BOSCH

Встраиваемый духовой шкаф

CMG978N.1

[ru] Руководство пользователя и инструкция по установке

Приложение Bosch BetterFood

Откройте для себя ваш новый прибор с тысячами универсальных рецептов!

- Веганские, низкоуглеводные или безглютеновые блюда? Вы можете адаптировать все рецепты под свои предпочтения.
- Найдите рецепты для ингредиентов, которые уже есть у вас дома.
- Здоровое приготовление пищи стало проще благодаря компасу здоровья Nutri-Check.
- Возьмите из рецептов оптимальные настройки для ваших объединенных в сеть приборов.



Это приложение доступно только в определенных европейских странах и на определенных языках.

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



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность 2
2 Во избежание материального ущерба 7
3 Защита окружающей среды и экономия 8
4 Знакомство с прибором 9
5 Режимы работы 11
6 Аксессуары 13
7 Перед первым использованием 14
8 Стандартное управление 15
9 Быстрый нагрев 16
10 Функции времени 17
11 Микроволновая печь 18
12 Функция вентилятора "Crisp Finish" 20
13 Термометр для жаркого 20
14 Блюда 22
15 Функция поиска "Assist Plus" 24
16 Личные настройки 25
17 Блокировка для безопасности детей 25
18 Базовые установки 26
19 Home Connect 27
20 Очистка и уход 29
21 Режим очистки "Пиролитическая самоочистка" 31
22 Программа для поддержания чистоты 32
23 Сушка 33
24 Дверца прибора 33
25 Навесные элементы 35
26 Устранение неисправностей 36
27 Утилизация 38
28 Сервисная служба 38
29 Информация по свободно распространяемому и открытому программному обеспечению .. 39
30 Сертификат соответствия 39
31 У вас всё получится! 39

32 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 50
32.1 Общие указания по монтажу 50

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Определение сигнальных слов

Здесь представлены определения сигнальных слов, используемых в данном руководстве.

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

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

Примечание: Это указывает на важную информацию.

1.2 Общие указания

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

1.3 Использование по назначению

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

Используйте прибор только:
- для приготовления блюд и напитков.
- для бытового использования или использования в аналогичных целях, например: на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и

EAC

других коммерческих предприятий; в сельскохозяйственных организациях; клиентами в гостиницах или других вариантах размещения, предусматривающих питание.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Этот прибор соответствует норме EN 55011 или CISPR 11. Этот продукт относится к группе 2, классу B. Принадлежность к группе 2 означает, что для нагрева пищевых продуктов создаются микроволны. Принадлежность к классу B означает, что прибор предназначен для бытового использования.

1.4 Ограничение круга пользователей

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

1.5 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.
→ *"Аксессуары", Страница 13*

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

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

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

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

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

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

Выдвижные направляющие нагреваются в процессе работы прибора.
- ▸ Не трогайте горячие выдвижные направляющие, дайте им остыть.
- ▸ Прикасайтесь к выдвижным направляющим только в перчатках.

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

Прибор и его доступные части могут иметь острые края.

- Соблюдайте осторожность при использовании и очистке.
- По возможности используйте защитные перчатки.

Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

- Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- Используйте защитные перчатки.

Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться, а дверца прибора может быть выбита вырывающимися парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки.

→ *"Во избежание материального ущерба", Страница 7*

- Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- Не нагревайте неразбавленный спирт (≥ 15 % алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

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

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

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

→ *Страница 38*

После установки прибора отверстия на его задней стороне должны быть недоступны для детей.

- Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!


Опасность воздействия магнитного поля


Опасность для лиц с кардиостимуляторами

В панели управления используются постоянные магниты. Они могут оказать влияние на функционирование электронных имплантатов, например, кардиостимуляторов или инсулиновых помп.

- Лицам с электронными имплантатами запрещается приближаться к панели управления ближе, чем на 10 см.

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

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

1.6 Микроволновая печь

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАЖНЫМИ УКАЗАНИЯМИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть.
- ▸ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▸ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▸ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Продукты, их упаковка и контейнеры для хранения могут загореться.
- ▸ Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке.
- ▸ Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или из других воспламеняющихся материалов можно только под личным наблюдением.
- ▸ Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации.
- ▸ Не сушите продукты в микроволновой печи.
- ▸ Не размораживайте и не нагревайте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб при слишком высокой мощности микроволн или длительном времени.

Масло для приготовления пищи может загореться.
- ▸ Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

Если в микроволновой печи хранятся предметы или принадлежности, то они могут загореться.
- ▸ Перед началом эксплуатации прибора убедитесь, что в рабочей камере нет предметов или принадлежностей, не предназначенных для использования в микроволновой печи.
- ▸ Не используйте рабочую камеру для хранения горючих предметов, кухонных принадлежностей, продуктов питания и т. п., когда микроволновая печь не используется.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!
Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться.
- ▸ Никогда не нагревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут лопнуть во время и после нагревания.
- ▸ Запрещено готовить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца в скорлупе.
- ▸ Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных.
- ▸ При приготовлении яичницы-глазуньи проколите желток.
- ▸ У продуктов питания с твёрдой кожурой или шкуркой, например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок кожура или шкурка могут лопнуть. Проколите кожуру или шкурку перед нагреванием.

Детское питание прогревается не равномерно.
- ▸ Не разогревайте детское питание в закрытой посуде.
- ▸ Всегда снимайте крышку или соску.
- ▸ После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое.
- ▸ Перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.
- ▸ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Герметично запаянная упаковка и закатанные в банки продукты при нагревании могут лопнуть.
- ▸ Всегда соблюдайте указания на упаковке.
- ▸ Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.
- ▸ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

Функция сушки при использовании максимальных уровней мощности в режиме микроволн автоматически подключает нагревательный элемент и нагревает рабочую камеру.

- ▸ Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям рабочей камеры или нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

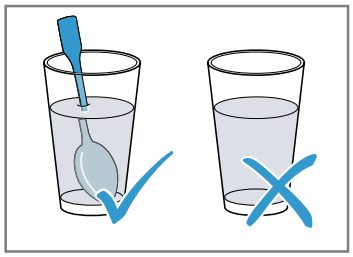
Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.

- ▸ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▸ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▸ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при незначительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- ▸ При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного закипания.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть.

- ▸ Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

Использование металлической посуды или ёмкостей, а также посуды с металлической фурнитурой в режиме микроволн может вызвать образование искр. Это может привести к повреждению прибора.

- ▸ Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн.
- ▸ Используйте только посуду, предназначенную для микроволновой печи, или режим микроволн в комбинации с видом нагрева.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Прибор работает под высоким напряжением.

- ▸ Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения серьезного вреда здоровью!

Неправильная очистка может повредить поверхность прибора, сократить срок его службы и привести к возникновению опасных ситуаций, например, утечке микроволновой энергии.

- ▸ Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов.
- ▸ Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнителя дверцы, дверцы и петель. → *"Очистка и уход", Страница 29*

Не используйте прибор, если повреждена дверца или её уплотнитель. Возможна утечка микроволновой энергии.

- ▸ Не используйте прибор, если повреждена дверца рабочей камеры, уплотнитель дверцы или пластиковая рама.
- ▸ Ремонт прибора должен производиться только специалистами сервисной службы.

У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу.

- ▸ Никогда не снимайте защитный корпус.
- ▸ Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

1.7 Термометр для жаркого

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При использовании неподходящего термометра для жаркого изоляция прибора может быть повреждена.

- ▸ Используйте специальный термометр для жаркого для данного прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Термометр для жаркого имеет заостренный конец.

- ▸ Соблюдайте осторожность при использовании термометра для жаркого.

1.8 Режим очистки

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения серьезного вреда здоровью!
Во время очистки прибор сильно нагревается. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие противней и форм разрушается, и при этом выделяются ядовитые газы.
- ▸ Нельзя одновременно с прибором очищать противни и формы с антипригарным покрытием.
- ▸ Никогда не очищайте принадлежности одновременно.

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

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

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

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ
Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться и привести к необратимому повреждению прибора. В результате дефлаграции дверца прибора может быть выбита вырывающимися парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки. Возникающее отрицательное давление может привести к сильной деформации внутренней поверхности рабочей камеры.
- ▸ Не нагревайте неразбавленный спирт (≥ 15 % алк.) (например, при добавлении в блюдо).

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

Объекты, находящиеся на дне рабочей камеры при температуре выше 50 °C, могут вызвать аккумуляцию тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- ▸ Не кладите на дно рабочей камеры никакие принадлежности, бумагу для выпекания или фольгу.
- ▸ Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C.

Силиконовые формы/пленки для выпекания, а также крышки или принадлежности из силикона могут повредить датчик процесса выпекания. Повреждения также могут произойти, если датчик процесса выпекания не активен.
- ▸ Не используйте силиконовые формы/пленки для выпекания, а также крышки и принадлежности из силикона.
  Допускается использовать пергаментную бумагу с силиконовым покрытием.
- ▸ Не храните посторонние предметы из силикона в рабочей камере.

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате

изменения температуры возможно повреждение прибора.
- ▸ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- ▸ Не ставьте посуду с водой на дно рабочей камеры.

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

Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить.
- ▸ При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком.
- ▸ Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

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

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца во время использования не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели.
- ▸ Следите за тем, чтобы уплотнителя дверцы всегда оставался чистым.
- ▸ Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует.

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

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

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

2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.

ВНИМАНИЕ

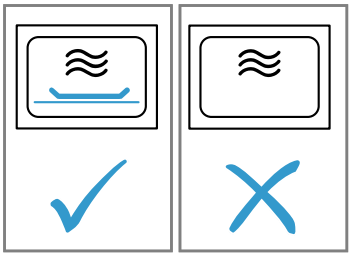
Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.
- ▸ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Принадлежности, размещённые вплотную друг на друге, могут привести к образованию искр.
- ▸ Не комбинируйте решётку и универсальный противень.
- ▸ Устанавливайте принадлежности на предписанной высоте.

Универсальный или обычный противень не подходят для приготовления только в режиме микроволн. Могут возникнуть искры, и рабочая камера будет повреждена.
- ▸ Используйте прилагающуюся решётку в качестве подставки для посуды.

Алюминиевая посуда, помещённая в прибор, может вызвать искровые разряды. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- ▸ Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.
- ▸ Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



При приготовлении попкорна в микроволновой печи со слишком высокой мощностью микроволн стекло дверцы может треснуть от нагрузки.
- ▸ Никогда не устанавливайте слишком высокую мощность микроволн.
- ▸ Максимум 600 Вт.
- ▸ Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

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

3.2 Экономия электроэнергии

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Предварительно разогревайте прибор, только если это указано в рецепте или рекомендациях по установкам.
→ *"У вас всё получится!", Страница 39*
- ✔ Отсутствие предварительного нагрева прибора позволяет сэкономить до 20 % энергии.

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

Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.

- ✔ Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительная энергия на поддержание температуры прибора.

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

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

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

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

Отключите дисплей в базовых установках.
→ *"Базовые установки", Страница 26*
- ✔ При выключенном дисплее расходуется меньше энергии.

Два стакана или две чашки с жидкостью подогревайте одновременно.
- ✔ При одновременном разогреве нескольких блюд расходуется меньше энергии, чем при разогреве нескольких блюд последовательно.

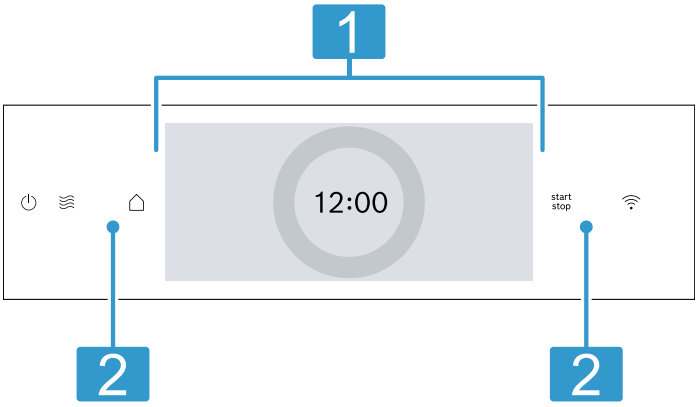
Примечание: Согласно директиве ЕС по экодизайну 2023/826, у прибора нет состояния «выключено». Далее это состояние называется «режим энергосбережения».
Даже когда основные функции прибора не используются, он потребляет энергию для:
- распознавания активации сенсорных кнопок
- контроля открывания дверцы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

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

4 Знакомство с прибором

4.1 Панель управления

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



1	**Дисплей с установочным кольцом** Для настройки прибора используется дисплей с цифровым установочным кольцом. На нем отображаются текущие установочные значения, опции для выбора или текстовые указания. → *"Дисплей", Страница 9*
2	**Кнопки** Кнопки используются для прямой настройки различных функций. → *"Кнопки", Страница 9*

4.2 Кнопки

Кнопками можно напрямую выбирать различные функции.

Кнопка	Функция
⏻	Включение или выключение прибора. → *"Стандартное управление", Страница 15*
≋	Прямой выбор режима микроволн. → *"Микроволновая печь", Страница 18*
⌂	Открытие меню режимов работы». → *"Режимы работы", Страница 11*
start stop	Запуск или прерывание режима. → *"Стандартное управление", Страница 15*
ᯤ	Индикация для Home Connect. Поле не имеет дополнительных функций. Символ загорается при подключении прибора. → *"Home Connect ", Страница 27*

4.3 Дисплей

Дисплей разделен на различные участки.

Цифровое установочное кольцо

С помощью цифрового установочного кольца на дисплее можно изменять установочные значения.
При достижении минимального или максимального значения температуры это значение остается на дисплее.
При необходимости измените значение в обратную сторону с помощью установочного кольца.

Точные установочные значения
Для установки точных значений, например точного времени, нажмите и удерживайте соответствующую зону на установочном кольце прим. 1–2 секунды. Точные установочные значения отображаются точками.

Цифровая клавиатура
При нажатии установочного кольца в кольце появляется символ ⊞ цифровой клавиатуры. С помощью цифровой клавиатуры можно напрямую вводить значения.

Индикация состояния

Сверху на дисплее показывается информация о состоянии прибора.

Символ	Значение
⧖	Таймер активирован. → *"Установка таймера", Страница 17*
⚷	Активирована блокировка для безопасности детей. → *"Блокировка для безопасности детей", Страница 25*
🔒	Дверца прибора заблокирована из-за режима очистки или блокировки для безопасности детей. → *"Режим очистки Пиролитическая самоочистка", Страница 31* → *"Базовые установки", Страница 26*
📶	Уровень сигнала WLAN для Home Connect. Чем больше линий символа заполнено, тем лучше сигнал. Если символ перечеркнут, сигнал WLAN отсутствует. Если на символе дополнительно показывается «x», отсутствует подключение к серверу Home Connect. → *"Home Connect ", Страница 27*
📱	Активирован дистанционный запуск с помощью Home Connect. → *"Home Connect ", Страница 27*
🔧	Активирован дистанционная диагностика с помощью Home Connect для технического обслуживания. → *"Home Connect ", Страница 27*
⋮	Доступ к различным настройкам.

Зона настройки

В центре дисплея находится зона настройки.
В зоне настройки показываются возможные в настоящее время опции выбора и уже активные установки.
Слева и справа от зоны настройки, вокруг установочного кольца, показываются дополнительные возможности установки.
Меню и дополнительные возможности установки расположены по горизонтали. Списки для выбора функций расположены по вертикали. Для «перелистывания» зоны настройки проведите пальцем по дисплею. Для выбора функции нажмите на функцию на дисплее.
→ *"Установка режима работы", Страница 15*

Возможные символы в зоне настройки

Символ	Значение
⊞	Введите установочное значение на цифровой клавиатуре.
‹	Сброс установки.
↺	Отменить установочное значение.
⏱	Продлить выполнение режима.

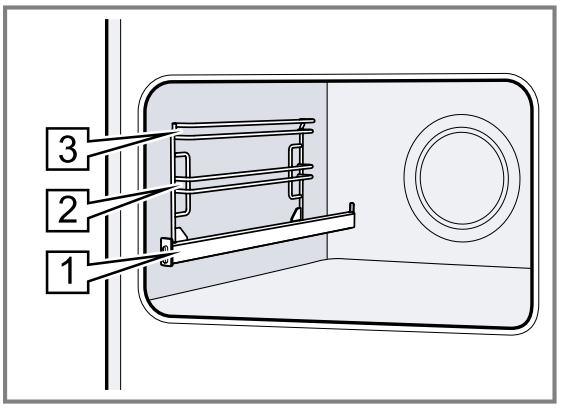
Примечание: Синяя маркировка "new" или синяя точка на функции показывает, что с помощью приложения Home Connect на прибор была загружена новая функция, новая запись в личных настройках или обновление.

4.4 Рабочая камера

Дополнительные функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

Навесные элементы

Вы можете устанавливать принадлежности на разной высоте на навесных элементах в рабочей камере.
→ *"Аксессуары", Страница 13*
Ваш прибор имеет 3 уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.
В зависимости от типа прибора навесные элементы оснащены одним или несколькими выдвижными уровнями.
Навесные элементы можно снимать, например, для очистки.
→ *"Навесные элементы", Страница 35*



Освещение

Одна или несколько лампочек в духовом шкафу освещают рабочую камеру.
При открывании дверцы прибора включается подсветка рабочей камеры. Если дверца прибора открыта более прим. 18 минут, подсветка отключается.
При выборе большинства режимов работы подсветка включается сразу после запуска режима. После завершения работы подсветка отключается.

