначения отдельных типов отопления помогают в идентификации.

При выборе режима нагрева прибор предлагает подходящую температуру или настройку. Вы можете принять эти значения или изменить их в пределах указанного диапазона.

При температуре выше 275 °C и уровне гриля 3 прибор снижает температуру примерно до 275 °C или уровня гриля 1 примерно через 40 минут.

Символ типа отопления	Температура	Применение и функции
	30 - 275 °C богатый	Выпекайте или запекайте на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от кольцевого нагревательного элемента на задней стенке по всей камере для приготовления пищи.
















Режим работы	использовать
уборка	Выберите функцию очистки камеры для приготовления пищи. → «Функция самоочистки при пиролизе», страница 35 → «Поддержка в очистке», страница 36; → «Удаление накипи», страница 37. → «Сушка», страница 37
Базовый позиции	Настройте основные параметры. → «Основные настройки», страница 29

Home Connect

С помощью Home Connect вы можете подключить духовой шкаф к мобильному устройству и управлять им дистанционно, используя весь спектр функций прибора.



В зависимости от типа устройства, приложение Home Connect предлагает дополнительные или более расширенные функции. Более подробную информацию можно найти в самом приложении.

→ «Home Connect», страница 31

Символ типа отопления	Температура	Применение и функции
 Двустороннее тепло	30 - 300 °C <small>богатый</small>	Выпекайте или запекайте традиционным способом на одном уровне. Этот способ запекания особенно подходит для тортов с влажной корочкой. Тепло равномерно распределяется сверху и снизу.
 Мягкий горячий воздух	125 - 250 °C	Приготовьте отдельные блюда на одном уровне в щадящем режиме, без предварительного разогрева. Вентилятор равномерно распределяет тепло от кольцевого нагревательного элемента на задней стенке по всей камере для приготовления пищи. Приготовление пищи происходит поэтапно с использованием остаточного тепла. Во время приготовления держите дверцу прибора закрытой. Если вы откроете дверцу даже ненадолго, прибор продолжит нагреваться, не используя остаточное тепло. Этот метод нагрева используется для определения энергопотребления в режиме рециркуляции и класса энергоэффективности.
 Аэрогриль	30 - 300 °C	Хрустящая корочка, приготовленная на одном уровне с минимальным содержанием жира. Особенно подходит для продуктов, обычно жарящихся во фритюре, например, для картофеля фри. Вентилятор с высокой скоростью распределяет тепло от нагревательного элемента гриля вокруг продуктов. Усиленный поток воздуха вытягивается из камеры для приготовления пищи.
 Мягкий верхний/нижний нагрев зе	150 - 250 °C	Готовьте отдельные продукты на медленном огне. Нагрев осуществляется сверху и снизу. Приготовление пищи происходит поэтапно с использованием остаточного тепла. Во время приготовления держите дверцу прибора закрытой. Если вы откроете дверцу даже ненадолго, прибор продолжит нагреваться, не используя остаточное тепло. Этот метод нагрева используется для определения энергопотребления в обычном режиме.
 Конвекционный гриль	30 - 300 °C	Запекайте птицу, целую рыбу или большие куски мяса. Нагревательный элемент гриля и вентилятор включаются и выключаются попеременно. Вентилятор циркулирует горячий воздух вокруг продуктов.
 Гриль, большая зона	Уровни нагрева: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Готовьте на гриле плоские продукты, такие как стейки, сосиски или тосты. Запекайте блюда. Нагревается вся область под нагревательным элементом гриля.
 Гриль, небольшая зона	Уровни нагрева: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	На гриле обжарьте небольшие порции, например, стейк, сосиски или тосты. Запеките небольшие порции в духовке до золотисто-коричневого цвета. Центральная область под нагревательным элементом гриля сильно нагревается.
 Уровень пиццы	30 - 275 °C	Готовьте пиццу или другие блюда, требующие сильного нагрева, снизу. Нижний радиатор и кольцевой радиатор в задней стенке работают в режиме отопления.
 Сильная жара	30 - 300 °C	Готовьте блюда с хрустящей корочкой. Жара исходит сверху, и особенно сильно — снизу.
 щадящее приготовление	70 - 120 °C	Аккуратно и медленно готовьте обжаренные, нежные кусочки мяса в открытой посуде. При низких температурах тепло равномерно поступает сверху и снизу.
 Оттаивание	30–60 °C	Размораживайте замороженные продукты бережно.
 Сушка	30 - 130 °C	Сушеные травы, фрукты или овощи.
 нижний нагрев	30 - 250 °C	Запекайте блюда или готовьте их на водяной бане. Тепло поступает снизу.
 Сохраняйте тепло	50 - 100 °C	Поддерживайте приготовленную пищу в теплом состоянии.
 Разогрейте блюда	30 - 90 °C	Разогрейте посуду.

Методы парового нагрева

Режимы парового нагрева можно найти в меню.  под "паром".

Символ типа отопления	Температура	Применение и функции
 Регенерировать	80 - 180 °C богатый	Осторожно разогревайте блюда и выпечку на тарелке. Образовавшийся пар предотвратит высыхание продуктов.
 Дайте тесту подняться.	30-50 °C	Дайте дрожжевому тесту подняться. Тесто поднимается значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Поверхность теста не высыхает.

5.2 Температура

Во время нагрева на дисплее отображается текущая температура в камере для приготовления пищи (примерно от 30 °C) и заданная температура, причем одна выше другой, для большинства режимов нагрева.

При предварительном нагреве оптимальное время для закладки продуктов достигается, как только отображаемая температура в камере приготовления и заданная температура совпадают.

Уведомление: Из-за тепловой инерции отображаемая температура может незначительно отличаться от фактической температуры в камере для приготовления пищи.

Индикатор остаточного тепла

Когда прибор выключен, красная линия вокруг контрольного кольца показывает остаточное тепло в камере для приготовления пищи. Чем ниже температура, тем темнее становится кольцо. Приблизительно при 60 °C кольцо полностью исчезает.

5.3 Мощность микроволнового излучения

Здесь вы найдете обзор уровней мощности микроволнового излучения и областей их применения.

Мощность микроволнового излучения в ваттах	Максимальная продолжительность в Часы	ИСПОЛЬЗОВАТЬ
90 Вт	1:30	Разморозьте деликатные продукты.
180 Вт	1:30	Разморозьте продукты и продолжайте готовить.
360 Вт	1:30	Готовьте мясо и рыбу. Разогревайте деликатные продукты.
600 Вт	1:30	Разогрейте и приготовьте пищу.
800 Вт "Бус"	0:30	Нагревайте жидкости.

Примечания

- Для защиты прибора максимальная мощность микроволнового излучения в режиме «Усиление» постепенно снижается в течение первых нескольких минут.

Мощность снижена до 600 Вт. Максимальная мощность снова становится доступной после периода охлаждения.

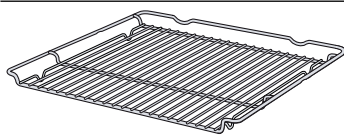
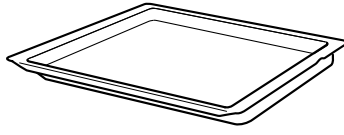
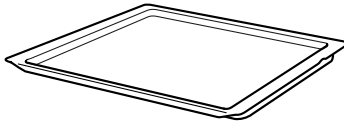
- Указанные значения мощности микроволнового излучения не соответствуют фактическому энергопотреблению устройства.

6 аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они разработаны специально для вашего устройства.

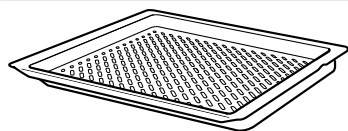
Уведомление: При нагревании аксессуар может деформироваться. Эта деформация не влияет на его функциональность. Деформация исчезает при охлаждении аксессуара.

В зависимости от типа устройства, комплектация может различаться.

Аксессуары	ИСПОЛЬЗОВАТЬ
ржавчина 	<ul style="list-style-type: none"> формы для выпечки формы для запекания Тарелки Мясо, например, жаркое или жареные куски; замороженные блюда.
Универсальная сковорода 	<ul style="list-style-type: none"> Влажные пирожные выпечка Хлеб Большие куски жареного мяса Замороженные блюда Собирайте все стекающие жидкости, например, жир, с гриля.
противень 	<ul style="list-style-type: none"> прямоугольный торт Небольшие пирожные

Аксессуары

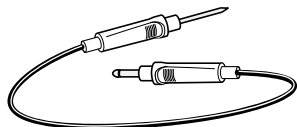
Поддон для аэрогриля и фритюрницы, эмалированный и перфорированный.



ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- Запекайте продукты, которые обычно жарят во фритюре, до хрустящей корочки, например, картофель фри. Готовьте продукты на гриле.

термометр для мяса



Точное обжаривание или приготовление пищи.
→ «Термометр для запекания», страница 24

скребок для стекла



Скребок для стекла используйте только для чистки объектива фотоаппарата.

6.1 Примечания к аксессуарам

Некоторые аксессуары подходят только для определенных режимов работы.

Аксессуары для микроволновых печей

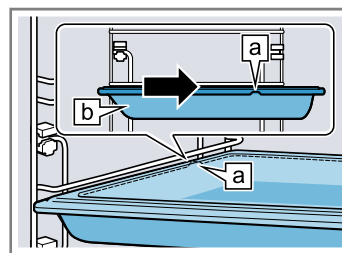
Только входящая в комплект подставка подходит для использования в микроволновой печи.

Листовой металл, например, универсальная сковорода или противень, может искрить и не подходит для использования.

Пожалуйста, следуйте инструкциям по эксплуатации микроволновой печи.

→ «Печенье и аксессуары с функцией микроволновой печи», страница 21

например, Университет
соляная сковорода
или выпечка
листовой металл



Разместите аксессуары на вставленных удлинительных направляющих.

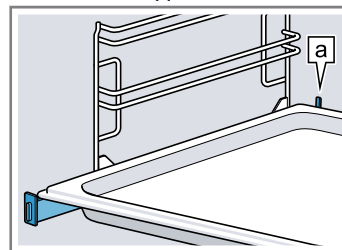
6.2 Функция блокировки

Функция блокировки предотвращает опрокидывание аксессуара при его извлечении.

Насадку можно вытащить примерно наполовину, пока она не зафиксируется со щелчком. Защита от опрокидывания срабатывает только в том случае, если насадка правильно установлена в камеру для приготовления пищи.

ржавчина или
листовой металл

Расположите аксессуары так, чтобы они вставлялись в задний упор системы выдвижения.



Уведомление: Слегка надавите на выдвижные направляющие, чтобы они вернулись в камеру для приготовления пищи.

3. Вставьте аксессуары полностью, так чтобы они не касались дверцы прибора.

Уведомление: Удалите из камеры для приготовления пищи все ненужные вам аксессуары.

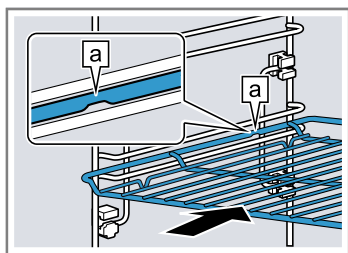
6.3 Вставьте принадлежности в камеру для приготовления пищи

Всегда вставляйте аксессуары в камеру для приготовления пищи правильной стороной. Только так можно вытащить аксессуары примерно наполовину, не опасаясь, что они опрокинутся.

1. Поверните аксессуар так, чтобы выемка оказалась **Б** сзади и была направлена вниз.
2. Вставьте насадку между двумя направляющими стержнями на одной высоте.

ржавчина

Вставьте решетку открытой стороной к дверце прибора, изгибом вниз.



Листовой металл

Бл Вставьте его со снятой **б** к фаской. Устройство

6.4 Дополнительные принадлежности

Дополнительные аксессуары можно приобрести в службе поддержки клиентов, у специализированных продавцов или в интернете.

Широкий ассортимент товаров и услуг для вашего устройства вы можете найти в интернете или в наших брошюрах:

www.bosch-home.com

Аксессуары предназначены для конкретных устройств. При покупке всегда указывайте точный номер модели (E-Nr.) вашего устройства. Узнать, какие аксессуары доступны для вашего устройства, можно в интернет-магазине или обратившись в службу поддержки клиентов.

7. Перед первым использованием

Настройте параметры для первоначальной установки.
Очистите устройство и аксессуары.

7.1 Определите жесткость воды перед первым использованием.

Перед первым использованием устройства свяжитесь со своим поставщиком воды, чтобы узнать жесткость вашей водопроводной воды. Для того чтобы устройство надежно напоминало вам о необходимости удаления накипи, необходимо правильно установить уровень жесткости воды.

ОПАСНОСТЬ

Если используется неправильная настройка жесткости воды, функция подачи пара будет работать некорректно, и прибор не сможет вовремя напомнить вам о необходимости удаления накипи.

- ▶ Правильно отрегулируйте жесткость воды.
- ▶ Повреждение оборудования, вызванное использованием неподходящих жидкостей.
- ▶ Не используйте дистиллированную воду или другие жидкости.
- ▶ Используйте только свежую холодную водопроводную воду, смягченную воду или негазированную минеральную воду.

При использовании фильтрованной или деминерализованной воды могут возникать неисправности. Устройство может предлагать долить воду в резервуар, даже если он полон, или подача пара может прекратиться примерно через 2 минуты.

- ▶ При необходимости смешайте фильтрованную или деминерализованную воду с бутилированной негазированной минеральной водой в соотношении 1:1.

Примечания

- Если вы используете минеральную воду, установите уровень жесткости воды на «очень жесткая». Если вы используете минеральную воду, используйте только негазированную минеральную воду.
- Если у вас очень жесткая водопроводная вода, мы рекомендуем использовать умягченную воду. Если вы используете только умягченную воду, установите диапазон жесткости воды на «умягченная».

Отношение	Жесткость воды в ммоль/л	немецкая твердость °dH	Французская твердость °fH
0 (смягченный) ¹	-	-	-
1 (мягкий)	до 1,5	до 8,4	до 15
2 (средний)	1,5-2,5	8.4-14	15-25
3 (сложный)	2,5-3,8	14-21.3	25-38
4 (очень сложно) ²	более 3,8	более 21,3	старше 38

7.2 Проведение первоначального ввода в эксплуатацию

После подключения блока питания необходимо настроить параметры для первоначальной установки устройства. Для отображения настроек на экране может потребоваться несколько минут.

1. Включите устройство.

✓ Появится первая настройка.

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

Возможные настройки:

- Язык
- Home Connect
→ «Home Connect», страница 31
- время
→ «Установка времени», страница 30
- Жесткость воды
→ «Перед первым жесткость воды при вводе в эксплуатацию голосованием», страница 15

3. Нажмите "Далее", чтобы и переходим к следующему месту переключиться.

4. Просмотрите настройки и при необходимости измените их.

✓ После внесения последних изменений на дисплее появится сообщение о завершении первоначальной настройки.

5. Чтобы проверить прибор перед первым нагревом, откройте и закройте дверцу прибора один раз.

7.3 Очистите устройство перед первым использованием.

Перед первым использованием прибора для приготовления пищи очистите камеру для приготовления пищи и все принадлежности.

1. Извлеките информацию о продукте и аксессуары из камеры для приготовления пищи. Удалите все остатки упаковки, такие как пенополистирольные шарики и клейкая лента, как внутри, так и снаружи прибора.

2. Гладкие поверхности в камере для приготовления пищи протрите мягкой влажной тканью.

3. Включите устройство.

4. Наполните резервуар для воды. «Наполнение резервуара для воды», страница 19

5. Внесите следующие корректировки:

Тип отопления

4D Горячий воздух



¹Внесите изменения только в том случае, если...

Наконец, используется умягченная вода.

²Даже для минеральной воды

Используйте только негазированную минеральную воду.

температура	максимум
Добавляем пар	3
Продолжительность времени	1 час


→ «Основные принципы работы», страница 16

6. Начать работу.

- ▶ Во время нагрева прибора необходимо проветрить кухню. По истечении времени нагрева прозвучит звуковой сигнал. На дисплее появится сообщение о завершении процесса.

8. Основные операции

8.1 Включите устройство

- ▶ Устройство с  включать.
- ✓ Меню отображается на экране.

8.2 Выключите устройство

Когда вы не пользуетесь устройством, выключайте его. Если вы не используете устройство в течение длительного времени, оно выключится автоматически.


- ▶ Выключите устройство.
- ✓ Устройство выключается. Все запущенные функции прерываются.
- ✓ На дисплее отображается время или индикатор остаточного тепла.

8.3 Запуск операции

Любой бизнес нужно начинать.



ОПАСНОСТЬ

Попадание воды на дно духовки при работе прибора при температуре выше 120 °C приводит к повреждению эмали.

- ▶ Не включайте духовку, если на дне духовки есть вода.
- ▶ Перед использованием вытрите всю воду с дна духовки.
- ▶ Операция с  начинать.
- ✓ Настройки отображаются на экране.

8.4 Операция прерывания

Вы можете приостанавливать и возобновлять работу.

1. Для прерывания операций,  нажимать.
2. Для продолжения операций, снова на  нажимать.

8.5 Настройка режима работы

После включения устройства на дисплее появится меню.

1. Для просмотра различных вариантов выбора проведите пальцем по экрану.
 - ▶ Для прокрутки меню и других настроек проведите пальцем вправо или влево.
 - ▶ Для прокрутки списков выбора проведите пальцем вниз или вверх.

7. Выключите устройство.

8. После того как прибор остынет, очистите гладкие поверхности в камере для приготовления пищи мыльной водой и тряпкой.
9. Тщательно очистите аксессуары средством для мытья посуды и тряпкой или мягкой щеткой.
10. Слейте воду из резервуара и просушите камеру для приготовления пищи.
 - «После каждой операции с паром», страница 21

2. Для выбора функции нажмите на соответствующую функцию на дисплее.

- ✓ В зависимости от функции, для выбора будут отображаться возможные настройки или дополнительные параметры.


3. Чтобы при необходимости вернуться к предыдущим настройкам, нажмите [значок кнопки].

4. Для изменения настроек используйте цифровое регулировочное кольцо:

- ▶ Проведите пальцем по регулировочному кольцу по часовой или против часовой стрелки в зависимости от необходимости.
- ▶ Или нажмите на определенное место на регулировочном кольце.
- ▶ Или, как только активируется кольцо настройки, нажмите на появившийся символ и введите значение непосредственно с помощью цифровой клавиатуры.

5. Начать работу.

6. Когда операции завершатся:

- ▶ При необходимости вы можете внести дополнительные корректировки и перезапустить операцию.
- ▶ Когда еда будет готова, включите  из-прибор.

Уведомление: Вы можете сохранить свои настройки в разделе «Избранное».

☆ Сохраняйте и используйте повторно.

→ «Избранное», страница 28

8.6 Настройка режима и температуры нагрева

1. В меню нажмите «Режимы обогрева».
2. Нажмите, чтобы выбрать желаемый режим нагрева.
3. Отрегулируйте температуру или уровень с помощью регулировочного кольца.


При необходимости можно внести дополнительные корректировки:

- → «Быстрый нагрев», страница 17
- → «Функции времени», страница 18
- → «Пар», страница 19
- → «Микроволновая печь», страница 21
- → «Функция вентиляции Crisp Finish», страница 23
- → «Термометр для запекания», страница 24

4. Начните работу. Устройство

- ✓ начнет нагреваться.
- ✓ На дисплее отображаются настройки и время работы системы.

5. Когда операции завершатся:

- ▶ При необходимости вы можете внести дополнительные корректировки и перезапустить операцию.
- ▶ Когда еда будет готова, включите  из-прибор.

Уведомление: Наиболее подходящий способ приготовления вашего блюда можно найти в описании способа приготовления.

→ «Способы нагрева», страница 11

Изменить режим нагрева

При изменении режима обогрева остальные настройки также будут сброшены.

1. На ^{start}/_{stop} нажимать.

2. На < нажимать.

3. Нажмите, чтобы выбрать желаемый режим нагрева.

4. Снова остановить работу и с ^{start}/_{stop} начинать.

Изменение температуры

Вы можете изменить температуру в любое время после запуска системы.

1. Нажмите на кнопку измерения температуры.

2. Отрегулируйте температуру с помощью регулировочного

✓ кольца. Изменение будет применено.

8.7 Показать информацию

В большинстве случаев вы можете получить доступ к информации о выполняемой в данный момент функции. Устройство автоматически отобразит некоторую информацию, например, подтверждение, подсказку или предупреждение.

1. Нажмите «Информация».

✓ Информация отображается в течение нескольких секунд.

2. Чтобы пролистать большой объем контента в уведомлении, проведите пальцем по экрану.

3. При необходимости оставьте сообщение.

8.8. Сохранение тепла в течение более длительного периода

времени.

С помощью этого прибора вы можете поддерживать пищу в теплом состоянии до 24 часов без изменения его производительности. Используйте функции таймера и настройте основные параметры.

Уведомление: Если открыть дверцу прибора во время его работы, нагрев прекратится. Если закрыть дверцу, нагрев продолжится. Чтобы гарантировать, что поведение прибора не изменится во время работы, открывайте дверцу только по истечении заданного времени.

1. Изменить основные настройки.

→ «Основные настройки», страница 29

▶ Измените настройку по умолчанию «Освещение» на «Всегда выключено».

▶ Измените параметр по умолчанию «Режим ожидания дисплея» на «Вкл.».

▶ Измените настройку по умолчанию «сигнальный тон» на «очень короткая длительность».

✓ Подсветка духовки остается выключенной во время работы и при каждом открытии дверцы. Индикатор часов не меняется. Длительность звукового сигнала по окончании работы сокращается.

2. Установите желаемый режим работы.

→ «Настройка режима работы», страница 16

→ «Настройка режима и температуры нагрева», страница 16

3. Установите желаемую продолжительность в зависимости от режима работы.

→ «Установка продолжительности», страница 18 «Функции времени», страница

→ 18

4. Используйте поле «Время окончания», чтобы установить время, когда операции должны завершиться.

→ «Установка времени окончания», страница

→ 18 «Функции времени», страница 18

5. Поместите продукты в камеру для приготовления пищи до того, как прибор начнет нагреваться.

6. Начать работу. ^{start}/_{stop}

✓ На дисплее отображается оставшееся до запуска время. Устройство находится в режиме ожидания.

✓ По истечении заданного времени устройство начинает нагреваться, и таймер начинает обратный отсчет.




7. После завершения процесса приготовления извлеките продукты из камеры для приготовления пищи. Прибор автоматически полностью выключится примерно через 15-20 минут.

Уведомление: При необходимости снова измените различные основные настройки.

9. Быстрый нагрев

Для экономии времени быстрый нагрев позволяет ^(⏏) вернуть время нагрева при заданных температурах выше 100 °C.

Быстрый нагрев возможен с помощью следующих методов:

- 4D Горячий воздух 
- Двустороннее тепло 
- Сильная жара 

9.1 Настройка быстрого нагрева

Для достижения равномерного приготовления добавьте Добавляйте продукты только после быстрого нагревания.

Кухонная камера.

Уведомление: Установите режим  Продолжительность начинается только с момента

быстрого нагрева для завершения  появления буквы «F».

1. Выберите подходящий режим нагрева и температуру 100 °C или выше.

Быстрый нагрев автоматически включается после достижения заданной температуры в 200 °C.

2. Нажмите кнопку «Быстрый нагрев».

✓ Символ загорится красным.

3. Запуск процесса ^(⏏) начинается

✓ быстрый нагрев.

✓ Когда процесс быстрого нагрева завершается, раздается звуковой сигнал. Затем символ снова становится белым.

4. Поместите продукты в камеру для приготовления пищи.




Отменить быстрый нагрев

▶ Нажмите кнопку «Быстрый нагрев».

✓ Символ снова ^(⏏) станет белым.

10 функций времени

Для каждой задачи можно установить продолжительность и время ее выполнения. Будильник можно установить независимо от задачи.

