



Духовой шкаф

CMG9241.1

[ru] Руководство пользователя и инструкция по установке.

Оглавление

1 Безопасность.....	2
2 Предотвращение материального ущерба.....	6
3 Защита окружающей среды и экономия энергии	8
4 Знакомство с вашим устройством.....	8
5 Режимы работы.....	10
6 Аксессуары	12
7 Перед первым использованием	13
8 Основные операции.....	14
9 Параметры настройки времени	16
10 Микроволновая печь	18
11 Блюда	21
12 Избранное.....	23
13 Блокировка для безопасности детей.....	24
14 Основные настройки.....	24
15 Home Connect	26
16 Чистка и обслуживание	28
17 Помощь при очистке	30
18 Сушка	31
19 Дверца прибора	32
20 Направляющие	33
21 Поиск и устранение неисправностей.....	34
22 Утилизация.....	36
23 Сервисная служба	36
24 Информация о бесплатном программном обеспечении с открытым исходным кодом	36
25 Декларация соответствия	37
26 Как это работает	37
27 Инструкции по установке.....	45



Дополнительную информацию и пояснения можно найти онлайн:

1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общая информация

- Внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации.
- Сохраните руководство по эксплуатации и информацию о продукте для дальнейшего использования или для следующего владельца.
- Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.

1.2 Предполагаемое использование

Этот прибор предназначен только для встраивания в кухонный гарнитур. Прочтите специальную инструкцию по установке. Только лицензированный специалист может подключать приборы без вилок. Повреждения, вызванные неправильным подключением, не покрываются гарантией.

Используйте этот прибор только для:

- Приготовления еды и напитков.
- Для бытового использования и аналогичных применений, например: на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих секторов; в сельском хозяйстве; клиентами в гостиницах и других жилых объектах;
- До высоты макс. 4000 м над уровнем моря.

Этот прибор соответствует стандартам EN 55011 и CISPR 11. Это продукт группы 2, класса В. Группа 2 означает, что микроволны производятся для разогрева пищи. Класс В означает, что прибор подходит для частного домохозяйства.

1.3 Ограничение группы пользователей

Этот прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, а также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостаточным опытом и/или знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы о том, как безопасно использовать прибор, и поняли возникающие опасности.

Не позволяйте детям играть с прибором.

Дети не должны выполнять очистку или техническое обслуживание, если им не исполнилось 15 лет, и они не находятся под присмотром.

Не допускайте детей в возрасте до 8 лет к прибору и кабелю питания.

1.4 Безопасное использование

Всегда размещайте принадлежности в рабочей камере в правильном положении.



ВНИМАНИЕ – Опасность возгорания!

Горючие предметы, оставленные в рабочей камере, могут загореться.

- ▶ Никогда не храните в рабочей камере горючие предметы.
- ▶ При появлении дыма необходимо выключить прибор или выдернуть вилку и держать дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.

Сыпучие остатки пищи, жир и мясные соки могут загореться.

- ▶ Перед использованием прибора удалите остатки пищи из рабочей камеры, нагревательных элементов и принадлежностей.
- ▶ При открытии дверцы прибора возникает сквозняк. Пергаментная бумага может соприкоснуться с нагревательным элементом и загореться.
- ▶ Никогда не кладите пергаментную бумагу на принадлежности при предварительном разогреве прибора и во время приготовления пищи.
- ▶ Всегда обрезайте пергаментную бумагу по размеру и прижимайте ее тарелкой или формой для выпечки.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Прибор и его части, к которым можно прикасаться, во время использования нагреваются.

- ▶ При этом следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
 - ▶ Маленьких детей до 8 лет не допускайте к прибору.
- Аксессуары и посуда сильно нагреваются.
- ▶ Всегда пользуйтесь кухонными рукавицами, чтобы вынимать принадлежности или посуду из рабочей камеры. Если рабочая камера горячая, пары алкоголя внутри могут загореться. Дверца прибора может открыться. Могут вырваться горячий пар и струи пламени.
 - ▶ Употребляйте в пищу только небольшие количества напитков с высоким содержанием алкоголя.
 - ▶ Не нагревайте спиртные напитки (концентрацией $\geq 15\%$ по объему) в неразбавленном виде (например, для маринования или полива продуктов).
 - ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Доступные части прибора во время работы нагреваются.

- ▶ Никогда не прикасайтесь к этим горячим частям.
 - ▶ Держите детей на безопасном расстоянии.
- При открытии дверцы прибора может выйти горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть не виден.
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.
 - ▶ Держите детей на безопасном расстоянии.
- Если в рабочей камере есть вода, когда она горячая, это может привести к образованию горячего пара.
- ▶ Никогда не наливайте воду в рабочую камеру, если она горячая.



ВНИМАНИЕ – Опасность травмирования!

Царапины на стекле дверцы прибора могут превратиться в трещину.

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

Прибор и его части, к которым можно прикасаться, могут иметь острые края.

- ▶ Будьте осторожны при обращении и очистке.
- ▶ По возможности надевайте защитные перчатки.

Петли на дверце прибора перемещаются при открытии и закрытии дверцы, что может привести к защемлению пальцев.

- ▶ Держите руки подальше от петель.

Компоненты внутри дверцы прибора могут иметь острые края.

- ▶ Надевайте защитные перчатки.



ВНИМАНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Неправильный ремонт опасен.

- ▶ Ремонт устройства должен выполнять только обученный персонал.
- ▶ При ремонте прибора используйте только оригинальные запасные части.
- ▶ Если шнур питания данного прибора поврежден, во избежание любого риска он должен быть заменен производителем, службой поддержки клиентов производителя или лицом с аналогичной квалификацией. Если изоляция шнура питания повреждена, это опасно.
- ▶ Никогда не допускайте контакта шнура питания с горячими частями прибора или источниками тепла.
- ▶ Никогда не допускайте контакта шнура питания с острыми концами или краями.
- ▶ Никогда не перегибайте, не сдавливайте и не модифицируйте шнур питания.

Попадание влаги может привести к поражению электрическим током.

- ▶ Не используйте для чистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Если прибор или шнур питания повреждены, это опасно.

- ▶ Никогда не эксплуатируйте поврежденный прибор.
- ▶ Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отключить прибор. Всегда отключайте прибор от сети.
- ▶ Если прибор или шнур питания повреждены, немедленно отсоедините шнур питания или выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Позвоните в службу поддержки клиентов.



ВНИМАНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут накрыть голову упаковочным материалом или закутаться в него и задохнуться.

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

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, что приведет к удушью.

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

1.5 Микроволновая печь

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.



ВНИМАНИЕ – Опасность возгорания!

Использование прибора не по назначению опасно и может привести к повреждению. Например, тапочки с подогревом и подушки, наполненные зерном или хлопьями, могут загореться даже через несколько часов.

- ▶ Никогда не сушите продукты или одежду с помощью прибора.
- ▶ Никогда не нагревайте с помощью прибора тапочки, подушки, наполненные зерном или хлопьями, губки, влажные чистящие тряпки и т.п.

- ▶ Прибор разрешается использовать только для приготовления еды и напитков.

Продукты питания, их упаковка и контейнеры могут загореться.

- ▶ Никогда не разогревайте пищу в теплосохранивающей упаковке.
- ▶ Не оставляйте продукты без присмотра, пока они разогреваются в контейнерах из пластика, бумаги или других горючих материалов.
- ▶ Никогда не устанавливайте слишком высокую мощность микроволн или слишком продолжительное время приготовления. Следуйте инструкциям, приведенным в данном руководстве пользователя.
- ▶ Никогда не используйте микроволновую печь для сушки продуктов.

► Никогда не размораживайте и не разогревайте продукты с низким содержанием воды, например хлеб, при слишком высокой мощности микроволнового излучения он может загореться.

Растительное масло может загореться.

► Никогда не используйте микроволновую печь для нагрева растительного масла самостоятельно.



ВНИМАНИЕ – Опасность взрыва!

Жидкости и другие продукты питания могут легко взорваться, если находятся в плотно закрытых контейнерах.

► Никогда не нагревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытых емкостях.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Продукты с кожей или кожей могут лопнуть или взорваться во время нагревания или даже после него.

► Никогда не готовьте яйца в скорлупе и не нагревайте яйца, сваренные вкрутую, в скорлупе.

► Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных.

► Всегда прокалывайте яичный желток перед отправкой в микроволновую печь.

► Кожица продуктов с кожей или кожей, например яблок, помидоров, картофеля и колбас, может лопнуть.

Перед нагреванием проколите кожуру или кожу.

Тепло в детском питании распределяется неравномерно.

► Никогда не разогревайте детское питание в закрытых емкостях.

► Всегда снимайте крышку или соску.

► После нагревания хорошо перемешайте или встряхните.

► Проверьте температуру, прежде чем давать ребенку еду или питье.

Нагретая еда выделяет тепло. Посуда может нагреться.

► Всегда используйте кухонные рукавицы, чтобы вынимать посуду и аксессуары из рабочей камеры.

Герметичная упаковка может лопнуть при нагревании пищи.

► Всегда следуйте инструкциям на упаковке.

► Всегда вынимайте посуду из рабочей камеры в прихватках.

Доступные части прибора во время работы нагреваются.

► Никогда не прикасайтесь к этим горячим частям.

► Держите детей на безопасном расстоянии.

При максимальных настройках в режиме «Только микроволновая печь» функция сушки автоматически включает дополнительный нагревательный элемент для нагрева рабочей камеры.

► Никогда не прикасайтесь к внутренним поверхностям рабочей камеры или нагревательным элементам, пока они горячие.

► Держите детей на безопасном расстоянии.

Использование прибора не по назначению опасно. Это связано с тем, что, например, перегретые тапочки, подушки, набитые зерном или крупой, губки и влажные тряпки для уборки и т. д. могут вызвать ожоги кожи.

► Никогда не сушите продукты или одежду с помощью прибора.

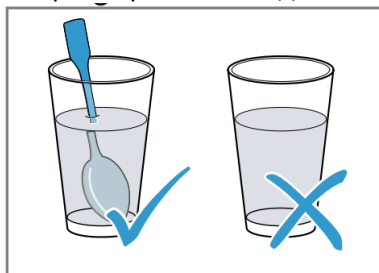
► Никогда не нагревайте с помощью прибора тапочки, подушки, наполненные зерном или хлопьями, губки, влажные чистящие тряпки и т.п.

► Прибор разрешается использовать только для приготовления еды и напитков.

ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Существует вероятность замедленного закипания при нагревании жидкости. Это означает, что жидкость достигает температуры кипения без привычных пузырьков пара, поднимающихся на поверхность. Горячая жидкость может внезапно закипеть и разбрызгаться. Соблюдайте осторожность!

► При нагревании жидкостей всегда кладите в емкость ложку. Это предотвращает позднее закипание.



ВНИМАНИЕ – Опасность травмирования!

Неподходящая посуда может треснуть. Фарфоровая или керамическая посуда может иметь небольшие перфорации на ручках и крышке. Эти перфорации скрывают полость внизу. Если влага проникнет в эту полость, посуда может треснуть.

► Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.

Металлическая посуда и контейнеры, а также посуда с металлической окантовкой могут привести к образованию искр во время простой работы в микроволновой печи. Прибор поврежден.

► Никогда не используйте металлические контейнеры во время работы только в микроволновой печи.

► Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, или используйте микроволновую печь в сочетании с каким-либо типом нагрева.

ВНИМАНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Прибор использует высокое напряжение.

► Никогда не снимайте кожух.

ВНИМАНИЕ – Риск серьезного вреда здоровью!

Ненадлежащая очистка может разрушить поверхность прибора, сократить срок его службы и привести к опасным ситуациям, например, к утечке микроволновой энергии.

► Регулярно очищайте прибор и немедленно удаляйте остатки пищи.

► Всегда держите рабочую камеру, уплотнитель дверцы, дверцу и ограничитель дверцы в чистоте.

Никогда не используйте прибор, если дверца рабочей камеры или уплотнение дверцы повреждены. Микроволновая энергия может уйти.

► Никогда не используйте прибор, если дверца рабочей камеры, уплотнитель дверцы или пластиковая коробка дверцы повреждены.

► Любые ремонтные работы разрешается выполнять только специалистам сервисной службы.

Микроволновая энергия будет выходить из приборов, не имеющих корпуса.

► Никогда не снимайте корпус.

► Свяжитесь с сервисной службой, если необходимы работы по техническому обслуживанию или ремонту.

2 Предотвращение материального ущерба

2.1 Общие сведения

ВНИМАНИЕ!

Пары спирта могут загореться в горячей рабочей камере и привести к необратимому повреждению прибора. Дверца прибора может открыться из-за взрыва и упасть. Дверные панели могут разбиться и расколоться. Из-за возникающего отрицательного давления рабочая камера может значительно деформироваться внутрь.

► Не нагревайте спиртные напитки (концентрацией $\geq 15\%$ по объему) в неразбавленном виде (например, для маринования или полива продуктов).

Если при работе прибора при температуре выше $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ на дне рабочей камеры окажется вода, это повредит эмаль.

► Не используйте прибор, если на дне рабочей камеры есть вода.

► Перед началом работы вытрите воду с дна рабочей камеры.

Предметы на дне рабочей камеры, температура которых превышает $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, вызывают перегрев. Время выпекания и запекания будет неправильным, и эмаль будет повреждена.

► Не кладите на дно рабочей камеры никакие аксессуары, жиронепроницаемую бумагу или фольгу.

► Ставьте посуду на дно рабочей камеры только в том случае, если установлена температура ниже $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Когда рабочая камера горячая, вода внутри нее будет образовывать пар. Изменение температуры может привести к повреждению.

► Никогда не наливайте воду в рабочую камеру, пока она еще горячая.

► Никогда не ставьте на дно рабочей камеры посуду с водой.

Длительное присутствие влаги в рабочей камере приводит к коррозии.

► После использования дайте рабочей камере высохнуть. Для этого полностью откройте дверцу рабочей камеры или воспользуйтесь функцией сушки.

► Не оставляйте влажные продукты в рабочей камере надолго при закрытой дверце.

► Не храните продукты в рабочей камере.

- Будьте осторожны, чтобы ничего не застряло в дверце прибора.

Фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые невозможно удалить.

- При выпекании очень сочных фруктовых пирогов не кладите слишком много продуктов на противень.
- По возможности используйте более глубокий универсальный противень.

Использование средства для чистки духовки в горячей рабочей камере повреждает эмаль.

- Никогда не используйте чистящее средство для духовки в рабочей камере, пока она еще теплая.
- Перед следующим разогревом прибора удалите все остатки пищи из рабочей камеры и дверцы прибора.

Если уплотнение сильно загрязнено, дверца прибора не будет закрываться должным образом во время работы. Это может привести к повреждению передней части соседних кухонных гарнитуров.

- Всегда держите уплотнение в чистоте.
- Никогда не эксплуатируйте прибор, если уплотнение повреждено или отсутствует.

Если сидеть или ставить предметы на дверцу прибора, это может привести к ее повреждению.

- Не размещайте, не вешайте и не подпирайте предметы на дверце прибора.
- Не ставьте посуду и аксессуары на дверцу прибора.

В некоторых моделях аксессуары могут поцарапать дверное стекло при закрытии дверцы прибора.

- Всегда полностью вставляйте принадлежности в рабочую камеру.