Охлаждающий вентилятор

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

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

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

Примечание: Остаточное время работы вентилятора можно изменить в базовых установках. Если вы часто готовите насыщенные влагой блюда или поддерживаете их в горячем состоянии в рабочей камере, устанавливайте более продолжительное остаточное время работы.
→ *"Базовые установки", Страница 26*

Дверца прибора

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

Запуск продолжения работы вручную требуется только при закрывании дверцы прибора при функции микроволн.

5 Режимы работы

Ниже представлен обзор режимов работы и основных функций вашего прибора.
Чтобы открыть меню, нажмите ⌂.

Режим работы	Применение
Виды нагрева	Выбирайте специально разработанные виды нагрева для оптимального результата приготовления блюд. → *"Виды нагрева", Страница 11* → *"Стандартное управление", Страница 15*
Микроволновая печь	Быстрее доводите до готовности, разогревайте и размораживайте с помощью микроволн. → *"Микроволновая печь", Страница 18*
Личные настройки	Используйте собственные сохраненные настройки. → *"Личные настройки", Страница 25*
Блюда Assist Plus	Используйте запрограммированные рекомендуемые установки для разных блюд. → *"Блюда", Страница 22* → *"Функция поиска Assist Plus", Страница 24*
Очистка	Выберите режим очистки для рабочей камеры. → *"Режим очистки Пиролитическая самоочистка", Страница 31* → *"Программа для поддержания чистоты", Страница 32* → *"Сушка", Страница 33*
Базовые установки	Измените базовые установки. → *"Базовые установки", Страница 26*

Home Connect
С помощью Home Connect вы можете подключить духовой шкаф к мобильному устройству для дистанционного управления и использования всех функций прибора.
В зависимости от типа прибора в приложении Home Connect может быть доступен различный объем дополнительных функций для вашего прибора. Информация об этом приводится в приложении.
→ *"Home Connect ", Страница 27*

5.1 Виды нагрева

Для того чтобы вы могли выбрать подходящий вид нагрева для вашего блюда, мы объясним различия и опишем области применения.
Символы для каждого вида нагрева помогут вам в дальнейшем определить соответствующий вид нагрева.
При выборе вида нагрева прибор предложит подходящую температуру или режим. Вы можете принять предлагаемое время приготовления или изменить его в указанном поле.
Если температура устанавливается на значение свыше 275 °C или устанавливается режим гриля 3, примерно через 40 минут прибор уменьшает температуру до 275 °C или, соответственно, устанавливает режим гриля 1.

Символ	Вид нагрева	Диапазон температур	Использование и функционирование
	Горячий воздух 4D	30–275 °C	Выпекание или жарение на одном или нескольких уровнях. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, установленного в задней стенке, равномерно по всей рабочей камере.
	Верхний/нижний жар	30–300 °C	Традиционное выпекание/жарение на одном уровне. Этот вид нагрева рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
	Щадящий горячий воздух	125 — 250 °C	Щадящий режим приготовления на одном уровне без предварительного разогрева. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, установленного в задней стенке, равномерно по всей рабочей камере. Блюдо поэтапно приготавливается с помощью остаточного тепла. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта. Если вы откроете дверцу прибора даже на короткое время, прибор продолжит нагреваться, не используя остаточное тепло. Данный вид нагрева используется для проведения теста по определению класса энергопотребления и расхода энергии в режиме рециркуляции воздуха.

Символ	Вид нагрева	Диапазон температур	Использование и функционирование
	Air Fry	30–300 °C	Приготовление до образования хрустящей корочки на одном уровне и с небольшим количеством жира. Особенно хорошо подходит для блюд во фритюре, которые обычно жарятся в масле, например картофель фри. Вентилятор с высокой скоростью распределяет вокруг блюда жар от нагревательного элемента гриля. Усиленный отвод воздуха из рабочей камеры.
	Щадящий верхний/ нижний жар	150 — 250 °C	Щадящее приготовление выбранных блюд. Жар поступает сверху и снизу. Блюдо поэтапно приготавливается с помощью остаточного тепла. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта. Если вы откроете дверцу прибора даже на короткое время, прибор продолжит нагреваться, не используя остаточное тепло. Данный вид нагрева используется, чтобы определить расход энергии в стандартном режиме.
	Гриль с конвекцией	30–300 °C	Жарение птицы, рыбы целиком или крупных кусков мяса. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
	Гриль, большая площадь	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Приготовление на гриле плоских продуктов, таких как стейки, колбаски или тосты. Запекание продуктов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
	Гриль, небольшая площадь	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Приготовление на гриле небольшого количества, например, стейков, колбасок или тостов. Запекание до образования корочки небольших порций блюд. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
	Режим пиццы	30–275 °C	Приготовление пиццы и других блюд, требующих подачи большого количества тепла снизу. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
	Интенсивный нагрев	30–300 °C	Приготовление блюд с хрустящей корочкой снизу. Жар поступает сверху и особенно сильно снизу.
	Щадящее приготовление	70–120 °C	Щадящее и медленное приготовление нежных обжаренных кусочков мяса в открытой посуде. В этом режиме при невысоких температурах тепло распределяется равномерно над блюдом и под ним.
	Размораживание	30–60 °C	Щадящее размораживание продуктов.
	Вяленье	30–130 °C	Сушка трав, фруктов или овощей.
	Нижний жар	30–250 °C	Допекание блюд или приготовление на водяной бане. Жар поступает снизу.
	Поддержание в горячем состоянии	50–100 °C	Поддержание готовых блюд в горячем состоянии.
	Предварительный подогрев посуды	30–90 °C	Предварительный подогрев посуды.

5.2 Температура

Во время нагрева на дисплее при большинстве видах нагрева текущая температура в рабочей камере от прим. 30 °C и установленная температура показываются друг над другом.
Если вы используете предварительный разогрев, то оптимальней всего помещать блюдо в рабочую камеру, когда показываемая температура в рабочей камере и установленная температура становятся одинаковыми.

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

Индикатор остаточного тепла
Когда прибор выключен, красная линия вокруг поворотного регулятора показывает остаточное тепло в рабочей камере. Чем больше температура снижается, тем темнее становится кольцо. Примерно при 60 °C кольцо полностью гаснет.

5.3 Мощность микроволн

Здесь приведен обзор мощности микроволн и их применение.

Мощность микроволн в Вт	Макс. продолжительность в часах	Применение
90 Вт	1:30	Щадящее размораживание продуктов.
180 Вт	1:30	Размораживание и доведение блюд до готовности.
360 Вт	1:30	Приготовление мяса и рыбы. Щадящее разогревание блюд.
600 Вт	1:30	Разогревание и приготовление блюд.
900 Вт "Функция «Boost»"	00:30	Разогревание жидкостей.

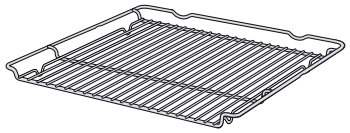
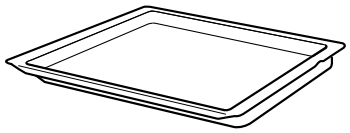
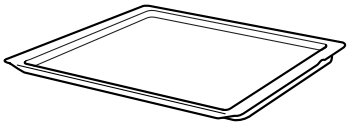
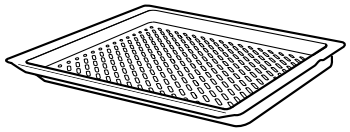
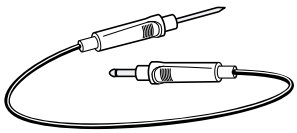
Указания
- Для защиты прибора максимальная мощность микроволн "Функция «Boost»" постепенно снижается до 600 Вт в течение первых минут. Максимальная мощность снова доступна по завершении времени охлаждения прибора.
- Мощность микроволн не совпадает с фактической потребляемой мощностью прибора.

6 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

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

В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности		Применение
Решетка		▪ Форма для выпечки ▪ Формы для запеканке ▪ Посуда ▪ Мясо, например, жареное или на гриле ▪ Продукты глубокой заморозки
Универсальный противень		▪ Сочные пироги ▪ Выпечка ▪ Хлеб ▪ Большие куски жаркого ▪ Продукты глубокой заморозки ▪ Сбор стекающей жидкости, например, мясного сока, капающего с решётки при приготовлении на гриле.
Противень		▪ Пирог на противне ▪ Мелкая выпечка
Air Fry и противень-гриль, эмалированный с отверстиями		▪ Приготовление во фритюре блюд с хрустящей корочкой, которые обычно жарятся в масле, например: картофель фри. ▪ Приготовление блюд на гриле.
Термометр для жаркого		Точность процесса жарения или доведения до готовности. → *"Термометр для жаркого", Страница 20*

6.1 Принадлежности и указания

Некоторые принадлежности подходят только для определённых режимов работы.

Принадлежности для режима микроволн

Только входящая в комплект решётка предназначена для использования в режиме микроволн.
Противни, например, универсальный противень или противень для выпечки могут искриться и не подходят для этого режима.

Учитывайте указания по приготовлению в режиме микроволн.
→ *"Принадлежности и посуда для режима микроволновой печи", Страница 18*

6.2 Функция фиксации

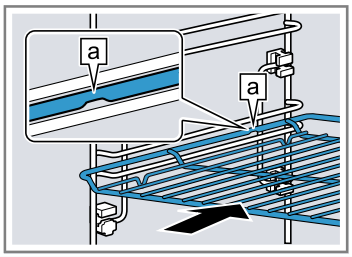
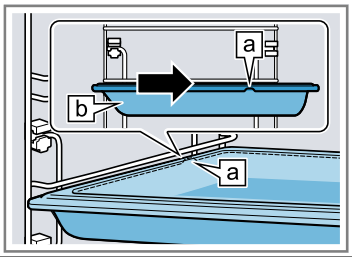
Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании.
Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа примерно наполовину до фиксации. Защита от опрокидывания работает только,

если принадлежности правильно задвинуты в рабочую камеру.

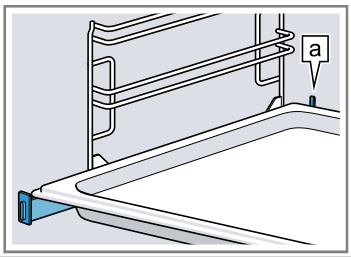
6.3 Установка принадлежностей в рабочую камеру

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

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

Решётка	Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз ⌣. 
Противень например, универсальный противень или обычный противень	Устанавливайте противень скосом [b] к дверце. 

Разместите принадлежность на выдвижных направляющих в установленном состоянии.

Решетка или противень	Размещайте принадлежности таким образом, чтобы они соприкасались с задним упором выдвижного механизма. 

Примечание: Когда выдвижные направляющие полностью задвинуты или выдвинуты, они фиксируются в зависимости от типа прибора. Слегка надавите на выдвижные направляющие, чтобы ослабить их.

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

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

6.4 Дополнительные принадлежности

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

7 Перед первым использованием

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

7.1 Первый ввод в эксплуатацию

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

1. Включите прибор нажатием кнопки ⏻.
✔ Появится первая установка.
2. Чтобы при необходимости изменить установку, нажмите на значение в списке или измените значение с помощью установочного кольца.
   Возможные установки:
   - Язык
   - Home Connect
     → *"Home Connect ", Страница 27*
   - Время суток
     → *"Установка времени суток", Страница 27*
3. Нажмите на "Далее" и перейдите к следующей установке.
4. Просмотрите установки и при необходимости измените их.
✔ После последней установки на дисплее появляется сообщение о завершении первого ввода в эксплуатацию.
5. Откройте и закройте дверцу прибора один раз, чтобы проверить прибор перед первым нагреванием.

7.2 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

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

Вид нагрева	Горячий воздух 4D

Температура	максимальная
Время приготовления	1 час

→ *"Стандартное управление", Страница 15*

5. Запустите режим работы.
   ▸ Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.

6. Выключите прибор с помощью ⏻.
7. Когда прибор остынет, протрите гладкие поверхности в рабочей камере мягкой тканевой салфеткой с мыльным раствором.
8. Тщательно очистите принадлежности мягкой тканевой салфеткой или щеткой для мытья посуды с мыльным раствором.

8 Стандартное управление

8.1 Включение прибора

▸ Включите прибор кнопкой ⏻.

✔ На дисплее появляется меню.

8.2 Выключение прибора

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

▸ Выключите прибор с помощью ⏻.

✔ Прибор выключается. Текущие функции будут сброшены.

✔ На дисплее отображается время суток или индикатор остаточного тепла.

8.3 Включение режима

Каждый режим необходимо запускать.

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

▸ Не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода.

▸ Перед запуском прибора вытрите воду на дне рабочей камеры.

▸ Запустите режим с помощью start stop.

✔ На дисплее отображаются установки.

8.4 Прерывание работы

Вы можете прервать работу прибора, а затем запустить снова.

1. Для прерывания работы нажмите на start stop.
2. Для продолжения работы снова нажмите на start stop.

8.5 Установка режима работы

После включения прибора на дисплее появляется меню.

1. Для перелистывания различных опций выбора проведите пальцем по дисплею.
   ▸ Для перелистывания в меню и к дополнительным возможностям установки проведите пальцем вправо или влево.
   ▸ Для перелистывания в списки выбора проведите пальцем вниз или вверх.
2. Для выбора функции нажмите на функцию на дисплее.

✔ В зависимости от функции появляются возможные установочные значения или дополнительные опции выбора.

3. Чтобы, в случае необходимости, вернуться к предыдущей установке, нажмите на ‹.
4. Для изменения установочных значений используйте цифровое установочное кольцо:
   ▸ Проведите пальцем по установочному кольцу по или против часовой стрелки.
   ▸ Или нажмите в определенное место установочного кольца.
   ▸ Или, пока нажимается установочное кольцо, нажмите на появившийся символ ⊞ и введите значение напрямую с помощью цифровой клавиатуры.
5. Запустите режим с помощью start stop.
6. Когда режим завершен:
   ▸ При необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
   ▸ Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

Примечание: Вы можете сохранить свои установки в качестве "Личные настройки" ☆, чтобы потом снова их использовать.
→ *"Личные настройки", Страница 25*

8.6 Продление выполнения режима

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

1. Нажмите ⧉ "Продление времени приготовления".
   ▸ В зависимости от режима работы при необходимости можно изменить установки.
2. Запустите режим с помощью start stop.

8.7 Установка вида нагрева и температуры

1. Нажмите "Виды нагрева" в меню.
2. Нажмите на необходимый режим нагрева.
3. Установите температуру или ступень нагрева с помощью установочного кольца.
   При необходимости вы можете выбрать дополнительные установки:
   – → *"Быстрый нагрев", Страница 16*
   – → *"Функции времени", Страница 17*
   – → *"Микроволновая печь", Страница 18*
   – → *"Функция вентилятора Crisp Finish", Страница 20*
   – → *"Термометр для жаркого", Страница 20*
4. Запустите режим с помощью start stop.

✔ Прибор начинает нагреваться.

✔ На дисплее отображаются установочные значения и продолжительность выполнения режима.

5. Когда режим завершен:
   ▸ При необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.

- Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

Примечание: Подходящий вид нагрева для вашего блюда вы найдете в описании видов нагрева.
→ *"Виды нагрева", Страница 11*

Изменение вида нагрева

При изменении вида нагрева, другие установки также сбрасываются.

1. Нажмите на start stop.
2. Нажмите на ☾.
3. Нажмите на необходимый режим нагрева.
4. Настройте режим заново и запустите с помощью start stop.

Изменение температуры

После запуска режима можно в любой момент изменить температуру.

1. Нажмите на символ «Температура».
2. Измените температуру с помощью установочного кольца.

✔ Изменение принимается.

8.8 Отображение информации

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

1. Нажмите на ⓘ "Информация".

✔ Информация показывается на несколько секунд.

2. Для перелистывания при большом объеме указания проведите пальцем по дисплею.
3. При необходимости закройте указание с помощью ☾.

8.9 Поддержание в горячем состоянии в течение продолжительного времени

В приборе можно поддерживать блюда в горячем состоянии до 24 часов без изменения режима работы. Используйте функции времени и измените базовые установки.

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

1. Изменение базовых установок.
   → *"Базовые установки", Страница 26*
   - Измените базовую установку «Освещение» на «Выкл. всегда».
   - Измените базовую установку «Отображение часов» на «Вкл.».
   - Измените базовую установку «Звуковой сигнал» на «Очень короткий».

✔ Так освещение в рабочей камере во время работы прибора и при открывании дверцы всегда будет выключено. Индикатор времени отображается. Продолжительность звуковых сигналов по завершении выполнения режима сокращена.

2. Установите необходимый режим работы.
   → *"Установка режима работы", Страница 15*
   → *"Установка вида нагрева и температуры", Страница 15*
3. В зависимости от режима работы установите необходимое время приготовления.
   → *"Установка времени приготовления", Страница 17*
   → *"Функции времени", Страница 17*
4. С помощью "Время окончания" установите время суток, когда режим должен завершиться.
   → *"Установка времени окончания", Страница 17*
   → *"Функции времени", Страница 17*
5. Поместите блюдо в рабочую камеру, прежде чем прибор начнет нагреваться.
6. Запустите режим с помощью start stop.