Функция времени	ИСПОЛЬЗОВАТЬ
Продолжительность времени 	Если вы зададите продолжительность работы, устройство автоматически прекратит нагрев по истечении этого времени.
Конец 	Вы можете установить время, по истечении которого операция завершится. Устройство запустится автоматически, и операция закончится в желаемое время.
Будильник 	Вы можете установить будильник независимо от режима работы. Это не влияет на работу устройства.

10.1 Установка продолжительности

Вы можете установить продолжительность работы до 24 часов.

Требование: Устанавливаются режим работы и температура или ступень.

1. Нажмите «Постоянно».

2. Для установки продолжительности нажмите соответствующую кнопку с указанием времени, например, часовой индикации «ч» или минутной индикации «м».


✓ Выбранное значение выделено синим цветом.

3. Установите продолжительность с помощью регулировочного кольца. При необходимости сбросьте настройку.

4. Начать работу.

- ✓ Устройство начинает нагрев, и таймер отсчитывает время.
- ✓ По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении работы.

5. Когда истечет срок:

- ▶ При необходимости вы можете внести дополнительные корректировки и перезапустить операцию.
- ▶ Когда еда будет готова, включите  из-прибор.

Изменить продолжительность

Вы можете изменить продолжительность в любое время.

1. Нажмите и удерживайте некоторое время.


2. Измените продолжительность с помощью регулировочного

✓ кольца. Изменение будет применено.

Отмена продолжительности

Вы можете отменить сессию в любое время.

1. В долгосрочной перспективе  нажимать.

2. Продолжительность с  перезагрузить.

Уведомление: В режимах работы, которые всегда имеют продолжительность...

При необходимости Ge сбрасывает рекомендацию скорректировать продолжительность в соответствии с заранее оговоренными сроками.

установленное значение.

✓ Изменения будут внесены посредством поглощен.

10.2 Конечная настройка ЭН

Вы можете установить Продолжительность операции для этого время до будет отложена на 24 часа.

Примечания

- Для достижения наилучшего результата приготовления не меняйте время после начала процесса.
- Чтобы продукты не испортились, не оставляйте их в духовке слишком долго.

Требования

- Устанавливаются режим работы и температура или ступень.

■ Установлена продолжительность.


1. Нажмите «Завершить время».

2. Для установки времени нажмите на индикатор часов или минут.

✓ Выбранное значение выделено синим цветом.

3. Отрегулируйте время с помощью кольца установки.

При необходимости сбросьте значение настройки.


4. Начать работу. 

✓ На дисплее отображается оставшееся до запуска время. Устройство находится в режиме ожидания.

✓ По истечении заданного времени устройство начинает нагреваться, и таймер начинает обратный отсчет.

✓ По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении операции.

5. Когда истечет срок:

- ▶ При необходимости вы можете внести дополнительные корректировки и перезапустить операцию.
- ▶ Когда еда будет готова, включите  из-прибор.

Изменение конца

Для достижения хорошего результата приготовления изменяйте установленное время окончания только до начала процесса и истечения времени таймера.


1. Нажмите кнопку окончания для времени.


2. Измените время окончания с помощью кольца

✓ настройки. Изменение будет применено.

Отменить окончание

Вы можете удалить установленное время окончания в любой момент.

1. Ближе к концу времён  нажимать.

2. Конец времён с  перезагрузить.

Уведомление: В режимах работы, требующих постоянной продолжительности, устройство сбрасывает время окончания этой продолжительности на следующее возможное время.

✓ Изменения будут внедрены.

10.3 Установка будильника

Будильник работает независимо от устройства. Вы можете установить будильник на срок до 24 часов. У будильника есть собственный сигнал, поэтому вы услышите, когда сработает будильник или установленный таймер.

1. Нажмите кнопку на дисплее состояния.

2. Нажимать.

3. Для установки будильника нажмите на соответствующее значение времени на дисплее, например, минуты отображаются как «м», а секунды — как «с».

✓ Выбранное значение выделено синим цветом.

4. Установите будильник с помощью кольца настройки.

При необходимости сбросьте настройку.

5. Для включения будильника нажмите кнопку «Старт» на дисплее. ▷

- ✓ Будильник звонит.
- ✓ Когда устройство выключено, будильник остается видимым на дисплее.
- ✓ При включении устройства отображаются текущие рабочие настройки. В режиме отображения состояния показывается будильник.
- ✓ Когда таймер будильника истекает, раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о том, что будильник отключен.

Сменить сигнал тревоги

Вы можете изменить время срабатывания будильника в любое время.

1. Если будильник работает в фоновом режиме, выберите его заранее.

2. Нажимать.

3. Изменить значение будильника можно с помощью кольца настроек.

4. Подтверждать.

Отменить будильник

Вы можете отключить будильник в любое время.

1. Если будильник работает в фоновом режиме, выберите его заранее.

2. Нажимать.

3. Перезагрузите будильник.

11 Steam

Приготовление пищи на пару — это особенно щадящий способ приготовления. Вы можете использовать режимы нагрева паром или активировать функцию приготовления на пару в некоторых режимах нагрева.

⚠ ВНИМАНИЕ – Риск ожога!

При открытии дверцы прибора может выходить горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть незаметен.

- ▶ Откройте дверцу прибора осторожно.
- ▶ Держите детей подальше.

11.1 Перед каждой операцией с паром

Перед каждым использованием с паром убедитесь, что в приборе достаточно воды.

Наполните резервуар для воды

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасно возгорание!

Пары легковоспламеняющихся жидкостей могут воспламениться в камере для приготовления пищи из-за нагрева поверхностей (взрыв пламени). Дверца прибора может открыться с силой. Горячие пары и пламя могут выходить наружу.

- ▶ Не заполняйте резервуар для воды легковоспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).
- ▶ Заполняйте резервуар для воды только водой или рекомендованным нами раствором для удаления накипи.

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Во время работы прибора резервуар для воды может нагреваться.

- ▶ После предыдущего использования устройства подождите, пока резервуар для воды остынет.
- ▶ Снимите резервуар для воды с шахты.

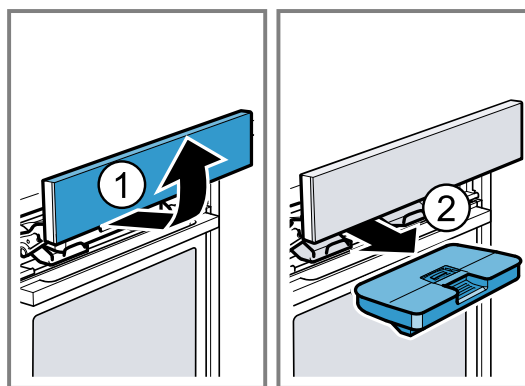
Требование: Жесткость воды установлена правильно.

1. Нажимать.

✓ Панель управления автоматически выдвигается вперед.

2. Потяните панель управления вперед обеими руками, а затем толкните ее вверх, пока она не зафиксируется со щелчком. ①

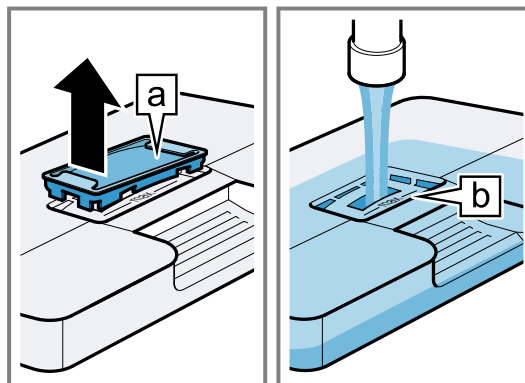
3. Вытащите резервуар для воды из шахты. ②.



4. Чтобы предотвратить утечку воды, прижмите крышку к уплотнению на резервуаре для воды.

5. Снимите крышку с резервуара для воды.

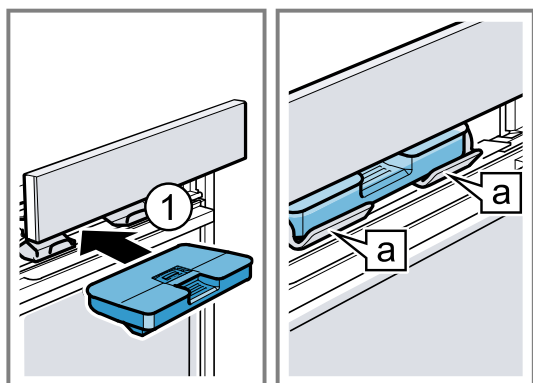
6. Наполните резервуар для воды водой до отметки «максимум».



7. Установите на место крышку в отверстии на резервуаре для воды.

8. Вставьте заполненный резервуар для воды.

Убедитесь, что резервуар для воды защелкнулся за крышками.



9. Медленно сдвиньте панель управления вниз, затем толкните ее назад, пока панель управления полностью не закроется.

11.2 Варианты регулировки с использованием пара

Существует несколько способов приготовления пищи на пару.

Методы парового нагрева

Существуют различные методы парового нагрева, при которых горячий пар бережно обрабатывает пищу.

ОПАСНОСТЬ

При использовании методов парового нагрева образуется большое количество водяного пара. Конденсат, скапливающийся в поддоне под варочной камерой, может переливаться и повреждать соседнюю мебель.

- ▶ Не открывайте дверцу прибора во время работы или открывайте ее как можно реже.

Регенерировать

С регенерацией Разогрейте уже приготовленную еду.

Выпекайте на медленном огне или разогрейте остатки выпечки, оставшиеся со вчерашнего дня.

Дайте тесту подняться.

Использование пара позволяет тесту подниматься значительно быстрее, чем при комнатной температуре, и предотвращает его высыхание.

Добавляем пар

При приготовлении на пару прибор выпускает пар в камеру для приготовления пищи с различной периодичностью. В результате продукты приобретают хрустящую корочку и блестящую поверхность. Мясо остается сочным и нежным внутри и лишь незначительно уменьшается в объеме.

Функцию подачи пара можно комбинировать со следующими функциями:

- Типы отопления страница 16

- 4D Горячий воздух
- Двусторонний нагрев
- Конвекционный гриль
- Согревайтесь

- → «Суды», страница 2 б

- → «Термометр для жарки» он», страница 24

Взрыв пара

Функция подачи пара позволяет целенаправленно и на ограниченное время подавать интенсивный пар. Это помогает хлебу и булочкам прекрасно подняться, стать хрустящими и приобрести красивый цвет.

Прибор выпускает пар в камеру для приготовления пищи в течение приблизительно 3-5 минут. В зависимости от режима работы, можно активировать подачу пара несколько раз.

Эффект парового удара можно добавить к следующим функциям:

- Типы отопления страница 16
 - 4D Горячий воздух
 - Двусторонний нагрев
 - Конвекционный гриль
- → «Термометр для запекания», страница 24

Уведомление: Используйте функцию подачи пара только тогда, когда температура в камере для приготовления пищи превышает 120 °C.

11.3 Регулировка подачи пара

Требования

- Обратите внимание на информацию, касающуюся соответствующего режима работы.
 - «Параметры настройки Steam», страница 20
- Резервуар для воды полон. Если во время работы резервуар для воды опустеет, на дисплее появится сообщение. Машина продолжит работу без пара.

→ «Наполнение резервуара для воды», страница 19

1. Выберите нужный режим работы в меню.
2. Настройте параметры режима работы, например, режим обогрева и температуру.
3. Нажмите "Добавить пар".
4. Отрегулируйте уровень пара с помощью регулировочного кольца.

Уровень пара	Добавляем пар
1	небольшое количество
2	середина
3	сильный

5. Операция с начинать.

- ✓ Устройство начинает нагреваться.
 - ✓ На дисплее отображаются настройки и время работы системы.
6. Когда еда будет готова, выключите прибор.

7. Слейте воду из резервуара и просушите камеру для приготовления пищи.

→ «После каждой операции с паром», страница 21

Изменить добавление пара

Вы можете изменить или отключить функцию Steam в любое время.

1. Нажмите кнопку Steam .
 2. Изменяйте или отключайте подачу пара с помощью регулировочного кольца.
- ✓ Изменения будут внедрены.

11.4 Регулировка парового выброса

Требования

- Обратите внимание на информацию, касающуюся соответствующего режима работы.
 - «Параметры настройки Steam», страница 20
- Резервуар для воды полон. Если во время работы резервуар для воды опустеет, на дисплее появится сообщение. Работа будет прервана.

→ «Наполнение резервуара для воды», страница 19

1. Выберите нужный режим работы в меню.
2. Настройте параметры режима работы, например, режим обогрева и температуру.
3. Начать работу. start
4. Нажмите кнопку "паровой взрыв" в нужное время.

Используйте функцию подачи пара только после полного нагрева прибора.

5. Нажмите кнопку «Вкл.» на регулировочном кольце. Прибор нагреет воду.
6. После нагревания воды снова нажмите кнопку "паровой поток".
Уведомление: Если быстрый нагрев \ggg активирован выброс пара может быть инициирован только после завершения процесса быстрого нагрева.
7. Когда еда будет готова, выключите прибор.

8. Слейте воду из резервуара и просушите камеру для приготовления пищи.

→ «После каждой операции с паром», страница 21

Отменить выброс пара

Вы можете отменить выброс пара в любой момент.

1. Нажмите "Steam Boost".
 2. Нажмите кнопку «Выкл.» на регулировочном кольце.
- ✓ Машина продолжит работу без выброса пара.

11.5 После каждой операции с паром

После каждого использования просушите устройство паром.

Уведомление: После приготовления на пару в камере для приготовления пищи может оставаться известковый налет. Это не влияет на работоспособность прибора. Известковый налет можно удалить теплой водой или тканью, смоченной уксусом. См. инструкцию по очистке.

→ «Чистка и уход», страница 33

Опустошите резервуар для воды

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Во время работы прибора резервуар для воды может нагреваться.

- ▶ После предыдущего использования устройства подождите, пока резервуар для воды остынет.
- ▶ Снимите резервуар для воды с шахты.

ОПАСНОСТЬ

Сушка резервуара для воды в камере горячего приготовления пищи приведет к его повреждению.

- ▶ Не просушите резервуар для воды в камере для приготовления пищи с подогревом.

Чистка резервуара для воды в посудомоечной машине может привести к его повреждению.

- ▶ Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.
- ▶ Протрите резервуар для воды мягкой тканью и обычным средством для мытья посуды.

1. Откройте панель управления.
2. Снимите резервуар для воды.
3. Осторожно снимите крышку резервуара для воды.
4. Слейте воду из резервуара, вымойте его средством для мытья посуды и тщательно промойте чистой водой.
5. Протрите все детали мягкой тканью.
6. Протрите насухо защитную пленку на крышке.
7. Оставьте резервуар для воды сохнуть с открытой крышкой.
8. Накройте резервуар для воды крышкой и прижмите её.
9. Вставьте резервуар для воды и закройте панель управления.


Сушка поддона для сбора капель.

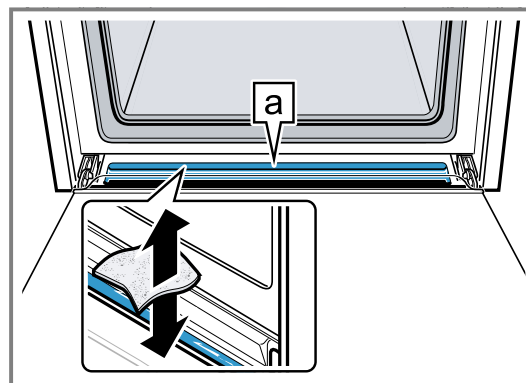
⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!


Устройство сильно нагревается во время работы.

- ▶ Перед чисткой дайте устройству остыть.

Требование: Варочная камера остыла.

1. Откройте дверцу прибора.
2. **Примечание:** Поддон для сбора капель  расположен под камерой для приготовления пищи.



3. Вода в поддоне для сбора капель  губкой. Впитайте жидкость тряпкой и аккуратно протрите.

Сушка внутренней полости печи

После каждого использования просушивайте камеру для приготовления пищи паром.

- ▶ Просушите камеру для приготовления пищи вручную или воспользуйтесь функцией сушки.
- «Сушка», страница 37

12 Микроволновая печь

В микроволновой печи можно особенно хорошо готовить еду. быстро приготовить, разогреть. Выпекать или размораживать.

12.1 Посуда и аксессуары, пригодные для использования в микроволновой печи

Чтобы обеспечить равномерный нагрев пищи и избежать повреждения прибора, используйте только подходящую посуду и аксессуары.

Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями производителя вашей посуды.

Если не указано иное, размещайте посуду и аксессуары на уровне 2.

Посуда, которую можно разогревать в микроволновой печи

Посуда из термостойкого материала, пригодного для использования в микроволновой печи:

- Стекло
- Стеклокерамика
- Китай
- Термостойкий пластик. Полностью глазурированная керамика без трещин. Сервировочные блюда.
-

Посуду с золотым или серебряным декором следует использовать только в том случае, если производитель гарантирует ее пригодность для использования в микроволновой печи.

- В комплекте гриль
Простыни, например, универсальные противни или формы для выпечки, могут искрить при использовании в микроволновой печи и непригодны для этой цели.

Эти материалы пропускают микроволны и не повреждаются.

Посуда, не предназначенная для использования в микроволновой печи.

Уведомление: Пожалуйста, соблюдайте инструкции по предотвращению повреждения имущества.

→ "Микроволновая печь", страница 7

- Металлическая посуда и формы для выпечки

Металл невосприимчив к воздействию микроволн. Пища не нагревается или нагревается лишь очень слабо. Кроме того, металл может искрить во время работы микроволновой печи.

Блюда добавлены в режим работы микроволновой печи.

Если активировать функцию микроволновой печи в другом режиме работы, помимо посуды и аксессуаров, пригодных для использования в микроволновой печи, можно использовать и металлическую посуду:

- Металлическая посуда и формы для выпечки
Металлические детали должны находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок печи и внутренней стороны дверцы. Всегда ставьте формы для выпечки и металлические противни на прилагаемую решетку.
- В комплект входят:
решетка.
Универсальная сковорода
противень
Аэрогриль и поднос для гриля

Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи.

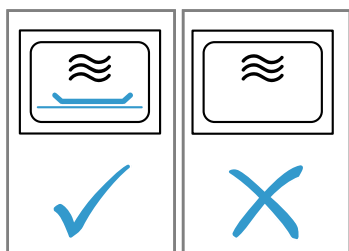
Если вы не уверены, можно ли использовать вашу посуду в микроволновой печи, проведите тест на пригодность посуды.

ОПАСНОСТЬ

Эксплуатация прибора без продуктов в камере для приготовления пищи приведет к перегрузке.

- ▶ Никогда не включайте микроволновую печь без продуктов в камере для приготовления пищи.

Единственное исключение — кратковременная проверка с помощью посуды.



⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Доступные части нагреваются во время работы.

- ▶ Никогда не прикасайтесь к горячим частям.
- ▶ Держите детей подальше.

1. Поместите пустую посуду в камеру для приготовления пищи.
2. Установите устройство на максимальную мощность на ½ - 1 минуту.
3. Начать работу.
4. Проверьте посуду несколько раз:
 - ▶ Если блюдо остаётся холодным или чуть тёплым, его можно разогревать в микроволновой печи.
 - ▶ Если посуда сильно нагревается или появляются искры, прекратите эксперимент. Посуда непригодна для использования в микроволновой печи.

12.2 Настройки микроволновой печи

Микроволновую печь можно использовать как в автономном режиме, так и в сочетании с другим режимом работы.

Работает исключительно в микроволновом режиме.

Электромагнитные волны микроволновой печи сами по себе генерируют энергию, которая, например, преобразуется в тепло в пище.

Для предотвращения образования конденсата микроволновая печь автоматически включает нагревательный элемент при работе на мощности 600 Вт и в режиме «Boost». Камера для приготовления пищи и аксессуары нагреваются. Это не влияет на результат приготовления.

Функцию автоматической сушки можно отключить в основных настройках.

→ «Основные настройки», страница 29

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Функция сушки на максимальных настройках в режиме работы исключительно в микроволновом режиме автоматически активирует нагревательный элемент и нагревает камеру для приготовления пищи.

- ▶ Никогда не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям камеры для приготовления пищи или нагревательным элементам.
- ▶ Держите детей подальше.

Добавление в микроволновую печь

Включение микроволн в режим работы сокращает время приготовления пищи.

Микроволновую печь можно комбинировать со следующими функциями:

- Типы отопления [страница 16](#)
 - 4D Горячий воздух
 - Двусторонний нагрев
 - Конвекционный гриль
 - Гриль, большая зона
 - Гриль, небольшая зона
- → «Суды», страница 26
- → «Термометр для запекания», страница 24; «Функция
- → вентиляции Crisp Finish», страница 23.

Возможные уровни мощности микроволнового излучения в сочетании с режимом работы:

- 90 ватт
- 180 ватт
- 360 ватт


12.3 Настройка микроволновой печи

Уведомление

Обратите внимание на правильное использование микроволновой печи:

- → «Безопасность», страница 2
- → «Как избежать повреждения имущества», страница 7;
- → «Мощность микроволновой печи», страница 13.
- → «Печенье и аксессуары с функцией микроволновой печи», страница 21

1. В меню нажмите кнопку «Микроволновая печь».

- ▶ Или выберите микроволновую печь  напрямую с помощью кнопки.

2. Отрегулируйте мощность микроволновой печи с помощью регулировочного кольца.

3. Нажмите «Постоянно».

Использование микроволновой печи всегда занимает некоторое время.

4. Чтобы изменить заданную продолжительность, нажмите на соответствующее значение времени, например, минуты отображаются как «М», а секунды — как «С».


- ✓ Выбранное значение выделено синим цветом.

5. Установите продолжительность с помощью регулировочного кольца. При необходимости сбросьте настройку.

6. Начать работу.

- ✓ Микроволновая печь включается, и таймер начинает обратный отсчет. При максимальной мощности микроволновой печи («Ускорение») на дисплее отображается снижение мощности.
 - «Мощность микроволнового излучения», страница 13
- ✓ По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении операции.

7. Когда истечет срок:

- ▶ При необходимости вы можете внести дополнительные корректировки и перезапустить операцию.
- ▶ Когда еда будет готова, включите  из-прибор.

8. Если вы отключили функцию сушки в микроволновке в основных настройках и в камере для приготовления пищи образовался конденсат, просушите камеру.

→ «Сушка», страница 27

Уведомление: Если открыть дверцу прибора во время его работы, он остановится. Если закрыть дверцу, необходимо возобновить работу. Если вы изменили настройки по умолчанию, убедитесь, что микроволновая печь не продолжает работать без продуктов.

→ «Основные настройки», страница 29

Изменить продолжительность

Вы можете изменить продолжительность в любое время.

1. Нажмите и удерживайте некоторое время.
2. Измените продолжительность с помощью регулировочного кольца. Изменение будет применено.

12.4 Регулировка добавления в микроволновую печь

Уведомление

Обратите внимание на правильное использование микроволновой печи:

- → «Безопасность», страница 2
- → «Как избежать повреждения имущества», страница 7;
- → «Мощность микроволновой печи», страница 13.
- → «Печенье и аксессуары с функцией микроволновой печи», страница 21

Требование: Обратите внимание на информацию, касающуюся соответствующего режима работы.

→ «Настройки микроволновой печи», страница 22


1. Выберите нужный режим работы в меню.

2. Настройте параметры режима работы, например, режим обогрева и температуру.

3. Нажмите «Добавить микроволновку».


4. Отрегулируйте мощность микроволновой печи с помощью регулировочного кольца.

5. На  Нажмите кнопку «Длительность» и установите продолжительность.

6. Операция с  начинать.

- ✓ Устройство начинает нагрев, и таймер отсчитывает время.
- ✓ По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении работы.

7. Когда истечет срок:

- ▶ При необходимости вы можете внести дополнительные корректировки и перезапустить операцию.
- ▶ Когда еда будет готова, включите  из-прибор.

Изменить добавку в микроволновую печь

Вы можете изменить или отключить функцию микроволновой печи в любое время.


1. Нажмите кнопку включения микроволновой печи.
 2. Изменяйте или отключайте режим работы микроволновой печи с помощью регулировочного кольца.
- ✓ Изменения будут внедрены.