Если алюминиевая фольга попадет на дверное стекло, это может привести к необратимому изменению цвета.

- Не допускайте соприкосновения алюминиевой фольги в рабочей камере с дверным стеклом.

2.2 Микроволновая печь

Следуйте этим инструкциям при использовании микроволновой печи.

ВНИМАНИЕ!

Прикосновение металла к стенке рабочей камеры приведет к возникновению искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

- Металл (например, ложка в стакане) должен находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней части дверцы.

Использование аксессуаров непосредственно друг на друге может привести к образованию искр.

- Не комбинируйте решетку с универсальным противнем.
- Всегда размещайте аксессуары на разных уровнях.

Универсальный противень и противень для выпечки не подходят для использования в режиме «Только микроволновая печь». Использование любого из них может привести к образованию искр, которые повредят рабочую камеру.

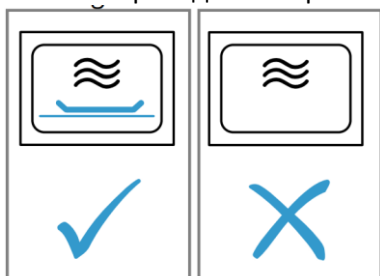
- Поместите принадлежности на прилагаемую решетку.

Установка алюминиевых форм в прибор может вызвать искры, которые повредят прибор.

- Не используйте в приборе алюминиевые формы.

Эксплуатация прибора без продуктов в рабочей камере может привести к перегрузке.

- Не включайте микроволновую печь, если внутри нет продуктов. Единственным исключением из этого правила является проведение короткой проверки посуды.



Если вы готовите попкорн в микроволновой печи при слишком высокой мощности микроволновой печи, дверное стекло может треснуть из-за перегрузки.

- Никогда не устанавливайте слишком высокий уровень мощности микроволнового излучения.
- Используйте максимальную мощность микроволнового излучения 600 Вт.
- Всегда кладите пакет для попкорна на стеклянную тарелку.

3 Защита окружающей среды и экономия энергии

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и подлежат вторичной переработке.

► Отсортируйте отдельные компоненты по типу и утилизируйте их отдельно.

3.2 Экономия энергии

Если вы будете следовать этим инструкциям, ваш прибор будет потреблять меньше энергии.

Разогревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или рекомендуемых настройках.

- Отсутствие предварительного нагрева прибора может снизить потребление энергии до 20%.

Используйте темные, черные или эмалированные формы для выпечки.

- Эти формы для выпечки особенно хорошо поглощают тепло.

Во время работы как можно реже открывайте дверцу прибора.

- Это поддерживает температуру в рабочей камере и устраняет необходимость повторного нагрева прибора.

При выпекании нескольких блюд делайте это последовательно или параллельно.

- Рабочая камера нагревается после приготовления первого блюда. Это сокращает время выпечки второго коржа.

Если время приготовления относительно велико, вы можете выключить прибор за 10 минут до окончания времени приготовления.

- Остаточного тепла будет достаточно для завершения приготовления блюда.

Уберите из рабочей камеры все неиспользуемые аксессуары.

- Неиспользуемые аксессуары не нуждаются в нагревании.

Перед приготовлением дайте замороженным продуктам разморозиться.

- Это экономит энергию, которая в противном случае потребовалась бы для его размораживания.

Отключите отображение в основных настройках.

- Энергия экономится при выключении дисплея.

Нагрейте два стакана или чашки жидкости одновременно.

- Нагрев нескольких блюд одновременно требует меньше энергии, чем нагрев блюд один за другим.

Примечания:

Для устройства требуется:

- Максимум 2 Вт в режиме ожидания от сети

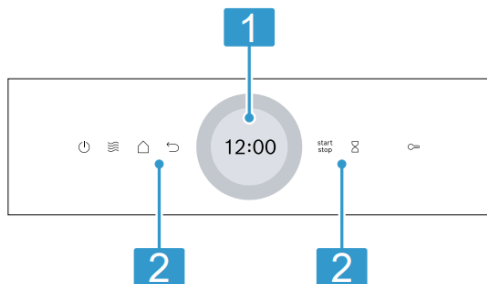
- Максимум 0,5 Вт в режиме ожидания без сети с выключенным дисплеем

4 Знакомство с вашим устройством

4.1 Панель управления

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

В некоторых моделях отдельные детали, такие как цвет и форма, могут отличаться от изображенных.



1 Дисплей с кольцом настройки

Вы можете использовать цифровое кольцо настройки для настройки прибора через дисплей.

Вы увидите текущие значения настроек, параметры или соответствующую информацию.

2 Кнопки

Вы можете использовать кнопки для прямой настройки различных функций.

4.2 Кнопки

Вы можете использовать кнопки для прямого выбора различных функций.

Кнопка	Функция
	Включите или выключите прибор.
	Выбор режима работы микроволновой печи напрямую.
	Откройте меню "Режимы работы".
	Вернитесь на одну настройку назад.

Кнопка	Функция
start stop	Запустить или приостановить работу.
	Выберите таймер.
	Нажмите и удерживайте около 4 секунд, чтобы активировать блокировку для безопасности детей.

4.3 Дисплей

Дисплей разделен на различные области.

Цифровое кольцо

Используйте цифровое кольцо настройки на внешней стороне дисплея, чтобы изменить значения настроек.

Когда вы достигаете минимального или максимального доступного значения, это значение остается на дисплее. При необходимости используйте регулировочное кольцо, чтобы снова вернуть значение.

Индикатор состояния

Информация о состоянии отображается в верхней части дисплея.

Символ	Значение
	Таймер активирован.
	Блокировка для безопасности детей активирована.
	Уровень сигнала Wi-Fi для Home Connect. Чем больше линий символа заполнено, тем лучше сигнал. Если символ  перечеркнут, сигнал Wi-Fi отсутствует. Если рядом с символом  стоит «х», соединение с сервером Home Connect отсутствует.
	Дистанционный запуск с помощью Home Connect активирован.
	Активирована дистанционная диагностика с помощью Home Connect для технического обслуживания.

Область настроек

Область настроек находится в центре дисплея.

Вы можете увидеть текущие параметры и настройки, которые уже были сделаны в области настроек.

Меню и другие параметры настройки расположены горизонтально. Списки выбора функций расположены вертикально. Проведите пальцем по дисплею, чтобы прокрутить область настроек. Чтобы выбрать функцию, нажмите функцию на дисплее.

Возможные символы в области настроек

Символ	Значение
	Подтвердите значение настройки.
	Сбросьте значение настройки.
	Изменяйте значение настройки во время работы прибора.

Примечание: Синяя отметка «new» или синяя точка на функции означает, что новая функция, новое избранное или обновление были загружены на ваш прибор с помощью приложения Home Connect.

4.4 Отделение для приготовления пищи

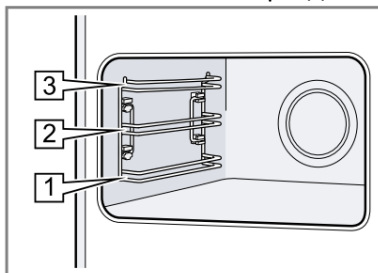
Различные функции рабочей камеры облегчают эксплуатацию прибора.

Опоры для полок

Опоры для полок в рабочей камере позволяют размещать аксессуары на разной высоте.

Ваш прибор имеет 3 полки. Позиции на полках пронумерованы снизу-вверх.

Вы можете снять опоры для полок, например для очистки.



Осветительные приборы

Одна или несколько лампочек духовки освещают рабочую камеру.

При открытии дверцы прибора загорается освещение в рабочей камере. Если дверца прибора остается открытой более 18 минут, освещение снова выключается.

Для большинства режимов работы освещение включается во время работы. После завершения операции освещение снова выключается.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается в зависимости от температуры прибора. Горячий воздух выходит над дверью.

ВНИМАНИЕ!

Закрытие вентиляционных отверстий приведет к перегреву прибора.

► Не закрывайте вентиляционные отверстия.

Чтобы прибор быстрее остыл после работы, охлаждающий вентилятор после этого продолжает работать в течение определенного периода времени.

Дверца прибора

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

В режиме микроволновой печи, если закрыть дверцу прибора, необходимо продолжить работу.

5 Режимы работы

Здесь вы можете найти обзор режимов работы и основных функций вашего прибора.

Нажмите , чтобы открыть меню.

Режим работы	Использование
Типы нагрева	Выбирайте точно настроенные типы нагрева для оптимального приготовления блюд.
Микроволновая печь	Готовьте, разогревайте или размораживайте быстрее с помощью микроволновой печи.
Избранное	Используйте свои сохраненные настройки.
Блюда	Используйте запрограммированные рекомендуемые настройки для различных типов блюд.
Очистка	Выберите функцию очистки рабочей камеры.
Заводские настройки	Отрегулируйте основные настройки.

Home Connect

С помощью Home Connect вы можете подключить духовку и дистанционно управлять ею с помощью мобильного устройства, а также использовать все функциональные возможности прибора.

В зависимости от типа устройства с помощью приложения Home Connect для вашего устройства доступны дополнительные или более комплексные функции. Более подробную информацию об этом вы можете найти в приложении.

5.1 Типы нагрева

Чтобы вы всегда могли найти подходящий тип нагрева для приготовления пищи, ниже мы объясняем различия и способы применения.

Символы каждого типа нагрева помогут вам их запомнить.

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

Символ	Тип нагрева	Диапазон температур	Для чего это используется и как это работает
	2D горячий воздух	30 - 230 °C	Выпекайте или жарьте на одном уровне. Вентилятор на задней панели духовки равномерно распределяет тепло по рабочей камере.
	Верхний/нижний нагрев	30 - 230 °C	Традиционно запекайте или жарьте на одном уровне. Этот тип нагрева особенно хорош для тортов с влажной начинкой. Тепло излучается равномерно сверху и снизу.

Символ	Тип нагрева	Диапазон температур	Для чего это используется и как это работает
	Мягкий горячий воздух	125 - 230 °C	Выбранные блюда готовьте осторожно на одном уровне без предварительного нагрева. Вентилятор на задней панели духовки равномерно распределяет тепло по рабочей камере. Блюда готовятся поэтапно с использованием остаточного тепла. Во время приготовления всегда держите дверцу прибора закрытой. Данный тип нагрева используется для определения энергопотребления в режиме рециркуляции воздуха и класса энергоэффективности.
	Air Fry	30 - 230 °C	Готовьте до хрустящей корочки на одном уровне с небольшим количеством жира. Особенно подходит для продуктов, которые обычно жарят в масле, например, чипсы.
	Мягкий верхний/нижний нагрев	150 - 230 °C	Аккуратно готовьте выбранные блюда. Тепло излучается сверху и снизу. Этот вид обогрева используется для измерения энергопотребления в обычном режиме.
	Гриль с циркуляцией воздуха	30 - 230 °C	Жареная птица, целая рыба или большие куски мяса. Элемент гриля и вентилятор включаются и выключаются поочередно. Вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг продуктов.
	Гриль с полной поверхностью	Фиксированная настройка гриля	Готовьте на гриле плоские изделия, такие как сосиски, или поджаривайте тосты. Запекайте продукты на гриле. Вся поверхность под элементом гриля становится горячей.
	Гриль с центральной зоной	Фиксированная настройка гриля	Поджарьте небольшие количества продуктов, например, сосиски, или приготовьте тосты. Запекайте небольшие количества продуктов. Центральная зона под элементом гриля становится горячей.
	Нижний нагрев	30 - 230 °C	Окончательная запекание или приготовление пищи на водяной бане. Тепло исходит снизу.
	Подогрев тарелок	30 - 90 °C	Предварительно разогрейте посуду.

5.2 Температура

При большинстве типов нагрева во время нагрева на дисплее отображается текущая температура в рабочей камере, начиная примерно с 30 °C, и заданная температура, например, 120|210 °C.

При предварительном разогреве прибора оптимальное время для размещения продуктов в рабочей камере наступает тогда, когда отображаемая температура в рабочей камере и заданная температура совпадут.

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

Индикатор остаточного тепла

Когда прибор выключен, красная линия вокруг кольца управления указывает на остаточное тепло в рабочей камере. Чем дальше падает температура, тем темнее кольцо. Кольцо полностью гаснет примерно при 60 °C.

5.3 Настройки микроволновой мощности

Здесь вы можете найти обзор различных настроек мощности микроволнового излучения и того, когда их использовать.

Настройки мощности микроволновой печи являются уровнями и не всегда соответствуют точной мощности, которую использует прибор.

Мощность микроволновой печи в ваттах	Максимальное время приготовления в часах	Использование
90 Вт	1:30	Размораживайте деликатные продукты.
180 Вт	1:30	Размораживайте продукты и продолжайте готовить.
360 Вт	1:30	Приготовьте рыбу и мясо. Разогревайте деликатные продукты.
600 Вт	1:30	Разогревайте и готовьте еду.
900 Вт "Boost"	00:30	Подогревайте жидкости.

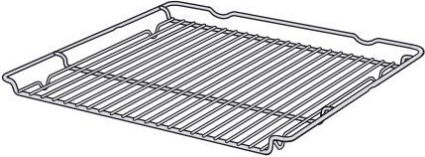
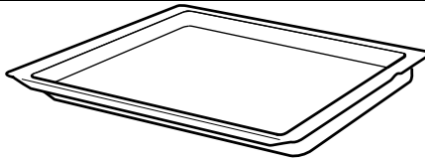
Примечание: Максимальная мощность микроволнового излучения «Boost» не предназначена для разогрева пищи. Для защиты прибора мощность микроволн постепенно снижается до 600 Вт в течение первых нескольких минут. Максимальная мощность снова становится доступной после периода охлаждения.

6 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они созданы специально для вашего прибора.

Примечание: При нагревании аксессуары могут деформироваться. Деформация не влияет на функциональность. По мере остывания аксессуар вновь обретет первоначальную форму.

Входящие в комплект аксессуары могут отличаться в зависимости от модели прибора.

Аксессуары		Использование
Решетка		- Формы для тортов - Посуда для запекания - Посуда - Мясо, например, жареные куски или стейк - Замороженные блюда
Универсальный противень		- Влажные пирожные - Выпечка - Хлеб - Большое жаркое - Замороженные блюда - Собирайте каплюющие жидкости, например жир, во время приготовления пищи на решетке.

6.1 Информация об аксессуарах

Некоторые аксессуары подходят только для определенных типов нагрева.

Аксессуары для микроволновых печей

Решётка, входящая в комплект поставки, пригодна только для работы с использованием микроволновой печи.

Противни, например, универсальный противень или противень для выпечки, могут создавать искры и поэтому не подходят. Соблюдайте информацию о микроволновой печи.

6.2 Функция блокировки

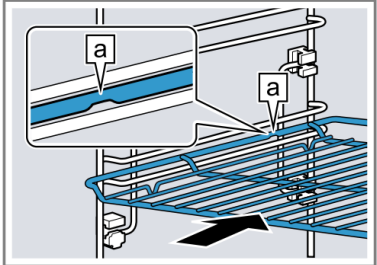
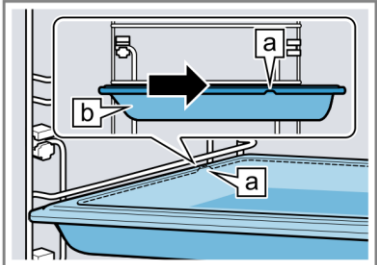
Функция блокировки предотвращает опрокидывание аксессуаров при вытягивании.