✔ На дисплее отображается оставшееся время до запуска. Прибор находится в режиме ожидания.

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

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

9 Быстрый нагрев

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

С этими видами нагрева возможно использование быстрого нагрева:

- Горячий воздух 4D
- Верхний/нижний жар
- Интенсивный нагрев

9.1 Установка быстрого нагрева

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

Примечание: Устанавливайте время приготовления только после завершения быстрого нагрева.

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

✔ Символ ⟆ загорается красным цветом.

3. Запустите режим с помощью start stop.

✔ Запускается быстрый нагрев.

✔ По завершении режима быстрого нагрева раздается сигнал. Символ ⟆ начинает гореть белым светом.

4. Установите блюдо в рабочую камеру.

Отмена функции быстрого нагрева

- Нажмите "Быстрый нагрев".

✔ Символ ⟆ начинает гореть белым светом.

10 Функции времени

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

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

10.1 Установка времени приготовления

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

Требование: Режим работы и температура или ступень нагрева установлены.

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

✔ Выбранное значение выделяется синим цветом.

3. Установите время приготовления с помощью установочного кольца.
   При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью .
4. Запустите режим с помощью start stop.

✔ Прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.

✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.

5. По истечении времени приготовления:
   - ▸ при необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
   - ▸ Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью .

Изменение времени приготовления

Время приготовления можно изменить в любой момент.

1. Нажмите на время приготовления .
2. Измените время приготовления с помощью установочного кольца.

✔ Изменение принимается.

Сброс времени приготовления

Время приготовления можно сбросить в любой момент.

1. Нажмите на время приготовления .
2. Сбросьте время приготовления с помощью .
   Примечание: При режимах работы с постоянным временем приготовления прибор сбрасывает время приготовления на предустановленное значение.

✔ Изменение принимается.

10.2 Установка времени окончания

Время суток, к которому режим должен закончиться, можно сдвинуть в диапазоне до 24 часов.

Указания

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

Требования

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

1. Нажмите "Время окончания".
2. Для установки времени суток нажмите на индикацию часов или минут.

✔ Выбранное значение выделяется синим цветом.

3. Сдвиньте время суток с помощью установочного кольца.
   При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью .
4. Запустите режим с помощью start stop.

✔ На дисплее отображается оставшееся время до запуска.

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

✔ По истечении времени выполнения раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.

5. По истечении времени приготовления:
   - ▸ При необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
   - ▸ Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью .

Изменение времени окончания приготовления

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

1. Нажмите на время окончания .
2. Измените время окончания с помощью установочного кольца.

✔ Изменение принимается.

Сброс времени окончания

Время окончания можно удалить в любой момент.

1. Нажмите на время окончания .
2. Сбросьте время окончания с помощью .
   Примечание: При режимах работы с постоянным временем приготовления прибор сбрасывает время окончания приготовления до ближайшего возможного значения.

✔ Изменение принимается.

10.3 Установка таймера

Таймер работает независимо от режима работы прибора. Вы можете установить таймер в диапазоне до 24 часов. Для таймера предусмотрен собственный сигнал, чтобы можно было понять, истекло ли время таймера или время приготовления.

1. В индикации состояния нажмите на ⋮.
2. Нажмите ⧖.
3. Для установки таймера нажмите на дисплее на соответствующее значение времени, например индикацию минут "мин" или секунд "с".
✔ Выбранное значение выделяется синим цветом.
4. Установите таймер с помощью установочного кольца. При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью ↺.
5. Для запуска таймера нажмите на дисплее на "Пуск" ▷.
✔ Начинается отсчет времени таймера.
✔ Если прибор выключен, на дисплее остается видимым таймер.
✔ Когда прибор включен, установки для текущего режима работы отображаются на дисплее. Таймер показывается в индикации состояния.
✔ По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении функции таймера.

Изменение времени таймера

Время таймера можно изменить в любой момент.

1. Если таймер работает в фоновом режиме, предварительно выберите таймер с помощью ⧖.
2. Нажмите на ||.
3. Измените таймер с помощью установочного кольца.
4. Нажмите ▷ для подтверждения.

Прерывание работы таймера

Функцию таймера можно отменить в любой момент.

1. Если таймер работает в фоновом режиме, предварительно выберите таймер с помощью ⧖.
2. Нажмите ||.
3. Сбросьте таймер с помощью ↺.

11 Микроволновая печь

В режиме микроволновой печи возможно особенно быстрое приготовление блюд, разогрев, выпекание или размораживание продуктов.

11.1 Принадлежности и посуда для режима микроволновой печи

Чтобы равномерно разогревать блюда и не повредить прибор, используйте подходящую посуду и принадлежности.
Соблюдайте указания производителя посуды.
Если не указано иное, устанавливайте посуду и принадлежности на уровень 1.

Посуда, подходящая для режима с микроволнами

Посуда из термостабильного материала, подходящего для использования в микроволновой печи:

- Стекло
- Стеклокерамика
- Фарфор
- Термостабильный пластик
- Полностью глазурованная керамика без трещин
- Сервировка блюд
  Используйте посуду с золотым или серебряным декором только в том случае, если производитель гарантирует, что она пригодна для использования в микроволновой печи.
- Решетка из комплекта
  В режиме микроволн противни, например, универсальный противень или противень для выпекания могут искриться. Они не подходят для этого режима.

Посуда из этих материалов пропускает микроволны и не повреждается.

Посуда, не подходящая для режима микроволновой печи

Примечание: Соблюдайте указания во избежание материального ущерба.
→ *"Микроволновая печь", Страница 8*

- Посуда и формы для выпекания из металла

Металл не пропускает микроволны. Блюда не нагреваются или нагреваются слабо. В режиме микроволн металл может искриться.

Посуда при добавлении микроволн к другому режиму

При использовании микроволновой печи в другом режиме можно использовать не только посуду и принадлежности, подходящие для режима микроволн, но и металлические предметы:

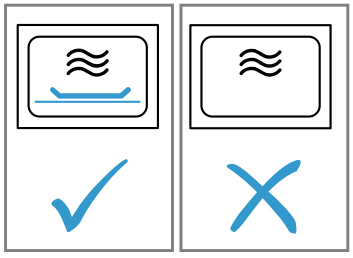
- Посуда и формы для выпекания из металла
  Металлический предмет должен находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.
  Всегда ставьте металлические формы для выпекания и металлическую посуду на решетку, поставляемую в комплекте.
- Принадлежности, входящие в комплект поставки:
  Решетка
  Универсальный противень
  Противень
  Air Fry и противень-гриль

Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи

Если вы не уверены, подходит ли ваша посуда для микроволновой печи, произведите проверку посуды.

ВНИМАНИЕ
Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

- Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- Не подпускайте детей близко к прибору.

1. Поставьте пустую посуду в рабочую камеру.
2. Установите максимальную мощность прибора на ½ - 1 минуту.
3. Запустите режим работы.
4. Проверка посуды происходит следующим образом:
   - ▸ Если посуда осталась холодной или теплой, она подходит для использования в микроволновой печи.
   - ▸ Если посуда стала горячей или возникли искры, прервите проверку пригодности. Посуда не подходит для использования в микроволновой печи.

11.2 Возможности установки для использования микроволн

Режим микроволн можно использовать отдельно или в комбинации с другим режимом работы.

Отдельный режим микроволн

Отдельно электромагнитные волны микроволновой печи генерируют энергию, которая, например, в продуктах преобразуется в тепло.
Чтобы избежать образования конденсата, при мощности микроволн 600 Вт и "Функция «Boost»" прибор автоматически подключает нагревательный элемент. Рабочая камера и принадлежности нагреваются. Это не влияет на процесс приготовления.
Эту автоматическую функцию сушки можно отключить в базовых установках.
→ *"Базовые установки", Страница 26*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Функция сушки при использовании максимальных уровней мощности в режиме микроволн автоматически подключает нагревательный элемент и нагревает рабочую камеру.
- ▸ Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям рабочей камеры или нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

Добавление микроволн

За счет добавления микроволн к режиму работы сокращается время приготовления блюд.

Добавление микроволн можно комбинировать со следующими функциями:
- Виды нагрева →*Страница 15*
  - – Горячий воздух 4D
  - – Верхний/нижний жар
  - – Гриль с конвекцией
  - – Гриль, большая площадь
  - – Гриль, небольшая площадь
- → *"Блюда", Страница 22*
- → *"Термометр для жаркого", Страница 20*
- → *"Функция вентилятора Crisp Finish", Страница 20*

Возможная мощность микроволн в комбинации с другим режимом работы:
- 90 Ватт
- 180 ватт
- 360 ватт

11.3 Установка мощности микроволн

Примечание
Убедитесь, что вы правильно используете режим микроволн:
- → *"Безопасность", Страница 2*
- → *"Во избежание материального ущерба", Страница 7*
- → *"Мощность микроволн", Страница 12*
- → *"Принадлежности и посуда для режима микроволновой печи", Страница 18*

1. Нажмите "Микроволновая печь" в меню.
   - ▸ Или выберите микроволны напрямую с помощью кнопки.
2. Установите мощность микроволн с помощью установочного кольца.
3. Нажмите "Время приготовления".
   Для приготовления в режиме микроволн всегда необходимо устанавливать время приготовления.
4. Для изменения установленного времени приготовления нажмите на соответствующее значение времени, например индикацию минут "м" или секунд "с".

✔ Выбранное значение выделяется синим цветом.

5. Установите время приготовления с помощью установочного кольца.
   При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью.
6. Запустите режим с помощью start stop.

✔ Режим микроволн запускается и начинается отсчет времени приготовления. При максимальной мощности микроволн "Функция «Boost»" на дисплее показывается снижение мощности.
→ *"Мощность микроволн", Страница 12*

✔ По истечении времени выполнения раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.

7. По истечении времени приготовления:
   - ▸ При необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
   - ▸ Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью.
8. Если вы отключили функцию сушки в режиме микроволн в базовых установках, а в рабочей камере скопился конденсат, просушите рабочую камеру.
→ *"Сушка", Страница 33*

Примечание: Если открыть дверцу прибора во время работы, работа прибора приостановится. После закрывания дверцы вам будет необходимо вручную запустить продолжение работы. Если вы при этом изменяли базовые установки, проследите за тем, чтобы прибор в режиме микроволн не продолжил работу с пустой рабочей камерой.
→ *"Базовые установки", Страница 26*

Изменение времени приготовления

Время приготовления можно изменить в любой момент.

1. Нажмите на время приготовления.
2. Измените время приготовления с помощью установочного кольца.

✔ Изменение принимается.

11.4 Настройка добавления микроволн

Примечание
Убедитесь, что вы правильно используете режим микроволн:
- → *"Безопасность", Страница 2*
- → *"Во избежание материального ущерба", Страница 7*
- → *"Мощность микроволн", Страница 12*
- → *"Принадлежности и посуда для режима микроволновой печи", Страница 18*

Требование: Обратите внимание на указания для соответствующего режима работы.

→ *"Возможности установки для использования микроволн", Страница 19*

1. В меню нажмите на необходимый режим работы.

2. Выполните установки для режима работы, например, выберите вид нагрева и температуру.
3. Нажмите на "Добавление микроволн".
4. Установите мощность микроволн с помощью установочного кольца.
5. Нажмите на "Время приготовления" и установите время приготовления.
6. Запустите режим с помощью start stop.
✔ Прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.
✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.
7. По истечении времени приготовления:
   - ▸ при необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
   - ▸ Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

Изменение добавления микроволн

Добавление микроволн можно изменить или отключить в любой момент.

1. Нажмите на мощность микроволн.
2. Измените или отключите добавление микроволн с помощью установочного кольца.
✔ Изменение принимается.

12 Функция вентилятора "Crisp Finish"

Функция вентилятора "Crisp Finish" позволяет удалить влагу из рабочей камеры, благодаря чему блюда становятся более поджаристыми.
Сокращается количество горячего пара, который может выйти при открывании дверцы прибора.

12.1 Виды нагрева, подходящие для использования функции вентилятора

Для функции вентилятора подходят только определенные виды нагрева.

Функцию вентилятора можно использовать при следующих видах нагрева:

- Горячий воздух 4D
- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Режим пиццы
- Интенсивный нагрев

12.2 Настройка функции вентилятора

Функцию вентилятора можно дополнительно включить в любой момент, даже после запуска режима работы.

1. Установите подходящий вид нагрева и температуру. При необходимости вы можете выбрать дополнительные установки и комбинировать их с функцией вентилятора.
2. Нажмите на "Crisp Finish".
3. Нажмите "Включение" на установочном кольце.
4. Запустите режим с помощью start stop.
✔ Прибор начинает нагреваться.
✔ На дисплее отображаются установочные значения.
5. Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

Примечание: Во время работы может быть слышен сильный шум вентилятора.

Отмена функции вентилятора

Функцию вентилятора можно выключить в любой момент.

1. Нажмите на "Crisp Finish".
2. Нажмите "Выключение" на установочном кольце.
✔ Режим продолжается без функции вентилятора.

13 Термометр для жаркого

Для высокой точности приготовления вставьте в продукт термометр для жаркого и установите на приборе внутреннюю температуру продукта. Термометр для жаркого измеряет температуру внутри продукта. Как только достигается заданная внутренняя температура продукта, прибор автоматически прекращает нагреваться.

13.1 Виды нагрева, подходящие для использования термометра для жаркого

Только определенные виды нагрева подходят для режима работы с использованием термометра для жаркого.

Термометр для жаркого можно использовать при следующих видах нагрева:

- Горячий воздух 4D
- Верхний/нижний жар
- Щадящий горячий воздух
- Щадящий верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Режим пиццы
- Интенсивный нагрев
- Щадящее приготовление
- Нижний жар
- Поддержание в горячем состоянии

13.2 Использование термометра для жаркого

Используйте термометр для жаркого из комплекта поставки или закажите подходящий термометр в нашей сервисной службе.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
При использовании неподходящего термометра для жаркого изоляция прибора может быть повреждена.
- ▸ Используйте специальный термометр для жаркого для данного прибора.

ВНИМАНИЕ
Возможно повреждение термометра для жаркого.
- ▸ Не зажимайте провод термометра для жаркого!
- ▸ Не используйте закрытую посуду.
- ▸ Чтобы избежать повреждения термометра для жаркого из-за перегрева, следите за тем, чтобы расстояние

между нагревательным элементом гриля и термометром составляло несколько сантиметров. Мясо во время приготовления может приподняться.

Если конец термометра для жаркого не полностью вставить в продукт при приготовлении в режиме микроволн, образуются искры.

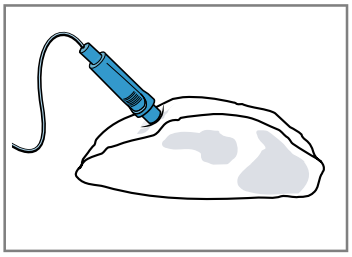
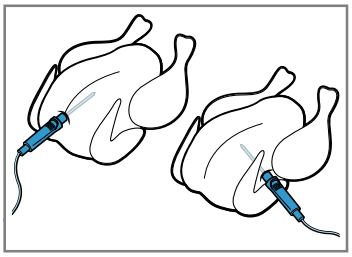
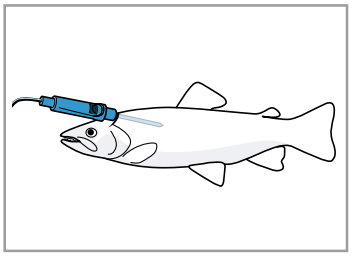
▸ Полностью вставьте конец термометра в продукт.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Термометр для жаркого имеет заостренный конец.

▸ Соблюдайте осторожность при использовании термометра для жаркого.

1. Вставьте конец термометра в продукт.
   На термометре для жаркого имеются три точки измерения. Следите за тем, чтобы как минимум средняя точка измерения на термометре находилась внутри продукта.

Тонкие кусочки мяса	Воткните термометр для жаркого в самую толстую часть куска мяса сбоку.
Толстые куски мяса	Воткните термометр для жаркого в мясо сверху под наклоном до упора.  **Примечание:** Если вы планируете переворачивать продукт, вставьте термометр для жаркого сбоку так, чтобы его не пришлось вынимать при переворачивании продукта.
Птица	Вставьте термометр через самую толстую часть грудки птицы до упора. В зависимости от свойств продукта располагайте термометр для жаркого вдоль или поперек.  Переверните птицу и положите ее на решетку грудкой вниз.
Рыба	При приготовлении рыбы целиком вставьте термометр для жаркого за головой рыбы в направлении хребтовой кости до упора.  Поместите рыбу, не поворачивая, на решетку спинкой вверх, например положив ее на половинку картофелины в качестве опоры.

2. Поместите блюдо с термометром для жаркого в рабочую камеру.
3. Подключите термометр для жаркого к розетке на левой стенке рабочей камеры.

Примечание: Если вы хотите перевернуть продукт, не вынимайте термометр для жаркого. После переворачивания проверьте правильное положение термометра в продукте.

13.3 Установка термометра для жаркого

Внутреннюю температуру можно установить в диапазоне от 30 до 99 °C.

Требования

- Блюдо с термометром для жаркого находится в рабочей камере.
- Термометр для жаркого подключается в рабочей камере.