13. Функция вентиляции "Crisp Finish"




Функция вентиляции "Crisp Finish"  удаляет из процесса приготовления



В помещении сохраняется влага, что делает продукты более хрустящими. Уменьшается количество горячего пара, который может выходить при открытии дверцы прибора.

13.1 Подходящие методы нагрева с функцией вентиляции

Подходит для  Доступны лишь некоторые методы нагрева. вентиляции.

Можно использовать следующие методы нагрева: Вы знаете функцию вентиляции?

- 4D Горячий воздух 
- Двустороннее тепло 
- Конвекционный гриль 

- Уровень пиццы 
- Сильная жара 

13.2 Настройка функции вентиляции

Функцию вентиляции можно активировать в любое время, даже после запуска системы.


1. Установите подходящий режим и температуру нагрева.

При необходимости вы можете внести дополнительные корректировки и совместить их с функцией вентиляции. Функция подачи пара не может быть совмещена с функцией вентиляции.

2. Нажмите кнопку «Четкое завершение».
3. Нажмите кнопку «Вкл.» на кольце настройки.

4. Начните работу. Устройство начнет

- ✓ нагреваться. Отобразятся
- ✓ настройки.

5. Когда еда будет готова, выключите прибор.  выключить

Уведомление: Во время работы может наблюдаться усиление шума вентилятора.

Отключить функцию вентиляции

Функцию вентиляции можно отключить в любой момент.

1. Нажмите кнопку «Четкое завершение».
 2. Нажмите кнопку «Выкл» на кольце настройки.
- ✓ Система продолжает работать и без функции вентиляции.











14 термометров для мяса

Чтобы приготовить идеальное блюдо, вставьте термометр для мяса в продукт и установите внутреннюю температуру на приборе. Термометр для мяса измеряет внутреннюю температуру продукта. Как только будет достигнута заданная внутренняя температура, прибор автоматически прекратит нагрев.

14.1 Подходящие методы нагревания с использованием мясного термометра

Для использования с мясным термометром подходят только определенные методы нагрева.

При следующих способах нагревания мяса можно использовать термометр для мяса:

- 4D Горячий воздух 
- Двустороннее тепло 
- Мягкий горячий воздух 
- Мягкий нагрев сверху/снизу, конвекционный гриль 
- Уровень пиццы 
- Сильная жара 
- щадящее приготовление 
- нижний нагрев 
- Сохраняйте тепло 
- Регенерировать 

14.2 Вставьте термометр для мяса

Используйте прилагаемый термометр для мяса или закажите подходящий термометр для мяса в нашем отделе обслуживания клиентов.

ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

Использование неподходящего термометра для мяса может повредить изоляцию.

- ▶ Используйте только тот термометр для мяса, который предназначен для данного прибора.

ОПАСНОСТЬ

Мясной термометр может быть поврежден.

- ▶ Не зажимайте кабель термометра для мяса. Не используйте закрытую посуду.
- ▶ Чтобы термометр для мяса не повредился от чрезмерного нагрева, расстояние между нагревательным элементом гриля и термометром должно составлять несколько сантиметров.

В процессе приготовления длина куска мяса может достигать нескольких метров. рост.

Если термометры не полностью заряжены во время работы, Если кончик жаркого постоянно застревает в еде в микроволновке, это приводит к... может возникнуть искрение.

- ▶ Термометр для жарки полностью погруженным в готовящуюся пищу skew.

ВНИМАНИЕ - Риск получения травмы!

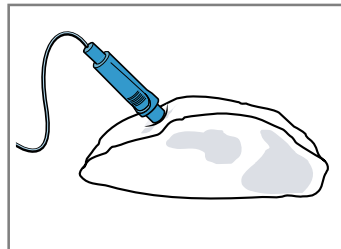
Мясной термометр имеет заостренную форму.

- ▶ Обращайтесь с термометром для мяса осторожно.

1. Вставьте термометр для мяса в готовящееся блюдо. Термометр для мяса имеет три измерительные точки. Убедитесь, что как минимум средняя измерительная точка вставлена в продукт.

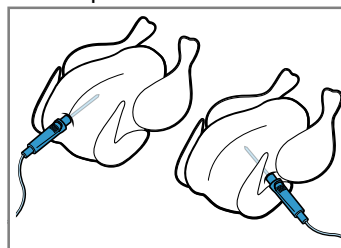
Тонкий Мясо-куски Вставьте термометр для мяса в самую толстую часть куска мяса сбоку.

толщина Мясо-куски Вставьте термометр для мяса по диагонали в мясо сверху до упора.



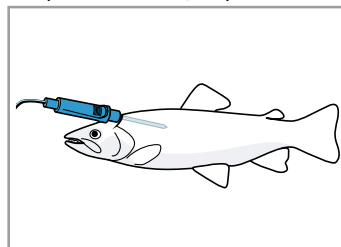
Уведомление: Если вы хотите перевернуть продукт, вставьте термометр для мяса сбоку, чтобы его не нужно было вынимать при переворачивании.

птица Вставьте термометр для мяса в самую толстую часть куриной грудки до упора. В зависимости от формы птицы, вставляйте термометр горизонтально или вертикально.



Переверните птицу и положите ее грудкой вниз на решетку.

Рыба Чтобы измерить толщину целой рыбы, вставьте мясной термометр за голову рыбы по направлению к центральным костям до упора.



Поместите рыбу на гриль так, чтобы она плавала в нем, не переворачивая, например, используя половинку картофелины в качестве опоры.

- Поместите продукты в камеру для приготовления пищи вместе с термометром для мяса.
- Вставьте соединитель термометра для мяса в гнездо на левой стороне камеры для приготовления пищи.

Уведомление: При переворачивании продуктов не вынимайте термометр для мяса. После переворачивания убедитесь, что термометр правильно расположен в продукте.

14.3 Настройка термометра для мяса

Вы можете установить температуру внутри устройства в диапазоне от 30 °C до 99 °C.

Требования


- Готовящаяся пища вместе с термометром для мяса помещается в камеру для приготовления пищи.

- Мясной термометр вставляется в камеру для приготовления пищи.

- В меню нажмите «Режимы обогрева».
- Нажмите, чтобы выбрать желаемый режим нагрева.
- Установите температуру в камере для приготовления пищи с помощью регулировочного кольца.


Установите температуру в камере для приготовления пищи как минимум на 10 °C выше, чем температура внутри камеры.

Не устанавливайте температуру в камере для приготовления пищи выше 250 °C.



- Нажмите кнопку «Термометр для запекания».
- Установите температуру тела с помощью регулировочного кольца. При необходимости отрегулируйте настройку.
- Начните работу. Устройство  начнет нагреваться.
- На дисплее отображаются настройки и время работы системы.
- Когда достигается заданная температура, раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении работы. Прибор прекращает нагрев. В режиме щадящего приготовления прибор продолжает нагрев.
-  **ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!** Камера для приготовления пищи, принадлежности и термометр для мяса сильно нагреваются.

- Всегда используйте прихватки, чтобы вынимать горячие принадлежности и термометры для мяса из камеры для приготовления пищи.

Когда достигается заданная внутренняя температура:


- При необходимости вы можете внести дополнительные корректировки и перезапустить операцию.
- Когда еда будет готова, включите  из-прибор.
- Выньте термометр для мяса из гнезда в духовке.
- Извлеките термометр для мяса из продукта и выньте его из камеры для приготовления пищи.

Советы

- Также можно использовать термометр для мяса с... другой режим работы к  комбинировать, например:
 - «Пар», страница 19
 - «Микроволновая печь», поскольку  **е 21**
 - «Блюда», страница **26**
- Вы можете жарить термометр даже без установить температуру ядра Используйте настройку температуры. Это Они определяют температуру ядра позволит вам при необходимости завершить сен и ручную процесс демонстрации продуктов.




Изменение температуры

После запуска процесса вы можете в любое время изменить температуру в камере для приготовления пищи и температуру внутри продукта.

- Нажмите на кнопку измерения температуры в духовке или на кнопку измерения внутренней температуры.
- Отрегулируйте температуру с помощью регулировочного  кольца. Изменение будет применено.

Изменить режим нагрева

При изменении режима обогрева остальные настройки также будут сброшены.

- На  **нажимать.**
- На  **нажимать.**
- Нажмите, чтобы выбрать желаемый режим нагрева.
- Снова остановить работу и с  **начинать.**

14.4 Температура тела различных продуктов питания

Здесь вы найдете рекомендуемые значения внутренней температуры различных продуктов питания.

Рекомендуемое время приготовления зависит от качества и свойств продукта. Не используйте замороженные продукты.

птица	Температура ядра в °C
курица	80 - 85
куриная грудка	75 - 80
утка	80 - 85
Утиная грудка, розовая	55 - 60
Турция	80 - 85
грудка индейки	80 - 85
Гусь	80 - 90
свинина	Температура ядра в °C
Свинная шея	85 - 90
Свинная вырезка, розовая	62 - 70
Свинная вырезка,	72 - 80
говядина	Температура ядра в °C
Вырезка из говядины или ростбиф по-английски	45 - 52
Говяжья вырезка или ростбиф, розовая	55 - 62
Вырезка из говядины или ростбиф, через	65 - 75
телятина	Температура ядра в °C
Жаркое из телятины или лопатка, постное	75 - 80
Жаркое из телятины, лопатка	75 - 80
Телячья голень	85 - 90
Ягненок	Температура ядра в °C
Баранья нога, розовая	60 - 65
Баранья нога, через	70 - 80
Вырезка ягненка, розовая	55 - 60

Рыба	Температура ядра в °С
Рыба, целая	65 - 70
рыбное филе	60 - 65

Разнообразный	Температура ядра в °С
Мясной рулет, все виды мяса	80 - 90
Нагреть и восстановить пищу	65 - 75

15 блюд

В режиме «Приготовление блюд» ваш прибор поможет вам в приготовлении различных блюд и автоматически выберет оптимальные настройки.

15.1 Блюда для еды

Результат приготовления зависит от типа и размера посуды.

Используйте термостойкую посуду, рассчитанную на температуру до 300°C. Лучше всего подходит стеклянная или стеклокерамическая посуда. Жаркое должно покрывать примерно две трети дна посуды.

Посуда, изготовленная из следующих материалов, непригодна:

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

Уведомление: Для некоторых блюд прибор активирует функцию микроволновой печи. На дисплее появляется сообщение с рекомендацией использовать посуду, подходящую для использования в микроволновой печи.

→ «Печенье и аксессуары с функцией микроволновой печи», страница 21

15.2 Настройки тарелки

Для оптимального приготовления блюд прибор использует различные настройки в зависимости от блюда. Используемые настройки отображаются на экране. Вы можете изменить некоторые параметры. Следуйте инструкциям на экране.

Уведомление: Результат приготовления зависит от качества и свойств продуктов. Используйте свежие продукты, желательно охлажденные в холодильнике. Замороженные продукты используйте непосредственно из морозильной камеры.

Советы и рекомендации по настройкам

При выборе блюда на экране отображается информация, относящаяся к этому блюду, например:

- Подходящая высота введения
 - Подходящие аксессуары или посуда.
 - Добавление жидкости.
 - Пора перевернуть или перемешать
- Сигнал прозвучит, как только истечет это время.

Для получения информации нажмите кнопку «Информация». Некоторые подсказки появятся автоматически.

Программы

Программы определяют оптимальный режим отопления, температуру.

Температура и время приготовления предустановленный. Для оптимального приготовления дополнительно необходимо указать толщину или степень жарки в пределах обозначенной области. его только на i.

Если не указано иное, Учитывая данность, задайте итоговую вес вашего блюда сумму.

Рекомендации по настройкам

Оптимальный режим нагрева предустановлен в рекомендациях по настройкам.

Вы можете настроить заданную температуру и продолжительность.

Блюда, приготовленные с использованием мясного термометра.

Для некоторых блюд можно использовать термометр для мяса.

Вы можете регулировать температуру и температуру тела.

→ «Термометр для запекания», страница 24

Блюда, приготовленные на пару

Для некоторых блюд можно выбрать способ приготовления на пару. При этом пища готовится бережно.

Обратите внимание на информацию, касающуюся работы с паром.

→ «Пар», страница 19

Блюда, приготовленные в микроволновой печи

Для некоторых блюд можно выбрать способ приготовления в микроволновой печи. Это сократит время приготовления. Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкцией по приготовлению в микроволновой печи.

→ «Микроволновая печь», страница 21

Индивидуальный солярий

Для некоторых блюд можно регулировать степень подрумянивания отдельных продуктов.

Датчик степени подрумянивания использует камеру в камере для контроля процесса приготовления, и прибор прекращает работу, когда достигается заданный уровень подрумянивания.

Для использования функции индивидуального загара активируйте камеру в основных настройках и подключите устройство к Home Connect.

→ «Основные настройки», страница 29;

→ «Home Connect», страница 31.

Примечания

- Для получения четких изображений для датчика загара и стабильно хорошего результата регулярно проверяйте объектив камеры и осветительные приборы на наличие загрязнений и при необходимости очищайте их.
→ «Очистка устройства», страница 34
- Для измерения степени подрумянивания прибор делает первоначальный снимок продукта при запуске. Запускайте прибор только после того, как продукт поместится в камеру для приготовления пищи.
- Наиболее подходящими продуктами являются те, степень подрумянивания которых значительно меняется в процессе приготовления, например, светлые булочки.
- После начала процесса приготовления не меняйте продукты и их положение в камере для приготовления пищи.
- В зависимости от типа устройства или версии программного обеспечения вашего устройства, вам может потребоваться сначала загрузить эту функцию на ваше устройство.

Скачайте. Узнайте больше в приложении Home Connect.

Задний датчик

Некоторые блюда можно приготовить с помощью датчика выпечки. Никаких дополнительных настроек не требуется.

Датчик выпечки контролирует процесс выпекания в духовке. Прибор автоматически регулирует настройки и прекращает работу, когда блюдо готово.

Примечания

- Не используйте датчик выпечки, если блюдо уже частично пропечено. Результат выпечки будет некорректным.
- Не открывайте дверцу прибора в течение примерно 5 минут после начала работы с датчиком выпечки. В этом случае работа датчика выпечки будет прервана.
Если вам нужно открыть дверцу прибора, запустите процесс позже, без датчика выпечки, или отмените операцию и установите значение вручную. Следите за процессом приготовления, пока блюдо не будет готово.
- Для достижения оптимальных результатов выпечки используйте темные металлические формы для выпечки.

ОПАСНОСТЬ

Использование силиконовых форм или содержащих силикон пленок, крышек или аксессуаров может повредить датчик выпечки. Повреждение также может произойти, когда датчик выпечки неактивен.

- ▶ Не используйте силиконовые формы, а также пленки, чехлы или аксессуары, содержащие силикон.
- ▶ Никогда не храните силиконовые изделия в духовке.

Прогнозируемое оставшееся время операции

Если ваш прибор подключен к системе Home Connect, он может спрогнозировать приблизительное оставшееся время приготовления.

Оставшееся время впервые появляется на дисплее примерно через 1 минуту. Оставшееся время непрерывно пересчитывается и обновляется.

Уведомление: Информация об оставшемся времени доступна не для всех судов.

15.3 Обзор судебной системы

Вы можете увидеть, какие именно блюда доступны на приборе, выбрав режим работы. Выбор блюд зависит от характеристик вашего прибора.

Блюда отсортированы по категориям и видам пищи.

Уведомление: В основных настройках вы можете специализировать отображаемые блюда в зависимости от региона.

→ «Основные настройки», страница 29

категория	Еда
Задний датчик	Торт Небольшие пирожные Хлеб, булочки курица Острый Ку чен, пицца, киш Уведомление: Здесь представлены только ингредиенты для приготовления. езда с Датчик выпечки в комплекте.
загар датчик	Хлебная булочка (булочки для выпечки дома) пицца Лазанья оч

категория	Еда
	плоская лазанья Уведомление: В этот список вошли только блюда, которые можно приготовить методом индивидуального обжаривания.
Торт	Торты в формах Торт на противне Небольшие пирожные печенье
Хлеб, булочки чен	Хлеб Хлебные булочки
Пицца, острая-те Кухен	пицца несладкие пирожные, киш
Запеканки Суфле	Запеканка, пикантная, из свежих, приготовленных ингредиентов; картофельный гратен, из сырых ингредиентов, высотой 4 см; лазанья, свежая Лазанья, охлажденная Запеканка, сладкая, свежая Фруктовый крамбл Суфле в порционной форме, йоркширский пудинг
птица	курица Утка, гусь Турция
Мясо	свинина говядина телятина Ягненок Оленина мясные блюда
Рыба	Рыба, целая рыбное филе
Замороженные продукты воздуховоды	пицца запеканки Картофельные продукты Домашняя птица, рыба Хлебные булочки
Гарниры, Овощи	картофель рис Зерно Овощи
Регенерация рен, Ауфбау-курица	выпечка Гарниры Овощи меню
Еда отепель	Торт хлеб, булочки Мясо, птица Рыба

15.4 Остановка суда

- 1.Нажмите «Блюда» в меню.
- 2.Нажмите на нужную категорию.
- 3.Нажмите на желаемый продукт.
- 4.Нажмите на желаемое блюдо.

Кончик: Для некоторых блюд вы можете выбрать предпочтительный способ приготовления.

→ «Параметры настройки блюд», страница 26

- ✓ Настройки блюда отображаются на дисплее.

деПризнание судом

5. При необходимости отрегулируйте настройки.

В зависимости от блюда, можно регулировать только определенные настройки.


→ «*Параметры настройки блюд*», страница 26

6. Для получения информации о принадлежностях и высоте установки нажмите кнопку «Информация».


7. Начать работу.

- ✓ Прибор начинает нагрев, и таймер отсчитывает время.
- ✓ Для блюд с датчиком выпечки или при использовании термометра для мяса (в зависимости от функций прибора) таймер не отображается. На дисплее отображаются настройки и время работы прибора. Если прибор подключен к Home Connect, для некоторых блюд отображается приблизительное оставшееся время приготовления.
- «*Прогноз оставшегося времени операции*», страница 27
- ✓ Когда блюдо будет готово, прозвучит сигнал. Прибор прекратит нагрев.

8. Когда истечет срок:

- ▶ При необходимости вы можете внести дополнительные корректировки и перезапустить операцию.
- ▶ Когда еда будет готова, включите  ИЗ-прибор.

15.5 Функция автоматического отключения

Функция автоматического отключения  в суде Модель Тен позволяет с легкостью выпекать и запекать. По завершении работы прибор автоматически отключает нагрев.

Для достижения оптимальных результатов приготовления, после завершения процесса извлеките блюдо из камеры для приготовления пищи.

16. Признание судом

Устройство использует камеру для распознавания множества блюд и продуктов в камере для приготовления пищи.

Как только вы закроете дверцу прибора, автоматически начнется распознавание блюд. Затем прибор предложит подходящие запрограммированные блюда или настройки.

Для использования функции распознавания спутниковой антенны активируйте камеру и функцию распознавания антенны в основных настройках и подключите устройство к источнику сигнала.

Home Connect.

→ «*Основные настройки*», страница 29;

→ «*Home Connect*», страница 31.

Примечания

- Для обеспечения стабильно хороших результатов распознавания спутниковых тарелок регулярно проверяйте объектив и осветительные приборы камеры на наличие загрязнений и при необходимости очищайте их.
→ «*Очистка устройства*», страница 34
- В зависимости от типа вашего устройства или версии программного обеспечения, возможно, потребуется сначала загрузить эту функцию. Для получения дополнительной информации обратитесь к приложению Home Connect.

16.1 Установление порядка признания судебных решений

Когда вы закрываете дверцу прибора, распознавание спутниковой антенны начинается после включения прибора или когда открыто меню и никакие другие операции не выполняются.

1. Поместите продукты в камеру для приготовления пищи.

2. Закройте дверцу прибора.

- ✓ Начнется распознавание посуды.

3. Нажмите на соответствующее блюдо или настройку на дисплее и, при необходимости, выберите желаемый способ приготовления.

Уведомление: Если прибор не распознает продукт, на дисплее появится сообщение. Проверьте камеру и освещение на наличие загрязнений, а также расположение продуктов в камере для приготовления пищи. Закрытие дверцы прибора перезапустит процесс распознавания продуктов. Если прибор по-прежнему не распознает продукт, значит, для этого продукта в данный момент нет доступных предустановок. Настройте прибор как обычно.

4. Нажмите «Далее».

5. При необходимости отрегулируйте настройки.


→ «*Параметры настройки блюд*», страница 26

→ «*Основные операции*», страница 16

6. Начните работу. Устройство

- ✓ начнет нагреваться.

7. Когда операции завершатся:


- ▶ При необходимости вы можете внести дополнительные корректировки и перезапустить операцию.
- ▶ Когда еда будет готова, включите  ИЗ-прибор.

Уведомление: Если вы используете микроволновую печь с вытяжкой, прибор предложит вам провести регенерацию.

Отменить признание суда

- ▶ Чтобы отменить распознавание спутниковой антенны, проведите пальцем по экрану.
 - ▶ Если идентификация в суде уже завершена, нажмите [название кнопки].
- ✓ Появляется меню.

17 Избранное Н

Вы можете добавлять товары в избранное, а затем удалять их. Сохраните настройки.  Нден.

Уведомление: В зависимости от вашего устройства, информация о типе или версии программного обеспечения вам может потребоваться загрузить это приложение. функций вашего устройства доступна только на самом устройстве

Более подробную информацию смотрите в самом приложении. — вы можете получить к ней доступ в Home Connect.

17.1 Сохранить избранное

Вы можете сохранить до 30 различных режимов работы в качестве избранных.

1. Для выбора режима работы нажмите кнопку рядом с названием режима работы в верхней части дисплея.

2. При необходимости измените название избранного элемента с помощью клавиатуры на экране.

3. Нажмите «Применить».

17.2 Выберите избранное

Если у вас есть сохраненные избранные элементы, вы можете выбрать их для настройки работы.

1. Нажмите «Избранное» в меню.
2. Нажмите на понравившийся избранный элемент.
3. При необходимости вы можете изменить настройки.
4. Начать работу. start stop

✓ На дисплее отображаются значения настроек.


Уведомление

Обратите внимание на информацию о различных режимах работы:

- → «Пар», страница 19
- → "Микроволновая печь", страница 21
- → «Функция вентиляции Crisp Finish», страница 23;
- → «Термометр для запекания», страница 24.

17.3 Изменить избранное


Вы можете в любое время изменить, отсортировать или удалить сохраненные избранные элементы.

1. Нажмите «Избранное» в меню.
2. Нажмите на понравившийся избранный элемент.
3. Нажмите рядом с названием избранного в верхней части экрана. 
4. Измените настройки или название избранного.
5. Подтвердите изменение.

Сортировать избранное

1. Нажмите «Избранное» в меню.
2. Нажмите и удерживайте выбранный элемент, затем перетащите его в другое место.

Удалить избранное

1. Нажмите «Избранное» в меню.
2. Нажмите на понравившийся избранный элемент.
3. Нажмите рядом с названием избранного в верхней части экрана. 
4. Подтвердите удаление.

18. Блокировка от детей

Защитите свое устройство, чтобы дети случайно не включили его и не изменили настройки.

18.1 Активировать родительский контроль

Вы можете активировать родительский контроль независимо от того, включено устройство или выключено.

1. Для активации родительского контроля:
 - ▶ При выключенном устройстве нажмите на любую область на дисплее.
 - ▶ Когда устройство включено, нажмите кнопку на дисплее состояния.

2. Нажимать.
 - ✓ На дисплее появляется сообщение с подтверждением.
 - ✓ Панель управления заблокирована. Устройство можно выключить только вручную.
 - ✓ Когда устройство включено, индикатор горит. Когда устройство выключено, индикатор не горит.

18.2 Отключение родительского контроля

Вы можете отключить родительский контроль в любое время.

1. Нажмите в любом месте на дисплее.
2. Чтобы отключить блокировку от детей, следуйте инструкциям на дисплее так, чтобы изображение на кольце полностью заполнилось.
 - ✓ На дисплее появляется сообщение с подтверждением.