Вы можете вытащить аксессуары примерно наполовину, не опрокидывая их. Для правильной работы защиты от опрокидывания принадлежности должны быть правильно вставлены в рабочую камеру.

6.3 Установка аксессуаров в рабочую камеру

Всегда вставляйте аксессуар в рабочую камеру в правильном направлении. Это единственный способ гарантировать, что аксессуары можно будет вытащить примерно наполовину, не опрокидывая.

1. Поверните аксессуары так, чтобы выемка (а) оказалась сзади и была направлена вниз.
2. Вставьте аксессуар между двумя направляющими для установки на полку.

Решетка	Вставьте решетку открытой стороной к дверце прибора, а изогнутым выступом  вниз. 
Противень Например, универсальный противень или противень для выпечки.	Вставьте противень скошенным краем (b) в сторону дверцы прибора. 

3. Вставьте аксессуар до упора, следя за тем, чтобы он не касался дверцы прибора.

Примечание: Во время работы прибора выньте из рабочей камеры все аксессуары, которые не будете использовать.

6.4 Другие аксессуары

Другие аксессуары вы можете приобрести в службе послепродажного обслуживания, в специализированных магазинах или через Интернет.

Аксессуары варьируются от одного прибора к другому. При покупке аксессуаров всегда указывайте точный номер продукта (E- номер) вашего прибора.

Вы можете узнать, какие аксессуары доступны для вашего устройства, в интернет-магазине или в сервисной службе.

7 Перед первым использованием

Настройте параметры для первоначального запуска. Очистите прибор и аксессуары.

7.1 Выполнение первоначального запуска

После подключения прибора к электросети необходимо настроить параметры его первоначального запуска. Прежде чем настройки отобразятся на дисплее, может пройти несколько минут.

1. Нажмите , чтобы включить прибор.

- Появится первая настройка.

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

Возможные настройки:

- Язык
- Home Connect
- Время

3. Нажмите  и переключитесь на следующую настройку.

4. Проработайте настройки и внесите необходимые изменения.

- После последней настройки на дисплее появится сообщение, подтверждающее завершение первоначального запуска.

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

7.2 Очистка прибора перед первым использованием

Прежде чем использовать прибор для приготовления пищи в первый раз, необходимо очистить рабочую камеру и аксессуары.

1. Удалите информацию о продукте и аксессуары из рабочей камеры. Удалите остатки упаковки, например, гранулы полистирола, а также липкую ленту, находящуюся внутри или на приборе.

2. Протрите гладкие поверхности рабочей камеры мягкой влажной тканью.

3. Нажмите , чтобы включить прибор.

4. Примените следующие настройки:

Тип нагрева	2D горячий воздух 
Температура	Максимум
Время приготовления	1 час

5. Запустите операцию.

– Проветривайте кухню, пока прибор нагревается.

– По истечении времени звучит сигнал. На дисплее появится сообщение, подтверждающее завершение операции.

6. Нажмите, чтобы выключить прибор.

7. Как только прибор остынет, очистите гладкие поверхности рабочей камеры раствором моющего средства и тряпкой для мытья посуды.

8. Тщательно очистите аксессуары с помощью моющего раствора и тряпки или мягкой щетки.

8 Основные операции

8.1 Включение прибора

► Нажмите , чтобы включить прибор.

– На дисплее отображается меню.

8.2 Выключение прибора

Выключайте прибор, когда вы им не пользуетесь.

Прибор автоматически выключится, если он не будет использоваться в течение определенного периода времени.

► Нажмите , чтобы выключить прибор.

– Прибор выключается. Любые выполняемые в данный момент функции отменяются.

– На дисплее появляется индикатор времени или остаточного тепла.

8.3 Начало работы

Вы должны начинать каждую операцию.

ВНИМАНИЕ!

Если при работе прибора при температуре выше 120 °C на дне рабочей камеры окажется вода, это повредит эмаль.

► Не используйте прибор, если на дне рабочей камеры есть вода.

► Перед началом работы вытрите воду с дна рабочей камеры.

► Нажмите , чтобы начать операцию.

– Настройки появятся на дисплее.

8.4 Прерывание работы

Вы можете прервать операцию и затем продолжить снова.

1. Чтобы прервать операцию, нажмите .

2. Нажмите  еще раз, чтобы возобновить работу.

8.5 Настройка режима работы

После включения прибора на дисплее появляется меню.

1. Для прокрутки различных вариантов выбора проведите пальцем влево или вправо по дисплею.

– Проведите пальцем вправо или влево для прокрутки меню и других параметров настройки.

– Проведите пальцем вниз или вверх, чтобы пролистать списки выбора.

2. Чтобы выбрать функцию, нажмите функцию на дисплее.

– В зависимости от функции для выбора доступны возможные значения настроек или другие плитки.

3. Чтобы при необходимости вернуться к настройке, нажмите .

4. Для изменения значений настроек используйте цифровое кольцо настройки:

– Проведите пальцем по регулировочному кольцу по или против часовой стрелки, в зависимости от необходимости.

– Или нажмите определенное положение на регулировочном кольце.

5. Используйте  для подтверждения настройки.

6. Нажмите ^{start}_{stop} , чтобы начать операцию.

7. Если операция завершена:

– При необходимости вы можете выбрать другие настройки и перезапустить работу.

– Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью .

Примечание: Вы можете сохранить настройки как «Избранное»  и использовать их снова.

8.6 Настройка типа нагрева и температуры

1. Нажмите в меню «Тип нагрева».

2. Нажмите тип нагрева, который вы хотите использовать.

3. Нажмите температуру в °C или, в зависимости от типа нагрева, настройку.

4. С помощью регулировочного кольца установите температуру.

5. Нажмите  на дисплее, чтобы подтвердить установленную температуру.

При необходимости можно реализовать дополнительные настройки:

– Параметры настройки времени

– Микроволновая печь

6. Нажмите ^{start}_{stop} , чтобы начать операцию.

– Прибор начнет нагреваться.

– Значения настроек и продолжительность работы прибора отображаются на дисплее.

7. Если операция завершена:

– При необходимости вы можете выбрать другие настройки и перезапустить работу.

– Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью .

Примечание: Наиболее подходящий для вашей еды тип нагрева можно найти в описании типа нагрева.

Изменение типа нагрева

При изменении типа нагрева сбрасываются и остальные настройки.

1. Нажмите ^{start}_{stop} .

2. Нажмите .

3. Нажмите тип нагрева, который вы хотите использовать.

4. Сбросьте операцию и используйте для запуска.

Изменение температуры

После начала работы вы можете изменить температуру в любое время.

1. Нажмите  на дисплее.

2. Нажмите температуру.

3. Измените температуру с помощью регулировочного кольца.

4. Для подтверждения изменения нажмите на дисплее.

– Изменение применяется.

8.7 Отображение информации

В большинстве случаев вы можете вызвать информацию о функции, которую вы только что запустили. Прибор автоматически отображает определенную информацию, например, попросить вас сделать/подтвердить что-то или вынести предупреждение.

1. Нажмите  «Инфо».

– Информация отображается в течение нескольких секунд.

2. Чтобы просмотреть большое количество содержимого сообщения, проведите пальцем по дисплею.

3. При необходимости используйте  для выхода из сообщения.

8.8 Использование в соответствии с субботой

Если вы хотите, чтобы ваш прибор работал в соответствии с субботой, используйте параметры настройки времени и измените основную настройку освещения.

Примечание: Если открыть дверцу прибора во время работы, прибор перестанет нагреваться. Когда вы закроете дверцу прибора, прибор снова продолжит нагреваться. Чтобы эксплуатировать прибор в соответствии с субботой, не открывайте дверцу прибора до окончания работы.

1. Измените базовую настройку «Освещение» на «Always off» (Всегда выключено). Это гарантирует, что освещение в рабочей камере всегда будет выключено во время работы прибора и при открытии дверцы прибора.
 2. Установите необходимый режим работы.
 3. Установите необходимое время приготовления в зависимости от режима работы.
 4. Используйте «Время окончания», чтобы установить время окончания операции.
 5. Поместите продукты в рабочую камеру до того, как прибор начнет нагреваться.
 6. Нажмите , чтобы начать операцию.
 - На дисплее отображается время, оставшееся до начала операции. Прибор находится в режиме ожидания.
 - По достижении времени начала прибор начнет нагреваться, и время приготовления начнет отсчитываться.
 7. По завершении операции выньте продукты из рабочей камеры. Прибор автоматически полностью выключается примерно через 15–20 минут.
- Примечание:** При необходимости снова измените основную настройку освещения.

9 Параметры настройки времени

Для операции вы можете установить время приготовления и время, когда операция должна быть завершена. Таймер работает независимо от операции.

Параметр настройки времени	Использование
Время приготовления 	Если вы установили время приготовления, прибор автоматически прекратит нагрев по истечении этого времени.
Время окончания 	Помимо времени приготовления вы можете установить время, в которое вы хотите завершить приготовление. Прибор запускается автоматически, поэтому операция завершается в нужное время.
Таймер 	Вы можете настроить таймер на работу независимо от работы прибора. На прибор это не влияет.

9.1 Установка времени приготовления

Вы можете установить время приготовления для данной операции до 24 часов.

Требование: Установлен режим работы и температура или уровень.

1. Нажмите  «Время приготовления».
2. Чтобы установить время приготовления, нажмите соответствующее значение времени, например, отображение часов «h» или отображение минут «m».
 - Выбранное значение отмечается синим цветом.
3. С помощью регулировочного кольца установите время приготовления. При необходимости используйте  для сброса значения настройки.
4. Чтобы подтвердить установленное время приготовления, нажмите  на дисплее.
5. Нажмите , чтобы начать операцию.
 - Прибор начнет нагреваться, и время начнет обратный отсчет.
 - По истечении времени звучит сигнал. На дисплее появится сообщение, подтверждающее завершение операции.
6. По истечении времени приготовления:
 - При необходимости вы можете выбрать другие настройки и перезапустить работу.
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью .

Изменение времени приготовления

Время приготовления можно изменить в любой момент.

1. Нажмите  на дисплее.
2. Нажмите «Время приготовления» .
3. С помощью регулировочного кольца измените время приготовления.
4. Для подтверждения изменения нажмите  на дисплее.
 - Изменение применяется.

Отмена времени приготовления

Вы можете отменить время приготовления в любой момент.

1. Нажмите  на дисплее.
2. Нажмите время приготовления .
3. Сбросьте время приготовления с помощью .

Примечание: Для режимов работы, которые всегда требуют времени приготовления, прибор сбрасывает время приготовления на заданное значение.

4. Для подтверждения изменения нажмите  на дисплее.
- Изменение применяется.

9.2 Установка времени окончания

Вы можете отложить время окончания приготовления для данной операции на срок до 24 часов.

Примечания

- Чтобы добиться хороших результатов приготовления, не откладывайте время, когда процесс уже начался.
- Еда испортится, если оставить ее в рабочей камере слишком долго.

Требования

- Установлен режим работы и температура или уровень.
- Время приготовления установлено.

1. Нажмите  «Время окончания».
 2. Чтобы установить время, нажмите на индикацию часов или индикацию минут.
- Выбранное значение отмечается синим цветом.
3. Используйте кольцо настройки, чтобы задержать время. При необходимости используйте  для сброса значения настройки.
 4. Для подтверждения установленного времени нажмите  на дисплее.
 5. Нажмите  , чтобы начать операцию.
- На дисплее отображается время, оставшееся до начала операции. Прибор находится в режиме ожидания.
 - По достижении времени начала прибор начнет нагреваться, и время приготовления начнет отсчитываться.
 - По истечении времени звучит сигнал. На дисплее появится уведомление, подтверждающее завершение операции.
6. По истечении времени приготовления:
- При необходимости вы можете выбрать другие настройки и перезапустить работу.
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью .

Изменение времени окончания

Для достижения хороших результатов приготовления изменяйте установленное время только до начала работы и до начала отсчета времени приготовления.

1. Нажмите  на дисплее.
 2. Нажмите  «Время окончания».
 3. С помощью кольца настройки измените время окончания.
 4. Для подтверждения изменения нажмите  на дисплее.
- Изменение применяется.

Отмена времени окончания

Вы можете удалить установленное время окончания в любое время.

1. Нажмите  на дисплее.
2. Нажмите  «Время окончания».
3. Используйте  для сброса времени окончания.

Примечание: Для режимов работы, которые всегда требуют времени приготовления, прибор сбрасывает время окончания времени приготовления на следующее возможное время.

4. Для подтверждения изменения нажмите  на дисплее.
- Изменение применяется.

9.3 Установка таймера

Таймер работает независимо во время работы. Вы можете установить таймер на срок до 24 часов. Таймер имеет собственный сигнал, позволяющий определить, истекло ли время таймера или время приготовления.

1. Нажмите .

2. Чтобы установить таймер, нажмите соответствующее значение времени на дисплее, например, индикация минут «m» или индикация секунд «s».

- Выбранное значение отмечается синим цветом.

3. Установите таймер с помощью цифрового кольца.

При необходимости используйте  для сброса значения настройки.

4. Чтобы запустить таймер, нажмите  на дисплее.

- Таймер ведет обратный отсчет.

- Таймер остается видимым на дисплее, даже если прибор выключен.

- Когда прибор включен, на дисплее отображаются настройки для текущей операции. Таймер отображается на дисплее состояния.

- По истечении времени таймера звучит сигнал. На дисплее появится уведомление, подтверждающее, что таймер закончился.

Изменение таймера

Вы можете изменить таймер в любое время.

1. Если таймер работает в фоновом режиме, используйте для выбора таймера заранее.

2. Нажмите .

3. Измените таймер с помощью кольца настройки.

4. Нажмите  для подтверждения.

Отмена таймера

Вы можете отменить таймер в любое время.

1. Если таймер работает в фоновом режиме, используйте для выбора таймера заранее.

2. Нажмите .

3. Сбросьте таймер с помощью .

4. Нажмите  для подтверждения.

10 Микроволновая печь

Вы можете использовать микроволновую печь, чтобы очень быстро приготовить, разогреть, запечь или разморозить пищу.

10.1 Посуда и аксессуары для микроволновой печи

Чтобы разогреть пищу равномерно и не повредить прибор, важно использовать только правильную посуду и аксессуары.

Следуйте инструкциям производителя посуды.

Если не указано иное, ставьте посуду и аксессуары на уровень 1.

Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи

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

- Стекло

- Стеклокерамика

- Фарфор

- Термостойкий пластик

- Полностью глазурированная керамика без трещин

- Сервировочная посуда

Используйте посуду с декоративной золотой или серебряной отделкой только в том случае, если производитель гарантирует ее пригодность для использования в микроволновой печи.

- Решетка в комплекте

При работе только в микроволновой печи листы и противни, например, универсальный противень или противень для выпечки, могут создавать искры и не подходят.

Эти материалы пропускают микроволны и не повреждаются.

Посуда, не пригодная для использования в микроволновой печи

Требование: Соблюдайте условия, чтобы избежать материального ущерба.

- Металлическая посуда и формы для выпечки.

Микроволны не могут проходить сквозь металл. Еда едва разогревается или не нагревается вообще. Металл может создавать искры при работе только в микроволновой печи.