1. Нажмите "Виды нагрева" в меню.
2. Нажмите на необходимый режим нагрева.
3. Установите температуру рабочей камеры с помощью установочного кольца.
   Установите температуру рабочей камеры минимум на 10 °C выше, чем внутренняя температура продукта.
   Не устанавливайте температуру рабочей камеры выше 250 °C.
4. Нажмите "Термометр для жаркого".
5. Установите внутреннюю температуру продукта с помощью установочного кольца.
   При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью ↺.
6. Запустите режим с помощью start stop.

✔ Прибор начинает нагреваться.
✔ На дисплее отображаются установочные значения и время выполнения режима.
✔ Когда внутренняя температура продукта достигается, раздается сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима. Прибор перестает нагреваться. Прибор продолжает нагреваться при виде нагрева «Щадящее приготовление».

7. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
   Рабочая камера, принадлежности и термометр для жаркого сильно нагреваются.
   ▸ Чтобы извлечь горячий термометр для жаркого или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

   При достижении внутренней температуры продукта:
   ▸ При необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
   ▸ Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.
   ▸ Извлеките термометр для жаркого из розетки в рабочей камере.
   ▸ Извлеките термометр из блюда и достаньте его из рабочей камеры.

Рекомендации

- Термометр для жаркого также можно комбинировать с другим режимом работы, например:
  – → *"Микроволновая печь", Страница 18*
  – → *"Блюда", Страница 22*
- Термометр для жаркого можно использовать без установленной внутренней температуры продукта. Так вы можете видеть внутреннюю температуру продукта на дисплее и при необходимости завершить режим вручную.

Изменение температуры

После запуска режима можно в любой момент изменить температуру рабочей камеры и внутреннюю температуру продукта.

1. Нажмите на температуру рабочей камеры или внутреннюю температуру продукта.
2. Измените температуру с помощью установочного кольца.

✔ Изменение принимается.

Изменение вида нагрева

При изменении вида нагрева, другие установки также сбрасываются.

1. Нажмите на start stop.
2. Нажмите на ☾.
3. Нажмите на необходимый режим нагрева.
4. Настройте режим заново и запустите с помощью start stop.

13.4 Внутренняя температура различных продуктов

Здесь вы найдете ориентировочные значения внутренней температуры для различных продуктов.
Ориентировочные значения зависят от свойств и качества продуктов. Не используйте продукты глубокой заморозки.

Птица	**Внутренняя температура, °C**
Цыпленок	80–85
Куриная грудка	75–80
Утка	80–85
Утиная грудка, слабопрожаренная	55–60
Индейка	80–85
Грудка индейки	80–85
Гусь	80–90

Свинина	**Внутренняя температура, °C**
Свиная шея	85–90
Свиная вырезка, слабопрожаренная	62–70
Свинина (спинка), хорошо прожаренная	72–80

Говядина	**Внутренняя температура, °C**
Филе говядины или ростбиф, с кровью	45–52
Филе говядины или ростбиф, слабопрожаренные	55–62
Филе говядины или ростбиф, хорошо прожаренные	65–75

Телятина	**Внутренняя температура, °C**
Телятина для жарки, толстый край, постное	75–80
Телятина для жарки, лопатка	75–80
Телячья ножка	85–90

Баранина	**Внутренняя температура, °C**
Баранья нога, слабопрожаренная	60–65
Баранья нога, хорошо прожаренная	70–80
Седло ягненка, слабопрожаренное	55–60

Рыба	**Внутренняя температура, °C**
Рыба, целиком	65–70
Рыбное филе	60–65

Прочее	**Внутренняя температура, °C**
Мясной рулет, все сорта мяса	80–90
Разогревание блюд, подогрев	65–75

14 Блюда

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

Примечание: В зависимости от типа прибора или версии программного обеспечения вашего прибора функция поиска "Assist Plus" выберет наиболее подходящее запрограммированное блюдо.
→ *"Функция поиска Assist Plus", Страница 24*
Если вы хотите вручную листать запрограммированные блюда, измените базовую установку "Assist Plus" соответствующим образом. Вместо функции поиска "Assist Plus" в меню появится функция "Блюда".
→ *"Базовые установки", Страница 26*

14.1 Посуда для блюд

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

Для использования не подходит посуда из следующих материалов:

- светлый шлифованный алюминий
- неглазурованная глина
- пластик или посуда с пластиковыми ручками

Примечание: Для приготовления некоторых блюд прибор активирует режим микроволн. На дисплее появляется сообщение о необходимости использования посуды, подходящей для приготовления в режиме микроволн.
→ *"Принадлежности и посуда для режима микроволновой печи", Страница 18*

14.2 Возможности установки для блюд

Для оптимального приготовления блюд прибор использует различные установки в зависимости от блюда.

Используемые установки отображаются на дисплее. Некоторые настройки вы можете изменять. Следуйте указаниям на дисплее.

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

Рекомендации и указания к установкам

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

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

Программы

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

Советы по установкам

Оптимальный вид нагрева в советах по установкам задан на заводе.
Вы можете изменять предустановленную температуру и время приготовления.

Блюда с термометром для жаркого

При приготовлении некоторых блюд можно также использовать термометр для жаркого.
Вы можете изменить температуру и внутреннюю температуру продукта.
→ *"Термометр для жаркого", Страница 20*

Блюда с использованием микроволн

Для некоторых блюд можно выбрать способ приготовления с использованием микроволн. В этом случае сокращается время приготовления.
Обратите внимание на информацию для режимов с использованием микроволн.
→ *"Микроволновая печь", Страница 18*

Датчик процесса выпекания

Некоторые блюда подходят для приготовления с использованием датчика процесса выпекания. Дополнительные установки не требуются.
Датчик процесса выпекания отслеживает процесс выпекания в рабочей камере. Прибор автоматически изменяет установки и завершает режим, когда блюдо готово.

Указания
- Не используйте датчик процесса выпекания, если блюдо уже предварительно обжаривалось. Результат выпекания может оказаться непредсказуемым.
- Примерно через 5 минут после запуска режима с датчиком процесса выпекания больше нельзя открывать дверцу прибора. Режим с датчиком процесса выпекания прервется.
  Если дверцу прибора все же необходимо открыть, затем запустите режим без датчика процесса выпекания или отмените режим и вручную выберите установки. Контролируйте процесс приготовления до готовности блюда.
- Для оптимального результата используйте формы для выпекания из темного металла.

ВНИМАНИЕ
Силиконовые формы или силиконовая плёнка, крышки или принадлежности из силикона могут повредить датчик процесса выпекания. Повреждение может также произойти, если датчик процесса выпекания не активен.
- ▸ Не используйте силиконовые формы или силиконовую пленку, крышки или принадлежности из силикона.
- ▸ Не храните посторонние предметы из силикона в рабочей камере.

Прогноз оставшегося времени для режима

Если ваш прибор подключен к Home Connect, то он может рассчитать вероятное оставшееся время приготовления.
Первый прогноз оставшегося времени появляется на дисплее примерно через 1 минуту. Оставшееся время постоянно пересчитывается и обновляется.

Примечание: Прогноз оставшегося времени доступен не для всех блюд.

14.3 Обзор блюд

Вы можете увидеть, какие блюда доступны для приготовления с помощью этого прибора, вызвав рабочий режим. Выбор блюд зависит от оснащения вашего прибора.
Блюда отсортированы по категориям и видам.

Примечание: В базовых установках можно выбирать показываемые блюда по регионам.
→ *"Базовые установки", Страница 26*

Категория	Вид блюда
Датчик процесса выпекания	Пирог Мелкая выпечка Хлеб, булочки Пикантный пирог, пицца, киш **Примечание:** Здесь приводятся только блюда для приготовления с датчиком процесса выпекания.
Пирог	Пироги в формах Пироги на противне Мелкая выпечка Мелкое печенье
Хлеб, булочки	Хлеб Булочки
Пицца, пикантный пирог	Пицца Пикантный пирог, киш
Запеканки, суфле	Запеканка, пикантная, свежая, готовые ингредиенты Картофельная запеканка, сырые ингредиенты, толщиной 4 см Лазанья, свежая Лазанья, охлажденная Запеканка, сладкая, свежие продукты Фруктовый пирог Суфле в порционных формочках Йоркширский пудинг
Птица	Цыпленок

Категория	Вид блюда
	Утка, гусь Индейка
Мясо	Свинина Говядина Телятина Баранина Дичь Мясные блюда
Рыба	Рыба целиком Рыбное филе
Продукты глубокой заморозки	Пицца Запеканки Изделия из картофеля Птица, рыба Булочки
Гарниры, овощи	Картофель Рис Крупы Овощи
Размораживание блюд	Пироги Хлеб, булочки Мясо, птица Рыба

14.4 Установка блюда

1. Нажмите "Блюда" в меню.
2. Нажмите на необходимую категорию.
3. Нажмите на необходимое блюдо.
4. Нажмите на необходимое блюдо.
   Рекомендация: Для некоторых блюд можно выбрать предпочитаемый способ приготовления.
   → *"Возможности установки для блюд", Страница 22*

✔ На дисплее отображаются установки для приготовления блюда.

5. При необходимости измените установки.
   В зависимости от блюда вы можете изменять только определенные установки.
   → *"Возможности установки для блюд", Страница 22*
6. Чтобы получить информацию, например, о принадлежностях и уровне установки, нажмите на ⓘ"Информация".
7. Запустите режим с помощью start stop.

✔ Прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.
✔ Продолжительность не отображается для блюд с датчиком процесса выпекания или при работе с термометром для жаркого (в зависимости от комплектации прибора). На дисплее отображаются установочные значения и время выполнения режима. Если прибор подключен к Home Connect, при некоторых блюдах отображается прогнозируемое оставшееся время.
→ *"Прогноз оставшегося времени для режима", Страница 23*
✔ Когда блюдо готово, раздается сигнал. Прибор перестает нагреваться.

8. По истечении времени приготовления:
   - при необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
   - Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

14.5 Функция автоматического отключения

Функция автоматического отключения Auto Off для блюд обеспечивает дополнительный комфорт при жарении и выпекании.
Когда режим завершается, прибор автоматически перестает нагреваться.
Для сохранения оптимального результата приготовления не оставляйте блюдо в рабочей камере после завершения режима.

15 Функция поиска "Assist Plus"

"Assist Plus" – представляет собой интеллектуальную функцию поиска. Введите то, что вы хотите приготовить, и прибор подберет наиболее подходящее запрограммированное блюдо или сохраненную установку для вашего блюда.
→ *"Блюда", Страница 22*
→ *"Личные настройки", Страница 25*

Указания

- В зависимости от типа прибора/типа ПО вашего прибора сначала может понадобиться загрузить эту функцию на прибор. Подробную информацию см. в приложении Home Connect.
- Если вы хотите вручную листать запрограммированные блюда, измените базовую установку "Assist Plus" соответствующим образом. Вместо функции поиска "Assist Plus" в меню появится функция "Блюда".
  → *"Блюда", Страница 22*
  → *"Базовые установки", Страница 26*

15.1 Установка функции поиска

Следуйте вариантам выбора и указаниям в меню «Что вы хотите приготовить?».

Требование: Обратите внимание на информацию о блюдах, посуде и возможных установках.
→ *"Блюда", Страница 22*

1. Нажмите "Assist Plus" в меню.

✔ На дисплее появится строка поиска, а также категории блюд и список сохраненного «Избранного» и последних выбранных блюд.

2. Чтобы выбрать блюдо напрямую, нажмите на категорию или блюдо в списке.
3. Чтобы найти блюдо, нажмите на строку поиска 🔍 и введите название блюда с помощью клавиатуры.
   Во время ввода прибор будет предлагать подходящие блюда.
4. Когда появится подходящее блюдо, нажмите на него.
5. В зависимости от блюда, при необходимости можно изменить установки ⚙.
6. Чтобы получить информацию, например, о принадлежностях и уровне установки, нажмите на ⌃.
7. Запустите режим с помощью start stop.

✔ Прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.
✔ Продолжительность не отображается для блюд с датчиком процесса выпекания или при работе с термометром для жаркого (в зависимости от комплектации прибора). На дисплее отображаются установочные

значения и время выполнения режима. Если прибор подключен к Home Connect, при некоторых блюдах отображается прогнозируемое оставшееся время.
→ *"Прогноз оставшегося времени для режима", Страница 23*

✔ Когда блюдо готово, раздается сигнал. Прибор перестает нагреваться.

→ *"Функция автоматического отключения", Страница 24*

8. По истечении времени приготовления:
   - ▸ При необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
   - ▸ Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

16 Личные настройки

В личных настройках вы можете сохранять свои установки, чтобы потом снова их использовать.

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

16.1 Сохранение в личных настройках

В личных настройках можно сохранить до 30 различных режимов работы.

1. После выбора установок режима нажмите на ☆ рядом с названием режима работы сверху на дисплее.
2. При необходимости измените название записи в личных настройках с помощью клавиатуры на дисплее.
3. Нажмите на "Применить".

16.2 Выбор из личных настроек

Если у вас есть сохраненные личные настройки, то вы можете использовать их для установки режима.

1. Нажмите в меню на "Личные настройки".
2. Нажмите на необходимую запись в личных настройках.
3. При необходимости можно изменить установки.
4. Запустите режим с помощью start/stop.

✔ На дисплее отображаются установочные значения.

Примечание
Учитывайте информацию о различных режимах работы:
- → *"Микроволновая печь", Страница 18*
- → *"Функция вентилятора Crisp Finish", Страница 20*
- → *"Термометр для жаркого", Страница 20*

16.3 Изменение личных настроек

Личные настройки можно изменять, сортировать или удалять в любой момент.

1. Нажмите в меню на "Личные настройки".
2. Нажмите на необходимую запись в личных настройках.
3. Нажмите ✎ на дисплее рядом с названием записи в личных настройках.
4. Измените установки или название записи в личных настройках.
5. Подтвердите изменение.

Сортировка личных настроек

1. Нажмите в меню на "Личные настройки".
2. Нажмите на необходимые записи в личных настройках и перетащите их в другое место.

Удаление записей из личных настроек

1. Нажмите в меню на "Личные настройки".
2. Нажмите на необходимую запись в личных настройках.
3. Нажмите ☆ на дисплее рядом с названием записи в личных настройках.
4. Подтвердите удаление.

17 Блокировка для безопасности детей

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

17.1 Активация блокировки для безопасности детей

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

1. Для активации блокировки для безопасности детей:
   - ▸ Если прибор выключен, нажмите на дисплей в любом месте.
   - ▸ Если прибор включен, нажмите на индикацию состояния на ⋮.
2. Нажмите 🔒.

✔ На дисплее отображается запрос на подтверждение.
✔ Панель управления заблокирована. Прибор можно выключить только с помощью ⏻.
✔ Если прибор включен, горит 🔒. Если прибор выключен, 🔒 не горит.

17.2 Деактивация блокировки для безопасности детей

Блокировку для безопасности детей можно деактивировать в любое время.

1. Нажмите на любое место дисплея.
2. Для деактивации блокировки для безопасности детей соблюдайте инструкции на дисплее, чтобы изображение индикаторного кольца полностью заполнилось.

✔ На дисплее отображается запрос на подтверждение.

18 Базовые установки

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

18.1 Обзор базовых установок

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

Базовые установки	**Выбор**
Язык	См. варианты выбора на приборе.
Home Connect	Подключение духового шкафа к мобильному устройству для дистанционного управления. → *"Home Connect ", Страница 27*
Время суток	Время суток в 24-часовом формате.

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

Сигнал	**Выбор**
Сигнал кнопок	▪ Вкл [1] ▪ Выкл.
Громкость	▪ Уровни 1, 2, 3, 4 и 5 [1]
Звуковой сигнал	▪ Очень короткий (однократный) ▪ Непродолжительный (прим. 5 секунд) ▪ Средней продолжительности (прим. 10 секунд) [1] ▪ Продолжительный (прим. 30 секунд)

Установки прибора	**Выбор**
Остаточное время работы вентилятора	▪ Минимальное ▪ Рекомендуемое [1] ▪ Длительное ▪ Очень долгое
Подсветка	▪ При приготовлении и открывании дверцы [1] ▪ Только при открывании дверцы ▪ Всегда выключено
Предустановка мощности микроволн	▪ 90 Вт ▪ 180 Вт ▪ 360 Вт ▪ 600 Вт ▪ «Boost» [1]

Установки прибора	**Выбор**
Продолжение работы в режиме микроволн	▪ Выкл [1] ▪ Вкл.
Сушка в режиме микроволн	▪ Вкл [1] ▪ Выкл

Персонализация	**Выбор**
Фирменный логотип	▪ Отображать [1] ▪ Не отображать
Режим работы после включения	▪ Главное меню [1] ▪ Виды нагрева ▪ Микроволновая печь ▪ Блюда ▪ Избранное
Истекшее время приготовления	▪ Не отображать ▪ Отображать [1]
Противень для микроволн	▪ Вкл [1] ▪ Выкл
Региональные блюда	▪ Все [1] ▪ Европейские блюда ▪ Блюда по английским традициям
Блюда	▪ Все [1] ▪ Без свинины ▪ Только кошерные
Блокировка для безопасности детей	▪ Блокировка дверцы + блокировка кнопок ▪ Только блокировка кнопок [1] ▪ Деактивировано
Автоматический быстрый нагрев	▪ Выкл. ▪ Вкл [1]
Assist Plus	▪ Перелистывание блюд вручную ▪ "Assist Plus" – интеллектуальная функция поиска [1]

Заводские установки	**Выбор**
Заводские установки	▪ Восстановление

Информация	**Индикация**
Информация о приборе	Отображать техническую информацию о приборе.