19 Основные настройки

Вы можете настроить основные параметры своего устройства в соответствии со своими потребностями.

19.1 Обзор основных настроек

Здесь вы найдете обзор основных и заводских настроек. Основные настройки зависят от конфигурации вашего устройства.

Более подробная информация об индивидуальном базовом вступительном взносе.

Вы получите должности т Дисплей с надписью «Информация».

Базовый Настройки	Выбор h1
Язык	См. А выбор на устройстве.

Базовый Настройки	Выбор
Home Connect	Подключите духовой шкаф к мобильному устройству и управляйте им дистанционно. → «Home Connect», страница 31
время	Время в 24-часовом формате.
Отображать яркость	Выбор
Режим ожидания включен показывать	<ul style="list-style-type: none"> ■ Этапы 1, 2, 3, 4 и 5₁ ■ Один, ограниченный по времени ■ Один (этот параметр увеличивает потребление энергии) ■ Из₁

Отображать	Выбор
Часы	<ul style="list-style-type: none"> ■ Цифровой; ■ Аналоговый
корректирование	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выровняйте дисплей по горизонтали и вертикали.

глина	Выбор
Тон основного тона	<ul style="list-style-type: none"> ■ А1 ■ Из
объем	<ul style="list-style-type: none"> ■ Этапы 1, 2, 3, 4 и 5
Бип	<ul style="list-style-type: none"> ■ Очень кратковременное воздействие (однократно) ■ Кратковременное воздействие (примерно 5 секунд) ■ Средневременное воздействие (примерно 10 секунд) ■ Длительная продолжительность (примерно 30 секунд)

Настройки устройства	Выбор
Вентилятор за вентилятором	<ul style="list-style-type: none"> ■ Минимальный
продолжительность	<ul style="list-style-type: none"> ■ Рекомендуется ■ Длинный ■ Очень длинный

освещение	Выбор
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Во время приготовления пищи и при открытой дверце ■ Только когда дверь открыта. ■ Всегда выключено

Объем микроволновой печи	Выбор
предустановка	<ul style="list-style-type: none"> ■ 90 Вт ■ 180 Вт ■ 360 Вт ■ 600 Вт
легкое	<ul style="list-style-type: none"> ■ Способствовать росту

Микроволновая печь	Выбор
набор	<ul style="list-style-type: none"> ■ Из1 ■ А

микроволновая печь	Выбор
сухой	<ul style="list-style-type: none"> ■ А1 ■ Из

Жесткость воды	Выбор
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 4 (очень сложно) ■ 3 (сложный) ■ 2 (средний) ■ 1 (мягкий) ■ 0 (смягченный)

камера	Выбор
	<ul style="list-style-type: none"> ■ А ■ Из1

Признание судом	Выбор
НУНГ	<ul style="list-style-type: none"> ■ Рекомендуется установить значение 1 (этот параметр увеличивает энергопотребление). ■ Из1 ■ Снижена мощность (распознавание спутниковой антенны занимает больше времени после включения).

Персонализация	Выбор
ступенька	
Логотип бренда	<ul style="list-style-type: none"> ■ Показывать1 ■ Не показывать

Операция после	Выбор
Включать	<ul style="list-style-type: none"> ■ Главное меню1 ■ Типы отопления ■ микроволна ■ Гери ■ Любимый ■ Восток

Прошло	Выбор
Время приготовления	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ни ■ Число собственный

Персонализация	Выбор
ступенька	
Микроволновая печь	<ul style="list-style-type: none"> ■ А1
противень	<ul style="list-style-type: none"> ■ Из

Региональный Ге-	Выбор
правильный	<ul style="list-style-type: none"> ■ Все1 ■ Европейские суды ■ Блюда в британском стиле

Тарелки	Выбор
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Все1 ■ Без свинины ■ Только кошерное

Безопасность детей	Выбор
ступенька	<ul style="list-style-type: none"> ■ Дверной замок + кодовый замок. ■ Только кодовый замок.1 ■ Неполноценный

Автоматический	Выбор
Быстрый нагрев	<ul style="list-style-type: none"> ■ Из ■ А1
Дзен	

Заводские настройки	Выбор
легкие	
Заводские настройки	<ul style="list-style-type: none"> ■ Восстановить
легкие	

информация	Реклама
Информация об устройстве	Посмотрите техническую информацию об
ИОН	устройстве.

19.2 Изменение основных настроек


1. В меню нажмите «Основные настройки».
2. Нажмите на нужную область основных настроек.
3. Выберите нужную базовую настройку.
4. Нажмите на нужный пункт, чтобы вернуться к настройкам по умолчанию.
 - ✓ Изменения будут применены непосредственно к большинству основных настроек.
5. Чтобы изменить другие основные настройки, вернитесь назад и выберите другую основную настройку.
6. Чтобы выйти из основных настроек, вернитесь в меню или выключите устройство. ☺

- ✓ Изменения сохранены.

Уведомление: Ваши изменения настроек по умолчанию сохраняются после отключения электроэнергии.

19.3 Установка времени

1. В меню нажмите «Основные настройки».
2. Нажмите «Время».
3. Для установки времени нажмите на индикатор часов или минут.
 - ✓ Выбранное значение выделено синим цветом.
4. Установите время с помощью кольца установки.
 - ▶ Минуты отсчитываются с шагом в 5 минут. Для точной установки минут нажмите и удерживайте соответствующую область на кольце установки примерно 1-2 секунды. Минуты отобразятся в виде точек. Установите минуты с помощью кольца установки.

5. Чтобы выйти из основных настроек, вернитесь в меню или выключите устройство. 

✓ Экономится время.

20 Home Connect

Это устройство поддерживает работу в сети. Подключите устройство к мобильному устройству, чтобы управлять функциями через приложение Home Connect, настраивать основные параметры или отслеживать текущее рабочее состояние.

Сервисы Home Connect доступны не во всех странах. Доступность функции Home Connect зависит от доступности сервисов Home Connect в вашей стране. Дополнительную информацию можно найти здесь: www.home-connect.com.

Приложение Home Connect проведет вас через весь процесс регистрации. Следуйте инструкциям в приложении Home Connect, чтобы настроить параметры.

Кончик: Также ознакомьтесь с инструкциями в приложении Home Connect.

Примечания

- Пожалуйста, соблюдайте инструкции по технике безопасности, изложенные в данном руководстве пользователя, и следите за их выполнением даже при использовании устройства через приложение Home Connect.
→ «Безопасность», страница 2
- В это время приоритет всегда отдается непосредственному управлению устройством. Управление через приложение Home Connect невозможно.
- В сетевом режиме ожидания устройство потребляет максимум 2 Вт.

20.2 Настройки Home Connect

В основных настройках вашего устройства вы можете изменить параметры Home Connect и сетевые настройки.

Настройки, отображаемые на дисплее, зависят от того, настроена ли функция Home Connect и подключено ли устройство к домашней сети.

Основные настройки	Возможные настройки	Объяснение
Ассистент Home Connect <small>палатка</small>	Запуск помощника Отключить	Вы можете подключить свое устройство к приложению Home Connect с помощью Home Connect Assistant. Уведомление: При первом использовании Home Connect Assistant доступна только настройка «Запустить Assistant».
Wi-Fi	А Из	С помощью Wi-Fi вы можете отключить сетевое соединение вашего устройства. После успешного подключения вы можете отключить Wi-Fi, не потеряв при этом подробные данные. Устройство автоматически переподключится при повторном включении Wi-Fi. Уведомление: В сетевом режиме ожидания устройство потребляет максимум 2 ватта.
Состояние пульта дистанционного управления	Мониторинг Ручной дистанционный запуск Дистанционный запуск	В режиме мониторинга в приложении можно только просматривать рабочее состояние устройства. При переключении с мониторинга или постоянного дистанционного запуска на ручной дистанционный запуск необходимо каждый раз активировать дистанционный запуск. Вы можете открыть дверцу устройства в течение 15 минут после активации дистанционного запуска, не отключая его. По истечении 15 минут открытие дверцы устройства отключит ручной дистанционный запуск.

20.1 Настройка Home Connect

Требования

- Устройство подключается к электросети и включается.
 - У вас есть мобильное устройство с актуальной версией операционной системы iOS или Android, например, смартфон.
 - Устройство подключается к домашней сети Wi-Fi в месте установки.
 - Мобильное устройство и само устройство находятся в зоне действия сигнала Wi-Fi вашей домашней сети.
1. Отсканируйте следующий QR-код.



С помощью QR-кода вы можете установить приложение Home Connect и подключить свое устройство.

2. Следуйте инструкциям в приложении Home Connect.

Основные настройки	Возможные настройки	Объяснение
		При постоянном дистанционном запуске вы можете запускать и управлять устройством удаленно в любое время. Если вы часто управляете устройством удаленно, рекомендуется установить постоянный режим дистанционного запуска.

20.3 Управление устройством с помощью приложения Home Connect

С помощью приложения Home Connect вы можете удаленно настраивать и запускать устройство.

ВНИМАНИЕ! Опасно возгорание!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в камере для приготовления пищи, могут загореться.

- ▶ Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в камере для приготовления пищи.
- ▶ При появлении дыма прибор следует выключить или отсоединить от сети, а дверцу держать закрытой, чтобы потушить возможное пламя.

Требования

- Устройство выключено.
- Устройство подключено к домашней сети и приложению Home Connect.
- Для настройки устройства через приложение в основных настройках состояния дистанционного управления необходимо выбрать ручной или постоянный дистанционный запуск.

1. Для активации ручного дистанционного запуска нажмите [кнопку/кнопку].

Подтверждение на духовке требуется только в том случае, если вы переключаетесь с режима мониторинга или постоянного дистанционного запуска на ручной дистанционный запуск.

При использовании постоянного дистанционного запуска подтверждение в духовке не требуется.

2. Внесите изменения в настройки в приложении Home Connect и отправьте их на устройство.

Примечания

- При включении духовки непосредственно на самом приборе автоматически активируется дистанционный запуск. Изменить настройки или запустить новую программу можно через приложение Home Connect.
- Вы можете открыть дверцу прибора в течение 15 минут после активации дистанционного запуска. Это не отключит дистанционный запуск. По истечении 15 минут открытие дверцы прибора отключит ручной дистанционный запуск.

Обновление программного обеспечения 20.4

Функция обновления программного обеспечения обновляет программное обеспечение вашего устройства, например, для оптимизации, исправления ошибок, обновления безопасности, а также добавления новых функций и сервисов. Это может привести к незначительным изменениям в отображении и работе устройства.

Необходимое условие — вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect и иметь установленное приложение на своем мобильном устройстве.

установили и сервер Home Connect привязаны к нему.

Как только произойдет обновление программного обеспечения, обновление станет доступно, приложение уведомит через приложение Home Connect, вас, и вы сможете начать процесс обновления. После программного обеспечения U успешного завершения обновления...

химия Скачать может Вы можете установить его через

Запустите приложение Home Connect, когда подключитесь к домашней сети Wi-Fi. После успешной установки вы получите уведомление через приложение Home Connect.

Примечания

- Обновление программного обеспечения состоит из двух этапов.
 - Первый шаг – это загрузка.
 - Второй шаг – установка на ваше устройство. Вы можете продолжать использовать устройство во время загрузки. В зависимости от ваших личных настроек в приложении, обновление программного обеспечения также может быть загружено автоматически.
- Установка займет несколько минут. Во время установки вы не сможете использовать устройство. В случае обновления, связанного с безопасностью, рекомендуется выполнить установку как можно скорее.

20.5 Дистанционная диагностика

Служба поддержки клиентов может получить доступ к вашему устройству через удаленную диагностику, если вы свяжетесь со службой поддержки с соответствующим запросом, ваше устройство подключено к серверу Home Connect, и удаленная диагностика доступна в стране, где вы используете устройство.

Кончик: Дополнительную информацию и сведения о доступности удаленной диагностики в вашей стране можно найти в разделе «Сервис/Поддержка» на местном веб-сайте: www.home-connect.com.

20.6 Защита данных

Пожалуйста, ознакомьтесь с информацией о защите данных.

При первом подключении вашего устройства к домашней сети с доступом в интернет, оно передает на сервер Home Connect следующие категории данных (первичная регистрация):

- Уникальный идентификатор устройства (состоящий из ключей устройства и MAC-адреса установленного модуля Wi-Fi).
- Сертификат безопасности модуля связи Wi-Fi (для обеспечения информационной безопасности соединения).
- Текущая версия программного и аппаратного обеспечения вашего бытового прибора.
- Состояние любых предыдущих сбросов до заводских настроек.

Эта первоначальная регистрация подготовит вас к использованию функций Home Connect и требуется только при первом использовании этих функций.

Уведомление: Обратите внимание, что функции Home Connect можно использовать только совместно с приложением Home Connect. Информацию о защите данных можно найти здесь. Доступ к ним можно получить через приложение Home Connect.

21. Уборка и техническое обслуживание

Чтобы ваше устройство долгое время оставалось работоспособным, тщательно чистите и обслуживайте его.

21.1 Чистящие средства

Чтобы избежать повреждения различных поверхностей устройства, не используйте неподходящие чистящие средства.

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникновение влаги может привести к поражению электрическим током.

- ▶ Не используйте пароочиститель или мойку высокого давления для очистки устройства.

ОПАСНОСТЬ

Неподходящие чистящие средства повредят поверхности устройства.

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не используйте чистящие средства, содержащие сильнодействующий спирт.

Подходящие чистящие средства

Используйте только подходящие чистящие средства для различных поверхностей вашего устройства.

Обратитесь к инструкции по очистке устройства.

→ «Очистка устройства», страница 34

передняя часть устройства

поверхность	Подходящая чистка середина	Примечания
нержавеющая сталь	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горячая мыльная вода ■ Специальная нержавеющая сталь Средства по уходу за кожей в теплую погоду Поверхности	Для предотвращения коррозии необходимо незамедлительно удалять с поверхностей из нержавеющей стали известковый налет, жир, крахмальные и белковые пятна. Наносите средство по уходу за нержавеющей сталью очень тонким слоем.
ПЛАСТИК ИЛИ ЛА-плиточные участки	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горячая мыльная вода 	Не используйте средства для чистки стекол или скребки для стекла. Чтобы избежать пятен, которые невозможно удалить, немедленно удаляйте любые средства для удаления накипи, попавшие на поверхность.
Стекло	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горячая мыльная вода 	Не используйте средства для чистки стекол или скребки для стекла.

дверца оборудования

Область	Подходящая чистка середина	Примечания
Дверное стекло	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горячая мыльная вода ■ Средство для чистки духовок ■ спираль из нержавеющей стали 	Не используйте скребки для стекла. Кончик: Для тщательной очистки снимите дверные окна. → «Дверца оборудования», страница 38
Крышка двери	<ul style="list-style-type: none"> ■ Изготовлено из нержавеющей стали: очиститель нержавеющей стали ■ Сделано из пластика: Горячая мыльная вода 	Не используйте средства для чистки стекла или скребки для стекла. Не используйте средства для чистки нержавеющей стали. Кончик: Для тщательной очистки снимите крышку дверцы. → «Дверца оборудования», страница 38
Внутренняя рама двери изготовлено из нержавеющей стали	<ul style="list-style-type: none"> ■ очиститель нержавеющей стали 	Изменение цвета можно удалить с помощью средства для чистки нержавеющей стали. Не используйте средства по уходу за нержавеющей сталью.
дверная ручка	<ul style="list-style-type: none"> ■ ЧАС Средство для мытья посуды 	Чтобы избежать пятен, которые невозможно удалить, немедленно удаляйте любые средства для удаления накипи, попавшие на поверхность.

Область	Подходящая чистка	Примечания
Эмалевые поверхности	<p>середина</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Горячая мыльная вода ■ уксусная вода ■ Средство для чистки духовок ■ спираль из нержавеющей стали 	<p>При сильных загрязнениях замочите щетку или спираль из нержавеющей стали и используйте их.</p> <p>Чтобы просушить камеру для приготовления пищи после чистки, оставьте дверцу прибора открытой.</p> <p>Примечания</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Лучше всего использовать функцию очистки. → «Функция самоочистки при пиролизе», страница 35 Эмаль наносится ■ при очень высоких температурах, что может привести к незначительным цветовым вариациям. На функциональность устройства это не влияет. ■ Края тонких листов не могут быть полностью покрыты эмалью и могут быть шероховатыми. Это не влияет на защиту от коррозии. ■ Остатки пищи вызывают образование белого налета на эмалевых поверхностях. Этот налет безвреден для здоровья и не влияет на функциональность прибора. Удалить налет можно с помощью лимонной кислоты.
стеллажи	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горячая мыльная вода ■ спираль из нержавеющей стали 	<p>При сильных загрязнениях замочите щетку или спираль из нержавеющей стали и используйте их.</p> <p>Уведомление:Для тщательной очистки выньте решетки. → «Рамки», страница 40</p>
Система вытяжки	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горячая мыльная вода 	<p>Для удаления сильных загрязнений используйте щетку.</p> <p>Чтобы избежать удаления смазки, очищайте направляющие удлинителя, не снимая их с места.</p> <p>Не мойте в посудомоечной машине.</p> <p>Уведомление:Для тщательной очистки отсоедините выдвижную систему. → «Рамки», страница 40</p>
Аксессуары	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горячая мыльная вода ■ Средство для чистки духовок ■ спираль из нержавеющей стали 	<p>При сильных загрязнениях замочите щетку или спираль из нержавеющей стали и используйте их.</p> <p>Эмалированные аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.</p>
резервуар для воды	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горячая мыльная вода 	<p>Чтобы удалить остатки моющего средства после чистки, тщательно промойте чистой водой.</p> <p>Чтобы высушить резервуар для воды после мытья, оставьте его сохнуть с открытой крышкой. Высушите уплотнитель на крышке. Не мойте в посудомоечной машине.</p>
Термометр для жарки тер	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горячая мыльная вода 	<p>Для сильных загрязнений используйте щетку. Не мойте в посудомоечной машине.</p>
объектив камеры	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горячая мыльная вода 	<p>Не используйте кислотные чистящие средства или средства для удаления накипи.</p> <p>Следуйте инструкциям по очистке объектива фотоаппарата. → «Чистка объектива фотоаппарата», страница 35</p>

21.2 Очистка устройства

Во избежание повреждения устройства, чистите его только в соответствии с инструкциями и с использованием подходящих чистящих средств.

ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Во время использования устройство и его компоненты

Части, к которым можно прикоснуться, нагреваются.

- ▶ Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам, чтобы избежать ментеса.
- ▶ Маленькие дети, младшие Детям младше 8 лет вход воспрещен. Их будет десять.

ВНИМАНИЕ! Опасно возгорание!

Остатки пищи, жир и мясные соки могут воспламениться.

- ▶ Перед использованием удалите крупные загрязнения с камеры для приготовления пищи, нагревательных элементов и принадлежностей.

Требование:Следуйте инструкциям по применению чистящих средств.

→ «Чистящие средства», страница 33

1.Протрите устройство горячей мыльной водой и тряпкой для мытья посуды.

- ▶ Для некоторых поверхностей можно использовать альтернативные чистящие средства.

→ «Подходящие чистящие средства», страница 33

2. Протрите мягкой тканью.

Очистка объектива камеры

Чтобы камера долгое время выдавала четкие изображения в камере для запекания, регулярно очищайте объектив камеры.

Уведомление: Объектив камеры расположен в верхнем левом углу задней стенки камеры для приготовления пищи.

ОПАСНОСТЬ

Использование дверцы прибора в качестве сиденья или поверхности для хранения может повредить дверцу.

- ▶ Не ставьте, не садитесь, не вешайте и не прислоняйтесь к дверце прибора.
- ▶ Не ставьте посуду или аксессуары на дверцу прибора.

Объектив фотоаппарата может поцарапаться или помутнеть.

- ▶ Не используйте жесткие губки для мытья посуды.

- ▶ Не используйте спираль из нержавеющей стали.
- ▶ Не используйте кислотные чистящие средства или средства для удаления накипи.
- ▶ Используйте средство для чистки духовок только в холодной духовке в соответствии с инструкциями производителя.

Скребок для стекла повредит поверхности устройства.

- ▶ Для очистки объектива фотоаппарата в духовке используйте скребок для стекла исключительно.

Требование: Устройство остыло.

1. После использования протрите объектив камеры мягкой влажной тканью.
2. Для удаления сильных загрязнений используйте скребок для стекла.

Уведомление: Функция "пиролизной самоочистки" также очищает объектив камеры.

22. Функция очистки «Пиролизная самоочистка»

Благодаря функции «пиролитической самоочистки» внутренняя камера духовки очищается практически автоматически. Очищайте внутреннюю камеру духовки каждые 2-3 месяца, используя эту функцию. При необходимости можно использовать ее чаще.

Для работы функции очистки требуется приблизительно 3,9–4,8 киловатт-часов.



Кончик: Чтобы сэкономить энергию и обеспечить более эффективную очистку камеры для приготовления пищи, снимите также решетки.

→ «Рамки», страница 40

3. Удалите крупные загрязнения из камеры для приготовления пищи и с решеток. Сильные загрязнения могут запекаться, и поэтому их трудно удалить.
4. Протрите внутреннюю поверхность дверцы прибора и края варочной камеры в области уплотнителя дверцы средством для мытья посуды и мягкой тканью. Не снимайте и не трите уплотнитель дверцы. Сильно загрязненную поверхность стекла дверцы следует удалить с помощью средства для чистки духовок.
5. Извлеките предметы из камеры для приготовления пищи. Камера для приготовления пищи должна быть пустой, за исключением решеток.

22.1 Подготовьте устройство к работе в режиме очистки

Для достижения хороших результатов очистки и предотвращения повреждений тщательно подготовьте устройство.

ВНИМАНИЕ! Опасно возгорание!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в камере для приготовления пищи, могут загореться.

- ▶ Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в камере для приготовления пищи.
- ▶ При появлении дыма прибор следует выключить или отсоединить от сети, а дверцу держать закрытой, чтобы потушить возможное пламя.

В процессе очистки остатки пищи, жир и мясные соки могут воспламениться.

- ▶ Перед каждым запуском функции очистки удаляйте из камеры для приготовления пищи крупные загрязнения.
- ▶ Никогда не чистите аксессуары вместе.

В процессе очистки устройство сильно нагревается снаружи.

- ▶ Никогда не вешайте на дверную ручку легковоспламеняющиеся предметы, например, кухонные полотенца.
- ▶ Передняя часть устройства должна быть чистой. Не допускайте контакта с детьми.

Если уплотнитель двери поврежден, из области двери будет выходить много тепла.

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

1. Снимите резервуар для воды с устройства.

2. Выньте из духовки аксессуары и посуду. Решетки и выдвижные ящики также можно почистить.

22.2 Настройка функции очистки

Во время работы функции очистки проветрите кухню.

ВНИМАНИЕ – Риск нанесения вреда здоровью!


Функция очистки нагревает камеру для приготовления пищи до очень высокой температуры, сжигая остатки от жарки, запекания и выпечки. В результате этого процесса выделяются пары, которые могут раздражать слизистые оболочки.

- ▶ Во время уборки кухни необходимо тщательно проветрить.
- ▶ Не оставайтесь в комнате надолго. Держите детей и домашних животных подальше.

ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

В процессе очистки камера для приготовления пищи сильно нагревается.

- ▶ Никогда не открывайте дверцу прибора. Дайте прибору остыть.
- ▶ Держите детей подальше.

 **В процессе очистки устройство сильно нагревается снаружи.**

- ▶ Никогда не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть.
- ▶ Держите детей подальше.

Уведомление: В режиме очистки подсветка духовки не загорается.

Требование:

→ «Подготовка устройства к функции очистки», страница 35

1. В меню нажмите «Очистка».

2. Нажмите кнопку «Самоочистка методом пиролиза».

3. Отрегулируйте уровень очистки с помощью регулировочного кольца.

Уборка уровень	Уборка степень	Продолжительность в часах
1	Свет	Примерно 2:15
2	Высокий	Примерно 2:30

Продолжительность изменить нельзя.

Вы можете изменить время завершения операции.

