

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство пользователя и
инструкция по установке

B69VS7M.0

Для получения дополнительной информации см. Цифровое руководство пользователя.



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность	2
2	Во избежание материального ущерба.....	6
3	Защита окружающей среды и экономия	7
4	Знакомство с прибором	7
5	Функции.....	9
6	Аксессуары	12
7	Перед первым использованием	13
8	Стандартное управление	15
9	Пар.....	16
10	Функции времени.....	19
11	Термометр для жаркого.....	20
12	Блюда	23
13	Личные настройки.....	24
14	Блокировка для безопасности детей.....	25
15	Быстрый нагрев.....	25
16	Базовые установки	25
17	Home Connect	27
18	Очистка и уход	29
19	Режим очистки Автоматическая самоочистка.....	31
20	Программа очистки Easy Clean	33
21	Удаление накипи	33
22	Сушка	34
23	Навесные элементы.....	35
24	Дверца прибора.....	37
25	Устранение неисправностей	42
26	Утилизация	44
27	Сервисная служба	45
28	Информация по свободно распространяемому и открытому программному обеспечению.....	45
29	Сертификат соответствия.....	45

30	У вас всё получится!.....	46
----	---------------------------	----

31	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	53
----	-----------------------------	----

31.2	Общие указания по монтажу.....	54
------	--------------------------------	----



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

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

1.2 Использование по назначению

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний

по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

→ "Аксессуары", Страница 12

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

- ▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▶ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

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

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

Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть.

- ▶ При предварительном разогреве и во время приготовления обязательно закрепляйте пергаментную бумагу в принадлежностях.
- ▶ Всегда отрезайте подходящий размер бумаги и ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

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

Принадлежности или посуда очень горячие.

- ▶ Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Пары алкоголя могут воспламеняться в горячей рабочей камере. Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

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

Выдвижные направляющие нагреваются в процессе работы прибора.

- ▶ Не трогайте горячие выдвижные направляющие, дайте им остыть.
- ▶ Прикасайтесь к выдвижным направляющим только в перчатках.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

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

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

Прибор и его доступные части могут иметь острые края.

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

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

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- ▶ Используйте защитные перчатки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

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

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

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

→ Страница 45

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.5 Пар

При использовании функции приготовления на пару соблюдайте эти указания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться.

- ▶ В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться. Всегда опорожняйте резервуар после приготовления пищи с паром.

Горячий пар образуется в рабочей камере.

- ▶ Во время приготовления пищи с паром не суйте руки в рабочую камеру.

Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться.

- ▶ Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

- ▶ Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).
- ▶ Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

1.6 Термометр для жаркого

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

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

- ▶ Используйте специальный термометр для жаркого для данного прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Термометр для жаркого имеет заостренный конец.

- ▶ Соблюдайте осторожность при использовании термометра для жаркого.

1.7 Режим очистки

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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

- ▶ Перед каждым процессом очистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора.
- ▶ Никогда не очищайте принадлежности одновременно.

Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.

- ▶ Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться.
- ▶ Не загораживайте фронтальную поверхность прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании поврежденного уплотнителя дверцы в области дверцы выходит много тепла.

- ▶ Не трите и не снимайте уплотнитель.
- ▶ Не используйте прибор, если уплотнитель поврежден или отсутствует.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения серьезного вреда здоровью!

Во время очистки прибор сильно нагревается. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие противней и форм разрушается, и при этом выделяются ядовитые газы.

- ▶ Нельзя одновременно с прибором очищать противни и формы с антипригарным покрытием.
- ▶ Никогда не очищайте принадлежности одновременно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения вреда здоровью!

Функция очистки нагревает рабочую камеру до очень высокой температуры, поэтому остатки от жарения, приготовления на гриле или выпекания сгорают. При этом выделяются пары, которые могут раздражать слизистые оболочки.

- ▶ Тщательно проветривайте кухню во время очистки.
- ▶ Не оставайтесь в помещении на долгое время.
- ▶ Выведите из него детей и домашних животных.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время очистки рабочая камера сильно нагревается.

- ▶ Не открывайте дверцу прибора.
- ▶ Дайте прибору остыть.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.

- ▶ Не прикасайтесь к дверце прибора.
- ▶ Дайте прибору остыть.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ!

Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться и привести к необратимому повреждению прибора. В результате дефлаграции дверца прибора может быть выбита вырывающимися парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки. Возникающее отрицательное давление может привести к сильной деформации внутренней поверхности рабочей камеры.

- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ($\geq 15\%$ алк.) (например, при добавлении в блюдо).