18.2 Изменение базовых установок

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

✔ Для большинства базовых установок изменение принимаются сразу.

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

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

✔ Изменения сохранены.

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

18.3 Установка времени суток

1. Нажмите "Базовые установки" в меню.
2. Нажмите "Время суток".
3. Для установки времени суток нажмите на индикацию часов или минут.

✔ Выбранное значение выделяется синим цветом.

4. Задайте время суток с помощью установочного кольца.
   ▸ Время можно установить с шагом в 5 минут. Чтобы установить точное значение минут, нажмите и удерживайте соответствующую зону на установочном кольце примерно 1–2 секунды. Минуты отображаются точками. Установите время в минутах с помощью установочного кольца.
5. Для выхода из базовых установок нажмите ⌂ для возврата в меню или выключите прибор с помощью ⏻.

✔ Время суток сохранено.

19 Home Connect

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

Указания

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

19.1 Установка Home Connect

Требования

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

1. Сканируйте следующие QR-коды.

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

19.2 Установки Home Connect

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

Базовая установка	Возможные установки	Пояснения
Home Connect Assistent	Запуск Assistent Прервать соединение	С помощью Home Connect Assistent вы можете подключить свой прибор к приложению Home Connect. **Примечание:** При первом использовании Home Connect Assistent доступна установка "Запустить Assistent".
Wi-Fi	Вкл Выкл	По Wi-Fi вы можете отключить ваш прибор от сети. Достаточно успешно подключиться к сети один раз. Если после этого Wi-Fi будет отключен, все ваши данные сохранятся. При последующей активации Wi-Fi прибор подключится автоматически. **Примечание:** При работе в сети прибор потребляет не более 2 Ватт.
Статус дистанционного управления	Мониторинг Дистанционный запуск вручную	При мониторинге в приложении будет отображаться только режим работы прибора.

Базовая установка	Возможные установки	Пояснения
	Постоянный дистанционный запуск	При переключении из режима «Мониторинг» или режима «Постоянный дистанционный запуск» на «Дистанционный запуск вручную» необходимо каждый раз включать дистанционный запуск. В течение 15 минут после активации дистанционного запуска можно открывать дверцу прибора. Дистанционный запуск не будет отключен из-за этого. По истечении 15 минут дистанционный запуск вручную деактивируется при открытии дверцы прибора. С помощью функции «Постоянный дистанционный запуск» вы сможете в любое время запускать прибор и управлять им удаленно. Если вы часто используете дистанционное управление прибором, имеет смысл установить постоянный дистанционный запуск.

19.3 Управление прибором через приложение Home Connect

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

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

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

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

Указания
- Когда вы запускаете работу духового шкафа на самом приборе, дистанционный запуск активируется автоматически. Вы можете изменить установки через приложение Home Connect или запустить выполнение новой программы.
- В течение 15 минут после активации дистанционного запуска можно открывать дверцу прибора. Дистанционный запуск не будет отключен из-за этого. По истечении 15 минут дистанционный запуск вручную деактивируется при открытии дверцы прибора.

19.4 Обновление программного обеспечения

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

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

19.5 Дистанционная диагностика

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

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

19.6 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных.

При первом подключении прибора к домашней сети с выходом в Интернет ваш прибор передает на сервер

Home Connect следующие категории данных (первоначальная регистрация):
- уникальный идентификатор прибора (состоящий из кодовых номеров прибора и MAC-адреса установленного модуля связи Wi-Fi);
- сертификат безопасности модуля связи Wi-Fi (для информационно-технической защиты подключения);
- текущую версию программного и аппаратного обеспечения вашего бытового прибора;
- статус предыдущего восстановления заводских настроек, если оно выполнялось.

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

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

20 Очистка и уход

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

20.1 Моющие средства

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

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

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

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

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

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

Подходящие чистящие средства

Используйте только подходящие моющие средства для очистки различных поверхностей вашего прибора. Соблюдайте инструкции по очистке прибора.
→ *"Очистка прибора", Страница 31*

Передняя панель прибора

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

Дверца прибора

Область	Подходящие моющие средства	Указания
Стекла дверцы	▪ Горячий мыльный раствор ▪ Средство для очистки духовых шкафов ▪ Спираль из нержавеющей стали	Не используйте скребок для стеклянных поверхностей. **Рекомендация:** Для тщательной очистки снимайте стекла дверцы. → *"Дверца прибора", Страница 33*
Защитная панель дверцы	▪ Из нержавеющей стали: Средство для очистки нержавеющей стали ▪ Из пластмассы: Горячий мыльный раствор	Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей. Не используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали. **Рекомендация:** Для тщательной очистки снимайте защитные панели дверцы. → *"Дверца прибора", Страница 33*
Внутренняя рама дверцы из нержавеющей стали	▪ Средство для очистки нержавеющей стали	Цветные пятна можно удалить с помощью средства для очистки нержавеющей стали. Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями.
Ручка дверцы	▪ Горячий мыльный раствор	Для предотвращения появления пятен, которые невозможно удалить, сразу убирайте средство для удаления накипи при попадании на поверхность.

Рабочая камера

Область	Подходящие моющие средства	Указания
Эмалированные поверхности	▪ Горячий мыльный раствор ▪ Уксусный раствор ▪ Средство для очистки духовых шкафов ▪ Спираль из нержавеющей стали	При сильном загрязнении размачивайте пятна или используйте щетку или металлическую губку. После очистки просушите рабочую камеру, оставив дверцу прибора открытой. **Указания** ▪ Лучше всего использовать режим очистки. → *"Режим очистки Пиролитическая самоочистка", Страница 31* ▪ При очень высоких температурах эмаль может выгорать, что может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. ▪ Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть шероховатыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии. ▪ Остатки пищевых продуктов могут вызвать белый налет на эмалированных поверхностях. Этот налет не представляет опасности для здоровья. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. Налет можно удалить лимонной кислотой.
Навесные элементы	▪ Горячий мыльный раствор ▪ Спираль из нержавеющей стали	При сильном загрязнении размачивайте пятна или используйте щетку или металлическую губку. **Примечание:** Для тщательной очистки снимите навесные элементы. → *"Навесные элементы", Страница 35*
Выдвижной механизм	▪ Горячий мыльный раствор	При сильных загрязнениях используйте щетку. Чтобы не удалить смазку, очищайте направляющие, не снимая. Запрещено мыть в посудомоечной машине. **Примечание:** Для тщательной очистки снимите выдвижной механизм. → *"Навесные элементы", Страница 35*
Принадлежности	▪ Горячий мыльный раствор ▪ Средство для очистки духовых шкафов ▪ Спираль из нержавеющей стали	При сильном загрязнении размачивайте пятна или используйте щетку или металлическую губку. Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.
Термометр для жаркого	▪ Горячий мыльный раствор	При сильных загрязнениях используйте щетку. Запрещено мыть в посудомоечной машине.

20.2 Очистка прибора

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

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

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

Требование: Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.

→ *"Моющие средства", Страница 29*

1. Используйте для очистки прибора горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
   - ▸ Для некоторых поверхностей можно использовать альтернативные чистящие средства.
     → *"Подходящие чистящие средства", Страница 29*
2. Насухо вытрите мягкой салфеткой.

21 Режим очистки "Пиролитическая самоочистка"

Благодаря режиму очистки "Пиролитическая самоочистка" ▣ рабочая камера очищается практически автоматически.
Используйте режим очистки рабочей камеры каждые 2–3 месяца. При необходимости можно производить очистку чаще.
Потребление электроэнергии в режиме очистки составляет прим. 3,1 - 4,0 кВт ч.

21.1 Подготовка прибора к очистке

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

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

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

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

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

1. Извлеките принадлежности и посуду из рабочей камеры.
   Вы можете очистить навесные элементы, включая выдвижные элементы.
   Рекомендация: Также снимите навесные элементы в целях экономии электроэнергии и достижения наилучшего результата очистки рабочей камеры.
   → *"Навесные элементы", Страница 35*
2. Удалите грубые загрязнения в рабочей камере и с навесных элементов.
   Грубые загрязнения могут пригореть и их будет сложно удалить.
3. Очистите дверцу прибора с внутренней стороны и поверхности рабочей камеры вокруг уплотнителя дверцы мягкой тканевой салфеткой, смоченной в мыльном растворе.
   Не трите и не снимайте уплотнитель дверцы.
   Удалите сильные загрязнения на внутреннем стекле дверцы с помощью средства для очистки духовых шкафов.
4. Извлеките принадлежности из рабочей камеры. Рабочая камера должна быть пустой, за исключением навесных элементов.

21.2 Установка режима очистки

Проветривайте кухню, пока идет очистка.

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

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

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

Примечание: Во время очистки освещение духового шкафа не работает.

Требование: .

→ *"Подготовка прибора к очистке", Страница 31*

1. Нажмите "Очистка" в меню.
2. Нажмите ▣ "Пиролитическая самоочистка".

3. Установите режим очистки с помощью установочного кольца.

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

Продолжительность изменить нельзя.
Вы можете сдвинуть время суток, к которому прибор должен быть готов к работе.
→ *"Установка времени окончания", Страница 17*
4. Нажмите start stop.
✔ На дисплее появляется указание о необходимости подготовки к выполнению режима очистки.
5. Подтвердите указание.
✔ Режим очистки запускается, начинается отсчет времени выполнения режима.
✔ Для вашей безопасности дверца прибора блокируется после достижения определенной температуры в рабочей камере. На дисплее появляется 🔒.
✔ После завершения функции очистки раздается сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.
6. Выключите прибор с помощью ⏻.
7. .
→ *"Подготовка прибора к работе после очистки", Страница 32*

Отмена режима очистки

После запуска вы уже не сможете приостановить или изменить режим очистки.

▸ Для отмены режима очистки выключите прибор с помощью ⏻.

21.3 Подготовка прибора к работе после очистки

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите оставшийся нагар из рабочей камеры, с подставок и вокруг дверцы прибора.
→ *"Очистка и уход", Страница 29*
3. Выдвиньте и задвиньте несколько раз выдвижные элементы.
Во время очистки на выдвижные элементах могут появиться цветные пятна. Изменение цвета не мешает работе прибора.
4. Белый налет можно удалить лимонной кислотой.
Примечание: Сильные загрязнения могут оставить белый налет на эмалированных поверхностях. Эти остатки пищевых продуктов не представляют опасности. Такие загрязнения не мешают работе прибора.

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

22 Программа для поддержания чистоты

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

22.1 Установка программы для поддержания чистоты

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**
При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.

▸ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Примечание: При выполнении программы для поддержания чистоты лампочка в духовом шкафу не работает.

Требование: Рабочая камера должна быть холодной.
1. Извлеките принадлежности из рабочей камеры.
2. **ВНИМАНИЕ –** Использование дистиллированной воды в рабочей камере ведет к появлению ржавчины.
▸ Не используйте дистиллированную воду.
Смешайте 0,4 литра воды с одной каплей моющего средства и налейте на дно рабочей камеры посередине.
3. Нажмите в меню на "Очистка".
4. Нажмите на "Программа для поддержания чистоты". Продолжительность изменить нельзя.
5. Нажмите на start stop.
✔ На дисплее появляется указание о необходимости подготовки к выполнению программы для поддержания чистоты.
6. Подтвердите указание.
✔ Программа для поддержания чистоты запускается и начинается отсчет времени выполнения.
✔ После завершения программы для поддержания чистоты раздается сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.
7. Выключите прибор с помощью ⏻.
8. .
→ *"Очистка рабочей камеры после программы для поддержания чистоты", Страница 32*

22.2 Очистка рабочей камеры после программы для поддержания чистоты

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

▸ По завершении программы для поддержания чистоты протрите рабочую камеру и дайте ей полностью просохнуть.

1. Дайте прибору остыть.
2. Соберите остатки воды из рабочей камеры впитывающей губкой.
3. Очистите эмалированные поверхности внутри рабочей камеры тканевой салфеткой или мягкой щеткой. Въевшуюся грязь удалите спиральной металлической мочалкой.
4. Удалите накипь салфеткой, смоченной в уксусе, и промойте чистой водой.

5. Насухо вытрите рабочую камеру мягкой тканевой салфеткой.
6. Чтобы полностью просушить рабочую камеру, оставьте дверцу прибора открытой примерно на 1 час или используйте функцию сушки.
→ *"Установка сушки", Страница 33*

23 Сушка

После использования отдельного режима микроволн, а также после выполнения программы для поддержания чистоты просушивайте рабочую камеру, чтобы в ней не оставалось влаги.

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

23.1 Сушка рабочей камеры

Вы можете оставить рабочую камеру просушиться или использовать функцию сушки.

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите загрязнения в рабочей камере.
3. Вытрите воду в рабочей камере.
4. Просушите рабочую камеру.
   - ▸ Чтобы просушить рабочую камеру, оставьте дверцу прибора открытой на 1 час.
   - ▸ Чтобы использовать функцию сушки, установите "Функция сушки".
→ *"Установка сушки", Страница 33*

Установка сушки

Требование:
→ *"Сушка рабочей камеры", Страница 33*
1. Нажмите в меню на "Очистка".
2. Нажмите на "Функция сушки".
   Продолжительность изменить нельзя.
3. Нажмите на start stop.
- ✔ На дисплее появляется указание о необходимости подготовки к сушке.
4. Подтвердите указание.
- ✔ Запускается сушка и начинается отсчет времени выполнения режима.
- ✔ По завершении сушки раздается сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.
5. Выключите прибор с помощью ⏻.
6. Чтобы полностью просушить рабочую камеру, оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты.

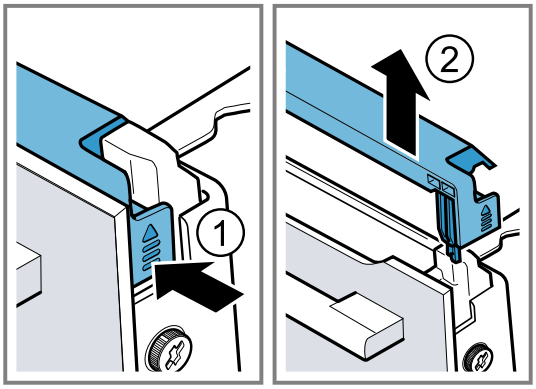
24 Дверца прибора

Чтобы тщательно очистить дверцу прибора, вы можете снять ее.

24.1 Демонтаж защитной панели дверцы

Снимите защитную панель дверцы, чтобы очистить ее или снять стекла дверцы.

1. Приоткройте дверцу прибора.
2. Нажмите на защитную панель дверцы слева и справа ①.
3. Снимите защитную панель ② дверцы и осторожно закройте дверцу.



24.2 Снятие стёкол дверцы

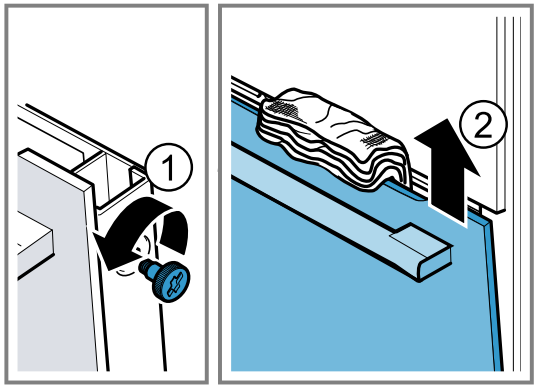
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.
- ▸ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность.

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

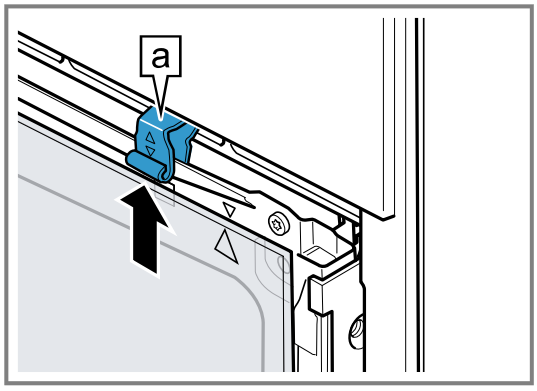
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.
- ▸ Используйте защитные перчатки.

Требование: Защитная панель дверцы снята.
1. Ослабьте и выверните винты на дверце прибора с левой и ① с правой стороны.
2. Зажмите дверцу прибора кухонным полотенцем, сложенным несколько раз.
3. Закройте дверцу прибора.

4. Выньте переднее стекло движением вверх ②.

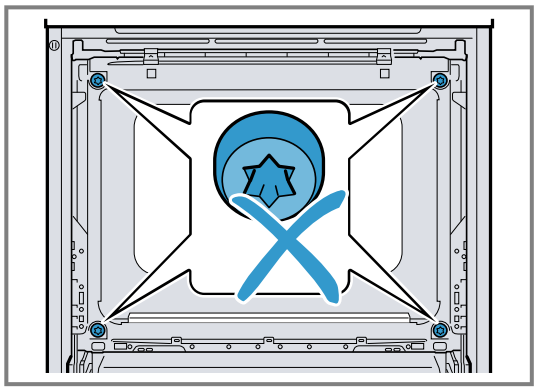


5. Положите переднее стекло на плоскую поверхность ручкой дверцы вниз.
6. Надавите на центральное стекло рукой по направлению к прибору, одновременно отжимая правый и левый держатели [a] вверх. Не снимайте держатели [a].



7. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения серьезного вреда здоровью!**
   После снятия винтов безопасность прибора больше не гарантируется. Возможен выход энергии микроволн наружу.
   ▸ Никогда не выкручивайте винты.

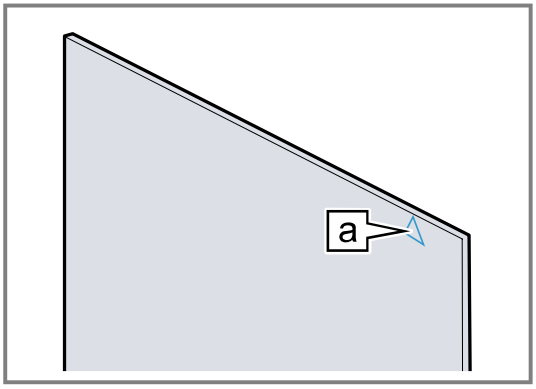
   Никогда не откручивайте 4 чёрных винта на раме.



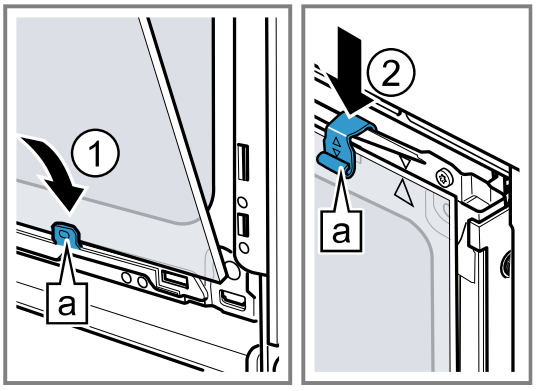
24.3 Установка стёкол дверцы

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

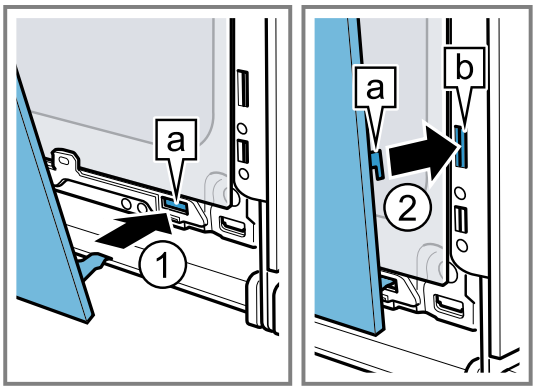
1. Поворачивайте центральное стекло, пока стрелка [a] не окажется справа вверху.



2. Вставьте центральное стекло снизу в держатель и [a] удерживайте ①, надавливая сверху.
3. Прижмите левый и правый держатели [a] вниз так, чтобы центральное стекло зафиксировалось ②.

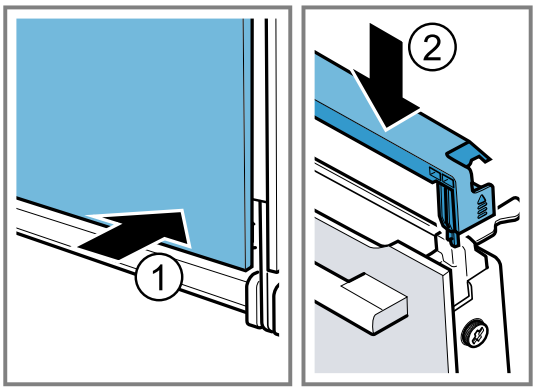


4. Вставьте переднее стекло в нижние держатели [a] слева и справа ①.
5. Прижимайте переднее стекло по направлению к прибору, пока левый и правый крюки [a] не окажутся напротив держателя [b] ②.



6. Прижмите переднее стекло снизу ①, так чтобы оно зафиксировалось с характерным щелчком.
7. Приоткройте дверцу прибора и выньте кухонное полотенце.
8. Вверните винты на дверце прибора с левой и с правой стороны.

9. Установите защитную панель дверцы и прижмите ②, так чтобы она зафиксировалась с характерным щелчком.



10. Закройте дверцу прибора.

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

25 Навесные элементы

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

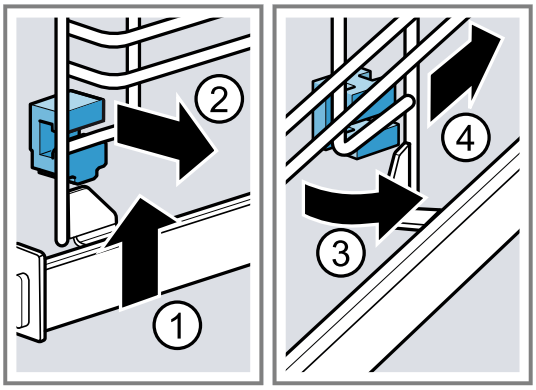
25.1 Снятие навесных элементов

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Навесные элементы очень сильно нагреваются

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

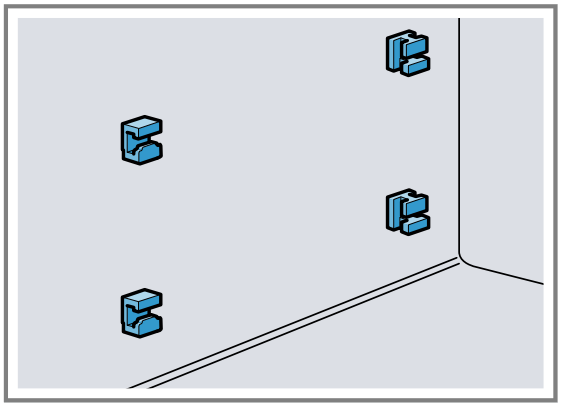
1. Приподнимите ① навесной элемент и снимите ②.
2. Выдвиньте навесной элемент полностью вперед ③ и снимите с задних держателей ④.



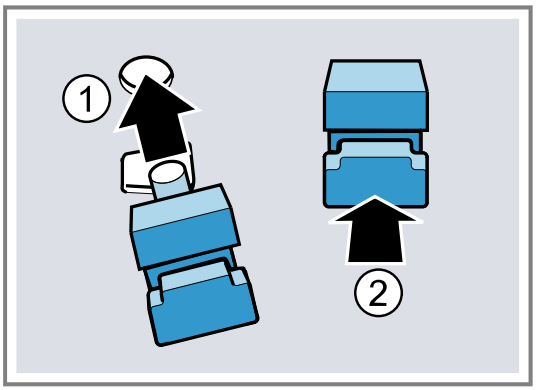
25.2 Установка держателей

Если снять навесные элементы, держатели могут выпасть.

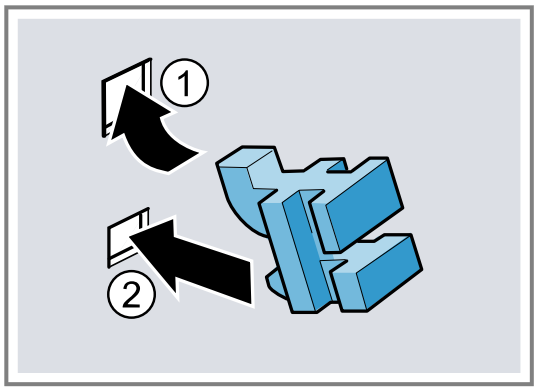
Примечание: Передние и задние держатели отличаются.



1. Проденьте передние держатели крючком в круглое отверстие сверху и зафиксируйте их под небольшим углом ①.
2. Подвесьте передние держатели снизу и установите их прямо ②.

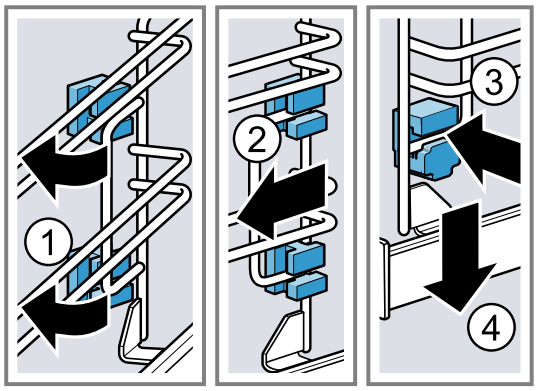


3. Зацепите задние держатели посредством крючка в верхнем отверстии ① и прижмите их до фиксации в нижнем отверстии ②.



25.3 Установка навесных элементов

1. Установите навесной элемент под углом сверху и снизу сзади и проденьте его в держатели ①.
2. Потяните навесной элемент вперёд ②.
3. Навесьте навесной элемент спереди ③ и прижмите вниз ④.



26 Устранение неисправностей

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

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.
  → *"Сервисная служба", Страница 38*

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

26.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Неисправность электроники **1.** Не менее чем на 30 секунд отсоедините прибор от электросети, отключив предохранитель. **2.** Сбросьте базовые установки до заводских. → *"Базовые установки", Страница 26*
На дисплее появляется «Немецкий язык».	Сбой электропитания. ▸ Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. → *"Первый ввод в эксплуатацию", Страница 14*
Режим не начинается или прерывается.	Возможны различные причины. ▸ Проверьте указания, которые появляются на дисплее. → *"Отображение информации", Страница 16*

Неисправность	**Причина и устранение неисправностей**
Режим не начинается или прерывается.	Функциональная неисправность ▸ Обратитесь в . → *"Сервисная служба", Страница 38*
Прибор не нагревается.	Включен демонстрационный режим. **1.** Ненадолго отсоедините прибор от сети питания, для этого отключите предохранитель в блоке предохранителей и включите обратно. **2.** В течение 5 минут отключите демонстрационный режим в базовых установках. → *"Изменение базовых установок", Страница 26*
	Сбой электропитания. ▸ Откройте и закройте дверцу прибора однократно после отключения электроэнергии. ✔ Прибор производит диагностику и готов к работе.
Время суток не отображается при выключенном приборе.	Изменена базовая установка. ▸ Измените базовую установку для индикатора времени. → *"Базовые установки", Страница 26*
Дверца прибора не открывается.	Во время выполнения режима очистки дверца прибора блокируется, на дисплее горит 🔒. ▸ Дайте прибору остыть, пока на дисплее не загорится 🔒. → *"Режим очистки Пиролитическая самоочистка", Страница 31*
	После активации блокировки для безопасности детей блокируется дверца прибора. ▸ Деактивируйте блокировку для безопасности детей с помощью установочного кольца. → *"Блокировка для безопасности детей", Страница 25* Блокировку можно выключить в меню базовых установок. → *"Базовые установки", Страница 26*
Home Connect не работает надлежащим образом.	Возможны различные причины. ▸ Зайдите на *www.home-connect.com*.
При использовании режима микроволн рабочая камера нагревается.	Включена функция сушки. ▸ Вы можете регулировать базовую установку функции сушки в режиме микроволн. → *"Базовые установки", Страница 26* ▸ Обратите внимание на информацию для режимов с использованием микроволн. → *"Микроволновая печь", Страница 18*
Освещение рабочей камеры не функционирует.	Изменена базовая установка. ▸ Измените базовую установку освещения. → *"Базовые установки", Страница 26*
	Неисправна светодиодная лампа. ▸ Обратитесь в . → *"Сервисная служба", Страница 38*
Достигнута максимальная продолжительность работы.	Чтобы избежать нежелательной длительной работы, прибор автоматически прекращает нагрев через несколько часов, если установки не были изменены. На дисплее появляется указание. Когда именно будет достигнута максимальная продолжительность работы, зависит от соответствующих установок для режима работы. **1.** Для продолжения режима выключите прибор с помощью ⏻ и снова включите. Заново установите и запустите режим. **2.** Когда прибор вам не требуется, выключайте его с помощью ⏻. **Рекомендация:** Для предотвращения нежелательного выключения прибора установите время выполнения режима. → *"Функции времени", Страница 17*
На дисплее показывается код неисправности, состоящий из букв и цифр, например E0111.	Электроника установила ошибку. **1.** Выключите прибор и снова включите. ✔ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. **2.** Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → *"Сервисная служба", Страница 38*
Неудовлетворительный результат приготовления.	Были использованы несоответствующие установки. Установочные значения, например температура или время приготовления зависят от рецепта, объема блюда и самих продуктов. ▸ В следующий раз установите более высокие или более низкие значения.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Неудовлетворительный результат приготовления.	**Рекомендация:** В нашем приложении Home Connect и на нашем сайте *www.bosch-home.com* вы найдете дополнительную информацию о приготовлении, подходящих установках и рецепты по приготовлению.
Неудовлетворительный результат режима очистки.	Рабочая камера слишком сильно загрязнена. ▸ Перед запуском режима очистки удалите грубые загрязнения из рабочей камеры. ▸ Снимите навесные элементы из рабочей камеры в целях экономии электроэнергии и достижения наилучшего результата очистки рабочей камеры. ▸ Не забывайте регулярно очищать и ухаживать за вашим прибором. → *"Очистка и уход", Страница 29*

27 Утилизация

27.1 Утилизация старого бытового прибора

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

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



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

28 Сервисная служба

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

Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности G. Источники света предлагаются в качестве запчасти и должны заменяться только специально обученным для этого квалифицированным персоналом.
Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Германии

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

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



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

Вы также можете получить информацию о приборе в базовых установках.
→ *"Базовые установки", Страница 26*

29 Информация по свободно распространяемому и открытому программному обеспечению

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

30 Сертификат соответствия

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

CE

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

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

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

31 У вас всё получится!

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

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

31.1 Общие указания по приготовлению

Учитывайте данную информацию при приготовлении всех блюд.

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

[1] В зависимости от комплектации

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

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

Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель
В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.
Подходящие принадлежности можно приобрести через сервисную службу или в интернет-магазине.
→ *"Дополнительные принадлежности", Страница 14*

Рекомендация: При приготовлении некоторых блюд можно использовать функцию вентилятора "Crisp Finish". Функция вентилятора "Crisp Finish" позволяет лучше отводить влагу из рабочей камеры. Такой способ приготовления рекомендуется для блюд с большим содержанием жидкости, например:
- при приготовлении на нескольких уровнях;
- для выпечки с сочной начинкой;
- при приготовлении безе;
- для блюд с хрустящей корочкой.

Для блюд с хрустящей корочкой рекомендуется включать по истечении половины времени приготовления.
→ *"Функция вентилятора Crisp Finish", Страница 20*

31.2 Указания по выпеканию

- Формы для выпекания из темного металла лучше всего подходят для выпекания тортов, пирожных или хлеба.
- Для приготовления запеканок и гратенов используйте широкую плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.
- Силиконовые формы не подходят для выпекания.
- Если вы готовите запеканку прямо на универсальном противне, поставьте его на уровень 1.
- Установочные значения, указанные для теста для хлеба, действительны для выпекания как на противне, так и в прямоугольной форме.
- Рекомендации по установкам для запекания в режиме микроволн относятся к металлическим формам.

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

Уровни установки

Лучший результат достигается при приготовлении на следующих уровнях установки.
Если вы выпекаете на одном уровне, используйте 1 уровень установки.

Приготовление на двух уровнях одновременно	Высота
Универсальный противень	3
Противень	1
Две решетки с установленными на них формами	3 1

Используйте вид нагрева «4D-Горячий воздух».

Указания
- Выпечка, помещенная одновременно на противень или в форму, не обязательно будет готова одновременно.
- Приготовление в комбинации с микроволнами возможно только на одном уровне.

31.3 Указания по жарению, тушению и приготовлению на гриле

- Рекомендации по установкам применимы к продуктам для жарения, имеющих такую же температуру, как в холодильнике, и к нефаршированной птице, готовой к приготовлению.
- Уложите птицу на посуду грудкой или стороной с кожей вниз.
- При жарении, приготовлении на гриле или приготовлении рыбы целиком, переворачивайте блюдо по истечении прим. от ½ до ⅔ заданного времени.
- При помощи термометра для жаркого вы сможете точно следить за готовностью блюда. Обратите внимание на важную информацию для правильного использования. → *Страница 20*

Жарение на решётке

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

Жарение в посуде

Приготовление в закрытой посуде позволяет содержать рабочую камеру в чистоте.

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

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

Жарение в закрытой посуде
- Используйте подходящую, хорошо прилегающую крышку.

- При приготовлении мяса соблюдайте расстояние между продуктом и крышкой не менее 3 см. Мясо может приподняться.

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

Приготовление на гриле

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

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

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

31.4 Приготовление с использованием микроволн

Выпекание в режиме с использованием микроволн может существенно сократить время приготовления.

Общее
- При использовании режима микроволн время приготовления зависит от общего веса блюда.
  Если вы хотите приготовить объём блюда, отличный от указанного, поможет основное правило: **на приготовление двойного объёма блюда уходит почти вдвое больше времени**.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может сильно нагреваться.
- В основной части руководства по эксплуатации вы найдете информацию о том, как настроить режим с использованием микроволн, а также режим с добавлением функции микроволн.
  → *"Микроволновая печь", Страница 18*

Рекомендация
Дополнительные указания по приготовлению с использованием микроволн приведены здесь:
- → *"Размораживание", Страница 47*
- → *"Разогревание в режиме микроволн", Страница 47*

Приготовление, в т.ч. тушение, с использованием микроволн

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной фольгой, предназначенной для использования в микроволновой печи.
- Для зерновых продуктов, например риса, используйте высокую посуду с крышкой. При варке крупы образуется много пены. Добавьте жидкость в соответствии с информацией в рекомендациях по установкам.
- Промойте продукты и не сушите их. Добавьте к блюду 1-3 столовые ложки воды или лимонного сока.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- Умеренно используйте соль и специи. При приготовлении в режиме микроволн естественный вкус в значительной степени сохраняется.
- В процессе переверните или перемешайте блюдо 2-3 раза.
- После приготовления дайте блюду постоять 2-3 минуты.