→ «Завершение», страница 18

4. Нажимать.

✓ На дисплее отображается сообщение, указывающее на необходимость подготовки к функции очистки.

5. Подтвердите уведомление.

✓ Запускается функция очистки, и начинается обратный отсчет времени. В целях вашей безопасности дверца прибора блокируется при достижении определенной температуры внутри камеры для приготовления пищи. На дисплее отобразится [отсутствует информация].

✓ Звуковой сигнал подтверждает завершение функции очистки. На дисплее появляется сообщение о завершении операции.

6. Выключите устройство.

7..

→ «Подготовка устройства к использованию после выполнения функции очистки», страница 36.

Отменить функцию очистки

После запуска функцию очистки нельзя остановить или изменить.

► Чтобы отключить функцию очистки, выключите устройство.

22.3 Подготовьте устройство к использованию после завершения функции очистки.

1. Дайте устройству остыть.

2. Удалите остатки золы из камеры для приготовления пищи, решеток и области вокруг дверцы прибора.

→ «Чистка и уход», страница 33

3. Выдвиньте ящики и несколько раз задвиньте их обратно.

В процессе чистки на ящиках может появиться изменение цвета. Это изменение цвета не влияет на функциональность прибора.

4. Белые отложения удаляются лимонной кислотой.

Уведомление: Белый налет на эмалевых поверхностях может образовываться из-за чрезмерно крупных загрязнений. Эти остатки пищи безвредны и не влияют на работу прибора.

Уведомление: В процессе очистки рамка на внутренней стороне дверцы прибора или другие детали из нержавеющей стали могут изменить цвет. Это изменение цвета не влияет на функциональность прибора. Цвет можно удалить с помощью средства для чистки нержавеющей стали.

23 Поддержка по уборке

Поддержка по уборке  является быстрой альтернативой.

Средство для очистки камеры для приготовления пищи между использованиями. Средство размягчает загрязнения за счет испарения чистящего раствора. Благодаря этому загрязнения удаляются легче.

23.1 Организация поддержки уборки

ВНИМАНИЕ – Риск ожога!

Горячий пар может быть получен с помощью воды в камере для приготовления горячей пищи.

► Никогда не наливайте воду в нагревательную камеру.

Уведомление: В режиме поддержки очистки подсветка духовки не загорается.

Требование: Варочная камера полностью остыла.

1. Извлеките аксессуары из камеры для приготовления пищи.

2. **ВНИМАНИЕ** – Наличие дистиллированной воды в камере для приготовления пищи приводит к коррозии.

► Не используйте дистиллированную воду.

Смешайте 0,4 литра воды с каплей моющего средства и вылейте смесь в середину дна духовки.

3. В меню нажмите «Очистка».

4. Нажмите кнопку «Помощь в уборке».

Продолжительность изменить нельзя.

5. Нажимать.

✓ На дисплее отображается сообщение, указывающее на необходимость подготовки к проведению уборки.

6. Подтвердите уведомление.

✓ Начинается процесс уборки, и начинается обратный отсчет времени.

✓ Звуковой сигнал подтверждает завершение процесса очистки. На дисплее появляется сообщение о завершении операции.

7. Выключите устройство.

8..

→ «После использования чистящего средства очистите камеру для приготовления пищи», страница 36.

23.2 Очистите камеру для приготовления пищи после использования функции очистки.

ОПАСНОСТЬ

Длительное воздействие влаги в камере для приготовления пищи приводит к коррозии.

► После очистки протрите камеру для приготовления пищи и дайте ей полностью высохнуть.

1. Дайте устройству остыть.

2. Удалите остатки воды из камеры для приготовления пищи впитывающей губкой.

3. Гладкие эмалированные поверхности внутри духовки можно очистить тряпкой или мягкой щеткой. Удаленные загрязнения Удалите остатки с помощью щетки из нержавеющей стали.

4. Удалите известковый налет тряпкой, смоченной уксусом, и протрите чистой водой.

5. Протрите камеру для приготовления пищи мягкой тканью.

6. Чтобы полностью высушить камеру для приготовления пищи, оставьте дверцу прибора открытой примерно на 1 час или воспользуйтесь функцией сушки.

→ "Сушка", страница 37

24. Удаление накипи

Регулярная очистка от накипи необходима для обеспечения надлежащего функционирования вашего устройства.

Частота удаления накипи зависит от количества выполненных циклов подачи пара и жесткости воды. Прибор покажет, когда еще возможно выполнить 5 или менее циклов подачи пара. Если не проводить удаление накипи, использование пара станет невозможным.

Процедура удаления накипи состоит из нескольких этапов и занимает приблизительно 70-95 минут:

- Удаление накипи (примерно 55-70 минут) Первый
- цикл ополаскивания (примерно 8-12 минут) Второй
- цикл ополаскивания (примерно 8-12 минут)

Из соображений гигиены необходимо завершить процесс удаления накипи.

Если процесс удаления накипи прервется, вы больше не сможете перезапустить прибор. Чтобы снова ввести прибор в эксплуатацию, выполните два цикла ополаскивания.

24.1 Подготовка к удалению накипи

ОПАСНОСТЬ

Время контакта при удалении накипи подбирается в зависимости от рекомендуемого нами жидкого средства для удаления накипи. Использование других средств может повредить прибор.

- ▶ Используйте только рекомендованное нами жидкое средство для удаления накипи.

Если средство для удаления накипи попадет на панель управления или другие чувствительные поверхности, они будут повреждены.

- ▶ Раствор для удаления накипи следует немедленно смыть водой.

1. Приготовьте раствор для удаления накипи: 200 мл
 - ▶ жидкого средства для удаления накипи, 400
 - ▶ мл воды.

2. Откройте панель управления.

3. Снимите резервуар для воды и заполните его раствором для удаления накипи.

4. Вставьте резервуар для воды, заполненный раствором для удаления накипи.

5. Закройте панель управления.

24.2 Настройка процесса удаления накипи

Требование:

→ «Подготовка к удалению накипи», страница 37

1. В меню нажмите «Очистка».

2. Нажмите кнопку "Очистка от накипи".

Длительность процедуры изменить нельзя.

3. Нажимать.

- ✓ На дисплее отображается сообщение, указывающее на необходимость подготовки к удалению накипи.

4. Подтвердите уведомление.

- ✓ Начинается процесс удаления накипи, и таймер начинает обратный отсчет.

- ✓ Звуковой сигнал раздается по завершении первого этапа удаления накипи.

Затем прибор предложит вам дважды прополоскать прибор.

5. Для ополаскивания прибора перед каждым циклом мойки:

- ▶ откройте панель управления и снимите резервуар для воды.

- ▶ Тщательно промойте резервуар для воды и наполните его водой.

- ▶ Вставьте резервуар для воды и закройте панель управления.

- ✓ Звуковой сигнал срабатывает, когда цикл стирки завершается.

6. После завершения второго цикла стирки: опорожните

- ▶ резервуар для воды и высушите его.

→ «Опорожнение резервуара для воды»,

- ▶ страница 21 Выключите устройство.

25 Сушка

Чтобы избежать образования остаточной влаги, просушивайте камеру для приготовления пищи после использования пара или микроволновой печи, а также после очистки.

ОПАСНОСТЬ

Попадание воды на дно духовки при работе прибора при температуре выше 120 °C приводит к повреждению эмали.

- ▶ Когда на объекте Дно печи не стоит. начинает течь вода.
- ▶ Вода из камеры для приготовления пищи земля перед операцией шен.

25.1 Сухая камера для приготовления пищи

В духовке можно использовать Дайте им высохнуть или функцию сушки. кончикам.

1. Дайте устройству остыть.

2. Удалите грязь из камеры для приготовления пищи.

3. Удалите воду из камеры для приготовления пищи.

4. Просушите камеру для приготовления пищи.

- ▶ Чтобы дать камере для приготовления пищи просохнуть, оставьте дверцу прибора открытой на 1 час.

- ▶ Для использования функции сушки выберите «Функция сушки».

→ "Сушка", страница 37

Прекратите сушку

Требование:

→ «Сушка внутренней полости духовки», страница 37

1. В меню нажмите «Очистка».

2. Нажмите кнопку "Функция сушки".

Продолжительность сушки изменить нельзя.

3. Нажимать.

- ✓ На дисплее отображается сообщение о необходимых приготовлениях к сушке.

4. Подтвердите уведомление.

- ✓ Начинается процесс сушки, и таймер начинает обратный отсчет. По завершении сушки раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении операции.

5. Выключите устройство.

- 6. Чтобы полностью высушить камеру для приготовления пищи, оставьте дверцу прибора открытой на 1-2 минуты.

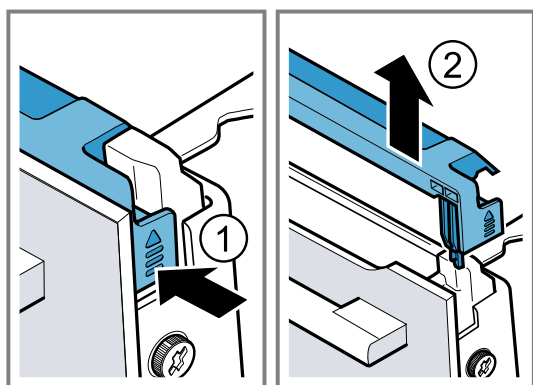
26 Дверь устройства

Для тщательной очистки дверцы прибора можно ее разобрать.

26.1 Снимите крышку двери

Вставка из нержавеющей стали в дверной панели может изменить цвет. Для очистки дверной панели и вставки из нержавеющей стали, а также для снятия дверного стекла, снимите дверную панель.

1. Слегка приоткройте дверцу прибора.
2. Нажмите на левую и правую стороны дверной крышки. ①
3. Снимите крышку дверцы и аккуратно закройте дверцу прибора.



26.2 Снятие дверных окон

⚠ ВНИМАНИЕ - Риск получения травмы! Царапины на дверце прибора могут разбиться.

- ▶ Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность.

Петли дверцы бытовой техники двигаются при открывании и закрывании, и вас могут зацемить.

- ▶ Не прикасайтесь к области петель. Детали внутри дверцы прибора могут иметь острые края.

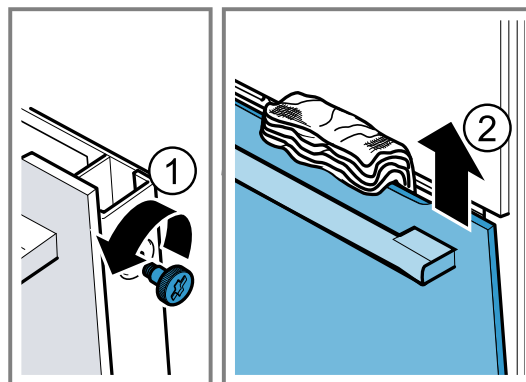
- ▶ Наденьте защитные перчатки.

Требование: Дверная обшивка была снята.

→ «Снятие дверной крышки», страница 38

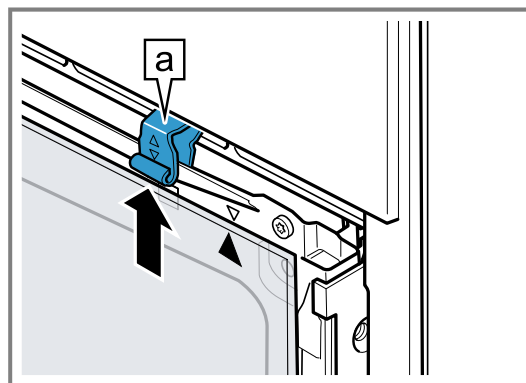
1. Ослабьте и снимите винты с левой и правой сторон дверцы прибора.
2. Кухонное полотенце, сложенное в несколько раз...
Дверца прибора заклинила.
3. Для Г замок дверцы бытовой техники **ЕСТЬ.**

4. Чтобы снять лобовое стекло, потяните его вверх. ②.



5. Положите лобовое стекло на ровную поверхность так, чтобы дверная ручка была направлена вниз.

6. Прижмите промежуточный диск к устройству одной рукой, одновременно надавливая вверх на левую и правую скобы. Не снимайте скобы. [a]



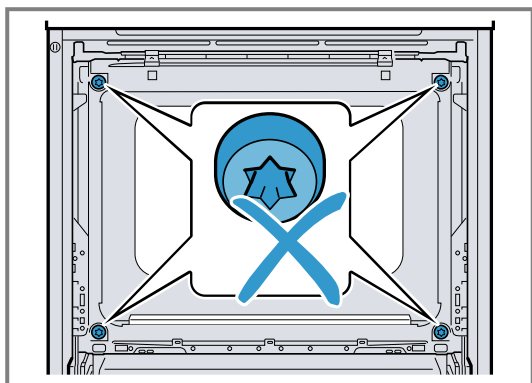
7. Удалите промежуточный диск.

8. **⚠ ВНИМАНИЕ - Риск серьезного вреда для здоровья!**

Откручивание винтов ставит под угрозу безопасность устройства. Микроволновая энергия может выходить наружу.

- ▶ Никогда не откручивайте винты.

Никогда не откручивайте 4 черных винта на раме.



26.3 Установка дверных окон

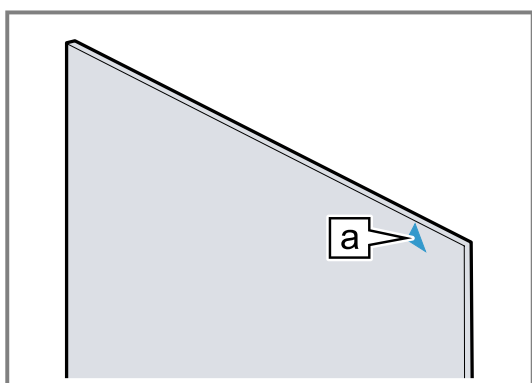
⚠ ВНИМАНИЕ - Риск получения травмы!

Петли дверцы бытовой техники двигаются при открывании и закрывании, и вас могут защемить.

▶ Не прикасайтесь к области петель. Детали внутри дверцы прибора могут иметь острые края.

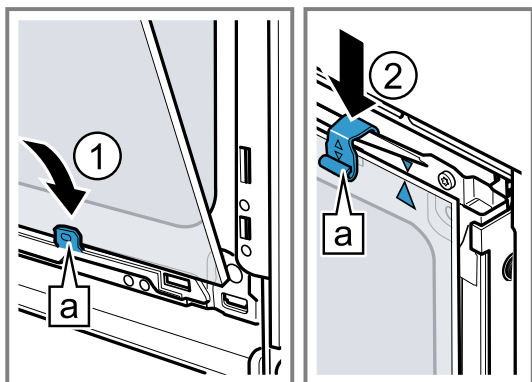
▶ Наденьте защитные перчатки.

1. Поверните промежуточный диск до тех пор, пока стрелка не окажется в положении **a** в правом углу.



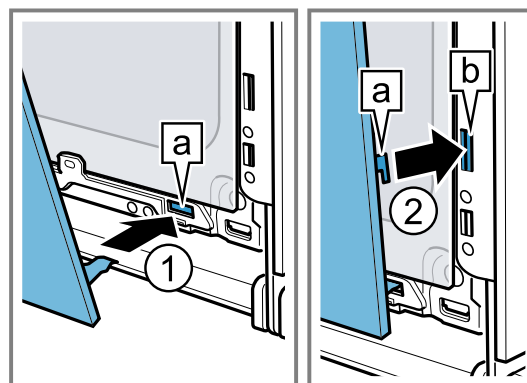
2. Вставьте промежуточный диск в держатель внизу и, удерживая его на месте, нажмите сверху.

3. Нажмите на левый и правый кронштейны вниз, пока промежуточный диск не будет зафиксирован на месте.



4. Закрепите ветровое стекло в левом и правом кронштейнах внизу.

5. Надавите на переднюю панель устройства до тех пор, пока левый и правый крючки не окажутся напротив места запи-
2.

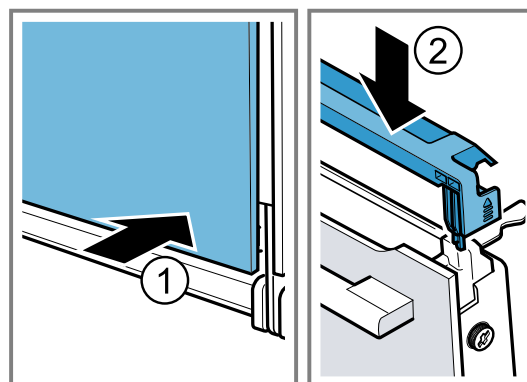


6. Нажмите на нижнюю часть ветрового стекла, пока оно не зафиксируется **1** до тех пор, пока их не станет слышно со щелчком.

7. Слегка приоткройте дверцу прибора и достаньте кухонное полотенце.

8. Вкрутите два винта с левой и правой сторон дверцы прибора.

9. Установите дверную крышку и надавите на нее, пока не услышите щелчок.



10. Закройте дверцу прибора.

Уведомление: Не используйте духовку, пока дверное стекло не будет правильно установлено.

27 стеллажей

Для тщательной очистки решеток и камеры для приготовления пищи, а также для установки решеток на место, их можно отсоединить.

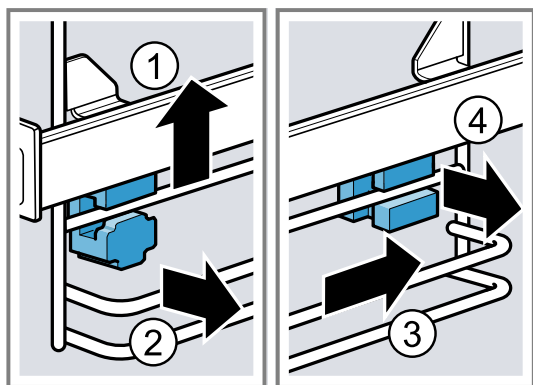
27.1 Отсоедините стеллажи

⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Стеллажи сильно нагреваются.

- ▶ Никогда не прикасайтесь к горячим решеткам. Всегда давайте прибору остыть.
- ▶ Держите детей подальше.

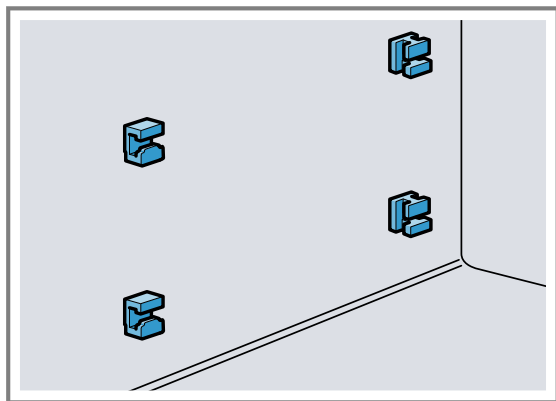
1. Поднимите переднюю раму и отсоедините ее. ②.
2. Сдвиньте всю рамку назад и снимите её. ③ и ④



27.2 Вставка скобок

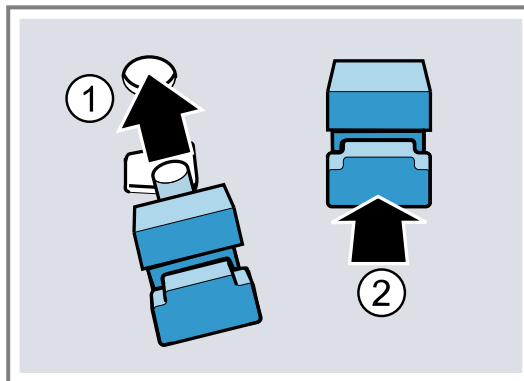
Если отсоединить стойки, кронштейны могут выпасть.

Уведомление: Точки крепления спереди и сзади различаются.

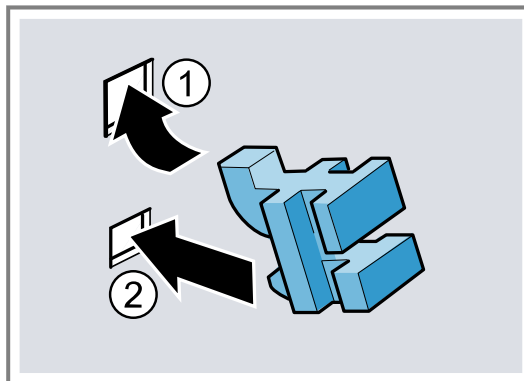


1. Вставьте передние кронштейны с крючком сверху в круглое отверстие и слегка наклоните их. ①

2. Закрепите передние кронштейны снизу и выпрямите их.

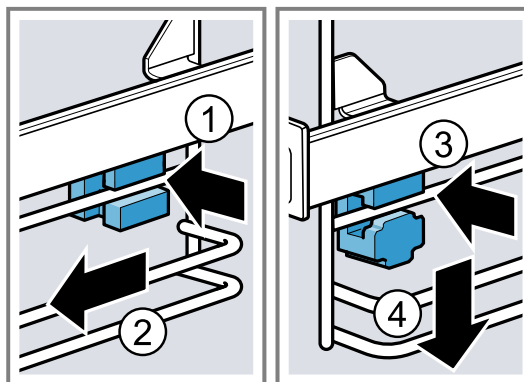


3. Вставьте задние кронштейны в верхнее отверстие с помощью крючка и вдавите их в нижнее отверстие.



27.3 Развешивание стеллажей

1. Вставьте раму в кронштейны сзади, сверху и снизу и потяните её вперед. ②
2. Прикрепите рамку к передней части и прижмите. ④



28 Стёрүfix ngen

Маленько больше беспорядков Вы можете самостоятельно устранить неполадки в своем устройстве. Воспользуйтесь информацией по устранению неполадок. Или ты Ку Обратитесь в службу поддержки клиентов. Это поможет вам избежать ненужных расходов.

⚠ В ВНИМАНИЕ – Риск получения травмы!

Несвязанный чуждающийся ремонт опасен.

- ▶ Только Ремонт устройства разрешен только квалифицированным специалистам.

- ▶ Если устройство неисправно, позвоните в службу поддержки клиентов.

→ «Обслуживание клиентов», страница 43



ВНИМАНИЕ – Опасность поражения




электрическим током! Неправильный ремонт опасен.

- ▶ Ремонт устройства могут производить только квалифицированные специалисты. Для
- ▶ ремонта устройства разрешается использовать только оригинальные запасные части.
- ▶ Если сетевой шнур или шнур питания данного прибора повреждены, их необходимо заменить специальным сетевым шнуром или специальным шнуром питания, который можно приобрести у производителя или в его службе поддержки клиентов.
- ▶ Если сетевой шнур данного устройства поврежден, его замена должна производиться квалифицированными специалистами.

28.1 Неисправности

Нарушение	Причины и устранение неполадок
Устройство не работает.	<p>Предохранитель в блоке предохранителей сработал.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей. <p>Блок питания вышел из строя.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте, работают ли освещение в комнате и другие приборы.
	<p><small>Электронная неисправность</small></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите устройство от сети переменного тока как минимум на 30 секунд, выключив предохранитель. 2. Сбросьте основные настройки до заводских значений. → «<i>Основные настройки</i>», страница 29
На экране отображается «Немецкий язык».	<p>Блок питания вышел из строя.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Настройте параметры для первоначальной установки. → «<i>Выполнить первоначальную настройку</i>», страница 15
Система не запускается или происходит сбой.	<p>Возможны несколько причин.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте информацию, отображаемую на дисплее. → «<i>Показать информацию</i>», страница 17 <p>Неисправность</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Позвоните по номеру . → «<i>Обслуживание клиентов</i>», страница 43
Устройство не нагревается.	<p>Демонстрационный режим включен.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кратковременно отключите устройство от сети, выключив, а затем снова включив предохранитель в блоке предохранителей. 2. Отключите демонстрационный режим в основных настройках примерно через 5 минут. → «<i>Изменение основных настроек</i>», страница 30 <p>Блок питания вышел из строя.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ После отключения электроэнергии откройте и закройте дверцу прибора один раз. После этого прибор ✓ проверит свою работу и будет готов к использованию.
Время не отображается, когда устройство выключено.	<p>Настройки по умолчанию были изменены.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Измените настройки отображения часов по умолчанию. → «<i>Основные настройки</i>», страница 29
Дверца прибора не открывается.	<p>Функция очистки блокирует дверцу прибора; на дисплее загорается индикатор. </p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Дайте устройству остыть, пока индикатор на дисплее не погаснет. → «<i>Функция самоочистки при пиролизе</i>», страница 35 <p>Функция блокировки дверцы прибора для защиты от детей.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Отключите блокировку от детей с помощью регулировочного кольца. → «<i>Защитная блокировка от детей</i>», страница 29 <p>Механизм блокировки можно отключить в основных настройках. → «<i>Основные настройки</i>», страница 29</p>
Система Home Connect работает некорректно.	<p>Возможны несколько причин.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перейти к www.home-connect.com.
Панель управления не открывается. НЕН.	<p>Предохранитель в блоке предохранителей сработал.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.