Посуда при включении СВЧ в рабочий режим

Если вы включаете микроволновую печь на другой режим работы, помимо посуды и аксессуаров, пригодных для использования в микроволновой печи, можно также использовать металл:

- Металлическая посуда и формы для выпечки.

Металл должен располагаться на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней части дверцы.

Всегда ставьте металлическую посуду или формы для выпечки в центр прилагаемой решетки.

- Аксессуары в комплекте:

Решетка

Универсальный противень

Противень для выпечки

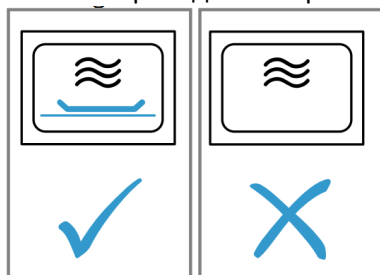
Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи

Если вы не уверены, подходит ли ваша посуда для использования в микроволновой печи, проведите ее проверку.

ВНИМАНИЕ!

Эксплуатация прибора без продуктов в рабочей камере может привести к перегрузке.

► Не включайте микроволновую печь, если внутри нет продуктов. Единственным исключением из этого правила является проведение короткой проверки посуды.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Доступные части прибора во время работы нагреваются.

► Никогда не прикасайтесь к этим горячим частям.

► Держите детей на безопасном расстоянии.

1. Поместите пустую посуду в рабочую камеру.

2. Оставьте прибор работать на максимальной мощности от 30 секунд до 1 минуты.

3. Запустите операцию.

4. Несколько раз проверьте посуду:

– Если посуда остается холодной или теплой на ощупь, она пригодна для использования в микроволновой печи.

– Если посуда нагревается или возникают искры, прекратите проверку посуды. Посуда не пригодна для использования в микроволновой печи.

10.2 Варианты настройки с помощью микроволновой печи

Микроволновую печь можно использовать отдельно или в сочетании с другим режимом работы.

Работа только в микроволновой печи

Только электромагнитные волны микроволновой печи генерируют энергию, которая преобразуется, например, в пищу в тепло.

Добавлена микроволновая печь

Ввод микроволновой печи в рабочий режим сокращает время приготовления.

Вы можете совместить микроволновую печь со следующими функциями:

- Типы нагрева

2D горячий воздух 

Верхний/нижний нагрев 

Гриль с циркуляцией воздуха 

Гриль с полной поверхностью 

Гриль с центральной зоной 

- Тарелки

Возможные микроволновые выходы в сочетании с рабочим режимом включают:

- 90 Вт

- 180 Вт

- 360 Вт

10.3 Настройка микроволновой печи

Примечание: Обратите внимание на правильный способ эксплуатации микроволновой печи:

- Безопасность

- Предотвращение материального ущерба

- Настройки мощности микроволновой печи

- Посуда и аксессуары с микроволновой печью

1. Нажмите в меню «Микроволновая печь».

– Или выберите микроволновую печь напрямую с помощью кнопки .

2. Нажмите кнопку микроволновой мощности  («Boost»).

3. С помощью регулировочного кольца установите мощность микроволнового излучения.

4. Чтобы подтвердить настройку мощности СВЧ, нажмите  на дисплее.

5. Нажмите «Время приготовления» .

Для работы микроволновой печи всегда необходимо устанавливать время приготовления.

6. Чтобы изменить заданное время приготовления, нажмите соответствующее значение времени, например, индикация минут «m» или индикация секунд «s».

- Выбранное значение отмечается синим цветом.

7. С помощью регулировочного кольца установите время приготовления.

При необходимости используйте  для сброса значения настройки.

8. Чтобы подтвердить установленное время приготовления, нажмите  на дисплее.

9. Нажмите , чтобы начать операцию.

- Микроволновая печь запустится, и время приготовления начнет отсчитываться. На дисплее отображается снижение мощности для максимальной микроволновой мощности «Boost».

- По истечении времени звучит сигнал. На дисплее появится уведомление, подтверждающее завершение операции.

10. По истечении времени приготовления:

– При необходимости вы можете выбрать другие настройки и перезапустить работу.

– Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью .

11. Если в рабочей камере образовался конденсат, высушите рабочую камеру.

Примечание: Если открыть дверцу прибора во время работы, работа прекратится. Если вы закроете дверцу прибора, вам придется продолжить работу. Если вы изменили для этого базовую настройку, убедитесь, что микроволновая печь не возобновит работу без продуктов внутри.

Изменение мощности микроволнового излучения

Вы можете изменить мощность микроволнового излучения в любое время.

1. Нажмите  на дисплее.

2. Нажмите кнопку микроволновой мощности .

3. С помощью регулировочного кольца установите мощность микроволнового излучения.

4. Для подтверждения изменения нажмите ✓ на дисплее.
- Изменение применяется.

Изменение времени приготовления

Время приготовления можно изменить в любой момент.

1. Нажмите ^ на дисплее.
2. Нажмите «Время приготовления» .
3. С помощью регулировочного кольца измените время приготовления.
4. Для подтверждения изменения нажмите ✓ на дисплее.
- Изменение применяется.

10.4 Настройка добавленной микроволновой печи

Примечание: Обратите внимание на правильный способ эксплуатации микроволновой печи:

- Безопасность
- Предотвращение материального ущерба
- Настройки мощности микроволновой печи
- Посуда и аксессуары с микроволновой печью

Требование: Соблюдайте информацию о соответствующем режиме работы.

1. Нажмите в меню нужный вам режим работы.
2. Выберите настройки режима работы, например, тип нагрева и температуру.
3. Нажмите  «Added microwave» (Добавлена микроволновая печь).
4. С помощью регулировочного кольца установите мощность микроволнового излучения.
5. Чтобы подтвердить настройку мощности СВЧ, нажмите ✓ на дисплее.
6. Нажмите  «Время приготовления» и установите время приготовления.
7. Нажмите , чтобы начать операцию.
- Прибор начнет нагреваться, и время начнет обратный отсчет.
- По истечении времени звучит сигнал. На дисплее появится сообщение, подтверждающее завершение операции.
8. По истечении времени приготовления:
– При необходимости вы можете выбрать другие настройки и перезапустить работу.
– Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью .

Изменение дополнительной микроволновой печи

Вы можете изменить или отключить добавленную микроволновую печь в любой момент.

1. Нажмите ^ на дисплее.
2. Нажмите кнопку микроволновой мощности .
3. Измените или отключите добавленную микроволновую печь с помощью кольца настройки.
4. Для подтверждения изменения нажмите ✓ на дисплее.
- Изменение применяется.

11 Блюда

Режим работы «Блюда» позволяет использовать прибор для приготовления различных блюд, автоматически выбирая оптимальные настройки.

11.1 Посуда для блюд

Результат приготовления зависит от состава мяса и размера посуды.

Поэтому вам следует использовать термостойкую посуду, выдерживающую температуру до 300 °С. Лучше всего подойдет стеклянная или стеклокерамическая посуда. Место соединения должно покрывать около 2/3 дна посуды.

Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов:

- Яркий, блестящий алюминий
- Неглазурованная глина
- Пластик или пластиковые ручки

Примечание: Для приготовления некоторых блюд прибор включает микроволновую печь. На дисплее появится уведомление о том, что вам следует использовать посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.

11.2 Параметры настройки блюд

Для идеального приготовления блюд прибор использует разные настройки в зависимости от блюда.

На дисплее отображаются используемые настройки. Вы можете настроить определенные параметры. Следуйте инструкциям на дисплее.

Примечание: Результат приготовления зависит от качества и состава продуктов. Используйте свежие и, в идеале, охлажденные продукты. Используйте замороженные продукты прямо из морозильной камеры.

Советы и информация о настройках

Если вы установили блюдо, на дисплее отображается соответствующая информация для этого блюда, например:

- Подходящее положение полки
- Подходящий аксессуар или посуда
- Добавление жидкости
- Время переворачивать или перемешивать

По достижении этого времени звучит сигнал.

Для вызова информации нажмите ⓘ «Инфо». Некоторые сообщения отображаются автоматически.

Программы

В программах заранее запрограммирован оптимальный тип нагрева, температура и время приготовления.

Для достижения оптимального результата приготовления необходимо также установить вес, толщину или уровень приготовления. Вы можете установить вес только в заданном диапазоне.

Если не указано иное, установите общий вес вашего блюда.

11.3 Обзор блюд

Узнать, какие именно блюда вам доступны на приборе, можно при вызове режима работы. Выбор посуды зависит от особенностей вашего прибора.

Примечание: В основных настройках вы можете специализировать отображаемые блюда по регионам.

Блюда

- Павлова
- Маффины
- Булочки
- Не полностью приготовленные булочки или багет
- Запеканка, пикантные, свежие, приготовленные ингредиенты
- Картофельный гратен, сырые ингредиенты, глубиной 4 см.
- Лазанья, свежая
- Фруктовый крамбл
- Курица, нефаршированная
- Кусочки курицы
- Утка, нефаршированная
- Маленькая индейка, нефаршированная
- Грудка индейки
- Индейка, корона - британский стиль
- Филе, среднее
- Говядина медленного обжаривания – британский стиль
- Нога ягненка на кости, прожаренная
- Баранья нога без костей, средняя прожарка
- Лопатка ягненка, очищенная от костей и прокатанная по-британски
- Мясной рулет из свежего фарша
- Жареная рыба целиком
- Пицца замороженная, с тонкой основой, х 1
- Лазанья, замороженная
- Картофель запеченный, целый
- Отварной картофель

- Рис длиннозерный
- Овощи свежие
- Овощи замороженные
- Размораживание рыбного филе

11.4 Установка блюда

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

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

- На дисплее появятся настройки блюда.

3. При необходимости отрегулируйте настройки.

В зависимости от блюда можно настроить только определенные настройки.

4. Чтобы получить информацию об аксессуаре и положении полки, например, нажмите ⓘ «Инфо».

5. Нажмите , чтобы начать операцию.

- Прибор начнет нагреваться, и время начнет обратный отсчет.

- Как только блюдо будет готово, звучит сигнал. Прибор перестает нагреваться.

6. По истечении времени приготовления:

- При необходимости вы можете выбрать другие настройки и перезапустить работу.

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

11.5 Функция автоматического выключения

Функция автоматического выключения  позволяет без стресса запекать и жарить.

По завершении операции прибор автоматически прекращает нагрев.

Для достижения оптимального результата приготовления вынимайте блюдо из рабочей камеры после завершения приготовления.

12 Избранное

В «Избранном» ☆ вы можете сохранить свои настройки и использовать их снова.

Примечание: В зависимости от типа устройства/состояния программного обеспечения вам необходимо сначала загрузить эту функцию на свое устройство. Более подробную информацию вы можете найти в приложении Home Connect.

12.1 Сохранение избранного

Вы можете сохранить до 10 различных режимов работы в качестве избранных.

► Чтобы сохранить режим работы в избранном, необходимо использовать приложение Home Connect. Когда устройство подключено, следуйте инструкциям в приложении.

12.2 Выбор избранного

Если вы сохранили избранное, вы можете использовать их для настройки операции.

1. Нажмите в меню «Избранное».

2. Нажмите необходимые избранные.

3. При необходимости вы можете изменить настройки.

4. Нажмите , чтобы начать операцию.

- Значения настроек отображаются на дисплее.

Примечание: Соблюдайте инструкции для различных режимов работы:

- Микроволновая печь

12.3 Изменение избранного

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

► Чтобы изменить избранное, необходимо использовать приложение Home Connect. Когда устройство подключено, следуйте инструкциям в приложении.

13 Блокировка для безопасности детей

Вы можете обезопасить свой прибор, чтобы дети не могли случайно включить его или изменить настройки.

13.1 Включение блокировки для безопасности детей

Блокировку для безопасности детей можно активировать независимо от того, включен прибор или выключен.

- ▶ Нажмите и удерживайте  около 4 секунд, чтобы активировать блокировку для безопасности детей.
- На дисплее появится подтверждающее сообщение.
- Панель управления заблокирована. Прибор можно выключить только с помощью .
- При включении прибора загорается индикатор .

Когда прибор выключен,  не загорается.

13.2 Деактивация блокировки для безопасности детей

Блокировку для безопасности детей можно отключить в любой момент.

1. Нажмите в любом месте дисплея.
2. Чтобы отключить блокировку для безопасности детей:
 - Следуйте инструкциям на дисплее, чтобы изображение на кольце заполнилось полностью.
 - Альтернативно, нажмите и удерживайте  примерно 4 секунды.
 - На дисплее появится подтверждающее сообщение.

14 Основные настройки

Вы можете настроить основные параметры вашего устройства в соответствии с вашими потребностями.

14.1 Обзор основных настроек

Здесь вы можете найти обзор основных настроек и заводских настроек. Основные настройки зависят от особенностей вашего прибора.

Более подробную информацию об отдельных основных настройках можно найти на дисплее, используя  «Инфо».

Основная настройка	Выбор
Язык	См. выбор на приборе.
Home Connect	Подключите прибор к мобильному устройству и управляйте им дистанционно.
Время	Время в 24-часовом формате.

Дисплей	Выбор
Яркость	Уровни 1, 2, 3, 4 и 5 ¹
Экран режима ожидания	- Вкл. на ограниченное время - Вкл. (данная настройка увеличивает энергопотребление) - Выкл. ¹
Часы	- Цифровой ¹ - Аналоговый
Выравнивание	- Выровняйте дисплей по горизонтали и вертикали.

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от модели)

Звук	Выбор
Звук кнопки	- Вкл. ¹ - Выкл.
Звуковой сигнал	- Очень короткая продолжительность (один раз) - Короткая продолжительность (около 5 секунд) - Средняя продолжительность (около 10 секунд) ¹ - Длительная продолжительность (около 30 секунд)

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от модели)

Настройки устройства	Выбор
Время работы вентилятора	- Минимум - Рекомендуется ¹ - Долго - Очень долго
Освещение	- Во время приготовления пищи и при открытии дверцы ¹ - Только когда дверь открыта - Всегда выключено
Предварительная настройка мощности СВЧ	- 90 Вт - 180 Вт - 360 Вт - 600 Вт - Boost ¹
Продолжайте готовить в микроволновке	- Выкл. ¹ - Вкл.
¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от модели)	

Персонализация	Выбор
Логотип бренда	- Дисплей ¹ - Не отображать
Работа после включения	- Главное меню ¹ - Типы нагрева - Микроволновая печь - Блюда - Избранное
Прошедшее время приготовления	- Не отображать - Дисплей ¹
Противень для выпечки в микроволновой печи	- Вкл. ¹ - Выкл.
Региональные блюда	- Все ¹ - Европейские блюда - Британские блюда
Блюда	- Все ¹ - Без свинины - Только кошерные
Блокировка для безопасности детей	- Только блокировка кнопок ¹ - Деактивировано
¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от модели)	

Заводская настройка	Выбор
Заводская настройка	- Восстановить

Инфо	Выбор
Информация о приборе	Отображение технической информации о приборе.

14.2 Изменение основных настроек

1. Нажмите в меню «Основные настройки».
 2. Нажмите нужную область основных настроек.
 3. Нажмите нужную основную настройку.
 4. Нажмите для выбора необходимой основной настройки.
- Изменение применяется непосредственно к большинству основных настроек.