31.5 Указания по приготовлению полуфабрикатов

- Результат приготовления во многом зависит от продуктов. Исходные ингредиенты могут быть слегка обжарены и иметь неоднородную структуру.
- Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки. Удалите лёд с продуктов.
- Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Разогревайте или готовьте полуфабрикаты только в термостойкой посуде.
- Равномерно распределите отдельные продукты, например булочки и картофельные дольки, по принадлежностям. Оставьте между ними достаточно места.
- Соблюдайте указания производителя на упаковке.
- Оптимальная рекомендуемая мощность для разогревания продуктов или готовых блюд составляет 600 Вт. Если на упаковке указана более высокая мощность микроволн, увеличьте время разогревания.

31.6 Выбор блюд

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

Рекомендации по установкам для различных блюд

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма с отверстием посередине или Прямоугольная форма	1		160–180	90	30–40
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма с отверстием посередине	1		150-170	-	60-80

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
	или Прямоугольная форма					
Фруктовый или творожный торт из песочного теста	Разъёмная форма Ø 26 см	1		160–170	-	65–85
Фруктовый или творожный торт из песочного теста	Разъёмная форма Ø 26 см	1		**1.** 160–180 **2.** 100	**1.** 180 **2.** -	**1.** 30–40 **2.** 20
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	1		150–170 [1]	-	30–50
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	1		150–160	-	50–60
Пирог из песочного теста с сочной начинкой	Универсальный противень	1		160–180 [2]	-	60–80
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой	Универсальный противень	1		180–190 [2]	-	30–45
Бисквитный рулет	Противень	1		180–190 [1]	-	10–20
Кексы	Форма для кексов	1		170–190	-	15–30
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	1		160–170	-	30–40
Мелкое печенье	Противень	2		140–160	-	15–30
Мелкое печенье, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		130–150	-	20–35
Безе	Противень	2		80-90 [1,2]	-	120-150
Хлеб, 750 г	Универсальный противень или Прямоугольная форма	1		**1.** 210–220 **2.** 180–190 [1,2]	-	**1.** 10–15 **2.** 25–35
Хлеб, 1500 г	Универсальный противень или Прямоугольная форма	1		**1.** 210–220 **2.** 180–190 [1,2]	-	**1.** 10–15 **2.** 40–50
Хлеб, 1500 г	Универсальный противень или Прямоугольная форма	1		200–210	-	35–45
Лепешка	Универсальный противень	1		250–270	-	20–30
Булочки, домашние	Противень	1		180–190	-	25–35
Пицца, незамороженная	Противень	1		180-200 [2]	-	20-30
Пицца, свежая, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		180–190 [2]	-	35–45
Пицца, свежая, тонкое тесто, форма для пиццы	Форма для пиццы	1		210–230	-	20–30
Бурекас	Универсальный противень	1		200-210	-	30-40

[1] Требуется предварительный разогрев прибора.
[2] Активируйте функцию вентилятора для режима Crisp Finish.

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Киш	Форма для киша с темным покрытием	1		200–210	-	35–50
Тарт фламбе	Универсальный противень	1		280–300 [1]	-	8–18
Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты	Форма для запекания	1		200–220	-	35–55
Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты	Форма для запекания	1		140–160	360	20–30
Лазанья, замороженная, 350–450 г, высота 3 см	Открытая посуда	1		200–210	180	20–25
Лазанья, замороженная, 600–1000 г, высота 4–5 см	Открытая посуда	1		200–210	180	35–45
Картофельная запеканка, сырые ингредиенты, высота 4 см	Форма для запекания	1		170–180	-	50–65
Картофельная запеканка, сырые ингредиенты, высота 4 см	Форма для запекания	1		170–190	360	20–25
Цыпленок, половинка	Открытая посуда	1		180–200	360	25–35
Цыпленок, нефаршированный, 1,3 кг	Решетка	1		200–220 [2]	-	60–70
Цыпленок, нефаршированный, 1,3 кг	Закрытая посуда	1		230–250	360	25–35
Цыпленок, кусочками, по 250 г	Решетка	2		220–230	-	30–35
Цыпленок, кусочками, по 250 г	Открытая посуда	1		190–210	360	20–30
Гусь, нефаршированный, 3 кг	Открытая посуда	1		160–170	-	120–150
Жаркое из свинины без кожи, например, шея, 1,5 кг	Открытая посуда	1		180–200	-	120–130
Жаркое из свинины без кожи, например, шея, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		180–200	180	55–65
Жаркое из свинины без кожи, например, шея, 1,5 кг	Открытая посуда	1		180–190	-	120–140
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Открытая посуда	1		210–220	-	40–50
Тушеная говядина, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		200–220	-	130–140
Тушеная говядина, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		200–220	-	140–160
Ростбиф, среднепрожаренный, 1,5 кг	Открытая посуда	1		220–230	-	60–70
Ростбиф, среднепрожаренный, 1,5 кг	Открытая посуда	1		240–260	180	30–40
Гамбургер, толщиной 3–4 см	Решетка	2		3	-	20–30 [3]
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Открытая посуда	1		170–190	-	50–70

[1] Требуется предварительный разогрев прибора.
[2] Активируйте функцию вентилятора для режима Crisp Finish.
[3] Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		240–260	**1.** 360 **2.** 180	**1.** 30 **2.** 35–40
Мясной рулет, 1 кг + 50 мл воды	Открытая посуда	1		170–190	360	30–40
Рыба, целиком, на гриле, например, форель, 300 г	Открытая посуда	1		170–190	-	20–30
Рыба, целиком, на гриле, например, форель, 300 г	Решетка	1		2	90	15–20
Овощи, свежие, 250 г	Закрытая посуда	1		-	600	8–12 [1]
Овощная смесь, 250 г + 25 мл воды	Закрытая посуда	1		-	600	10–14 [1]
Запеченный картофель, половинками, 1 кг	Универсальный противень	2		200–220	360	15–20
Отварной картофель, четвертинками, 500 г	Закрытая посуда	1		-	600	12–15 [1]
Длиннозерный рис, 250 г + 500 мл воды	Закрытая посуда	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 7–9 **2.** 13–16
Цельное пшено, 250 г + 600 мл воды	Закрытая посуда	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 8–10 **2.** 10–15
Полента или кукурузная крупа, 125 г + 500 мл воды	Закрытая посуда	1		-	600	6–8 [1]

Десерты

Приготовление йогурта

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

Приготовление пудинга из порошка для пудинга

1. Используйте высокую посуду, пригодную для использования в режиме микроволн.
2. Смешайте порошок для пудинга с необходимым количеством молока и сахара в посуде.
3. Поставьте посуду на решётку в рабочей камере.
4. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
5. Как только молоко поднимется, активно перемешайте.
6. Повторяйте процесс, пока не получите желаемую консистенцию.

Приготовление попкорна в режиме микроволн

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Герметично запаянная упаковка и закатанные в банки продукты при нагревании могут лопнуть.
- Всегда соблюдайте указания на упаковке.
- Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

1. Используйте плоскую форму для запеканки, подходящую для использования в микроволновой печи. Не используйте фарфор или сильно выгнутые тарелки.
2. Поместите пакетик с попкорном в посуду в соответствии с указаниями на упаковке.
3. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
4. В зависимости от продукта и его количества может потребоваться корректировка времени.
5. Чтобы предотвратить подгорание попкорна, выньте пакетик с попкорном через 1,5 минуты и встряхните его.
6. Поместите пакетик с попкорном обратно в духовой шкаф и дайте ему снова надуться.
7. Если вы слышите хлопки каждые 2–3 секунды, выключите прибор и достаньте пакетик с попкорном из духового шкафа.
8. После приготовления протрите рабочую камеру.

[1] Перемешать блюдо 1–2 раза в ходе приготовления.

Рекомендации по установкам для десертов, компота

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Высота	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Пудинг из порошка для пудинга	Закрытая посуда	1	≋	-	600	5–8 [1]
Йогурт	Порционные формы	Дно рабочей камеры	▭	40–45	-	8–9 ч
Попкорн для микроволновой печи, 1 пакет на 100 г [2]	Открытая посуда	1	≋	-	600	4–6

31.7 Особые способы приготовления и прочие варианты использования

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

Щадящее приготовление

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

Щадящее приготовление птицы или мяса

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

Требование: Рабочая камера холодная.

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

Рекомендации по щадящему приготовлению

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

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

Рекомендации по установкам для щадящего приготовления блюд

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Высота	Время обжаривания, мин	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Утиная грудка, слабопрожаренная, по 300 г	Открытая посуда	1	6–8	⬚	95 [3]	-	45–60
Свиная вырезка, куском	Открытая посуда	1	4–6	⬚	85 [3]	-	45–70
Филе говядины, 1 кг	Открытая посуда	1	4–6	⬚	85 [3]	-	90–120
Медальоны из телятины, толщиной 4 см	Открытая посуда	1	4	⬚	80 [3]	-	40–60
Баранья спинка, без кости, по 200 г	Открытая посуда	1	4	⬚	85 [3]	-	30–45

[1] Перемешать блюдо 1–2 раза в ходе приготовления.
[2] Положите закрытый пакет в посуду.
[3] Требуется предварительный разогрев прибора.

Air Fry

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

Указания по приготовлению в режиме Air Fry

Учитывайте данную информацию при приготовлении блюд с использованием Air Fry.

- Приготовление в режиме Air Fry возможно только на одном уровне.
- При приготовлении на эмалированном противне Air Fry блюдо приобретет хрустящую корочку. Перфорированная поверхность обеспечивает улучшенную циркуляцию воздуха вокруг блюда. Если противень Air Fry не входит в стандартную комплектацию прибора, вы можете приобрести его в качестве специальной принадлежности.
- Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.
- Не используйте пергаментную бумагу. Воздух должен циркулировать в рабочей камере.
- Не размораживайте продукты глубокой заморозки.
- Равномерно разложите продукты на противне Air Fry или на универсальном противне. Если возможно, раскладывайте продукты по принадлежности только в один слой.
- Вставьте принадлежность в рабочую камеру на уровень 2. Если вы используете противень Air-Fry, на уровень 1 можно вставить пустой универсальный противень, чтобы защитить его от загрязнения.
- По истечении половины времени приготовления переверните блюдо. Если продуктов много, переверните их дважды.

Рекомендация: Добавляйте соль только после завершения приготовления. Это делает пищу более хрустящей. Овощи в панировке можно готовить в режиме Air Fry. Чтобы сэкономить жир, сбрызните панировку маслом из пульверизатора. Это позволит получить хрустящую корочку с небольшим количеством жира.

Рекомендации по установкам для режима Air Fry

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма с отверстием посередине или Прямоугольная форма	1		160–180	90	30–40
Картофель фри	Противень для приготовления в режиме Air Fry или Универсальный противень	2		190-210	-	20-25
Картофельные зразы, с начинкой	Противень для приготовления в режиме Air Fry или Универсальный противень	2		190-210	-	20-25
Картофельные оладьи, замороженные	Противень для приготовления в режиме Air Fry или Универсальный противень	2		190-210	-	20-25
Палочки и наггетсы из цыпленка, замороженные	Противень для приготовления в режиме Air Fry или Универсальный противень	2		190-210	-	10-15
Рыбные палочки	Противень для приготовления в режиме Air Fry или Универсальный противень	2		190-210	-	15-20
Брокколи, в панировке	Противень для приготовления в режиме Air Fry или Универсальный противень	2		190-210	-	15-25

Размораживание

Размораживайте замороженные продукты с помощью прибора.

Рекомендации по размораживанию

- В режиме работы "Режим микроволн" можно размораживать замороженные фрукты, овощи, птицу, мясо, рыбу или выпечку.
- Для размораживания выньте замороженные продукты из упаковки.
- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в режиме микроволн.
- Рекомендации по установкам относятся к продуктам, имеющим температуру, как в морозильной камере (-18 °C).
- Размораживание происходит эффективнее в несколько этапов. Этапы приведены один под другим в рекомендациях по установкам.
- В процессе переверните или перемешайте блюдо 1-2 раза.
  Большие куски нужно переворачивать несколько раз. Разделите блюдо напополам.
  Достаньте уже готовые куски из рабочей камеры.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10-30 минут в выключенном приборе для выравнивания температуры.

Рекомендации по установкам для размораживания

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Хлеб, 500 г	Открытая посуда	1	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10–15
Булочки	Решетка	1	⊛	140–160	90	2–4
Пирог, сочный, 500 г	Открытая посуда	1	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 **2.** 10–15
Пирог, сухой, 750 г	Открытая посуда	1	≋	-	90	10–15
Цыпленок, целиком, 1,3 кг	Открытая посуда	1	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10 **2.** 10–20 [1]
Мясо, куском, например жаркое, сырое мясо, 1 кг	Открытая посуда	1	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 20–30 [1]
Мясной фарш, смешанный, 500 г	Открытая посуда	1	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10–15 [1]
Рыба, целиком, 300 г	Открытая посуда	1	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10–15 [1]
Ягоды, 300 г	Открытая посуда	1	≋	-	180	5–10
Растопить сливочное масло, 125 г	Открытая посуда	1	≋	-	90	7–9

Разогревание в режиме микроволн

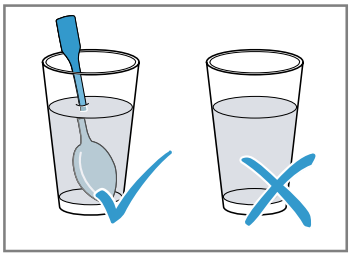
Вы можете использовать режим микроволн для разогрева блюд или для их разморозки и подогрева за один приём.

Рекомендации по разогреванию в режиме микроволн

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
- В процессе переверните или перемешайте блюдо 2-3 раза.
- После разогревания дайте блюду постоять 1-2 минуты.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может сильно нагреваться.
- При подогревании детского питания учитывайте следующее:
  - Ставьте на решётку бутылочки без соски или крышки.
  - После подогрева тщательно перемешайте или взболтайте детское питание.
  - Обязательно проверяйте температуру детского питания.
- После разогревания протрите рабочую камеру насухо.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**
При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при незначительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

▸ При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного закипания.



ВНИМАНИЕ
Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр,

[1] Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

- ▸ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Рекомендации по установкам для разогревания и подогрева

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Подогревание напитков, 200 мл	Открытая посуда	1	≋	–	макс.	1–3 [1]
Подогревание детского питания, например, бутылочек с молочной смесью, 150 мл	Открытая посуда	1	≋	-	360	1–3 [1]
Овощи, охлажденные, 250 г	Закрытая посуда	1	≋	-	600	3–8
Овощи, замороженные, россыпью, 250 г	Закрытая посуда	1	≋	-	600	8–12
Порционное блюдо, охлажденное, 1 порция	Закрытая посуда	1	≋	-	600	4–8
Суп, рагу, охлажденные, 400 мл	Закрытая посуда	1	≋	-	600	5–7
Гарниры, охлажденные, например, макароны, кнедлики, картофель, рис	Закрытая посуда	1	≋	-	600	5–10
Готовые блюда, замороженные, 1 порция	Закрытая посуда	1	≋	-	600	11–15
Суп, густой суп, замороженный, 200 мл	Закрытая посуда	1	≋	-	600	4–6 [1]
Гарниры, замороженные, например, макаронные изделия, клецки, картофель, рис, 500 г	Закрытая посуда	1	≋	-	600	7–10 [1]
Запеканки, замороженные, например, лазанья, картофельная запеканка, 400 г	Открытая посуда	1	🍳	180–200	180	20–25

Поддержание в горячем состоянии

Рекомендации по поддержанию в горячем состоянии

- При использовании вида нагрева "Поддержание в горячем состоянии", не допускайте образования конденсата. Не следует протирать рабочую камеру.
- Чтобы блюдо не подсыхало, его можно накрыть.
- Поддерживайте блюда в горячем состоянии не более 2 часов.
- Учитывайте, что некоторые продукты продолжают готовиться при использовании поддержания тепла.

31.8 Контрольные блюда

Информация в этом разделе предназначена для контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора в соответствии с EN 60350-1 или IEC 60350-1 и в соответствии со стандартами EN 60705, IEC 60705.

Выпекание

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

[1] Хорошо перемешивать блюдо.