Нарушение	Причины и устранение неполадок
Панель управления не открывается.	<p>Блок питания вышел из строя.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте, работают ли освещение в комнате и другие приборы. <hr/> <p>Неисправность</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Позвоните в службу поддержки клиентов. <ul style="list-style-type: none"> → «Обслуживание клиентов», страница 43 2. Если в резервуаре для воды есть вода, опорожните его: откройте <ul style="list-style-type: none"> ▶ дверцу прибора. ▶ Просуньте руку под панель с правой и левой сторон. ▶ Медленно вытяните диафрагму и поднимите её вверх.
Устройство запрашивает удаление накипи, при этом счетчик удаления накипи предварительно не отображается.	<p>Установленный диапазон жесткости воды слишком низок.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Удалите накипь из прибора. «Удаление <ul style="list-style-type: none"> → накипи», страница 37 2. Проверьте жесткость воды и отрегулируйте ее в основных настройках. <ul style="list-style-type: none"> → «Основные настройки», страница 29
Прибор предлагает мне прополоскать рот.	<p>В процессе удаления накипи произошло прерывание электропитания или устройство было выключено.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Промойте прибор. <ul style="list-style-type: none"> → «Удаление накипи», страница 37
На дисплее отображается сообщение "Заполните резервуар для воды", хотя резервуар для воды уже полон.	<p>Резервуар для воды не зафиксирован.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Вставьте резервуар для воды правильно, так чтобы он защелкнулся в держателе. <ul style="list-style-type: none"> → «Наполнение резервуара для воды», страница 19
	<p>Резервуар для воды упал. От удара от него отвалились некоторые детали. Теперь из резервуара течет вода.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Закажите новый резервуар для воды. <ul style="list-style-type: none"> → «Обслуживание клиентов», страница 43 <hr/> <p>Неисправность</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Не используйте деминерализованную или фильтрованную воду. <ul style="list-style-type: none"> → «Перед первым использованием определите жесткость воды», страница 15. <hr/> <p>Датчик неисправен.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Позвоните по номеру . <ul style="list-style-type: none"> → «Обслуживание клиентов», страница 43
Клавиши мигают.	<p>За панелью управления образовался конденсат. Никаких действий не требуется. После испарения конденсата кнопки перестанут мигать.</p>
При приготовлении пищи на пару слышны звуки, похожие на плюх.	<p>Водяной пар вызывает эффект охлаждения/согревания в замороженных продуктах. Никаких действий предпринимать не нужно.</p>
Устройство издает гудящий звук во время работы и после выключения.	<p>При проверке работоспособности насоса будет слышен рабочий шум. Никаких действий предпринимать не нужно.</p>
При работе исключительно в микроволновом режиме камера для приготовления пищи сильно нагревается.	<p>Функция сушки включена.</p> <p>Для предотвращения образования конденсата только во время работы микроволновой печи прибор автоматически включает нагревательный элемент мощностью 600 и 800 Вт. Это не влияет на результат приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ В процессе работы микроволновой печи можно изменить основные настройки функции сушки. <ul style="list-style-type: none"> → «Основные настройки», страница 29 ▶ Пожалуйста, обратите внимание на информацию, касающуюся работы микроволновой печи. <ul style="list-style-type: none"> → "Микроволновая печь", страница 21
Изображение с камеры размытое.	<p>Объектив фотоаппарата загрязнен.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Очистите объектив фотоаппарата. <ul style="list-style-type: none"> → «Чистка объектива фотоаппарата», страница 35
Подсветка духовки не работает.	<p>Настройки по умолчанию были изменены.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Измените основные настройки освещения. <ul style="list-style-type: none"> → «Основные настройки», страница 29 <hr/> <p>Светодиодная лампа неисправна.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Позвоните по номеру . <ul style="list-style-type: none"> → «Обслуживание клиентов», страница 43

Нарушение	Причины и устранение неполадок
<p>Достигнуто максимальное время работы.</p>	<p>Чтобы предотвратить непреднамеренную непрерывную работу, устройство автоматически отключает нагрев через несколько часов, если настройки остаются неизменными. На дисплее появится соответствующее сообщение.</p> <p>Время достижения максимальной продолжительности работы зависит от соответствующих настроек режима работы.</p> <p>1.Для продолжения работы выключите устройство и перезапустите его.  то включается, то выключается.</p> <p>2.Если вам не нужно это устройство, выключите его.  из.</p> <p>Кончик:Чтобы предотвратить неожиданное выключение устройства, установите продолжительность его работы. → «Функции времени», страница 18</p>
<p>На дисплее отображается код ошибки, состоящий из букв и цифр, например, E0111.</p>	<p>Электронные компоненты обнаружили ошибку.</p> <p>1.Выключите и снова включите устройство. Если неисправность ✔ была единичным случаем, сообщение исчезнет.</p> <p>2.Если сообщение появится снова, позвоните в службу поддержки клиентов. При звонке, пожалуйста, сообщите точное сообщение об ошибке. → «Обслуживание клиентов», страница 43</p>
<p>Результат приготовления неудовлетворительный.</p>	<p>Настройки были неподходящими.</p> <p>Такие параметры, как температура или продолжительность приготовления, зависят от рецепта, количества и типа продуктов.</p> <p>▶ В следующий раз попробуйте установить более низкие или более высокие значения.</p> <p>Кончик:Более подробную информацию о подготовке, подходящих настройках и рецептах вы найдете в приложении Home Connect или на нашем сайте. www.bosch-home.com.</p> 
<p>Функция очистки не дала удовлетворительного результата.</p>	<p>Объектив фотоаппарата загрязнен.</p> <p>▶ Очистите объектив фотоаппарата. → «Чистка объектива фотоаппарата», страница 35</p>
<p>Функция очистки не дала удовлетворительного результата.</p>	<p>Варочная камера была слишком грязной.</p> <p>▶ Перед использованием функции очистки удалите с камеры для приготовления пищи крупные загрязнения.</p> <p>▶ Чтобы сэкономить энергию и обеспечить более эффективную очистку камеры для приготовления пищи, извлеките решетки из нее.</p> <p>▶ Обращайте внимание на чистку и уход за вашим устройством. → «Чистка и уход», страница 33</p>

29. Утилизировать

29.1 Утилизация старого оборудования

Экологически безопасная утилизация позволяет повторно использовать ценное сырье.

- 1.Отсоедините шнур питания.
- 2.Перережьте кабель питания.

- 3.Утилизируйте устройство экологически безопасным способом. Информацию о современных методах утилизации можно получить у вашего специализированного продавца, в местном совете или городской администрации.



Данное устройство имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Данная директива устанавливает рамки для общеевропейской системы приема и переработки старых устройств.

30 Обслуживание клиентов

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно найти, отсканировав QR-код на прилагаемом документе, содержащем контактную информацию сервисной службы и условия гарантии.

Обратитесь в службу поддержки клиентов, к вашему дилеру или посетите наш веб-сайт.

При обращении в службу поддержки вам понадобятся номер изделия (E-Nr.), производственный номер (FD) и серийный номер (Z-Nr.) вашего устройства.

Контактные данные службы поддержки клиентов можно найти по QR-коду в прилагаемом документе с контактной информацией службы поддержки и условиями гарантии, а также на нашем веб-сайте.

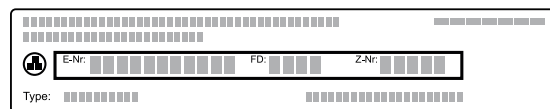
Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности G. Источники света доступны в качестве запасных частей и должны заменяться только квалифицированными специалистами.

Информацию, требуемую в соответствии с Регламентом (ЕС) 2023/826, можно найти в Интернете по адресу: www.bosch-home.com на странице продукта и странице сервисного обслуживания вашего устройства, в руководствах пользователя и дополнительных документах.

30.1 Номер изделия (E-Nr.), производственный номер (FD) и серийный номер (Z-Nr.)

Номер изделия (E-Nr.), производственный номер (FD) и серийный номер (Z-Nr.) указаны на заводской табличке устройства.

Табличку с техническими характеристиками вы найдете, открыв дверцу прибора. На некоторых приборах, оснащенных системой отпаривания, табличка с техническими характеристиками расположена за панелью управления.



Чтобы быстро найти данные своего устройства и номер телефона службы поддержки, вы можете записать эту информацию.

Также информацию об устройстве можно просмотреть в основных настройках.

→ «Основные настройки», страница 29

31 фрагмент информации о свободном и открытом программном обеспечении

Данный продукт содержит программные компоненты, распространяемые правообладателями по лицензии свободного или открытого исходного кода.

Соответствующая информация о лицензии хранится на устройстве. Доступ к ней также можно получить через приложение Home Connect: "Профиль -> Юридические уведомления -> Информация о лицензии". Информацию о лицензии можно скачать с веб-сайта производителя. (Пожалуйста, найдите на веб-сайте производителя модель вашего устройства и другие документы.) Также вы можете найти необходимую информацию на сайте ossrequest.bshg.com

Для получения информации отправьте электронное письмо по адресу quest@bshg.com или свяжитесь с компанией BSH Hausgeräte GmbH по адресу: Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Munich.

Исходный код будет предоставлен по запросу.

Пожалуйста, отправьте свой запрос по адресу ossrequest@bshg.com или в компанию BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Munich. Тема: "OSSREQUEST"

С вас будет взиматься плата за обработку вашего запроса. Данное предложение действительно в течение трех лет с даты покупки или, по крайней мере, в течение периода, в котором мы предоставляем поддержку и запасные части для соответствующего устройства.

32. Декларация соответствия

Компания BSH Hausgeräte GmbH настоящим заявляет, что устройство с функцией Home Connect соответствует основным требованиям и другим соответствующим положениям Директивы 2014/53/ЕС.

Подробную декларацию соответствия RED можно найти в Интернете по адресу: www.bosch-home.com на странице продукта вашего устройства, в дополнительных документах.



Диапазон 2,4 ГГц (2400-2483,5 МГц): макс. 100 мВт. Диапазон 5 ГГц (5150-5350 МГц + 5470-5725 МГц): макс. 200 мВт.

	БЫТЬ	БГ	ЧЗ	ДК	ДЕ	ЕЭ	ІЕ	ЭЛ	ЭТО
	FR	HR	ЭТО	СУ	ЛИ	ЛВ	ЛТ	ЛУ	ХУ
	MT	НЛ	В	ПЛ	ПТ	РО	СИ	СК	ФИ
	ЮВ	НЕТ	Ч	ТР	является	Великобритания (Северная Ирландия)			

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

33. Как добиться успеха

Здесь вы найдете подходящие настройки для различных блюд, а также лучшие аксессуары и посуду. Мы подобрали рекомендации, идеально соответствующие вашей кухонной технике.

Кончик: Более подробную информацию о подготовке, подходящих настройках и рецептах вы найдете в приложении Home Connect или на нашем сайте. www.bosch-home.com.

33.1 Общие инструкции по приготовлению

Пожалуйста, учитывайте эту информацию при приготовлении всех блюд.

- Температура и время приготовления зависят от количества продуктов и рецепта. Поэтому указаны диапазоны настроек. Сначала попробуйте более низкие значения. Эти настройки применяются при помещении продуктов в холодную духовку. Если вы все же хотите предварительно разогреть духовку, устанавливайте дополнительные принадлежности в духовку только после того, как она предварительно нагреется.
- Удалите из камеры для приготовления пищи все неиспользуемые аксессуары.

ОПАСНОСТЬ

Кислые продукты могут повредить проволочную решетку.

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

Примечание для людей с аллергией на никель

В редких случаях небольшие следы никеля могут проникать в пищевые продукты.

Подходящие аксессуары можно приобрести в службе поддержки клиентов, у специализированных продавцов или в интернете.

→ «Дополнительные аксессуары», страница 14

Кончик: Для некоторых продуктов можно использовать функцию вентиляции "Crisp Finish". Функция "Crisp Finish" удаляет больше влаги из камеры для приготовления пищи. Этот способ приготовления рекомендуется для продуктов с высоким содержанием влаги, таких как...

- при приготовлении выпечки с сочными начинками на нескольких уровнях
- с меренговыми пирожными
- для достижения желаемой повышенной хрустящей корочки

Для получения более хрустящей корочки рекомендуется усилить нагрев во второй половине процесса приготовления.

→ «Функция вентиляции Crisp Finish», страница 23

33.2 Подготовка Инструкция по выпеканию

- Для выпечки тортов используйте темные формы для выпечки. Для выпечки, хлебулочных изделий или выпечки лучше всего подходят металлические формы. Для
- Для подачи используйте плоскую тарелку. При подаче блюдо обычно темнеет с одной стороны. запеканок и gratenov необходимы широкие, плоские и высокие формы. Время и воля будут на вершине.
- Силиконовые формы для выпечки не подходят.

- Если вы готовите запеканки непосредственно в универсальной кастрюле, установите ее на уровень 2.
- Настройки для хлебного теста применяются как к тесту, выпекаемому на противне, так и к тесту, выпекаемому в форме для хлеба.
- Рекомендуемые настройки для выпечки в микроволновой печи относятся к металлическим формам для запекания.

ОПАСНОСТЬ

Если в нагревательной камере присутствует вода, образуется пар. Перепады температуры могут привести к повреждениям.

- Никогда не наливайте воду в нагревательную камеру.
- Никогда не ставьте посуду с водой на дно духовки.

Высота вставки

При использовании режима 4D нагрева горячим воздухом вы можете выбрать высоту полок 1, 2, 3 и 4. Наилучшие результаты достигаются при использовании следующих высот полок.

Выпекать на одном уровне	Высота
Высокая форма для выпечки на решетке	2
Плоские пирожные / противень	3
Выпечка на нескольких уровнях	Высота
2 уровня	
<ul style="list-style-type: none"> универсальная сковорода противень 	3 1
2 уровня	
<ul style="list-style-type: none"> 2 стеллажа с формами на них 	3 1
3 уровня	
<ul style="list-style-type: none"> противень универсальная сковорода противень 	5 3 1
4 уровня	
<ul style="list-style-type: none"> 4 проволочные решетки, выстланные пергаментной бумагой. 	5 3 2 1

Используйте режим 4D обогрева горячим воздухом.

Примечания

- Выпечку, помещенную на противни или в формы одновременно, не обязательно доводить до готовности одновременно.
- Готовить одновременно с использованием микроволновой печи можно только на одном уровне.

33.3 Инструкции по приготовлению для жарки, тушения и приготовления на гриле

- Рекомендуемые настройки применимы как к продуктам, готовящимся при температуре холодильника, так и к нефаршированной, готовой к приготовлению птице.
- Выложите птицу на блюдо грудкой вниз или кожей вниз.
- Переворачивайте жаркое, блюда на гриле или целую рыбу примерно через $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ указанного времени.
- Мясной термометр позволяет готовить с предельной точностью. Обратите внимание на важную информацию о правильном использовании. *Страница 24*

Жарка на гриле

Приготовление пищи на гриле делает ее особенно хрустящей со всех сторон. Например, приготовьте на гриле крупную птицу или несколько кусков одновременно.

- Обжаривайте кусочки одинакового веса и толщины. Жареные на гриле кусочки равномерно подрумянятся и останутся сочными.
- Выложите продукты прямо на гриль.
- Чтобы собрать стекающую жидкость, сдвиньте универсальный поддон на один уровень ниже решетки гриля.
- В зависимости от размера и типа жаримых продуктов, добавьте в универсальную сковороду до $\frac{1}{2}$ литра воды. Собранный жир от жарки можно использовать для приготовления соуса. Кроме того, образуется меньше дыма, и камера для приготовления пищи меньше загрязняется.

Запекание в форме

Приготовление пищи в закрытой посуде позволяет поддерживать чистоту в камере для приготовления пищи.

Общая информация о жарке в посуде

- Используйте термостойкую посуду, пригодную для использования в духовке.
- Разместите посуду на решетке. Лучше всего использовать стеклянную посуду. Обратитесь к инструкции производителя вашей посуды.

Запекание в открытой посуде

- Используйте глубокую форму для запекания.
- Если у вас нет подходящей посуды, вы можете использовать универсальную сковороду.

Запекание в закрытой посуде

- Используйте подходящую, плотно прилегающую крышку.
- При приготовлении мяса между мясом и крышкой должно быть не менее 3 см свободного пространства. Это позволит мясу расширяться в объеме.

ВНИМАНИЕ – Риск ожога!

Открытие крышки после приготовления может нанести значительный ущерб. Выходит горячий пар. Количество пара меняется в зависимости от температуры. **не видно.**

- ▶ Крышка, расположенная так близко к телу, выскальзывает. что горячий пар из эн-банки.
- ▶ Держите детей подальше.

Барбекю

блюда на гриле, которые Они должны стать хрустящими.

Приготовление на конвекционном гриле отлично подходит для приготовления целой птицы и рыбы, а также мяса, например, жареной свинины с хрустящей корочкой.

- На гриле следует готовить кусочки продуктов одинакового веса и толщины. Это обеспечит равномерное подрумянивание и сохранит сочность.
- Разместите продукты прямо на решетке гриля. Чтобы собрать стекающую жидкость, поместите универсальный поддон как минимум на один уровень ниже решетки.

Примечания

- Нагревательный элемент гриля многократно включается и выключается. Это нормально. Частота зависит от выбранного режима работы гриля.
- При приготовлении на гриле может образовываться дым.

33.4 Приготовление с использованием микроволновой печи

Приготовление пищи в микроволновой печи может значительно сократить время приготовления.

Общий

- При приготовлении пищи в микроволновой печи время приготовления зависит от общего веса продукта. Если вы хотите приготовить количество, отличное от указанного, действует основное правило: **Для приготовления двойной порции потребуется почти вдвое больше времени.** Пища передает тепло посуде. Посуда может сильно нагреться.
- Основная часть инструкции по эксплуатации содержит информацию о настройке микроволновой печи и функции добавления микроволнового излучения.
→ "Микроволновая печь", страница 21

Кончик

Больше рецептов для приготовления в микроволновой печи вы найдете здесь:

- → «Оттаивание», страница 52
- → «Нагрев и регенерация», страница 53

Приготовление пищи или приготовление на пару в микроволновой печи

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Также можно накрыть тарелкой или пленкой, подходящей для использования в микроволновой печи. Для зерновых продуктов используйте высокую посуду с крышкой, например, для риса. Зерна сильно пенятся при приготовлении. Добавляйте жидкость в соответствии с инструкциями в настройках микроволновой печи. Мойте продукты, но не вытирайте их насухо. Добавьте 1-3 столовые ложки воды или лимонного сока к продуктам.
- Распределите продукты равномерно по форме. Плоские продукты готовятся быстрее, чем высокие.
- Используйте соль и специи экономно. При приготовлении пищи в микроволновой печи естественный вкус в значительной степени сохраняется.
- Переворачивайте или перемешивайте пищу 2-3 раза в течение процесса приготовления.
- После приготовления дайте еде постоять 2-3 минуты.

33.5 Инструкция по приготовлению готовых блюд

- Результат приготовления во многом зависит от продукта. Предварительная подрумяненность и неравномерность могут присутствовать уже в исходном продукте.

- Не используйте сильно замороженные продукты. Удалите весь лед из продуктов.
- Извлеките готовые блюда из упаковки. Если вы разогреваете или готовите блюдо в посуде, используйте жаропрочную посуду. Равномерно и ровно распределите на посуде крупные продукты, такие как булочки и картофельные изделия. Оставьте некоторое расстояние между отдельными кусочками.
- Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями производителя, указанными на упаковке.
- Для достижения оптимальных результатов мы рекомендуем разогревать продукты или готовые блюда в микроволновой печи мощностью 600 Вт. Если на упаковке указана более высокая мощность, увеличьте время разогрева.

33.6 Выбор продуктов питания

Рекомендуемые настройки для многочисленных блюд, отсортированные по категориям продуктов.

Рекомендуемые настройки для различных блюд

еда	Аксессуары / Ге-тарелки	Высота	Тип отопления	Темпера- температура в °C / режим гриля	Микроволновая печь ходовые характеристики В В	Пар- уровень / Крипс Фи-ниш	Продолжительность в минутах.
Простой бисквитный торт	форма венка или прямоугольная форма	2		160-180	90	-	30-40
Фунтовый кекс, отличный	форма венка или прямоугольная форма	2		150-170	-	-	60-80
Фунтовый кекс, 2 яйца а	форма венка или прямоугольная форма	3+1		140-150	-	-	60-80
Фруктовый пирог или Творожный пирог с песочным тестом основа из теста	разъемная форма для выпечки Ø 26 см	2		150-170	-	-	65-85
Фруктовый пирог или Творожный пирог с песочным тестом основа из теста	разъемная форма для выпечки Ø 26 см	2		1. 160-180 2.100	1.180 2.-	-	1.30-40 2.20
Бисквит, 6 яиц	разъемная форма для выпечки Ø 28 см	2		150-160	-	-	50-60
Бисквит, 6 яиц	разъемная форма для выпечки Ø 28 см	2		150-170 ¹	-	-	30-50
Бисквит, 6 яиц	разъемная форма для выпечки Ø 28 см	2		1. 150-160 2. 150-160	-	1 из	1.10 2.25-35
Пирог из песочного теста с сочная начинка	Универсальная сковорода	3		160-180	-	⇒ А	55-75
Дрожжевой пирог с влажной текстурой в соответствии с покрытием	Универсальная сковорода	3		180-190	-	⇒ А	30-40
Швейцарский рулет	противень	3		180-190 ¹	-	-	15-20
Швейцарский рулет	противень	3		180-200 ¹	-	1	10-15
Маффины	Форма для кексов	3		170-190	-	-	15-20
дрожжевая выпечка	противень	3		160-180	-	2	25-35
печенье	противень	3		140-160	-	-	15-30
Печенье, 2 слоя	Универсальная сковорода + противень	3+1		140-160	-	-	15-30
Печенье, 3 слоя	2х противень + Универсальная сковорода	5+3+1		140-160	-	-	15-30

¹Разогрейте прибор.