5. Чтобы изменить дополнительные основные настройки, используйте ↩ для возврата и выбора другой основной настройки.
6. Для выхода из основных настроек используйте 🏠 для возврата в главное меню или выключите прибор с помощью ⏻.

- Изменения сохранены.

Примечание: Изменения основных настроек сохраняются даже после сбоя питания.

14.3 Установка времени

1. Нажмите в меню «Основные настройки».
2. Нажмите «Время».
3. Чтобы установить время, нажмите на индикацию часов или индикацию минут.
 - Выбранное значение отмечается синим цветом.
4. С помощью кольца настройки установите время.
5. Для выхода из основных настроек используйте 🏠 для возврата в главное меню или выключите прибор с помощью ⏻.

- Время сохранено.

15 Home Connect

Это устройство поддерживает работу в сети. Подключив прибор к мобильному устройству, вы сможете управлять его функциями через приложение Home Connect, настраивать его основные настройки и отслеживать его рабочее состояние.

Услуги Home Connect доступны не во всех странах. Доступность функции Home Connect зависит от доступности услуг Home Connect в вашей стране. Информацию об этом можно найти на сайте: www.home-connect.com.

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

Советы

- Ознакомьтесь с документами, предоставленными Home Connect.
- Также следуйте инструкциям в приложении Home Connect.

Примечания

- Обратите внимание на меры безопасности, изложенные в данном руководстве по эксплуатации, и убедитесь, что они соблюдаются также при использовании прибора через приложение Home Connect.
- Управление прибором на самом приборе всегда имеет приоритет. В это время невозможно управлять прибором с помощью приложения Home Connect.
- В режиме ожидания от сети устройству требуется максимум 2 Вт.

15.1 Настройка Home Connect

Требования

- Прибор подключен к электросети и включен.
- У вас есть мобильное устройство с текущей версией операционной системы iOS или Android, например, смартфон.
- Мобильное устройство и прибор находятся в зоне действия сигнала Wi-Fi вашей домашней сети.

1. Загрузите приложение Home Connect.



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



3. Следуйте инструкциям в приложении Home Connect.

15.2 Настройки Home Connect

Вы можете настроить параметры Home Connect и настройки сети в основных настройках вашего устройства. Какие настройки будут отображаться на дисплее, зависит от того, настроено ли Home Connect и подключено ли устройство к вашей домашней сети.

Основная настройка	Возможные настройки	Пояснения
Home Connect assistant (помощник)	Запуск помощника Отключение	Вы можете подключить устройство к приложению Home Connect через помощника Home Connect. Примечание: Если вы используете Home Connect assistant впервые, доступна только настройка «Запуск помощника».
Wi-Fi	Вкл. Выкл.	Вы можете использовать Wi-Fi, чтобы отключить сетевое соединение для вашего устройства. После успешного подключения один раз вы можете отключить Wi-Fi и не потерять свои данные. Как только вы снова активируете Wi-Fi, устройство подключается автоматически. Примечание: В режиме ожидания от сети устройству требуется максимум 2 Вт.
Статус дистанционного управления	Мониторинг Ручной дистанционный запуск Постоянный дистанционный запуск	Во время мониторинга вы можете только просматривать рабочее состояние устройства в приложении. Для ручного дистанционного запуска необходимо активировать дистанционный запуск каждый раз, прежде чем вы сможете запустить прибор через приложение. Если вы откроете дверцу прибора в течение 15 минут после активации дистанционного запуска или завершения работы, дистанционный запуск деактивируется. Для постоянного дистанционного запуска вы можете запускать и управлять устройством дистанционно в любое время. Если вы часто управляете прибором дистанционно, полезно установить для дистанционного запуска режим «Постоянный».

15.3 Управление прибором с помощью приложения Home Connect.

Вы можете использовать приложение Home Connect для удаленной настройки и запуска устройства.



ВНИМАНИЕ – Опасность возгорания!

Горючие предметы, оставленные в рабочей камере, могут загореться.

- ▶ Никогда не храните в рабочей камере горючие предметы.
- ▶ При появлении дыма необходимо выключить прибор или выдернуть вилку и держать дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.

Требования

- Прибор включен.
- Прибор подключен к домашней сети и приложению Home Connect.
- Чтобы иметь возможность настроить прибор через приложение, в основной настройке «Состояние дистанционного управления» необходимо выбрать ручной или постоянный дистанционный запуск.

1. Чтобы активировать дистанционный запуск, нажмите .
2. Настройте параметр в приложении Home Connect и отправьте его на устройство.

Примечания

- Если вы откроете дверцу прибора в течение 15 минут после активации дистанционного запуска или окончания работы, ручной дистанционный запуск деактивируется.

- Когда вы запускаете духовку с помощью органов управления на самом приборе, функция дистанционного запуска активируется автоматически. Вы можете использовать приложение Home Connect, чтобы изменить настройки или запустить новую программу.

15.4 Обновление программного обеспечения

Программное обеспечение вашего устройства можно обновить с помощью функции обновления программного обеспечения, например, в целях оптимизации, устранения неполадок или обновлений безопасности.

Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, установить приложение на свое мобильное устройство и быть подключены к серверу Home Connect.

Как только будет доступно обновление программного обеспечения, вы будете проинформированы через приложение Home Connect и сможете запустить обновление программного обеспечения через приложение. После успешной загрузки обновления вы можете начать его установку через приложение Home Connect, если вы находитесь в домашней сети WLAN (Wi-Fi). Приложение Home Connect сообщит вам об успешной установке.

Примечания

- Вы можете продолжать использовать устройство в обычном режиме, пока загружаются обновления. В зависимости от ваших личных настроек в приложении обновления программного обеспечения также можно настроить на автоматическую загрузку.

- Мы рекомендуем вам установить обновления безопасности как можно скорее.

- Установка занимает несколько минут. Вы не можете использовать прибор во время установки.

15.5 Дистанционная диагностика

Служба поддержки клиентов может использовать дистанционную диагностику для доступа к вашему устройству, если вы обратитесь к ним, подключите ваше устройство к серверу Home Connect и если дистанционная диагностика доступна в стране, в которой вы используете устройство.

Примечание: Для получения дополнительной информации и подробностей о доступности удаленной диагностики в вашей стране посетите раздел обслуживания/поддержки вашего местного веб-сайта: www.home-connect.com.

15.6 Защита данных

Пожалуйста, ознакомьтесь с информацией о защите данных.

При первой регистрации вашего устройства в домашней сети, подключенной к Интернету, оно передает на сервер Home Connect следующие типы данных (первоначальная регистрация):

- Уникальная идентификация устройства (состоящая из кодов устройства, а также MAC-адреса установленного модуля связи Wi-Fi).
- Сертификат безопасности модуля связи Wi-Fi (для обеспечения безопасного соединения для передачи данных).
- Текущая версия программного и аппаратного обеспечения вашего устройства.
- Статус любого предыдущего сброса к заводским настройкам.

Эта первоначальная регистрация подготавливает функции Home Connect к использованию и требуется только в том случае, если вы хотите использовать функции Home Connect впервые.

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

16 Чистка и обслуживание

Чтобы ваш прибор работал эффективно в течение длительного времени, важно тщательно его чистить и обслуживать.

16.1 Чистящие средства

Во избежание повреждения различных поверхностей духовки не используйте неподходящие чистящие средства.



ВНИМАНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Попадание влаги может привести к поражению электрическим током.

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

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.

- Не используйте грубые или абразивные чистящие средства.
- Не используйте чистящие средства с высоким содержанием спирта.
- Не используйте жесткие мочалки или губки для чистки.

- Не используйте специальные чистящие средства для чистки горячего прибора.
- Использование средства для чистки духовки в горячей рабочей камере повреждает эмаль.
- Никогда не используйте чистящее средство для духовки в рабочей камере, пока она еще теплая.
 - Перед следующим разогревом прибора удалите все остатки пищи из рабочей камеры и дверцы прибора.
- Если смешать разные чистящие средства, между ними может возникнуть химическая реакция.
- Не смешивайте чистящие средства.
 - Полностью удалите остатки чистящего средства.
- Соль, содержащаяся в новых губках, может повредить поверхности.
- Перед использованием тщательно промойте новые губки.

Подходящие чистящие средства

Используйте только чистящие средства, подходящие для различных поверхностей вашего прибора.

Следуйте инструкциям по очистке прибора.

Передняя часть прибора

Поверхность	Подходящие чистящие средства	Информация
Нержавеющая сталь	- Горячая мыльная вода - Специальные чистящие средства для нержавеющей стали, подходящие для горячих поверхностей	Чтобы предотвратить коррозию, немедленно удаляйте любые пятна известкового налета, жира, крахмала или альбумина (например, яичного белка) с поверхностей из нержавеющей стали. Нанесите тонкий слой чистящего средства для нержавеющей стали.
Пластиковые или окрашенные поверхности Например, панель управления	- Горячая мыльная вода	Не используйте очиститель для стекол или скребок для стекла. Чтобы избежать появления стойких пятен, немедленно удаляйте любое средство для удаления накипи, попавшее на поверхность.

Дверца прибора

Область	Подходящие чистящие средства	Информация
Дверные панели	- Горячая мыльная вода - Средства для чистки духовок	Не используйте скребок для стекла или мочалку из нержавеющей стали. Совет: Снимите дверные панели, чтобы тщательно их очистить.
Внутренняя дверная рама из нержавеющей стали	- Очиститель нержавеющей стали	Изменение цвета можно удалить с помощью очистителя для нержавеющей стали. Не используйте средства по уходу за нержавеющей сталью.
Дверная ручка	- Горячая мыльная вода	Чтобы избежать появления стойких пятен, немедленно удаляйте любое средство для удаления накипи, попавшее на поверхность.
Дверной уплотнитель	- Горячая мыльная вода	Не снимайте и не чистите.

Камера духовки

Область	Подходящие чистящие средства	Информация
Эмалированные поверхности	- Горячая мыльная вода - Уксусная вода - Средства для чистки духовок	Намочите сильно загрязненные участки и воспользуйтесь щеткой или стальной мочалкой. Оставьте дверцу прибора открытой, чтобы высушить рабочую камеру после ее чистки. Примечания - Эмаль горит при очень высоких температурах, вызывая незначительное изменение цвета. На функциональность вашего прибора это не повлияет.

Область	Подходящие чистящие средства	Информация
		- Края тонких противней не могут быть полностью покрыты эмалью и могут быть шероховатыми. Это не ухудшает защиту от коррозии. - Остатки пищи оставляют белый налет на эмалевых поверхностях. Покрытие не представляет опасности для здоровья. На функциональность вашего прибора это не повлияет. Удалить остатки можно лимонным соком.
Опоры для полок	- Горячая мыльная вода	Намочите сильно загрязненные участки и используйте щетку или стальную мочалку. Примечание: Для тщательной очистки отсоедините опоры полок.
Аксессуары	- Горячая мыльная вода - Средства для чистки духовок	Намочите сильно загрязненные участки и используйте щетку или стальную мочалку. Эмалированные аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

16.2 Очистка прибора

Во избежание повреждения прибора его следует очищать только в соответствии с указаниями и с использованием подходящих чистящих средств.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Прибор и его части, к которым можно прикасаться, во время использования нагреваются.

- При этом следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- Маленьких детей до 8 лет не допускайте к прибору.



ВНИМАНИЕ – Опасность возгорания!

Сыпучие остатки пищи, жир и мясные соки могут загореться.

- Перед использованием прибора удалите остатки пищи и остатки пищи из рабочей камеры, нагревательных элементов и принадлежностей.

Требование: Прочтите информацию о чистящих средствах.

1. Очистите прибор горячей мыльной водой и тряпкой для мытья посуды.
– Для некоторых поверхностей можно использовать альтернативные чистящие средства.
2. Протрите мягкой тканью.

17 Помощь при очистке

Помощь при очистке  — это быстрая альтернатива периодической очистке рабочей камеры. СредПомощь при очистке смягчает грязь за счет испарения мыльной воды. Тогда грязь будет легче удалить.

17.1 Настройка средства для очистки



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Если в рабочей камере есть вода, когда она горячая, это может привести к образованию горячего пара.

- Никогда не наливайте воду в рабочую камеру, если она горячая.

Примечание: Освещение духовки не загорается во время работы помощи при очистке.

Требование: Рабочая камера должна полностью остыть.

1. Удалите все аксессуары из рабочей камеры.
2. **ВНИМАНИЕ!**

Дистиллированная вода в рабочей камере приводит к коррозии.

- Не используйте дистиллированную воду.

Смешайте 0,4 литра воды с каплей моющего средства и вылейте в центр дна рабочей камеры.

3. Нажмите в меню «Очистка».

4. Нажмите  «Cleaning aid» (Помощь при очистке).

Продолжительность не может быть изменена.

5. Нажмите  .

- На дисплее появится уведомление о том, что вам следует провести необходимые подготовительные работы для помощи при очистке.

6. Подтвердите сообщение.

- Включится помощь при очистке, и начнется обратный отсчет его продолжительности.

- Как только помощь при очистке закончится, раздастся звуковой сигнал. На дисплее появится сообщение, подтверждающее завершение операции.

7. Нажмите  , чтобы выключить прибор.

8. Очистите рабочую камеру после использования помощи при очистке.

17.2 Очистка рабочей камеры после использования помощи при очистке

ВНИМАНИЕ!

Длительное присутствие влаги в рабочей камере приводит к коррозии.

► После использования средства для очистки протрите рабочую камеру и дайте ей полностью высохнуть.

1. Дайте прибору остыть.

2. Вытрите остатки воды в рабочей камере впитывающей губкой.

3. Очистите гладкие эмалированные поверхности рабочей камеры тряпкой или мягкой щеткой. Удалите стойкие остатки пищи с помощью мочалки из нержавеющей стали.

4. Удалите известковый налет тряпкой, смоченной в уксусе, и вытрите его чистой водой.

5. Просушите рабочую камеру мягкой тканью.

6. Чтобы полностью высушить рабочую камеру, оставьте дверцу прибора открытой приблизительно 1 час или воспользуйтесь функцией сушки.

18 Сушка

Чтобы предотвратить появление остаточной влаги, сушите рабочую камеру после использования микроволновой печи и после использования помощи при очистке.

ВНИМАНИЕ!

Если при работе прибора при температуре выше 120 °C на дне рабочей камеры окажется вода, это повредит эмаль.

► Не используйте прибор, если на дне рабочей камеры есть вода.

► Перед началом работы вытрите воду с дна рабочей камеры.

18.1 Сушка рабочей камеры

Вы можете оставить рабочую камеру сохнуть или воспользоваться функцией сушки.

1. Дайте прибору остыть.

2. Удалите грязь из рабочей камеры.

3. Вытрите воду из рабочей камеры.

4. Высушите рабочую камеру.

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

- Чтобы использовать функцию сушки, установите функцию сушки.

Настройка процесса сушки

Требование: Просушите рабочую камеру.

1. Нажмите в меню «Очистка».

2. Нажмите  «Drying function» (Функция сушки).

Продолжительность не может быть изменена.

3. Нажмите  .

- На дисплее появится уведомление о том, что следует провести необходимые подготовительные работы к сушке.

4. Подтвердите сообщение.

- Начнется процесс сушки, и начнется обратный отсчет его продолжительности.

- По окончании сушки раздается звуковой сигнал. На дисплее появится сообщение, подтверждающее завершение операции.