При эксплуатации при температуре выше $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ вода на дне рабочей камеры повреждает эмаль.

- ▶ Не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода.
- ▶ Перед запуском прибора вытрите воду на дне рабочей камеры.

Объекты, находящиеся на дне рабочей камеры при температуре выше $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, могут вызвать аккумуляцию тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

- ▶ Не кладите на дно рабочей камеры никакие принадлежности, бумагу для выпекания или фольгу.
- ▶ Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
 - ▶ Не ставьте посуду с водой на дно рабочей камеры.
- Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной появления ржавчины.
- ▶ После использования дайте рабочей камере высохнуть. Для этого полностью откройте дверцу рабочей камеры или используйте функцию сушки.
 - ▶ Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
 - ▶ Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.

- ▶ Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.

Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить.

- ▶ При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком.
- ▶ Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

Использование средства для очистки духовок в нагретой рабочей камере приводит к повреждению эмали.

- ▶ Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера нагрета.
- ▶ Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца во время использования не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели.

- ▶ Следите за тем, чтобы уплотнителя дверцы всегда оставался чистым.
- ▶ Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует.

Сидеть на дверце прибора или облакачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.

- ▶ Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.
- ▶ Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу прибора.

В зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрытии.

- ▶ Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

Алюминиевая фольга на стекле дверцы может вызвать изменение цвета стекла.

- ▶ При использовании алюминиевой фольги в рабочей камере следите, чтобы она не касалась стекла дверцы.

2.2 Пар

При использовании функции приготовления на пару соблюдайте эти указания.

ВНИМАНИЕ!

Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.

- ▶ Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.

Посуда со следами коррозии может стать причиной появления ржавчины в рабочей камере. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.

- ▶ Не используйте посуду со следами коррозии.

Скопление горячей воды в резервуаре может повредить паровую систему.

- ▶ Заливайте в резервуар только холодную воду.

При эксплуатации при температуре выше $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ вода на дне рабочей камеры повреждает эмаль.

- ▶ Не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода.
- ▶ Перед запуском прибора вытрите воду на дне рабочей камеры.

Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности приводит к их повреждению.

- ▶ Сразу смойте раствор для удаления накипи водой.

Очистка резервуара для воды в посудомоечной машине приводит к повреждениям.

- ▶ Резервуар для воды запрещается мыть в посудомоечной машине.
- ▶ Очистку резервуара выполняйте с помощью мягкой салфетки и обычного моющего средства.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Экономия электроэнергии

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Предварительный разогрев прибора требуется только в том случае, если это указано в рецепте или в рекомендациях по установкам.

→ *"У вас всё получится!", Страница 46*

- Отсутствие предварительного нагрева прибора позволяет сэкономить до 20 % энергии.

Используйте темные эмалированные или покрытые черным лаком формы для выпекания.

- Они особенно хорошо поглощают тепло.

Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.

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

Выпекайте несколько блюд одно за другим или одновременно.

- Рабочая камера остается разогретой после выпекания первого пирога, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается.

При длительном времени приготовления блюда выключайте прибор за 10 минут до завершения приготовления.

- Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

- Избыточное количество принадлежностей увеличивает энергопотребление при нагревании.

Продукты глубокой заморозки следует размораживать перед приготовлением.

- Таким образом энергия не будет расходоваться на размораживание.

Отключите дисплей в базовых установках.

→ *"Базовые установки", Страница 25*

- При выключенном дисплее расходуется меньше энергии.

Заметка:

Прибор потребляет:

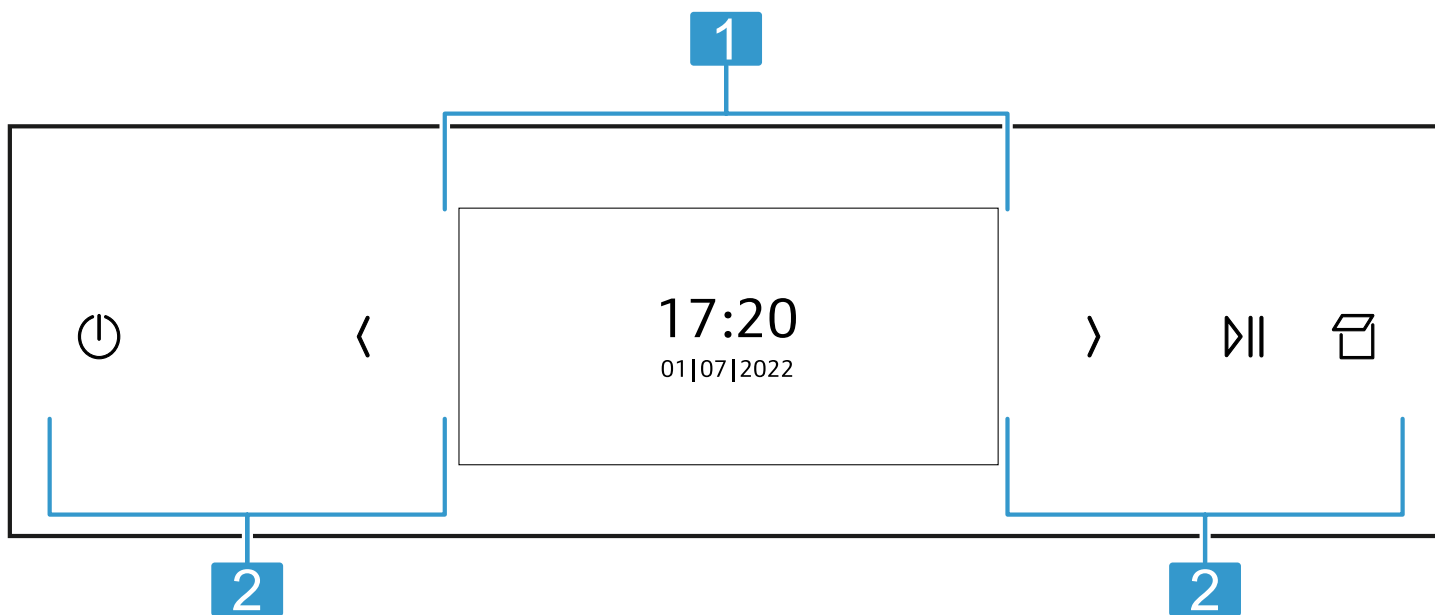
- в режиме ожидания с подключением к сети макс. 2 Вт
- в режиме ожидания без подключения к сети с выключенным дисплеем макс. 0,5 Вт

4 Знакомство с прибором

4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.

В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.



- 1** Дисплей
→ "Дисплей", Страница 8

- 2** Кнопки
→ "Клавиши", Страница 8

4.2 Дисплей

На дисплее можно настроить все функции вашего прибора.
В главном меню вы найдете обзор функций вашего прибора.
→ "Функции", Страница 9

Навигация

Направление	Применение
Переход в левую часть	Проведите пальцем вправо по дисплею
Переход в правую часть	Проведите пальцем влево по дисплею

Настройка значений

Для изменения установки, коснитесь пальцем соответствующего места на дисплее. На дисплее появляется зона настройки. Проведите пальцем по зоне настроек влево или вправо на дисплее, пока необходимое установочное значение не увеличится.

Значения	Применение
Увеличить	Проведите пальцем вправо по дисплею
Уменьшить	Проведите пальцем влево по дисплею

4.3 Клавиши

Кнопки — чувствительные к прикосновениям элементы поверхности. Для выбора функции нажмите соответствующую кнопку.

Символ	Наименование	Применение
⏻	Вкл/Выкл	Включение или выключение прибора
<	Стрелка влево	Уменьшение установленного значения
>	Стрелка вправо	Увеличение установленного значения
⏸	Запуск/стоп	Запуск или остановка режима
📄	Открывание панели	Наполнение или опорожнение резервуара

4.4 Рабочая камера

Дополнительные функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

Навесные элементы

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

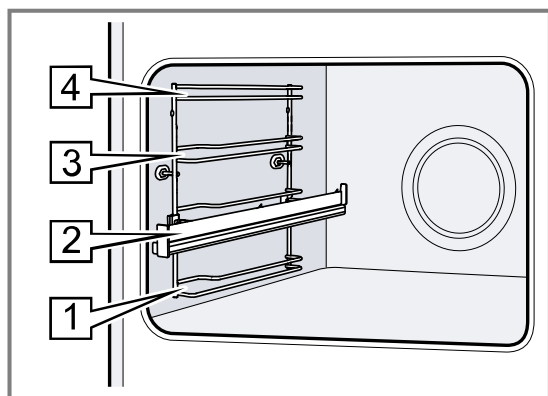
→ "Аксессуары", Страница 12

Ваш прибор имеет 4 уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.

В зависимости от типа прибора навесные элементы оснащены одним или несколькими выдвижными уровнями.

Навесные элементы можно снимать, например, для очистки.

→ "Навесные элементы", Страница 35



Освещение

Одна или несколько лампочек в духовом шкафу освещают рабочую камеру.

При открывании дверцы прибора включается подсветка рабочей камеры. Если дверца прибора открыта более 15 минут, освещение отключается.