еда	Аксессуары / Ге-тарелки	Высота	Тип отопления	Темпера- температура в °C / режим гриля	Микроволновая печь ходовые характеристики В В	Пар-уровень / Крисп Фи-ниш	Продолжительность в минутах.
Хлеб, 750 г	Универсальная сковорода или прямоугольная форма	2		1. 210-220 2. 180-190	-	3 ⇒ А	1.10-15 2.25-35
Хлеб, 1500 г	Универсальная сковорода или прямоугольная форма	2		1. 210-220 2. 180-190	-	3 ⇒ А	1.10-15 2.45-55
Хлеб, 1500 г	Универсальная сковорода или прямоугольная форма	2		200-210	-	-	35-45
лепешка	Универсальная сковорода	3		220-230	-	3	20-30
Свежие булочки	противень	3		200-220	-	2	20-30
Свежая пицца — на противне	противень	3		180-200	-	⇒ А	20-30
Свежая пицца на противне, в два яруса.	Универсальная сковорода + противень	3+1		180-190	-	⇒ А	35-45
Пицца, свежая, тонкая основа, в форме пиццы	поднос для пиццы	2		220-230	-	-	20-30
Бёрек	Универсальная сковорода	3		200-210	-	-	30-40
киш	Темное се-многослойный Кви-хе-форм	1		200-210	-	-	40-50
Фламмокухен	Универсальная сковорода	3		280-300 ¹	-	-	10-18
Запеканка, несладкие, приготовленные ингредиенты	форма для запекания	2		150-170	-	2	40-50
Запеканка, несладкие, приготовленные ингредиенты	форма для запекания	2		150-170	360	-	20-30
замороженная лазанья 350-450 г, 3 см высокий	Открытые Ге-тарелки	2		200-210	180	-	20-25
замороженная лазанья 600-1000 г, высота 4-5 см	Открытые Ге-тарелки	2		200-210	180	-	35-45
Картофельный гратен, сырой Ингредиенты, высота 4 см.	форма для запекания	2		160-190	-	-	50-70
Картофельный гратен, сырой Ингредиенты, высота 4 см.	форма для запекания	2		170-190	360	-	20-25
Курица, 1,3 кг, без начинки	ржавчина	2		200-220	-	2	60-70
Курица, 1,3 кг, без начинки	Закрyто Тарелки	2		230-240	1.360 2.180	-	1.15 2.25-30
кусочки курицы, каждый 250 г	ржавчина	3		200-220	-	2	30-45
кусочки курицы, каждый 250 г	Открытые Ге-тарелки	2		190-210	360	-	20-30
Гусь, без начинки, 3 кг	ржавчина	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160	-	2 2 из	1.110-120 2.20-30 3.30-40

¹Разогрейте прибор.

еда	Аксессуары / Ге-тарелки	Высота	Тип отопления	Темпера- температура в °C / режим гриля	Микроволновая печь ходовые характеристики В В	Пар- уровень / Крисп Фи- ниш	Продолжительность в минутах.
				3. 170-180			
Гусь, без начинки, 3 кг	ржавчина	2		170-190	180	-	80-90
Жареная свинина без кожура, например. Шея, 1,5 кг	Открытые Ге- тарелки	2		180-190	-	-	110-130
Жареная свинина без кожура, например. Шея, 1,5 кг	Закрыто Тарелки	2		220-240	360	-	55-65
Жареная свинина без кожура, например. Шея, 1,5 кг	Открытые Ге- тарелки	2		190-200	-	-	120-140
Жареная свинина Свиная шкурка, например, лопатка, 2 кг	Открытые Ге- тарелки	2	1. 2. 3.	1.100 2. 170-180 3. 200-210	-	3 1 из	1.25-30 2.70-90 3.20-25
Говяжья вырезка, средней прожарки, 1 кг	ржавчина	2		210-220	-	-	40-50
Говяжья вырезка, средней прожарки, 1 кг	Открытые Ге- тарелки	2		190-200	-	1	50-60
тушеная говядина 1,5 кг	Закрыто Тарелки	2		200-220	-	-	130-160
тушеная говядина 1,5 кг	Закрыто Тарелки	2		200-220	-	-	140-160
Ростбиф, средней прожарки, 1,5 кг	ржавчина	2		220-230	-	-	60-70
Ростбиф, средней прожарки, 1,5 кг	Открытые Ге- тарелки	2		190-200	-	1	65-80
Ростбиф, средней прожарки, 1,5 кг	Открытые Ге- тарелки	2		240-260	180	-	30-40
Бургеры, высотой 3-4 см.	ржавчина	4		3	-	-	25-30 ¹
Баранья нога без Кость, средняя, 1,5 кг	Открытые Ге- тарелки	2		170-180	-	1	80-90
Баранья нога без Кость, средняя, 1,5 кг	Закрыто Тарелки	2		240-260	1.360 2.180	-	1.30 2.35-40
Мясной рулет, 1 кг + 20 мл воды	Открытые Ге- тарелки	2		170-190	360	-	30-40
Рыба, жареная, целиком. 300 г, например, форель	ржавчина	3		2	90	-	15-20
Жареная рыба целиком. 300 г, например, форель	Универсальная сковорода	2		1. 170-180 2. 160-170	-	1 из	1.15-20 2.5-10
Свежие овощи, 250 г (в закрытой упаковке)	Тарелки	2		-	600	-	6-10 ²
Овощная смесь, 250 г + 25 мл воды	Закрыто Тарелки	2		-	600	-	8-12 ²

¹Передача мяча сопернику происходит по истечении 2/3 от общего времени.²Перемешивайте еду один или два раза во время еды.

еда	Аксессуары / Ге-тарелки	Высота	Тип отопления	Темпера- температура в °С / режим гриля	Микроволновая печь ходовые характеристики В В	Пар-уровень / Крисп Фи-ниш	Продолжительность в минутах.
Запеченный картофель, разрезанной пополам на универсальную форму, 1 кг		3		200-220	360	-	15-20
Картофель, нарезанный на четвертинки, 500 г.	Закрыто Тарелки	2		-	600	-	12-15 ¹
Длиннозерный рис, 250 г + 500 мл воды	Закрыто Тарелки	2		-	1.600 2.180	-	1.7-9 2.13-16
Цельное просо, 250 г + 600 мл воды	Закрыто Тарелки	2		-	1.600 2.180	-	1.8-10 2.5-10
Полента или кукурузная мука манная крупа, 125 г + 500 мл воды	Закрыто Тарелки	2		-	600	-	6-8 ¹

десерт

Для приготовления йогурта

- 1.Извлеките принадлежности и решетки из камеры для приготовления пищи.
- 2.Нагрейте 1 литр молока (3,5% жирности) на плите до 90°C и дайте ему остыть до 40°C.
Для ультрапастеризованного молока достаточно нагреть его до 40°C.
- 3.Добавьте в молоко 150 г йогурта, охлажденного в холодильнике.
- 4.Разлейте смесь по небольшим емкостям, например, по чашкам или маленьким стаканчикам.
- 5.Накройте контейнеры фольгой, например, пищевой пленкой.
- 6.Разместите контейнеры на дне камеры для приготовления пищи.
- 7.Настройте устройство в соответствии с рекомендованными параметрами.
- 8.После приготовления оставьте йогурт настаиваться в холодильнике не менее 12 часов.

Приготовить пудинг из порошка для пудинга.

- 1.Используйте высокую посуду, подходящую для использования в микроволновой печи.
- 2.В емкости смешайте порошок для пудинга со всем количеством молока и сахара.
- 3.Поместите контейнер на решетку в камеру для приготовления пищи.
- 4.Настройте устройство в соответствии с рекомендованными параметрами.
- 5.Когда молоко поднимется, энергично перемешайте.

Рекомендуемые настройки для десертов и компотов.

еда	Аксессуары / Ге-тарелки	Высота	Тип отопления	Темпера- температура в °С	Микроволновая печь ходовые характеристики В В	Пар-уровень / Крисп Фи-ниш	Продолжительность в минутах.
Пудинг, приготовленный из пудинга пудра	Закрыто Тарелки	2		-	600	-	5-8 ¹
Йогурт	Размеры порций	Место для духовки ПОЛ		35-40	-	-	300-360
Попкорн для микроволновой печи - Открытая упаковка, 1 пакетик на 100 г порции. 2		2		-	600	-	4-6

¹Перемешивайте еду один или два раза во время еды.

²Положите закрытый пакет на блюдо.

6.Повторяйте процесс до достижения желаемой консистенции.

Приготовление попкорна в микроволновой печи

ВНИМАНИЕ – Опасность ожогов!

Упаковка герметично запечатанных пищевых продуктов может лопнуть.

- ▶ Всегда следуйте инструкциям на упаковке. Всегда
- ▶ используйте прихватки, чтобы вынимать продукты из духовки.

- 1.Используйте неглубокую форму для запекания, подходящую для использования в микроволновой печи. Не используйте фарфоровые или сильно изогнутые тарелки.
- 2.Поместите пакет с попкорном на тарелку в соответствии с инструкцией на упаковке.
- 3.Настройте устройство в соответствии с рекомендованными параметрами.
- 4.В зависимости от товара и количества может потребоваться корректировка сроков.
- 5.Чтобы попкорн не подгорел, выньте пакет с попкорном через 1,5 минуты и встряхните его.
- 6.Поместите пакет с попкорном обратно в духовку и дайте ему продолжать лопаться.
- 7.Если щелчки при приготовлении попкорна слышны только каждые 2-3 секунды, выключите прибор и выньте пакет с попкорном из печи.
- 8.После приготовления протрите камеру для приготовления пищи.

33.7 Специальные методы подготовки и другие области применения

Информация и рекомендации по настройке параметров для специальных методов приготовления и других применений, например, для щадящей готовки.

Щадящее приготовление

Для всех отборных кусков мяса, которые должны быть приготовлены до розового цвета или до совершенства. Мясо и птица остаются сочными и нежными при медленном приготовлении при низких температурах.

Приготовьте птицу или мясо на медленном огне.

Уведомление: В режиме щадящего нагрева невозможно использовать режим с отложенным завершением.

Требование: Варочная камера холодная.

- Используйте свежее, гигиенически чистое мясо. Лучше всего подходят бескостные куски с минимальным количеством соединительной ткани.
- Разместите блюда на решетке на втором уровне духовки.
- Разогрейте духовку и посуду в течение примерно 15 минут.

Рекомендуемые настройки для щадящего приготовления

еда	Аксессуары / Ге-тарелки	Высота	жарка-длительность в Мин.	Тип отопления	Температура в °C	Микроволновая печь	Пар-уровень / Крипс Финиш	Продолжительность в Мин.
Утиная грудка, розовая, открытого типа, 300 г	тарелки	2	6-8		90 ¹	-	-	45-60
Свинная вырезка, довольно	Открытые Ге-тарелки	2	4-6		80 ¹	-	-	45-70
Говяжья вырезка, 1 кг	Открытые Ге-тарелки	2	4-6		80 ¹	-	-	90-120
Медаль за телятину ионы, толщиной 4 см	Открытые Ге-тарелки	2	4		80 ¹	-	-	30-50
Вырезка ягненка запустил каждый 200 г	Открытые Ге-тарелки	2	4		80 ¹	-	-	30-45

Аэрогриль

Готовьте хрустящие блюда с минимальным количеством жира, используя аэрогриль. Аэрогриль особенно подходит для продуктов, которые обычно жарят во фритюре.

Инструкция по приготовлению в аэрогриле

Пожалуйста, учитывайте эту информацию при приготовлении пищи в аэрогриле.

- Приготовление блюд во фритюрнице с использованием горячего воздуха возможно только на одном уровне.
- С эмалированным поддоном для аэрогриля вы добьетесь наилучшей хрустящей корочки. Благодаря перфорированной верхней части...
Большая площадь поверхности позволяет готовить особенно хорошо. Если поддон для аэрогриля не входит в комплект, вы получите дополнительный аксессуар.
Поддон для аэрогриля в качестве специального аксессуара.
- Не открывайте духовку. обогрев.

4.Обжарьте мясо на плите на сильном огне со всех сторон до очень высокой температуры.

5.Немедленно выложите мясо на предварительно разогретую форму в духовке.

Для обеспечения стабильной температуры в камере для приготовления пищи держите дверцу камеры закрытой во время медленного приготовления.

Советы по щадящему приготовлению пищи

Здесь вы найдете советы по достижению хороших результатов при щадящем приготовлении пищи.

Проблема	Кончик
Они хотят приготовить утиную грудку бережно.	<ul style="list-style-type: none"> Положите остывшую утиную грудку на сковороду. Сначала обжарьте со стороны кожи. Затем аккуратно приготовьте утиную грудку. После этого обжарьте утиную грудку на гриле в течение 3-5 минут до хрустящей корочки.
Вам нужно мясо, приготовленное на медленном огне. как можно жарче четыре.	<ul style="list-style-type: none"> Подогрейте сервировочные тарелки. Подавайте соусы очень горячими.







- Не используйте бумагу для выпечки. В камере для приготовления пищи должна циркулировать воздух.
- Не размораживайте замороженные продукты.
- Равномерно распределите продукты по поддону аэрогриля или универсальной сковороде. По возможности, выложите продукты в один слой на приспособление.
- Вставьте аксессуары в камеру для приготовления пищи на уровне 3. Если вы используете поддон для аэрогриля, вы можете вставить пустую универсальную емкость на уровень 1, чтобы защитить ее от загрязнения.
- Переверните блюдо в середине процесса приготовления. При приготовлении больших порций переверните блюдо дважды.

Кончик:Посолите продукты только после приготовления. Это делает их более хрустящими.

Овощи в панировке также подходят для приготовления во фритюрнице с горячим воздухом. Чтобы сэкономить жир, сбрызните панировку маслом из пульверизатора. Это позволит получить хрустящую корочку с минимальным содержанием жира.

¹Разогрейте прибор.

Рекомендации по настройкам аэрогриля

еда	Аксессуары / Ge-тарелки	Высота	Тип отопления	Темпера- температура в °C	Микроволновая печь ходовые характеристики В В	Пар- уровень / Крисп Фи- ниш	Продолжительность в минутах.
картофель фри	поднос для аэрогриля ИЛИ Универсальная сковорода	3		180-200	-	-	15-20
Картофельные клецки, ге-заполняет	поднос для аэрогриля ИЛИ Универсальная сковорода	3		180-200	-	-	15-20
Картофельные рёсти	поднос для аэрогриля ИЛИ Универсальная сковорода	3		180-200	-	-	15-20
Куриные палочки, замороженные наггетсы	поднос для аэрогриля ИЛИ Универсальная сковорода	3		180-200	-	-	8-12
рыбные палочки	поднос для аэрогриля ИЛИ Универсальная сковорода	3		180-200	-	-	10-20
Брокколи в панировке	поднос для аэрогриля ИЛИ Универсальная сковорода	3		180-200	-	-	10-20

Дайте тесту подняться.

В вашем приборе тесто, содержащее дрожжи, поднимается быстрее, чем при комнатной температуре, и не высыхает.

Требование: Варочная камера холодная.



1. Вставьте стойку.
2. Поместите тесто в миску на проволочную решетку. Не накрывайте миску крышкой.

3. Настройте устройство в соответствии с рекомендованными параметрами.

Эти цифры являются лишь ориентировочными. Температура и время ферментации зависят от типа и количества ингредиентов.

4. Не открывайте дверцу прибора во время процесса ферментации, иначе влага выйдет наружу.
5. Перед выпеканием вытрите духовку насухо.

Рекомендации по настройкам для подъема теста

еда	Аксессуары / Ge-тарелки	Высота	Тип отопления	Темпера- температура в °C	Микроволновая печь ходовые характеристики В В	Пар- уровень / Крисп Фи- ниш	Продолжительность в минутах.
Тесто с высоким содержанием жира, например, панеттоне.	чаша на ржавчина	2		40-45	-	-	40-90
белый хлеб	чаша на ржавчина	2		35-40	-	-	30-40

Оттаивание

Размораживайте замороженные продукты с помощью вашего прибора.

Инструкция по подготовке к размораживанию

- Режим работы «микроволновая печь» позволяет размораживать замороженные фрукты, овощи, птицу, мясо, рыбу или выпечку.
- Достаньте замороженные продукты из упаковки, чтобы разморозить.
- Используйте тепло прочный, подходит для использования в микроволновой печи тестовые блюда.
- Рекомендации по настройке Эти правила применяются к продуктам, содержащим температура замерзания (-18° Ge-C).

- Размораживание лучше всего проводить в несколько этапов. Этапы перечислены один за другим в рекомендациях по настройкам.
- Периодически помешивайте или переворачивайте еду 1-2 раза. Крупные куски несколько раз переворачивайте. Периодически разрезайте продукты на более мелкие кусочки. Выньте из духовки все уже размороженные продукты.
- Оставьте размороженные продукты в выключенном приборе еще на 10-30 минут, чтобы температура выровнялась.

Рекомендации по настройкам размораживания

еда	Аксессуары / Гетарелки	Высота	Тип отопления	Температура в °C	Микроволновая печь ходовые характеристики В В	Пар- уровень / Крисп Фи- ниш	Продолжительность в минутах.
Хлеб, 500 г	Открытые Гетарелки	2	☰	-	1.180 2.90	-	1.3 2.10-15
Хлебные булочки	ржавчина	2	☑	140-160	90	-	2-4
Влажный кекс, 500 г	Открытые Гетарелки	2	☰	-	1.180 2.90	-	1.2 2.10-15
сухой пирог 750 г	Открытые Гетарелки	2	☰	-	90	-	10-15
Целая курица 1,3 кг	Открытые Гетарелки	2	☰	-	1.180 2.90	-	1.10 2.10-15 ¹
Мясо целиком, например, жареное, сырое мясо, 1 кг	Открытые Гетарелки	2	☰	-	1.180 2.90	-	1.15 2.20-30 ¹
Фарш, гэ- смеси, 500 г	Открытые Гетарелки	2	☰	-	1.180 2.90	-	1.5 2.10-15 ¹
Целая рыба, 300 г	Открытые Гетарелки	2	☰	-	1.180 2.90	-	1.3 2.10-15 ¹
Ягоды, 300 г	Открытые Гетарелки	2	☰	-	180	-	5-10
Разморозьте сливочное масло, 125 г.	Открытые Гетарелки	2	☰	-	90	-	7-9

Нагрев и регенерация

Ваш прибор предлагает различные варианты нагрева или повторного нагрева пищи. Микроволновая печь особенно быстро нагревает напитки и еду. Повторный нагрев с добавлением пара мягко прогревает пищу, сохраняя ее внешний вид свежеприготовленной.

Микроволновое нагревание

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
- Переворачивайте или перемешивайте пищу 2-3 раза в течение процесса приготовления.
- После нагревания дайте еде постоять 1-2 минуты.
- Пища передает тепло посуде. Посуда может сильно нагреться.
- При подогреве детского питания обратите внимание на следующие моменты:
 - Поместите бутылочки без сосок и крышек на подставку.
 После нагревания детское питание следует хорошо взболтать или перемешать.
 - Всегда проверяйте температуру детского питания.
- После нагревания вытрите духовку насухо.

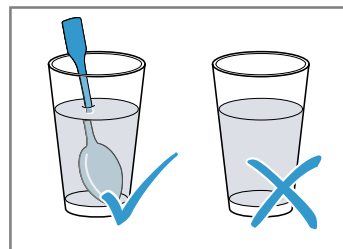
⚠ **ВНИМАНИЕ – Ожоги** Опасность голода!

Это происходит при нагревании жидкостей. То есть без типичных [эффектов]. кипения, и поднимаются пузырьки пара. Даже при незначительных травмах

В некоторых ситуациях это может привести к задержке кипения: достигается температура кипения, и поднимаются пузырьки пара. Сохранение судна является обязательным условием.

Осторожно! Горячая жидкость может внезапно закипеть и разбрызгаться.

- ▶ При нагревании всегда добавляйте ложку в емкость. Это предотвратит перегрев.

**ОПАСНОСТЬ**

При соприкосновении металлических деталей со стенкой духовки образуются искры, которые могут повредить прибор или разбить внутреннее стекло дверцы.

- ▶ Металлические предметы, например, ложка в стакане, должны находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок духовки и внутренней стороны дверцы.

Регенерировать

- Используйте открытую, термостойкую и пригодную для приготовления пищи посуду.
- Используйте плоские и широкие тарелки. Холодные тарелки замедляют процесс регенерации.
- Разместите блюда на гриле.
- Продукты, которые вы не готовите в посуде, размещайте непосредственно на решетке на втором уровне, например, булочки. Не накрывайте продукты крышкой.
- Не открывайте дверцу печи во время регенерации, иначе будет выходить много пара.

¹Суд после половины

Переверните страницу, чтобы отобразить общее время.

деВот как это сделать.

- После регенерации вытрите насухо камеру для приготовления пищи и поддон для сбора капель.

Рекомендуемые настройки нагрева и регенерации.

еда	Аксессуары / Ге-тарелки	Высота	Тип отопления	Темпера- температура в °C	Микроволновая печь ходовые характеристики В В	Пар- уровень / Крисп Фи- ниш	Продолжительность в минутах.
Подогрейте напитки. 200 мл	Открытые Ге-тарелки	2		-	макс	-	1-3
Подогрейте детское питание. например, бутылки из-под молока. 150 мл	Открытые Ге-тарелки	2		-	360	-	1-3
Овощи, охлажденные, 250 г	Закрыто Тарелки	2		-	600	-	3-8
Замороженные овощи, низкое, 250 г	Закрыто Тарелки	2		-	600	-	8-12
Блюдо подается в охлажденном виде, 1 порция.	Открытые Ге-тарелки	2		120-130	-	-	15-25
Блюдо подается в охлажденном виде, 1 порция.	Закрыто Тарелки	2		-	600	-	4-8
Суп, рагу, ге-охлаждает, 400 мл	Закрыто Тарелки	2		-	600	-	5-7 ¹
Гарниры, например, лапша, пельмени, картофель. фелн, рис, охлажденный	Закрыто Тарелки	2		-	600	-	5-10
Пицца, запеченная, ге-охлаждает	ржавчина	2		170-180 ²	-	-	5-15
Замороженное блюдо, поданное на тарелке. рен, 1 порция	Закрыто Тарелки	2		-	600	-	11-15
Суп, рагу, замороженные продукты рен, 200 мл	Закрыто Тарелки	2		-	600	-	6-8 ¹
Гарниры, 500 г, например, макароны, клецки, картофель. фелн, рис, замороженный	Закрыто Тарелки	2		-	600	-	7-12
Запеканки, 400 г, например, лазанья, картофельный гратен. жестяная банка, замороженная	Открытые Ге-тарелки	2		180-200	180	-	20-25
Хлебные булочки, багеты, запеченный	ржавчина	2		150-160 ²	-	-	10-20
Пицца, запеченная, ге-замороженный	ржавчина	2		170-180 ²	-	-	5-15
Хлебные булочки, багеты, запеченный, замороженный	ржавчина	2		160-170 ²	-	-	10-20

Сохраняйте тепло

Инструкция по подготовке для поддержания тепла

- Использование режима нагрева "Поддержание тепла" предотвращает образование конденсата. Вам не нужно протирать внутреннюю камеру духовки.
- Чтобы предотвратить высыхание продуктов, вы можете Они больше не едят скеп.
- эту еду. Сохранение пищи в теплом состоянии более 2 часов.
- Обратите внимание, что Некоторые продукты можно сохранять теплыми дольше 2 часов. продолжать готовить.

Различные режимы подачи пара подходят для поддержания тепла:

- Уровень 1: Жаркое и блюда, приготовленные на сковороде. Уровень 2: Запеканки и гарниры.
- Уровень 3: Тушеные блюда и супы

33.8 Суды, проводящие допросы

Информация в этом разделе предназначена для испытательных институтов и призвана облегчить тестирование устройства в соответствии со стандартами EN 60350-1 или IEC 60350-1, а также стандартами EN 60705 и IEC 60705.

¹Тщательно перемешайте еду. .

²Разогрейте прибор.

Выпечка

- Эти настройки применяются при помещении в камеру для приготовления холодной пищи.
- Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями по предварительному нагреву в разделе рекомендаций по настройкам. Указанные настройки не включают режим быстрого нагрева.
- Для выпечки сначала используйте более низкую из указанных температур.
- Выпечку, помещенную на противни или в формы одновременно, не обязательно доводить до готовности одновременно.
- Высота вставки при выпекании в 2 уровнях:
 - Универсальная сковорода: высота 3

- Противень: высота 1
- Формы на гриле: Первый гриль: Высота 3
 - Вторая решетка: высота 1. Высота установки при выпекании на 3 уровнях:
 - Противень: высота 5
 - Универсальная сковорода: высота 3
 - Противень: высота
 - 1 бисквит
 - Если вы выпекаете в два уровня, поместите разъёмные формы для выпечки на решетки, сместив их друг относительно друга.
 - В качестве альтернативы решетке для гриля вы также можете использовать предлагаемый нами поддон для аэрогриля.