5. Нажмите , чтобы выключить прибор.

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

19 Дверца прибора

Чтобы тщательно очистить дверцу прибора, ее можно разобрать.

19.1 Снятие внешнего стекла двери



ВНИМАНИЕ – Опасность травмирования!

Петли на дверце прибора перемещаются при открытии и закрытии дверцы, что может привести к защемлению пальцев.

► Держите руки подальше от петель.

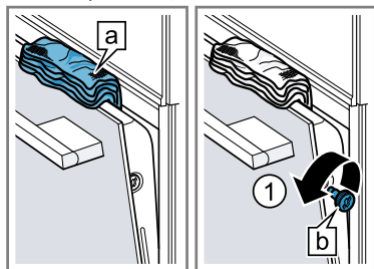
Компоненты внутри дверцы прибора могут иметь острые края.

► Надевайте защитные перчатки.

1. Откройте дверцу прибора.

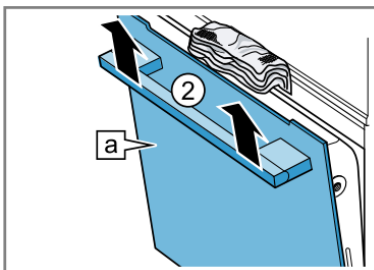
2. Положите сложенное кухонное полотенце (**a**) на дверцу прибора.

3. Отверните (**b**) и снимите винты (**1**) слева и справа на дверце прибора.



4. Закройте дверцу прибора.

5. Двумя руками возьмитесь за ручку, потяните переднюю панель (**a**) вверх и снимите ее (**1**).



6. Положите переднюю панель на ровную поверхность дверной ручкой вниз.

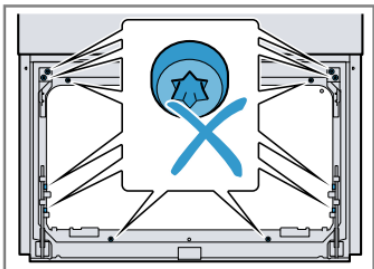


ВНИМАНИЕ – Опасность серьезного вреда здоровью!

Если винты выкручены, безопасность прибора больше не может быть гарантирована. Микроволновая энергия может выходить наружу.

► Никогда не откручивайте винты.

Никогда не откручивайте винты на раме.



8. Очистите дверцу прибора.

9. Высушите дверные панели и установите их на место.

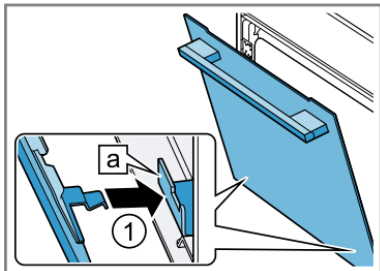
10. **⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность серьезного вреда здоровью!**

При снятии и установке промежуточной панели безопасность вашего прибора больше не может быть гарантирована.

- ▶ Никогда не отгибайте выступы изгиба вверх.
- ▶ Никогда не снимайте промежуточную панель.

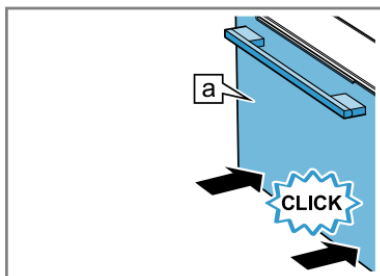
19.2 Крепление наружной панели двери

1. Прикрепите переднюю панель вниз к левому и правому фиксаторам (а)(1).



2. Нажмите на переднюю панель сверху.

3. Нажмите на переднюю панель (а) вниз до щелчка, чтобы она встала на место.



4. Вверните обратно оба винта слева и справа на дверце прибора.

5. Слегка откройте дверцу прибора и выньте кухонное полотенце.

6. Закройте дверцу прибора.

Примечание: Не используйте рабочую камеру снова, пока дверные стекла не будут правильно установлены.

20 Направляющие

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

20.1 Снятие направляющих

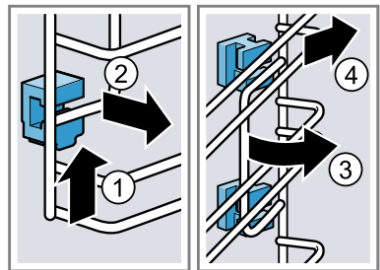
⚠ ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Опоры для полок сильно нагреваются

- ▶ Никогда не прикасайтесь к горячим опорам полок.
- ▶ Всегда давайте прибору остыть.
- ▶ Держите детей на безопасном расстоянии.

1. Поднимите направляющую вперед (1) и отсоедините ее (2).

2. Поверните всю направляющую наружу (3) и отцепите ее сзади (4).



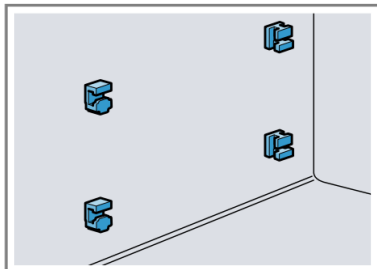
3. Очистите направляющую.

20.2 Установка фиксаторов

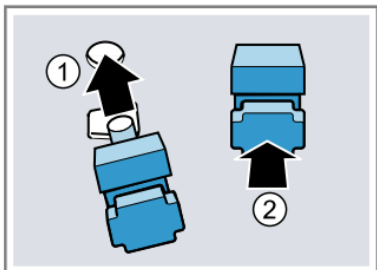
Фиксаторы могут выпасть при отсоединении направляющих.

Примечание:

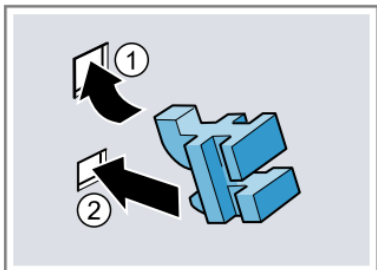
Передние фиксаторы отличаются от задних.



1. Зацепите передние фиксаторы крючком за круглое отверстие сверху и установите их под небольшим углом (1).
2. Подцепите передние фиксаторы внизу и выпрямите их (2).

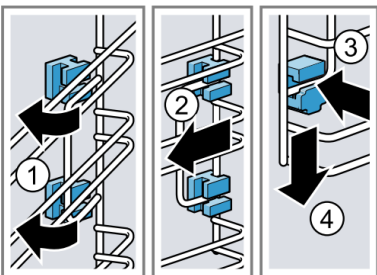


3. Зацепите задние фиксаторы крючком за верхнее отверстие (1) и вставьте их в нижнее отверстие (2).



20.3 Установка направляющих

1. Установите заднюю направляющую под углом, зацепив ее за фиксаторы сверху и снизу (1).
2. Потяните направляющую вперед (2).
3. Подцепите направляющую спереди (3) и нажмите на нее (4).



21 Поиск и устранение неисправностей

Незначительные неисправности устройства вы можете устранить самостоятельно.

Прежде чем обращаться в сервисный центр, прочтите информацию по устранению неисправностей. Это позволит избежать ненужных затрат.



ВНИМАНИЕ – Опасность травмирования!

Неправильный ремонт опасен.

► Ремонт устройства должен выполнять только обученный персонал.

- Если прибор неисправен, позвоните в сервисную службу.



ВНИМАНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Неправильный ремонт опасен.

- Ремонт устройства должен выполнять только обученный персонал.
- При ремонте прибора используйте только оригинальные запасные части.
- Если шнур питания данного прибора поврежден, во избежание любого риска он должен быть заменен производителем, службой поддержки клиентов производителя или лицом с аналогичной квалификацией.

21.1 Неисправности

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Сработал автоматический выключатель в блоке предохранителей. ► Проверьте автоматический выключатель в блоке предохранителей.
	Произошло отключение электроэнергии. ► Проверьте, работает ли освещение на кухне и другие приборы.
	Неисправность электроники 1. Отключите прибор от электросети минимум на 30 секунд, выключив предохранитель. 2. Сбросьте основные настройки к заводским.
На дисплее появляется надпись «Sprache Deutsch».	Произошло отключение электроэнергии. ► Настройте начальные параметры конфигурации.
Операция не запускается или прерывается.	Возможны разные причины. ► Проверьте уведомления, которые появляются на дисплее.
	Неисправность. ► Обратитесь в сервисную службу.
Прибор не нагревается.	Включен демонстрационный режим. 1. На короткое время отключите прибор от электросети, выключив и снова включив автоматический выключатель в блоке предохранителей. 2. Выключите демонстрационный режим в основных настройках в течение примерно на 5 минут.
	Произошло отключение электроэнергии. ► Откройте и закройте дверцу прибора один раз после сбоя электропитания. - Прибор проверен и готов к использованию.
Время не отображается, когда прибор выключен.	Основная настройка изменена. ► Измените основную настройку отображения времени.
Home Connect не работает должным образом.	Возможны разные причины. ► Перейдите на сайт www.home-connect.com .
Не работает внутреннее освещение.	Основная настройка изменена. ► Измените основную настройку освещения.
	Светодиодная лампа неисправна. ► Обратитесь в сервисную службу.
Достигнуто максимальное время работы.	Чтобы предотвратить нежелательную постоянную работу, прибор автоматически прекращает нагрев через несколько часов, если настройки не изменились. На дисплее появится сообщение. Точка достижения максимального времени работы определяется соответствующими настройками режима работы. 1. Чтобы продолжить работу, выключите и снова включите прибор с помощью  . Сбросьте настройки и начните операцию. 2. Если вам не нужно использовать прибор, нажмите  , чтобы выключить его. Примечание: Чтобы прибор не выключался, когда вы этого не хотите, установите время приготовления.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее появляется код ошибки, состоящий из букв и цифр, например, E0111.	Электроника обнаружила неисправность. 1. Выключите и снова включите прибор. - Если неисправность была разовой, сообщение исчезает. 2. Если сообщение появится снова, позвоните в сервисную службу. При звонке укажите точное сообщение об ошибке.
Результат приготовления неудовлетворительный.	Настройки были неподходящие. Значения настройки, например, температура или время приготовления, зависят от рецепта, количества и продукта. ► В следующий раз установите более низкие или более высокие значения. Примечание: Много другой информации о приготовлении пищи и соответствующих значениях настроек можно найти в приложении Home Connect или на нашем веб-сайте www.bosch-home.com .

22 Утилизация

22.1 Утилизация старого прибора

Ценное сырье можно повторно использовать путем переработки.

1. Отключите прибор от сети.
2. Перережьте шнур питания.
3. Утилизируйте прибор экологически безопасным способом.

Информацию о текущих методах утилизации можно получить у вашего специализированного дилера или в местных органах власти.



Данное устройство имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС, касающейся использованных электрических и электронных приборов (отходы электрического и электронного оборудования – WEEE). Руководство определяет рамки возврата и переработки использованных приборов, применимые на всей территории ЕС.

23 Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить в службе послепродажного обслуживания, у вашего розничного продавца или на веб-сайте.

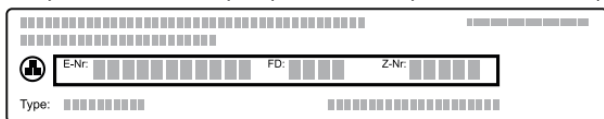
Если вы обратитесь в службу поддержки клиентов, вам потребуются номер продукта (E-Nr.), заводской номер (FD) и последовательная нумерация (Z-Nr.) вашего устройства.

Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности G. Эти источники света доступны в качестве запасной части и должны заменяться только обученным специалистом.

23.1 Номер продукта (E-Nr.), заводской номер (FD) и последовательная нумерация (Z-Nr.)

Номер продукта (E-Nr.), заводской номер (FD) и последовательную нумерацию (Z-Nr.) можно найти на паспортной табличке устройства.

Вы увидите паспортную табличку с этими номерами, если откроете дверцу прибора.



Запишите данные о вашем устройстве и номер телефона службы поддержки клиентов, чтобы быстро найти их. Вы также можете отобразить информацию о приборе в основных настройках.

24 Информация о бесплатном программном обеспечении с открытым исходным кодом

Этот продукт включает в себя программные компоненты, лицензированные правообладателями как бесплатное программное обеспечение или программное обеспечение с открытым исходным кодом.

Соответствующая информация о лицензии хранится на вашем домашнем устройстве. Вы также можете получить доступ к соответствующей информации о лицензии через приложение Home Connect: «Профиль -> Юридическая информация -> Информация о лицензии». ¹

Вы можете скачать информацию о лицензии на веб-сайте продукта бренда. (Пожалуйста, найдите на веб-сайте продукта модель вашего устройства и дополнительные документы).

¹ В зависимости от технических характеристик прибора

25 Декларация соответствия

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

Подробную декларацию соответствия RED можно найти на сайте www.bosch-home.com среди дополнительных документов на странице продукта вашего устройства.

Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функцией Home Connect соответствует соответствующим законодательным требованиям.¹

Подробную декларацию соответствия можно найти на сайте www.bosch-home.co.uk среди дополнительных документов на странице продукта для вашего устройства.¹

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



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

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

¹ Применимо только к Великобритании

26 Как это работает

Здесь вы найдете идеальные настройки для приготовления различных блюд, а также лучшие аксессуары и посуду. Мы идеально адаптировали эти рекомендации к вашему прибору.

Примечание: Много другой информации о приготовлении пищи и соответствующих значениях настроек можно найти в приложении Home Connect или на нашем веб-сайте www.bosch-home.com.

26.1 Общие советы по приготовлению

При приготовлении всех видов блюд обратите внимание на следующую информацию.

- Температура и время приготовления зависят от количества продуктов и рецепта. По этой причине указаны диапазоны настроек. Попробуйте для начала использовать более низкие значения.
- Значения настроек действительны для продуктов, помещенных в рабочую камеру, пока рабочая камера еще холодная. Если вы все равно хотите выполнить предварительный нагрев, не помещайте аксессуары в рабочую камеру до тех пор, пока не завершится предварительный нагрев.
- Удалите из рабочей камеры все неиспользуемые аксессуары.

26.2 Советы по выпеканию

- Металлические формы для выпечки темного цвета больше всего подходят для выпечки тортов, хлеба и другой выпечки.
- Для выпечки и запеканок используйте широкую и неглубокую посуду. В глубокой и узкой посуде пища готовится дольше и подрумянивается сверху.
- Если вы готовите выпечку непосредственно в универсальном противне, поместите универсальный противень в рабочую камеру на уровень 1.
- Значения настроек для теста для хлеба действительны как для теста, помещенного на противень, так и для теста, помещенного в форму для хлеба.

- Рекомендуемые настройки для выпечки в сочетании с режимом СВЧ предназначены для металлических форм для выпечки.

ВНИМАНИЕ!

Когда рабочая камера горячая, вода внутри нее будет образовывать пар. Изменение температуры может привести к повреждению.

► Никогда не наливайте воду в рабочую камеру, пока она еще горячая.

► Никогда не ставьте на дно рабочей камеры посуду с водой.

Позиции полок

Если вы выпекаете на одном уровне, используйте положение уровня 1.

26.3 Советы по жарке, тушению и грилю

- Рекомендуемые настройки предназначены для продуктов, хранящихся в холодильнике, а также для нефаршированной птицы, готовой к запеканию.

- Положите птицу на посуду грудкой или кожей вниз.

- Переворачивайте жареные куски, блюда на гриле или целую рыбу примерно через 2 часа. От $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ указанного времени.