При выборе большинства функций подсветка включается сразу после запуска режима. После завершения работы подсветка отключается.

Охлаждающий вентилятор

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

ВНИМАНИЕ!

Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.

► Не закрывайте вентиляционные прорези.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать определенное время после ее выключения.

Дверца прибора

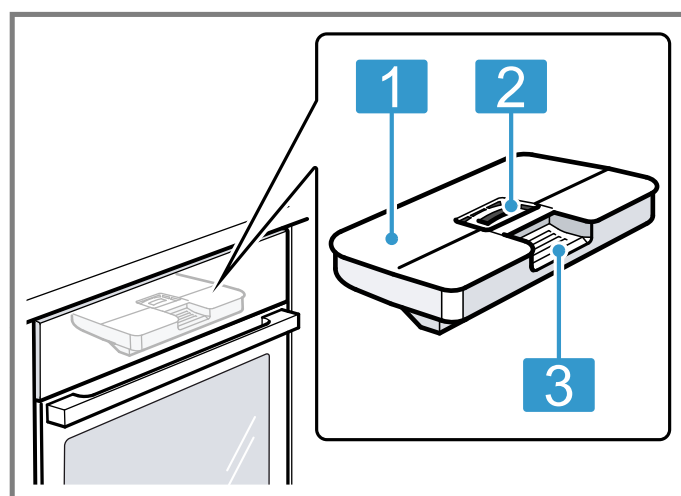
Если открыть дверцу прибора во время работы, работа прибора приостановится. Когда вы закроете дверцу, работа прибора возобновится автоматически.

Резервуар для воды

Резервуар для воды необходим для видов нагрева с паром.

Резервуар для воды находится за панелью управления.

→ "Наполнение резервуара для воды", Страница 16













- 1 Крышка резервуара
- 2 Отверстие для наполнения и опорожнения
- 3 Ручка для извлечения и установки

5 Функции

В главном меню вы найдете обзор функций вашего прибора.

Рекомендация: В зависимости от типа прибора в приложении Home Connect может быть доступен различный объем дополнительных функций. Информация об этом приводится в приложении.









Функция	Наименование	Применение
	Виды нагрева	Выбор необходимого вида нагрева и температуры блюда
	Пар	Приготовление блюд с использованием видов нагрева с паром → "Пар", Страница 16
	Личные настройки	Выбрать сохраненные настройки «Избранного» → "Личные настройки", Страница 24
	Блюда	Использование программ или рекомендаций по установке для приготовления различных блюд → "Блюда", Страница 23




Функция	Наименование	Применение
	Очистка	<ul style="list-style-type: none"> ■ Благодаря "Автоматическая самоочистка"  рабочая камера очищается практически самостоятельно → "Режим очистки 'Автоматическая самоочистка'", Страница 31 ■ Благодаря "Easy Clean"  легкие загрязнения в рабочей камере растворяются → "Программа очистки 'Easy Clean'", Страница 33 ■ Функция сушки  выполняет сушку рабочей камеры → "Сушка", Страница 34 ■ Удаление накипи  поддерживает работоспособность прибора → "Удаление накипи", Страница 33
	Базовые установки	Изменение индивидуальных установок прибора → "Базовые установки", Страница 25

5.1 Виды нагрева

Здесь приведен обзор видов нагрева. и рекомендации по их использованию.



При температурах свыше 275 °C прим. через 40 минут прибор снижает температуру прибл. до 275 °C.

Символ	Вид нагрева	Температура,	Применение
	Горячий воздух Circo Therm	30–230 °C	Выпекание и жарение на одном или нескольких уровнях. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, установленного в задней стенке, равномерно по всей рабочей камере.
	Верхний/нижний жар	30–275 °C	Традиционное выпекание/жарение на одном уровне. Этот вид нагрева рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
	Circo Therm щадящий	125 - 230 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд на одном уровне без предварительного разогрева. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента в задней стенке по всей рабочей камере. Данный вид нагрева используется для проведения теста по определению класса энергопотребления и расхода энергии в режиме рециркуляции воздуха.
	Щадящий верхний/нижний жар	150 - 250 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд без предварительного разогрева. Жар поступает сверху и снизу. Данный вид нагрева используется, чтобы определить расход энергии в стандартном режиме.
	Термогриль	30–275 °C	Жарение птицы, рыбы целиком или крупных кусков мяса. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
	Режим пиццы	30–275 °C	Приготовление пиццы и других блюд, требующих подачи большого количества тепла снизу. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
	Выпечка хлеба	180–275 °C	Для выпекания хлеба, булочек и хлебобулочных изделий, при приготовлении которых необходима высокая температура.
	Гриль, большая площадь	50–290 °C	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
	Гриль, небольшая площадь	50–290 °C	Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
	Нижний жар	30–250 °C	Для приготовления блюд на водяной бане и для допекания. Жар поступает снизу.