Рекомендации по настройкам духовки

еда	Аксессуары / Гетарелки	Высота	Тип отопления	Температура в °C	Микроволновая печь ходовые характеристики В В	Пар-уровень / Крисп Финиш	Продолжительность в минутах.
Печенье «Спритц»	противень	3		140-150 ¹	-	-	25-40
Печенье «Спритц»	противень	3		140-150 ¹	-	-	25-40
Печенье «Спритц», 2 Эбеа	Универсальная сковорода + противень	3+1		140-150 ¹	-	-	30-40
Печенье «Спритц», 3 Эбеа	2x противень + Универсальная сковорода	5+3+1		130-140 ¹	-	-	35-55
Маленькие пирожные	противень	3		160 ¹	-	-	20-30
Маленькие пирожные	противень	3		150 ¹	-	-	25-35
Небольшие торты, 2 слоя	Универсальная сковорода + противень	3+1		150 ¹	-	-	25-35
Небольшие торты, 3 слоя	2x противень + Универсальная сковорода	5+3+1		140 ¹	-	-	35-45
Губка для воды	разъёмная форма для выпечки Ø 26 см	2		160-170 ²	-	-	25-35
Губка для воды	разъёмная форма для выпечки Ø 26 см	2		160-170 ²	-	-	25-35
Губка для воды	разъёмная форма для выпечки Ø 26 см	2		1. 150-160 2. 150-160	-	1 из	1.10 2.20-25
Водяной бисквит, 2 Эбеа	2x разъёмная форма для выпечки Ø 26 см	3+1		150-170 ²	-	-	30-50

¹Устройство за 5 минут до Нагрев. Не используйте функцию быстрого нагрева. Не
²Разогрейте прибор. Нет. используйте функцию быстрого нагрева.

Барбекю


Рекомендации по настройкам гриля

еда	Аксессуары / Ге-тарелки	Высота	Тип отопления	Темпера- температура в °C / режим гриля	Микроволновая печь ходовые характеристики В В	Пар- уровень / Крисп Фи- ниш	Продолжительность в минутах.
подрумянивание тоста	ржавчина	5		31	-	-	3-5




Приготовление с использованием микроволновой печи

- Для проверки работы только в микроволновом режиме отключите функцию сушки в основных настройках. *Страница 29*




Настройки микроволновой печи

еда	Аксессуары / Ге-тарелки	Высота	Тип отопления	Темпера- температура в °C	Микроволновая печь ходовые характеристики В В	Пар- уровень / Крисп Фи- ниш	Продолжительность в минутах.
Мясо	Открытые Ге- тарелки	2		-	1.180 2.90	-	1.5 2.10-15

Настройки приготовления в микроволновой печи

еда	Аксессуары / Ге-тарелки	Высота	Тип отопления	Темпера- температура в °C	Микроволновая печь ходовые характеристики В В	Пар- уровень / Крисп Фи- ниш	Продолжительность в минутах.
Яичное молоко	Открытые Ге- тарелки	2		-	1.360 2.180	-	1.20 2.20-25
губка	Открытые Ге- тарелки	2		-	600	-	7-9
мясной рулет	Открытые Ге- тарелки	2		-	600	-	22-27

Рекомендуемые настройки для приготовления пищи в микроволновой печи

еда	Аксессуары / Ге-тарелки	Высота	Тип отопления	Темпера- температура в °C	Микроволновая печь ходовые характеристики В В	Пар- уровень / Крисп Фи- ниш	Продолжительность в минутах.
картофельный гратен	Открытые Ге- тарелки	2		170-190	360	-	25-30
Торт	Открытые Ге- тарелки	2		180-200	180	-	18-23
курица	ржавчина	2		200-220	360	-	25-35 ₂

¹Не разогревайте прибор предварительно. Н.

²Суд после 2/3

Переверните страницу, чтобы отобразить общее время.

34 Инструкция по сборке

Пожалуйста, учитывайте эту информацию при сборке устройства.



← mm →

34.1 Общие инструкции по сборке

Перед началом установки устройства ознакомьтесь с данной инструкцией.

Между стеной и нижней частью шкафа, или...

Расстояние между задней стенкой шкафа и верхней панелью должно составлять не менее 35 мм.

Вентиляционные щели и приточные отверстия не подлежат покрытию.

Только профессиональная установка в соответствии с этой инструкцией по установке гарантирует безопасное использование.

Ответственность за повреждения, вызванные неправильной установкой, несет установщик.

Не снимайте дверную ручку для транспортировки или установки.

использовать.

Проверьте устройство после распаковки.

Не включайте в расчет повреждения, полученные при транспортировке.

Упаковочный материал и клейкие пленки перед погрузкой

Извлеките прибор из варочной камеры и из дверцы.

Инструкции по установке аксессуаров

Пожалуйста, обратите внимание на следующее.

Встраиваемая мебель должна быть термостойкой до 95 °С.

быть устойчивым, выдерживать температуру до 70 °С на фасадах прилегающей мебели.

Не размещайте устройство за декоративной поверхностью или мебелью.

Установите дверцу с ремнем безопасности. Существует риск перегрева.

Раскрой мебели перед установкой.

Выполните необходимую настройку устройства.

Удалите все стружки. Работа электрических компонентов может быть нарушена.

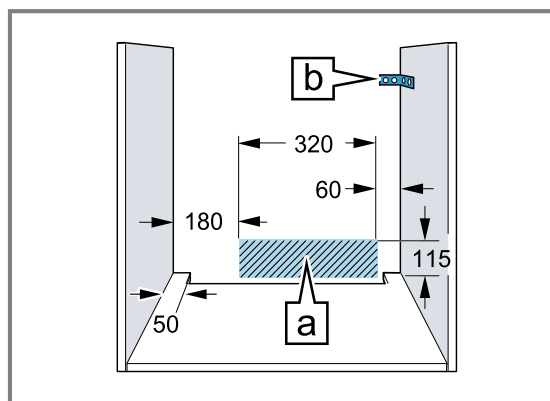
Устройство расположено на горизонтально ориентированной поверхности.

поместить на десятую поверхность.

Блок подключения устройства должен располагаться в указанной области.

заштрихованная область или находится за пределами монтажного пространства.

1. Незакрепленную мебель необходимо крепить к стене с помощью стандартного углового кронштейна.



Для устройств с поворотной передней панелью переключателя это означает следующее:

Убедитесь, что передняя панель выключателя не соприкасается с соседней мебелью при выдвигении.

Во избежание сокращений

Наденьте защитные перчатки. Детали, доступные во время сборки, могут иметь острые края.

Размеры изображения указаны в мм.

ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током! После установки отверстия на задней панели прибора должны быть недоступны для детей, в том числе через выдвигные ящики и кухонные шкафы под ними. Это необходимо обеспечить во время установки. В случае кухонного острова требуется закрытая задняя панель.

ВНИМАНИЕ - Опасно из-за магнетизма!



Внимание: Магнетизм



Внимание людям с кардиостимуляторами!

производитель

В панели управления находятся постоянные магниты. Они могут нарушать работу электронных имплантатов, таких как кардиостимуляторы или инсулиновые помпы.

Людьми с электронными имплантами необходимо соблюдать минимальное расстояние в 10 см от панели управления.

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасно возгорание!

Использование удлинённого шнура питания и несанкционированных адаптеров опасно.

- ▶ Не используйте удлинители или сетевые фильтры.
- ▶ Используйте только адаптеры и сетевые шнуры, одобренные производителем.
- ▶ Если сетевой кабель слишком короткий, а более длинного кабеля больше нет в наличии, обратитесь к электрику для адаптации электропроводки в доме.

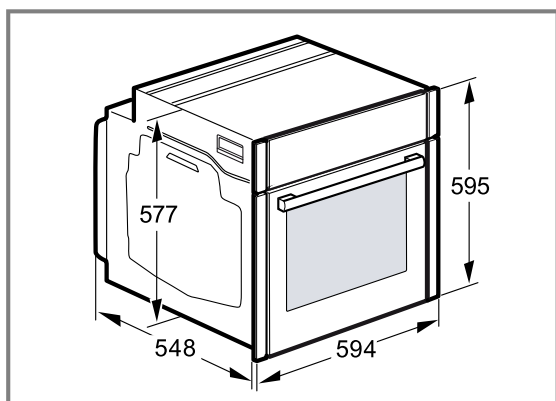
ОПАСНОСТЬ

Переносить устройство за дверную ручку может привести к его поломке. Дверная ручка не выдержит вес устройства.

- ▶ Не переносите и не держите устройство за дверную ручку.

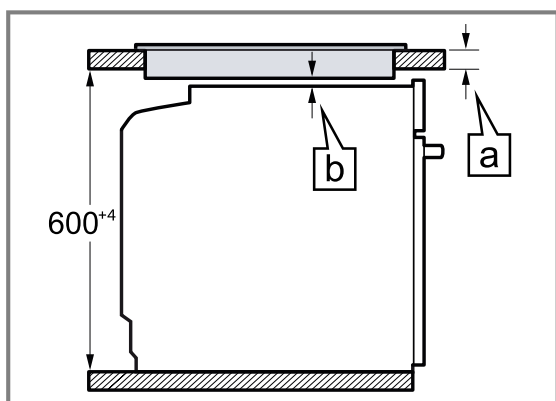
34.2 Габариты устройства

Здесь вы найдете габариты устройства.



34.4 Установка под варочную панель

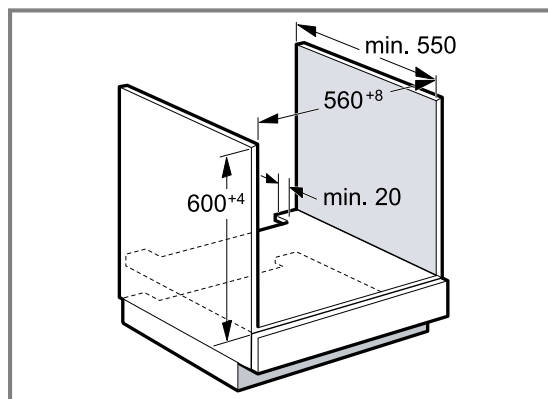
Если прибор устанавливается под варочную панель, необходимо соблюдать минимальные габариты, включая, при необходимости, несущую конструкцию.



В связи с необходимостью минимальное расстояние **b** в результате достигается минимальная толщина столешницы. **a**

34.3 Установка под столешницу

При установке под столешницу, пожалуйста, соблюдайте размеры и инструкции по монтажу.



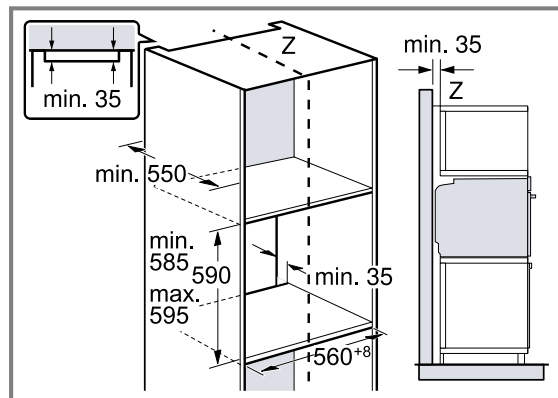
- В промежуточном этаже должно быть вентиляционное отверстие для обеспечения вентиляции устройства.
- Столешницу необходимо прикрепить к встроенной мебели.
- Обратитесь к инструкциям по установке, которые могут прилагаться к варочной панели.
- Пожалуйста, соблюдайте любые различия в национальных инструкциях по установке варочной панели.

тип варочной панели	а размещено в мм	ровная поверхность в мм	б в мм
индукционная плита	37	38	5
Полноповерхностное индукционное поле	47	48	5

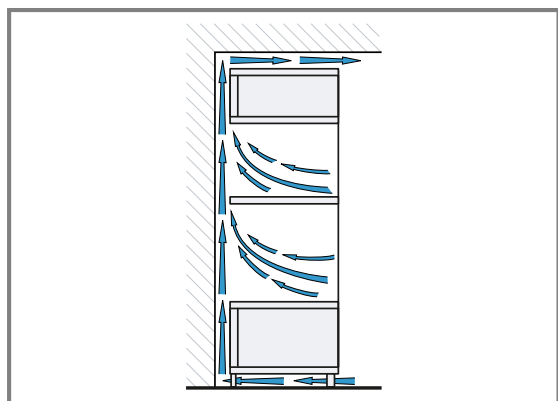
тип варочной панели	а размещено в мм	ровная поверхность в мм	б в мм
газовая плита	27	38	5 ₁
электрическая плита	27	30	2

34.5 Установка в высокий шкаф

При установке в высокий шкаф, пожалуйста, соблюдайте габариты и инструкции по монтажу.



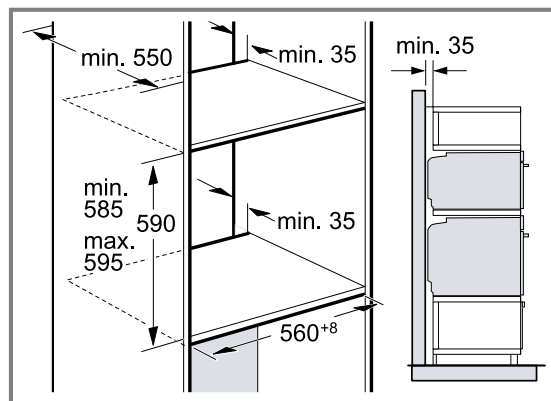
- Для вентиляции устройства промежуточные полки должны иметь вентиляционное отверстие.
- Для обеспечения надлежащей вентиляции устройства необходимо вентиляционное отверстие диаметром не менее... Для примыкания к основанию требуется 200 см² пространства. Этого можно добиться, подрезав плинтус или установив вентиляционную решетку. Необходимо обеспечить воздухообмен, как показано на схеме.



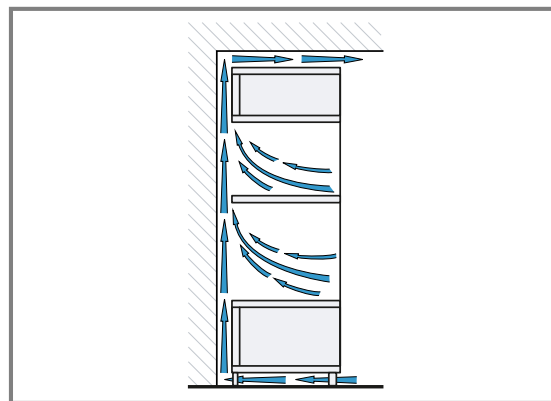
- Устанавливайте устройство только на такой высоте, чтобы можно было легко снимать аксессуары.

34.6 Установка двух устройств одно над другим

Ваше устройство также можно установить над или под другим устройством. При установке устройств друг на друга, пожалуйста, соблюдайте габариты и инструкции по установке.



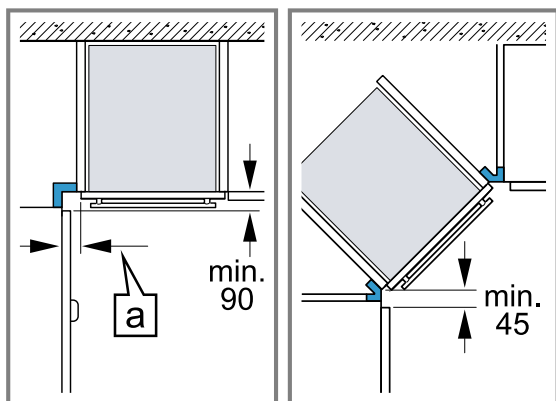
- Для вентиляции оборудования на промежуточных этажах должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия.
- Для обеспечения надлежащей вентиляции обоих устройств необходимо вентиляционное отверстие площадью не менее 200 см² в нижней части корпуса. Этого можно добиться, подрезав нижнюю панель или установив вентиляционную решетку.
- Важно обеспечить гарантированный воздухообмен, как показано на схеме.



- Устанавливайте устройства только на такой высоте, чтобы можно было легко снимать аксессуары.

34.7 Угловая установка

Обратите внимание на габаритные размеры и инструкции по установке в углу.

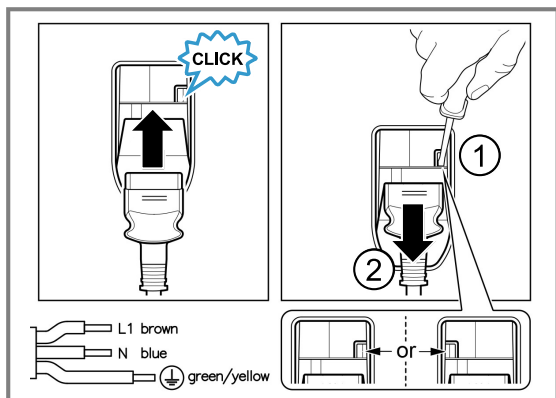


- Чтобы дверца прибора могла открываться, при установке в углу необходимо соблюдать минимальные размеры. ^a Эти размеры зависят от толщины дверцы шкафа и ручки.

34.8 Электрическое соединение

Для обеспечения безопасного электрического подключения устройства, пожалуйста, соблюдайте данные инструкции.

- Устройство соответствует классу защиты I и может эксплуатироваться только при подключении защитного проводника.
- Меры безопасности должны быть реализованы в соответствии с техническими характеристиками, указанными на паспортной табличке, и местными нормативными актами.
- В течение всех сборочных работ устройство необходимо обесточить.
- Устройство следует подключать только с помощью прилагаемого соединительного кабеля.
- Шнур питания необходимо вставить в заднюю панель устройства до щелчка. Шнур питания длиной 3 метра можно приобрести в службе поддержки клиентов.



- Заменить соединительный кабель можно только оригинальным кабелем. Его можно получить в службе поддержки клиентов. прочный.
- Защита от прикосновений **z** необходимо установить гарантировано.
- Если дисплей подключен, если экран устройства остается темным, значит, оно неправильно **н**еисправно. Отключите устройство от сети, затем... закрывать **н**еисправно. Отключите устройство от сети, затем... проверить **н**еисправно. Отключите устройство от сети, затем...

Подключите устройство к электросети с помощью защитного контактного разъема.

Уведомление: Устройство следует подключать только к правильно установленной, заземленной электрической розетке.

- Подключите устройство к заземленной розетке. Если устройство установлено, сетевой штекер шнура питания должен быть свободно доступен, или, если свободный доступ невозможен, в стационарной электроустановке необходимо установить разъединительное устройство в соответствии с правилами монтажа.

Подключение устройства без защитного контактного штекера к источнику электрического тока.

Уведомление: Подключать устройство могут только квалифицированные специалисты, имеющие соответствующую лицензию. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным подключением. В соответствии с правилами монтажа, в стационарной электрической системе необходимо установить разъединительное устройство.

1. Определите фазный и нейтральный («нулевой») проводники в распределительной коробке. Неправильное подключение может повредить устройство.

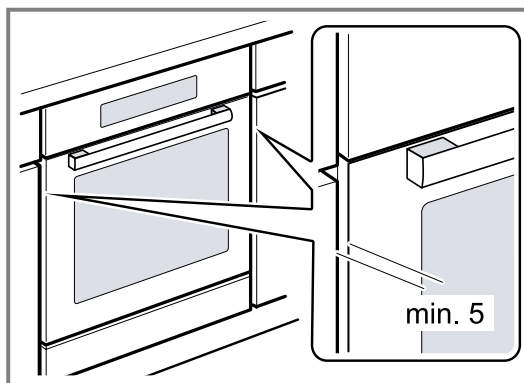
2. Подключайте согласно схеме электропроводки. Информацию о напряжении смотрите на паспортной табличке.

3. Подключите провода сетевого кабеля в соответствии с цветовой маркировкой:

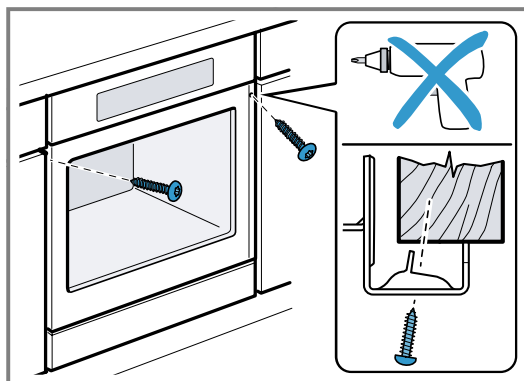
- ▶ зелено-желтый = защитный проводник, \oplus нейтральный =
- ▶ нейтральный проводник, коричневый = фаза
- ▶ (проводник под напряжением)

34.9 Установка устройства

1. Вставьте устройство до упора и выровняйте его по центру.



2. Прикрутите устройство на место.

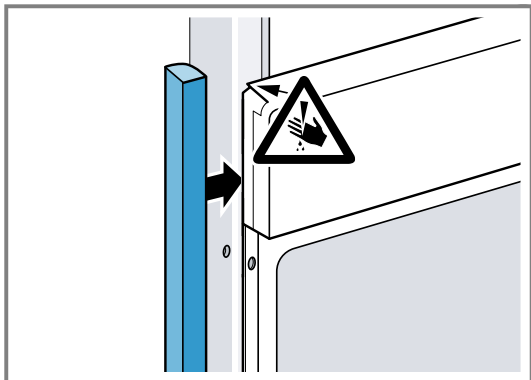


Уведомление: Зазор между столешницей и прибором нельзя заделывать дополнительными планками.

К боковым стенкам переоборудованного корпуса нельзя прикреплять теплоизоляционные ленты.

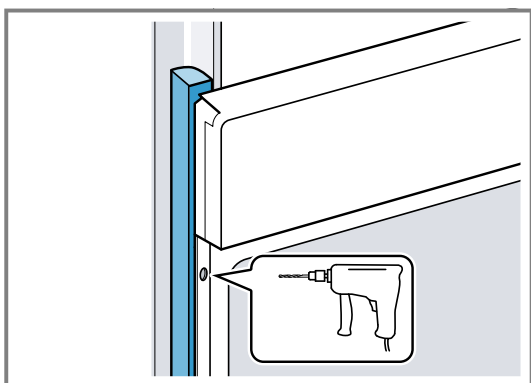
34.10 Установка прибора на кухнях без ручек с вертикальной ручкой.

1. Прикрепите подходящий наполнитель с обеих сторон, чтобы закрыть любые острые края и обеспечить надежную установку.

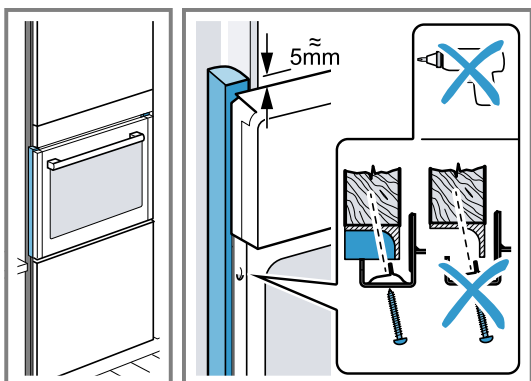


2. Прикрепите декоративную накладку к мебели.

3. Предварительно просверлите отверстия в декоративной накладке и в мебели для создания винтового соединения.



4. Закрепите устройство подходящим винтом.



34.11 Извлечь устройство

1. Отключите устройство от электросети.
2. Ослабьте крепежные винты.
3. Слегка приподнимите устройство и вытащите его полностью.



Спасибо за покупку бытовой техники Bosch!

Зарегистрируйте свое новое устройство на MyBosch прямо сейчас и получите прямую выгоду от:

- Советы и рекомендации экспертов по эксплуатации вашей бытовой техники
- **Варианты продления гарантии**
- **Скидки на аксессуары и запасные части**
- Цифровое руководство пользователя и все данные о приборе под рукой
- **Удобный доступ к сервисному центру бытовой техники Bosch**

Бесплатная и простая регистрация – в том числе и на мобильных телефонах: www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Нужна помощь? Вы найдете это здесь.

Консультации экспертов по бытовой технике Bosch, помощь в решении проблем или ремонт от специалистов Bosch.

Узнайте все о том, как Bosch может вас поддержать:

www.bosch-home.com/service

Контактные данные всех стран приведены в прилагаемом справочнике услуг.

BSH Home Appliances GmbH

Карл-Верн-штрассе, 34
81739 Мюнхен, Германия
www.bosch-home.com

Компания Bosch

* 9001844327*

9001844327(050403)

REG25

де