Жарка на решетке

Продукты, зажаренные на решетке, станут очень хрустящими со всех сторон. Например, вы можете запекать большую птицу или несколько отдельных кусков одновременно.

- Жарьте куски одинакового веса и толщины. Блюда, приготовленные на гриле, подрумянятся равномерно и останутся сочными и сочными.

- Поместите продукты для жарки прямо на решетку.

- Чтобы собрать стекающую вниз жидкость, поместите универсальный противень в рабочую камеру на один уровень ниже решетки.

- Добавьте в универсальный противень до $\frac{1}{2}$ литра воды, в зависимости от размера и типа продуктов, которые вы хотите жарить.

Из собранных соков можно приготовить соус. Это также означает, что образуется меньше дыма и рабочая камера не так загрязняется.

Жарка в посуде

Если вы накроете посуду во время приготовления пищи, это сохранит чистоту рабочей камеры.

Общие сведения о жарке в посуде

- Используйте жаропрочную, жаростойкую посуду.

- Поставьте посуду на решетку.

- Лучше всего подойдет стеклянная посуда.

- Следуйте инструкциям производителя посуды для запекания.

Жарка в открытой посуде

- Используйте глубокую форму для запекания.

- Если у вас нет подходящей посуды, можно использовать универсальную кастрюлю.

Жарка в закрытой посуде

- Используйте подходящую крышку, которая хорошо закрывается.

- При запекании мяса между продуктом и крышкой должно быть расстояние не менее 3 см. Мясо может увеличиться.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

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

► Поднимите крышку так, чтобы горячий пар мог выходить в сторону.

► Не допускайте детей к прибору.

Гриль

Готовьте еду на гриле, если хотите, чтобы она была хрустящей.

ВНИМАНИЕ!

Кислая пища может повредить решетку

► Не кладите кислые продукты, например, фрукты или продукты с кислым маринадом, непосредственно на подставку для посуды.

Информация для людей с аллергией на никель

В редких случаях небольшое количество никеля может попасть в пищу.

Тип нагрева «Гриль» подходит для приготовления более тонких кусков птицы, мяса и рыбы, таких как стейки, голени и гамбургеры. Он также отлично подходит для поджаривания хлеба.

Гриль с циркуляцией воздуха очень хорошо подходит для приготовления птицы и рыбы целиком, а также мяса, например, жареной свинины с хрустящей корочкой.

- При приготовлении на гриле нескольких продуктов выбирайте кусочки одинакового веса и толщины. Блюда, приготовленные на гриле, подрумянятся равномерно и останутся сочными и сочными.
- Поместите продукты, которые нужно приготовить на гриле, прямо на решетку.
- Чтобы собрать стекающую вниз жидкость, поместите универсальный противень в рабочую камеру как минимум на один уровень ниже решетки.

Примечания

- Элемент гриля постоянно включается и выключается. Это нормально. Используемая вами настройка гриля определяет, насколько часто это происходит.
- При приготовлении на гриле может образоваться дым.

26.4 Приготовление в микроволновой печи

Если вы готовите еду в режиме СВЧ, вы можете значительно сократить время приготовления.

Общая информация

- При использовании режима СВЧ время приготовления определяется исходя из общего веса. Если вы хотите приготовить количество, отличное от указанного, общее правило гласит: удвоение количества требует почти удвоенного времени приготовления.
- Еда передает тепло посуде. Посуда может сильно нагреться.
- Основная часть инструкции по эксплуатации содержит информацию о том, как настроить параметры микроволновой печи и микроволновой печи.

Приготовление, тушение или приготовление на пару в режиме микроволновой печи

- Используйте посуду с крышкой, пригодную для использования в микроволновой печи. Альтернативно, вы можете использовать тарелку или специальную пленку, пригодную для использования в микроволновой печи, чтобы накрыть блюдо.
- Для зерновых продуктов, например, риса используйте глубокую посуду с крышкой. Крупяные изделия сильно пенятся при варке. Добавляйте жидкость в соответствии с инструкциями и информацией, приведенной в таблицах рекомендуемых настроек.
- Не мойте и не сушите пищу. Добавьте в еду 1–3 столовые ложки воды или лимонного сока.
- Разложите продукты так, чтобы как можно большая их часть касалась дна посуды. Продукты, соприкасающиеся со дном, приготовятся быстрее, чем продукты, сложенные стопкой.
- Используйте соль и приправы экономно. При приготовлении пищи в режиме микроволновой печи большая часть ее естественного вкуса сохраняется.
- Во время приготовления переворачивайте или перемешивайте продукты 2–3 раза.
- После приготовления дайте блюду постоять 2–3 минуты.

26.5 Инструкции по приготовлению готовых блюд

- Результат приготовления во многом зависит от качества продуктов. Предварительное подрумянивание и неровности могут присутствовать в продуктах еще до их приготовления.
- Не используйте замороженные продукты, покрытые толстым слоем льда. Удалите лед с еды.
- Достаньте готовые блюда из упаковки.
- Если вы разогреваете или готовите готовое блюдо в посуде, убедитесь, что она термостойкая.
- Распределяйте продукты, состоящие из отдельных частей, например, булочки и картофельные изделия, так, чтобы они были разложены на аксессуаре плоско и равномерно. Оставьте небольшое пространство между отдельными деталями.
- Следуйте инструкциям производителя на упаковке.
- Если на упаковке указано значение, отличное от того, которое можно выбрать на приборе, используйте следующую наименьшую настройку мощности на приборе. Чтобы добиться тех же результатов, увеличьте время приготовления.

26.6 Список блюд

Рекомендуемые настройки для различных блюд, отсортированные по категориям продуктов.

Рекомендуемые настройки для различных типов блюд

Блюдо	Оборудование/ посуда	Высота	Тип нагрева	Температура в °C / мощность гриля	Мощность микроволн, Вт	Продолжи тельность, мин
Фруктовый или чизкейк с песочной основой	Разъемная форма для торта Ø 26 см	1		170-180	-	80-90
Бисквитный рулет	Противень для выпечки	1		180-190 ¹	-	10-20
Хлеб, 750 г	Универсальная жаровня или Прямоугольная форма	1		1. 210-220 2. 180-190 ¹	-	1. 10-15 2. 25-35
Булочки, свежие	Противень для выпечки	1		180-190	-	25-35
Пицца, свежая	Противень для выпечки	1		200-220	-	25-35
Киш	Форма для киша с темным покрытием	1		200-210	-	35-45
Лазанья, замороженная, 350-450 г, высота 3 см.	Форма без крышки	1		200-210	180	20-25
Овощная смесь, 250 г + 25 мл воды	Форма с крышкой	1		-	600	10-14 ²
Картофель запеченный, дольками, 1 кг	Универсальная жаровня	2		200-220	360	15-20
Полента или кукурузная каша, 125 г + 500 мл воды	Форма с крышкой	1		-	600	6-8 ²
¹ Разогрейте прибор.						
² Перемешайте блюдо 1-2 раза.						

Десерты

Приготовление йогурта

1. Выньте аксессуары и полки из рабочей камеры.
2. Нагрейте 1 литр молока (жирностью 3,5%) до 90 °C на плите, а затем дайте ему остыть до 40 °C. Достаточно нагреть ультрапастеризованное молоко до 40 °C.
3. Смешайте с молоком 150 г охлажденного йогурта.
4. Разлейте смесь в небольшие емкости, например, чашки или небольшие баночки.
5. Накройте емкости пленкой, например, пищевой.
6. Поставьте емкости на дно рабочей камеры.
7. Используйте рекомендуемые параметры при настройке параметров устройства.
8. После приготовления йогурта дайте ему остыть в холодильнике минимум на 12 часов.

Приготовление бланманже из порошка бланманже

1. Используйте глубокую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
2. Высыпьте в емкость порошок бланманже, все молоко и сахар и перемешайте.
3. Поместите емкость на решетку и задвиньте решетку в рабочую камеру.
4. Используйте рекомендуемые параметры при настройке параметров устройства.
5. Как только молоко начнет подниматься, тщательно размешайте.
6. Повторяйте процесс до достижения необходимой консистенции.

Использование режима микроволновой печи для приготовления попкорна



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Герметичная упаковка может лопнуть при нагревании пищи.

► Всегда следуйте инструкциям на упаковке.

► Всегда вынимайте посуду из рабочей камеры в прихватках.

1. Используйте неглубокую жаропрочную форму, пригодную для использования в микроволновой печи.

Не используйте фарфоровые или глубокие тарелки.

2. Поместите пакет для попкорна на посуду в соответствии с инструкциями на упаковке.

3. Используйте рекомендуемые настройки при настройке параметров устройства.

4. Время может быть скорректировано в зависимости от продукта и количества.

5. Через 1,5 минуты достаньте пакет с попкорном и встряхните его, чтобы попкорн не подгорел.

6. Поместите пакет с попкорном обратно в духовку и дайте ему продолжать лопаться.

7. Как только вы услышите хлопки раз в 2–3 секунды, выключите прибор и достаньте пакет для попкорна из духовки.

8. После этого протрите рабочую камеру.

Рекомендуемые параметры для десертов и компотов

Блюдо	Оборудование/ посуда	Высота	Тип нагрева	Температура в °C / мощность гриля	Мощность микроволн, Вт	Продолжи тельность, мин
Бланманже из порошка бланманже	Форма с крышкой	1		-	600	5-8 ¹
Йогурт	Формочки для маленьких порций	Дно камеры духовки		40-45	-	8-9 ч
Попкорн для приготовления в микроволновке, 1 пакетик весом 100 г ²	Форма без крышки	1		-	600	4-6

¹ Перемешайте блюдо 1-2 раза.

² Положите закрытый пакет на блюдо.

26.7 Особые методы приготовления и другие применения

Информация и рекомендуемые настройки для особых способов приготовления и других применений, напр. медленное приготовление.

Air Fry

Готовьте продукты в режиме Air Fry до хрустящей корочки и с небольшим количеством жира. Функция Air Fry особенно подходит для блюд, которые обычно жарят в масле.

Советы по приготовлению Air Fry

Соблюдайте эту информацию при приготовлении блюд в режиме Air Fry.

- При приготовлении в режиме Air Fry можно использовать только один уровень.
- Аксессуар Air Fry делает пищу более хрустящей. Если аксессуар Air Fry не входит в комплект поставки устройства в стандартной комплектации, вы можете приобрести аксессуар Air Fry в качестве дополнительного аксессуара.
- Не разогревайте духовку.
- Не используйте жиронепроницаемую бумагу. Воздух должен циркулировать в рабочей камере.
- Не размораживайте замороженные продукты.
- Равномерно накройте насадку Air Fry или универсальный противень продуктами. По возможности распределяйте продукты на аксессуаре только в один слой.
- Вставьте аксессуар в рабочую камеру на уровне 2. Если вы используете аксессуар Air Fry, вы можете вставить пустой универсальный противень на уровне 1, чтобы защитить его от загрязнения.
- Переверните блюдо в середине приготовления. Если вы готовите большее количество продуктов, переверните продукт дважды.

Примечание: не приправляйте пищу до тех пор, пока она не будет готова. Это делает еду более хрустящей.

Овощи в панировке также подходят для приготовления в режиме Air Fry. Чтобы сэкономить жир, сбрызгивайте покрытие маслом из распылителя. В результате образуется хрустящая корочка с небольшим количеством жира.

Размораживание

Вы можете разморозить замороженные продукты в своем приборе.

Советы по размораживанию продуктов

- Вы можете использовать режим «микроволновая печь» для размораживания замороженных фруктов, овощей, птицы, мяса, рыбы или выпечки.
- Достаньте замороженные продукты из упаковки перед их размораживанием.
- Используйте термостойкую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
- Рекомендуемые настройки предназначены для продуктов, замороженных в морозильной камере (-18 °C).
- Размораживание будет эффективнее, если разделить его на несколько этапов. Шаги перечислены один за другим в таблицах рекомендуемых настроек.
- Во время размораживания перемешайте или переверните продукты 1–2 раза.

Крупные предметы переверните несколько раз. Во время размораживания делите продукты на более мелкие кусочки.

Удалите из рабочей камеры уже размороженные кусочки.

- После того как продукты разморозятся, выключите прибор и оставьте продукты в нем еще на 10–30 минут, чтобы температура выровнялась.

Рекомендуемые настройки для размораживания продуктов

Блюдо	Оборудование /посуда	Высота	Тип нагрева	Температура в °C	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин
Хлеб, 500 г	Форма без крышки	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Булочки	Решетка	1		140-160	90	2-4
Торт, сочный, 500 г	Форма без крышки	1		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10-15
Торт, сухой, 750 г	Форма без крышки	1		-	90	10-15
Курица целиком, 1,3 кг	Форма без крышки	1		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10-20 ¹
Мясо целиком, например, жареное (сырое мясо), 1 кг	Форма без крышки	1		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20-30 ¹
Фарш мясной, смешанный, 500 г	Форма без крышки	1		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15 ¹
Рыба целая, 300 г	Форма без крышки	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15 ¹
Ягоды, 300 г	Форма без крышки	1		-	180	5-10
Размораживание сливочного масла, 125 г	Форма без крышки	1		-	90	7-9

¹ Переверните блюдо в середине приготовления.

Разогрев еды в режиме микроволновой печи

Вы можете использовать режим микроволновой печи для разогрева продуктов или для размораживания и разогрева продуктов за один этап.

Советы по разогреву еды в режиме микроволновой печи

- Используйте посуду с крышкой, пригодную для использования в микроволновой печи.
- Во время разогрева переверните или перемешайте продукт 2–3 раза.
- После разогрева пищи дайте ей постоять 1-2 минуты.
- Еда передает тепло посуде. Посуда может сильно нагреться.

При разогреве детского питания обязательно выполняйте следующие действия:

- Поместите бутылочки на решетку без соски и крышки.
- Хорошо встряхните или перемешайте детское питание после того, как оно разогрелось.
- Всегда проверяйте температуру детского питания.

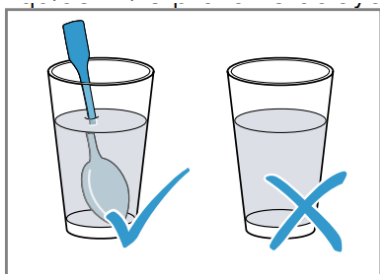
Протирайте рабочую камеру насухо после использования ее для разогрева пищи.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Существует вероятность замедленного закипания при нагревании жидкости. Это означает, что жидкость достигает температуры кипения без привычных пузырьков пара, поднимающихся на поверхность. Соблюдайте осторожность, даже слегка встряхивая контейнер. Горячая жидкость может внезапно закипеть и разбрызгаться.

► При нагревании жидкостей всегда кладите в емкость ложку. Это предотвращает позднее закипание.



ВНИМАНИЕ!

Прикосновение металла к стенке рабочей камеры приведет к возникновению искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

► Металл (например, ложка в стакане) должен находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней части дверцы.