Рекомендации по установкам для выпекания

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Противень	1		150–160 [1]	-	20–30
Фигурное печенье	Противень	1		140–150 [1]	-	25–35
Маленькие кексы	Противень	1		160 [1]	-	25–35
Маленькие кексы	Противень	1		150 [1]	-	20–30
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		140 [1]	-	30–40
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	1		160–170 [2]	-	25–35
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	1		160–170 [2]	-	30–45

Приготовление на гриле

Рекомендации по установкам для приготовления на гриле

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Поджаренные тосты	Решетка	3		3 [3]	-	3–6

Приготовление с использованием микроволн

- Для проверки с помощью только режима микроволн отключите функцию сушки в меню базовых установок. → *Страница 26*

Рекомендации по установкам для размораживания в режиме микроволн

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Мясо	Открытая посуда	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10–15

Рекомендации по установкам для приготовления в режиме микроволн

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Омлет	Открытая посуда	1		-	**1.** 360 **2.** 180	**1.** 20 **2.** 20–25
Бисквит	Открытая посуда	1		-	600	7–9
Мясной рулет	Открытая посуда	1		-	600	22–27

Рекомендации по установкам для приготовления в комбинированном режиме микроволн

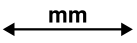
Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Картофельная запеканка	Открытая посуда	1		150–170	360	25–30
Пирог	Открытая посуда	1		190–210	180	12–18
Цыпленок, половинка	Открытая посуда	1		180–200	360	25–35

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

32 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



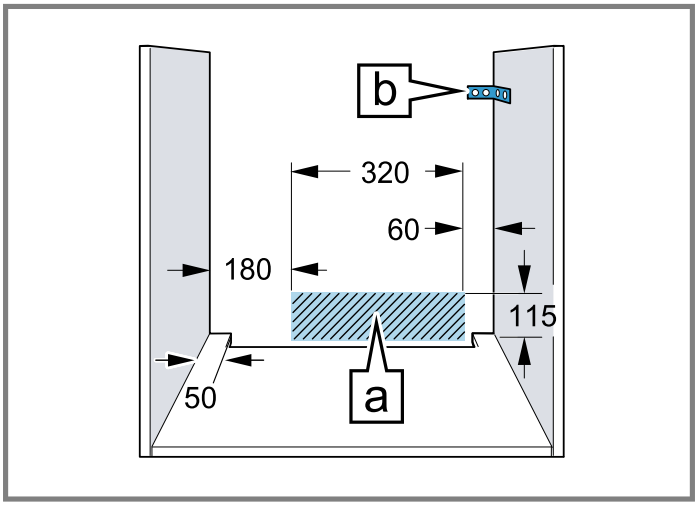


32.1 Общие указания по монтажу

Ознакомьтесь с данными указаниями перед началом установки прибора.

- Между стеной и основанием шкафа или задней стенкой верхнего шкафа должно оставаться расстояние не менее 35 мм.
- Вентиляционные прорези и отверстия для забора воздуха не закрыты.
- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несет сборщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую пленку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 95 °C, а соседние фасады – до 70 °C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Установка прибора допускается на высоте менее 850 мм от пола.
- Разместите прибор на ровной горизонтальной поверхности.
- Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области a или за пределами встраиваемого модуля.

Незакрепленную мебель прикрепите к стене с помощью обычного уголка b.



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!


Опасность воздействия магнитного поля


Опасность для лиц с кардиостимуляторами

В панели управления используются постоянные магниты. Они могут оказать влияние на функционирование электронных имплантатов, например, кардиостимуляторов или инсулиновых помп.

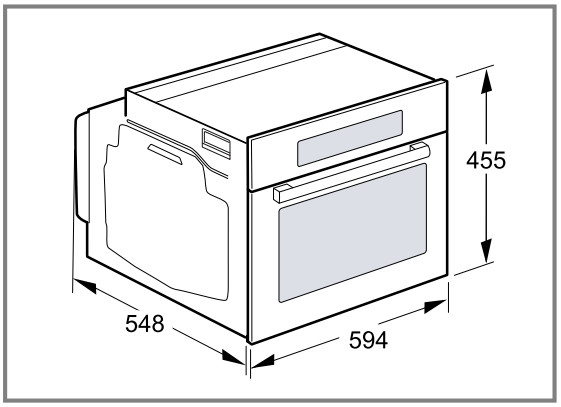
▸ Лицам с электронными имплантатами запрещается приближаться к панели управления ближе, чем на 10 см.

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

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

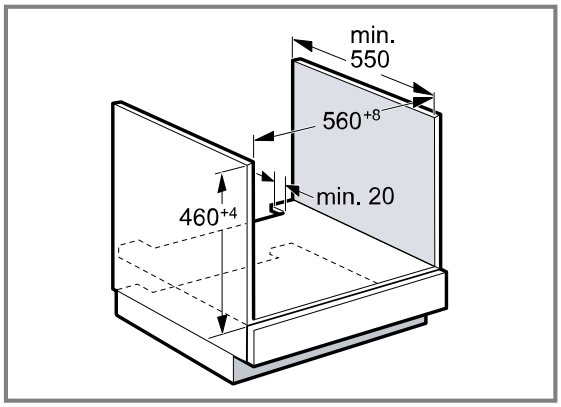
32.2 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



32.3 Установка под столешницей

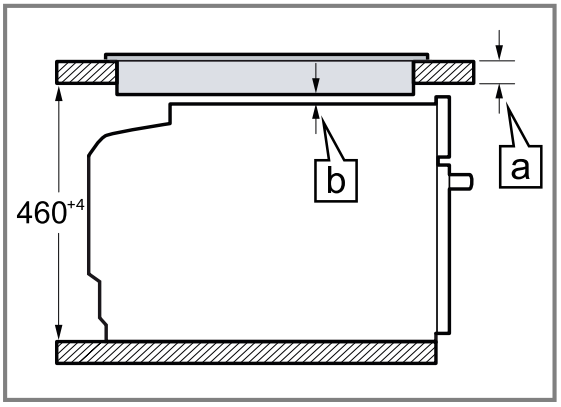
При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



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

32.4 Установка под варочной панелью

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



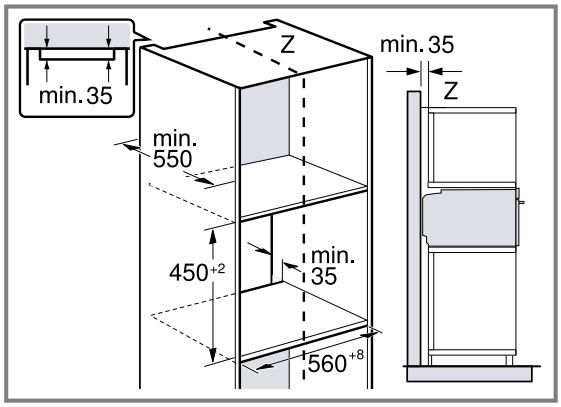
В целях соблюдения необходимого минимального расстояния [b] определяется следующая минимальная толщина столешницы [a].

Тип варочной панели	a) установлено, в мм	a) заподлицо, в мм	b) в мм
Индукционная варочная панель	42	43	5

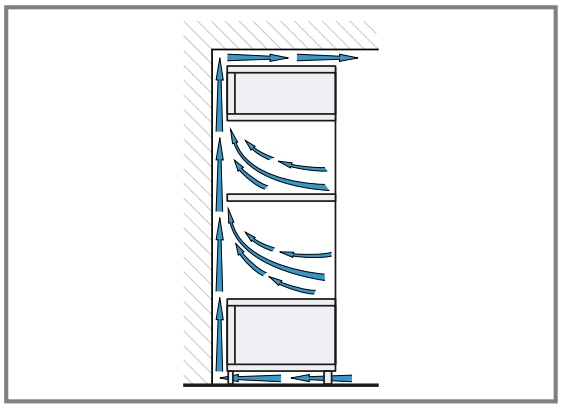
Тип варочной панели	a) установлено, в мм	a) заподлицо, в мм	b) в мм
Индукционная варочная панель со сплошной зоной нагрева	52	53	5
Газовая варочная панель	32	43	5 [1]
Электрическая варочная панель	32	35	2

32.5 Встраивание в шкаф-колонну

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



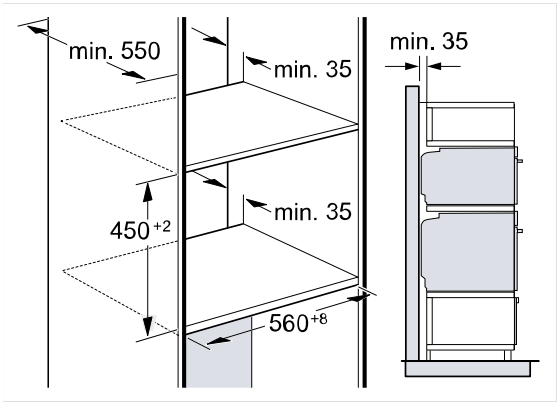
- Для обеспечения вентиляции прибора в разделительных перегородках должно быть отверстие для вентиляции.
- Для обеспечения оптимальной вентиляции прибора площадь вентиляционного отверстия должна составлять не менее 200 см² в цоколе. Для этого прорежьте отверстие в цоколе или установите вентиляционную решетку. Необходимо убедиться в том, что воздухообмен обеспечивается в соответствии с эскизом.



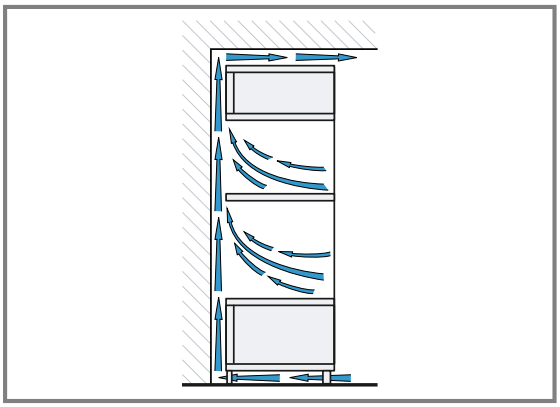
- Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

32.6 Установка двух приборов в колонну

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



- Для обеспечения вентиляции приборов в промежуточных полках должно быть предусмотрено отверстие для вентиляции.
- Для обеспечения оптимальной вентиляции обоих приборов площадь вентиляционных отверстий в цоколе должна составлять не менее 200 см². Для этого сделайте вырез в цокольной панели или вставьте вентиляционную решетку.
- Необходимо убедиться в том, что воздухообмен обеспечивается в соответствии с эскизом.

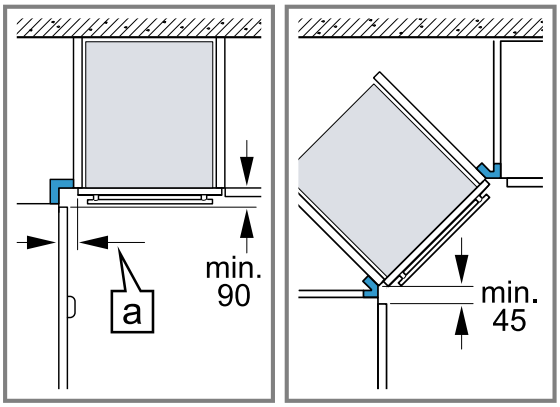


- Устанавливайте прибор на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

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

32.7 Монтаж в углу

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

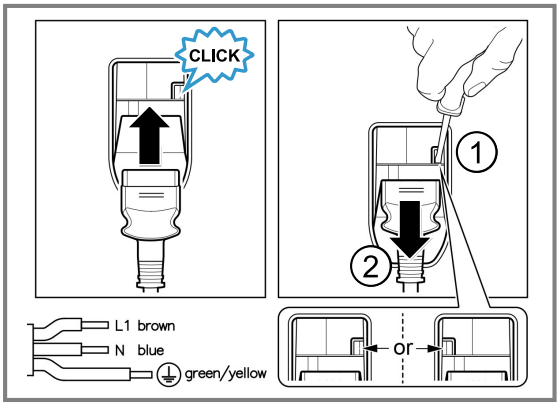


- Чтобы можно было открыть дверцу прибора, при установке в углу учитывайте минимально допустимые размеры. Значение [a] складывается из толщины фронтальных панелей мебели и высоты ручек.

32.8 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.

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



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

Электрическое подключение прибора с вилкой с защитным контактом

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

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

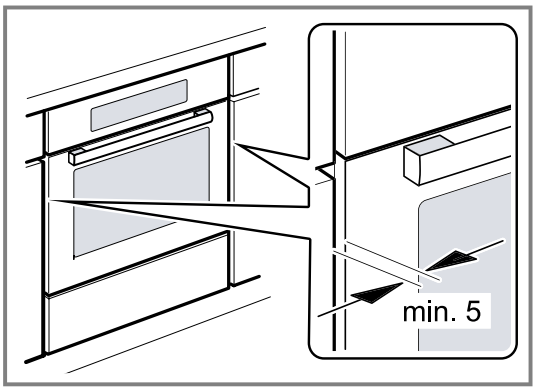
Электрическое подключение прибора без вилки с защитным контактом

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

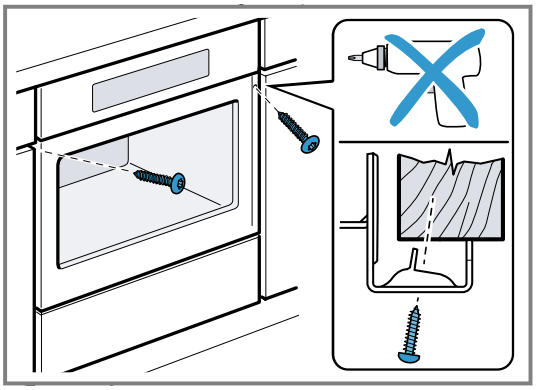
1. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке.
   Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
2. Подключайте в соответствии со схемой.
   Напряжение указано на типовой табличке.
3. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой: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

32.9 Монтаж прибора

1. Установите прибор и выровняйте его по центру.



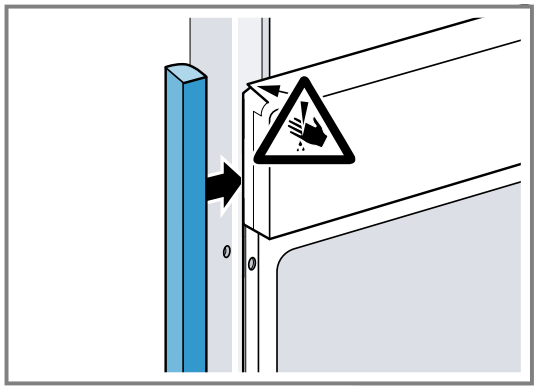
2. Прикрутите прибор.



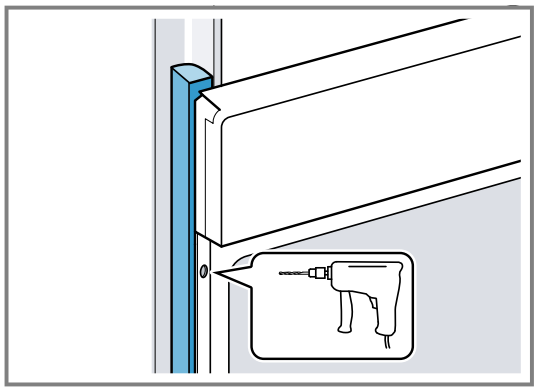
Примечание: Зазор между столешницей и прибором не должен быть закрыт дополнительной планкой.
К боковым стенкам шкафа для встраивания запрещено прикреплять теплозащитные накладки.

32.10 Для кухонь без ручек с вертикальными профиль-ручками:

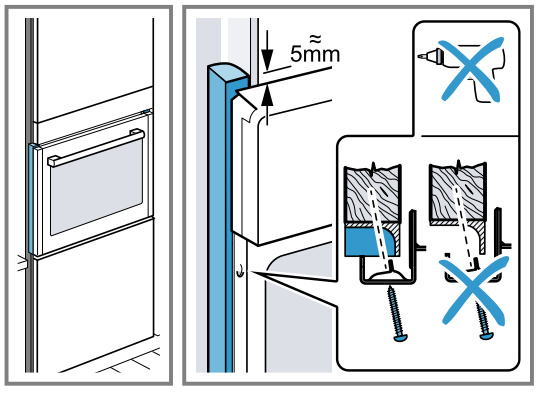
1. Используйте подходящие вставки с двух сторон, чтобы закрыть возможные острые края и обеспечить безопасность при монтаже.



2. Прикрепите вставку к мебели.
3. Предварительно просверлите отверстия во вставке и в мебели и скрепите их винтом.



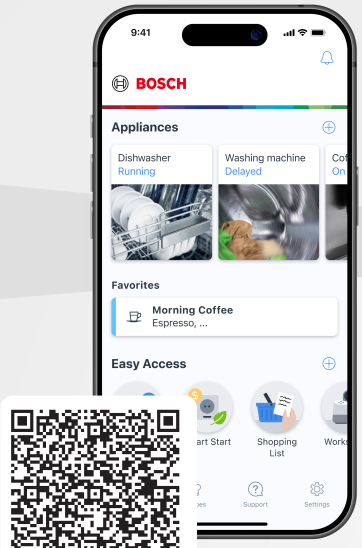
4. Закрепите прибор подходящим винтом.



32.11 Демонтаж прибора

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

Bosch Home Connect App



Подключите свой бытовой прибор уже сегодня и воспользуйтесь следующими преимуществами:

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

Нужна помощь? Мы к вашим услугам.

Профессиональные консультации по бытовым приборам Bosch; помощь с проблемами или ремонт специалистом Bosch.

Узнайте все о разнообразных возможностях получить поддержку от Bosch:
www.bosch-home.com/service

Контактные данные для всех стран см. в прилагаемом сервисном справочнике.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001854806 (060309) REG25
ru