Рекомендуемые настройки для предварительного и повторного нагрева

Блюдо	Оборудование /посуда	Высота	Тип нагрева	Температура в °C	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин
Нагрев напитков, 200 мл	Форма без крышки	1		-	макс.	1-3 ¹
Нагрев детского питания, например, молочных бутылочек, 150 мл	Форма без крышки	1		-	360	1-3 ¹
Овощи, охлажденные, 250 г	Форма с крышкой	1		-	600	3-8
Овощи замороженные, расфасованные, 250 г	Форма с крышкой	1		-	600	8-12
Блюдо подается на тарелке в охлажденном виде, 1 порция	Форма с крышкой	1		-	600	4-8
Суп, охлажденный, 400 мл	Форма с крышкой	1		-	600	5-7
Гарниры, например, макароны, лапша, картофель, рис, охлажденные	Форма с крышкой	1		-	600	5-10
Блюдо подается на тарелке в замороженном виде, 1 порция	Форма с крышкой	1		-	600	11-15
Суп, замороженный, 200 мл	Форма с крышкой	1		-	600	4-6 ¹
Гарниры, 500 г, например, макароны, пельмени, картофель, рис, замороженные	Форма с крышкой	1		-	600	7-10 ¹

Блюдо	Оборудование /посуда	Высота	Тип нагрева	Температура в °С	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин
Запеканки, 400 г, например, лазанья, картофельная запеканка, замороженная	Форма без крышки	1		180-200	180	20-25

¹ Хорошо перемешайте блюдо.

26.8 Тестовые блюда

Информация в этом разделе предоставлена испытательным институтам для облегчения тестирования устройства в соответствии с EN 60350-1 или IEC 60350-1 и EN 60705 или IEC 60705.

Выпечка

- Значения настроек действительны для продуктов, помещенных в холодную рабочую камеру.
- Обратите внимание на информацию о предварительном нагреве в таблицах рекомендуемых настроек. Эти значения настройки действительны без быстрого нагрева.
- Для выпечки используйте более низкую из указанных температур.
- Продукты, которые одновременно помещаются в прибор на противни или формы для выпечки/формы для выпечки, не обязательно будут готовы одновременно.
- Бисквит на горячей воде
- В качестве альтернативы подставке для противня вы также можете использовать предлагаемый противень для выпечки Air Fry.

Рекомендуемые настройки для выпечки

Блюдо	Оборудование/посуда	Высота	Тип нагрева	Температура в °С	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин
Прессованное печенье	Противень для выпечки	1		150-160 ¹	-	20-30
Печенье	Противень для выпечки	1		150 ¹	-	20-30
Бисквит на горячей воде	Разъемная форма для торта Ø 26 см	1		160-170 ²	-	25-35

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

² Разогрейте устройство. Не используйте функцию быстрого нагрева.

ГРИЛЬ

Рекомендуемые настройки гриля

Блюдо	Оборудование/посуда	Высота	Тип нагрева	Температура в °С	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин
Поджаривание тостов	Решетка	3		Макс. ¹	-	3-5

¹ Не разогревайте устройство.

Приготовление еды с помощью микроволновой печи

Рекомендуемые настройки для размораживания в микроволновой печи

Блюдо	Оборудование/посуда	Высота	Тип нагрева	Температура в °С	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин
Мясо	Форма без крышки	1		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Рекомендуемые настройки для приготовления/выпекания в микроволновой печи

Блюдо	Оборудование/посуда	Высота	Тип нагрева	Температура в °С	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин
Заварной крем	Форма без крышки	1		-	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20-25
Бисквит	Форма без крышки	1		-	600	7-9
Мясной рулет	Форма без крышки	1		-	600	22-27

Рекомендуемые настройки для приготовления/выпекания в сочетании с использованием микроволновой печи

Блюдо	Оборудование/посуда	Высота	Тип нагрева	Температура в °C	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин
Картофельная запеканка	Форма без крышки	1		150-170	360	25-30
Торт	Форма без крышки	1		190-210	180	12-18
Курица, половинки	Форма без крышки	1		180-200	360	25-35

27 Инструкции по установке



27.1 Общие инструкции по установке

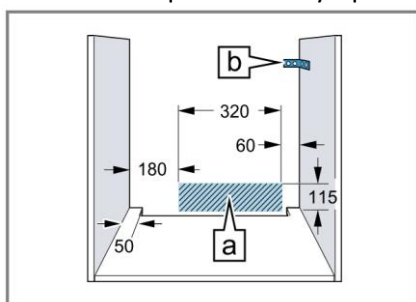
Следуйте этим инструкциям, прежде чем приступить к установке прибора.

- Монтажный шкаф не должен иметь задней панели позади прибора. Между стеной и основанием шкафа, а также расположенной над ним задней панелью шкафа должен быть зазор не менее 35 мм.
- Вентиляционные щели и впускные отверстия не должны быть закрыты.
- Безопасная работа этого прибора может быть гарантирована только в том случае, если он был установлен в соответствии с профессиональными стандартами в соответствии с настоящими инструкциями по установке. Установщик несет ответственность за ущерб, возникший в результате неправильной установки.
- После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.
- Перед запуском прибора удалите упаковочный материал и клейкую пленку с рабочей камеры, и дверцы.
- Для установки аксессуаров действуйте в соответствии с инструкциями по установке.
- Установленные блоки должны быть термостойкими до 95 °C, а фасады соседних блоков до 70 °C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей или дверцей кухонного гарнитура.

Существует риск перегрева.

- Работы по вырезанию агрегатов следует выполнять до установки прибора. Удалите всю стружку. В противном случае правильная работа электрических компонентов может быть нарушена.
- Сетевая розетка прибора должна находиться либо в заштрихованной зоне (a), либо за пределами места установки прибора.

Любые незакрепленные устройства необходимо крепить к стене с помощью стандартного кронштейна (b).



- Наденьте защитные перчатки, чтобы не порезаться. Детали, доступные во время установки, могут иметь острые края.
- Размеры фигур в мм.



ВНИМАНИЕ – Опасность возгорания!

Опасно использовать удлинённый шнур питания и несертифицированные адаптеры.

- Не используйте несколько розеток.
- Используйте только сертифицированные удлинительные кабели с минимальным поперечным сечением 1,5 мм² и соответствующие действующим национальным требованиям безопасности.
- Если шнур питания слишком короткий, обратитесь в сервисную службу.

► Используйте только адаптеры, одобренные производителем.

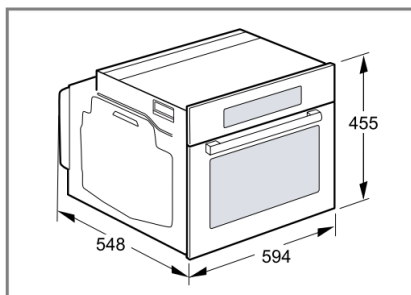
ВНИМАНИЕ!

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

► Не переносите и не держите прибор за дверную ручку.

27.2 Размеры прибора

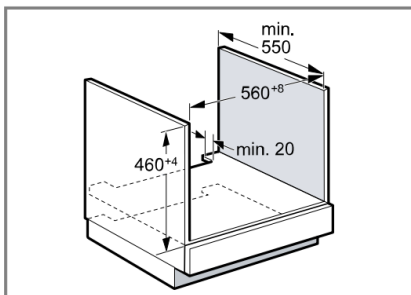
Размеры прибора вы найдете здесь.



27.3 Установка под столешницей.

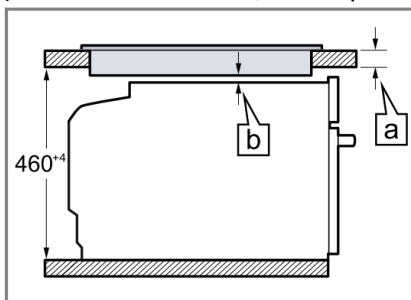
При установке под столешницей соблюдайте установочные размеры и инструкции по монтажу.

- Для вентиляции прибора в межэтажном перекрытии должен быть вентиляционный вырез.
- Столешница должна быть закреплена на установленном приборе.
- Соблюдайте все имеющиеся инструкции по установке варочной панели.
- Соблюдайте национальные инструкции по установке варочной панели.



27.4 Установка под варочной поверхностью

Если прибор устанавливается под варочной панелью, необходимо соблюдать следующие минимальные размеры (включая основание, если применимо).



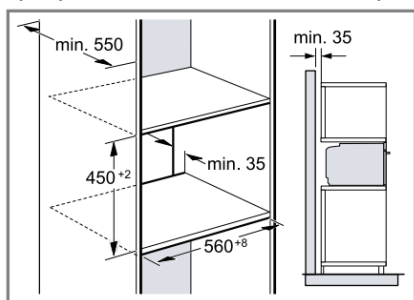
Минимальная толщина столешницы (**b**) а рассчитывается исходя из необходимого минимального зазора (**a**).

Тип варочной панели	a на столешнице в мм	a монтируется на одном уровне с поверхностью столешницы в мм	b в мм
Индукционная плита	42	43	5
Полноповерхностная индукционная плита	52	53	5
Газовая нагревательная плита	32	43	5 ¹
Электрическая нагревательная плита	32	35	2

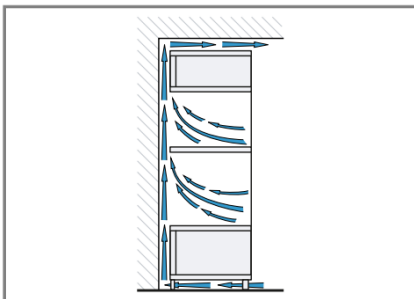
¹ Пожалуйста, следуйте соответствующим национальным инструкциям по установке варочной панели.

27.5 Установка в высокий шкаф

При установке в высокий шкаф соблюдайте установочные размеры и инструкции по монтажу.



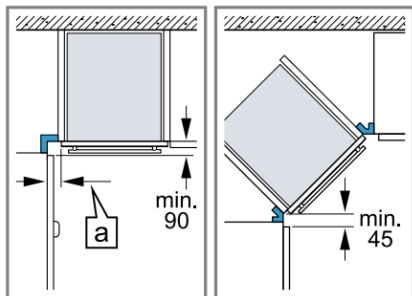
- Для вентиляции прибора промежуточные этажи должны иметь вентиляционный вырез.
- Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию прибора, в зоне основания должно быть вентиляционное отверстие площадью не менее 200 см². Для этого обрежьте нижнюю панель или установите вентиляционную решетку. Убедитесь, что воздухообмен обеспечен в соответствии со схемой.



- Если высокий шкаф имеет еще одну заднюю панель в дополнение к задним панелям элемента, ее необходимо снять.
- Устанавливайте прибор только на такую высоту, чтобы можно было легко снять аксессуары.

27.6 Угловая установка

При установке в углу соблюдайте установочные размеры и инструкции по монтажу.



- Чтобы дверцу прибора можно было открыть, при установке в углу необходимо учитывать минимальные размеры. Размер (a) зависит от толщины передней части устройства и ручки.

27.7 Электрическое подключение

Для безопасного подключения прибора к электрической системе следуйте этим инструкциям.

- Прибор соответствует классу защиты I и должен эксплуатироваться только с защитным заземлением.
- Предохранитель должен соответствовать номинальной мощности, указанной на паспортной табличке прибора, и местным нормам.
- При выполнении монтажных работ прибор необходимо отключать от электросети.
- Прибор следует подключать только с помощью прилагаемого кабеля питания.
- Кабель питания должен быть подключен к задней части устройства до тех пор, пока не услышите щелчок. Сетевой кабель длиной 3 м можно приобрести в сервисном центре.
- Кабель питания следует заменять только кабелем оригинального производителя. Его можно получить в сервисном центре.
- Защита от прикосновения должна быть гарантирована при установке.

- Если дисплей прибора остается темным, значит, он подключен неправильно. Отключите прибор от сети и проверьте подключение.

Подключение устройства к электрической сети с помощью заземляющей вилки

Примечание: Устройство можно подключать только к заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами.

► Вставьте вилку в заземленную розетку.

Если устройство встраиваемое, вилка шнура питания должна быть легко доступна, а если легкий доступ невозможен, в пределах стационарной электроустановки должен быть установлен разъединитель в соответствии с правилами установки.

Подключение устройства к сети без использования заземлённой вилки

Примечание: Устройство может подключаться только авторизованным техническим персоналом.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного подключения устройства.

В стационарной электроустановке должен быть установлен разъединитель в соответствии с правилами монтажа.

1. Определите фазный и нейтральный провода в соединительной розетке.

Неправильное подключение может привести к повреждению устройства.

2. Подключите согласно схеме подключения.

Напряжение – см. паспортную табличку.

3. Жилы соединительного кабеля должны быть подключены к электрической сети в соответствии с цветовой маркировкой:

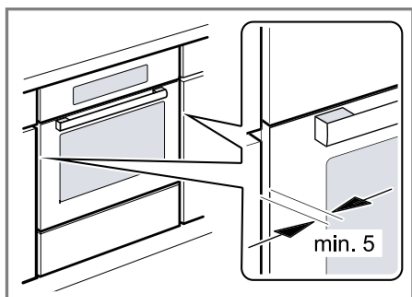
– зелено-желтый = провод заземления ⊕

– синий = нейтральный провод

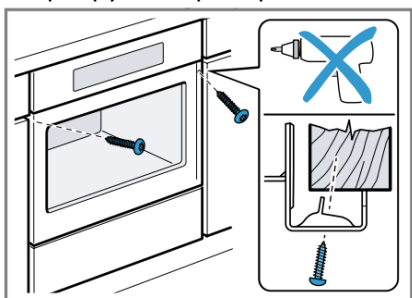
– коричневый = фаза (внешний провод)

27.8 Установка устройства

1. Полностью задвиньте прибор и отцентрируйте его.



2. Прикрутите прибор на место.

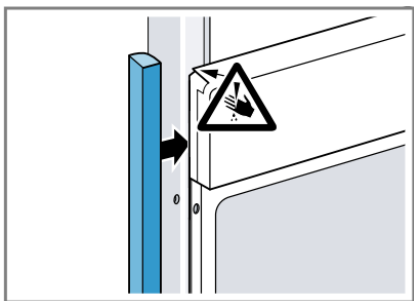


Примечание: Зазор между столешницей и прибором нельзя закрывать дополнительными рейками.

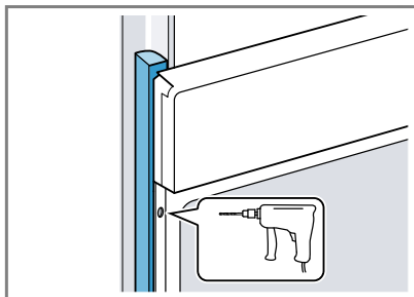
На боковые панели объемного блока нельзя устанавливать теплоизоляционные ленты.

27.9 Для кухонь без ручек с вертикальными ручками:

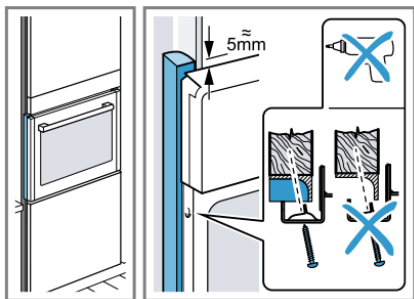
1. Прикрепите подходящую заглушку, чтобы закрыть острые края и гарантировать безопасную установку.



2. Предварительно просверлите алюминиевые профили для установки винтового соединения.



3. Закрепите прибор подходящим винтом.



27.10 Извлечение прибора

1. Отключите прибор от электросети.
2. Отвинтите крепежные винты.
3. Слегка приподнимите прибор и полностью вытащите его.

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