Символ	Вид нагрева	Температура,	Применение
	Щадящее приготовление	70–120 °C	Для щадящего и медленного приготовления нежных обжаренных кусочков мяса в открытой посуде. В этом режиме при невысоких температурах тепло распределяется равномерно над блюдом и под ним.
	Предварительный подогрев посуды	30 - 90 C	Для подогрева посуды.
	Поддержание в горячем состоянии	50–100 °C	Для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии.

5.2 Виды нагрева с паром





Здесь приведен обзор видов нагрева с паром. и рекомендации по их использованию.

Символ	Вид нагрева	Температура	Применение
	Режим подогрева	80–180 °C	Для подогрева блюд или освежения выпечки в щадящем режиме.
	Режим подъема теста	30–50 °C	Для поднятия теста и созревания йогурта. Тесто поднимается быстрее, чем при комнатной температуре. Поверхность теста не подсыхает.

5.3 Дополнительные опции












Здесь приведен обзор дополнительных опций.




Чтобы просмотреть опции, нажмите :

Символ	Наименование	Применение
	Освещение	Включение и выключение освещения рабочей камеры
	Таймер	Установка таймера
	Блокировка для безопасности детей	Активация блокировки для безопасности детей
	Дистанционный запуск	Активация дистанционного запуска → "Home Connect", Страница 27

5.4 Символы

Здесь приведен обзор дополнительных символов на дисплее.

Символ	Наименование	Применение
	Сохранить	Сохранение установки
	Вернуться	Переход назад
	Заккрыть	Заккрыть сообщение
	Восстановить	Сбросить время приготовления
	Восстановить	Сбросить значения
	Изменить	Изменить установку
	Информация	Показать информацию
	Быстрый нагрев	Включение и выключение быстрого нагрева
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выполнено подключение к домашней беспроводной сети и серверу Home Connect ■ Количество делений показывает мощность сигнала домашней сети → "Home Connect", Страница 27
	Домашняя беспроводная сеть	Нет подключения к домашней беспроводной сети → "Home Connect", Страница 27
	Сервер Home Connect	Нет подключения к серверу Home Connect → "Home Connect", Страница 27

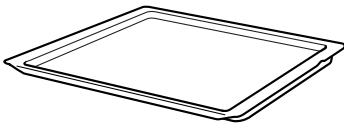
Символ	Наименование	Применение
	Дистанционная диагностика	Дистанционная диагностика активирована → "Home Connect", Страница 27
	Новая функция	Новая функция доступна при отображении красного символа в главном меню → "Home Connect", Страница 27
	Напоминание о необходимости удаления накипи	Количество режимов с паром до следующего удаления накипи → "Удаление накипи", Страница 33

6 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

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

В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности		Применение
Решетка		<ul style="list-style-type: none"> ■ Форма для выпечки ■ Формы для запеканке ■ Посуда ■ Мясо, например, жареное или на гриле ■ Продукты глубокой заморозки
Универсальный противень		<ul style="list-style-type: none"> ■ Сочные пироги ■ Выпечка ■ Хлеб ■ Большие куски жаркого ■ Продукты глубокой заморозки ■ Сбор стекающей жидкости, например, мясного сока, капающего с решётки при приготовлении на гриле.
Противень		<ul style="list-style-type: none"> ■ Пирог на противне ■ Мелкая выпечка
Термометр для жаркого		<p>Точность процесса жарения или доведения до готовности.</p> <p>→ "Термометр для жаркого", Страница 20</p>

6.1 Функция фиксации


Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании.

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

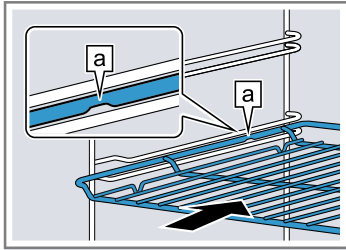
- Устанавливая принадлежности, следите чтобы они вставали между направляющими одного уровня.

6.2 Установка принадлежностей в рабочую камеру

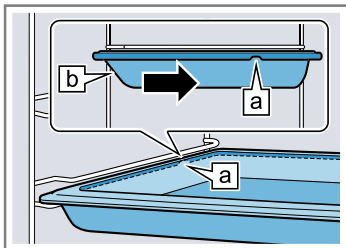
Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. Только при правильной установке принадлежности не будут опрокидываться при выдвигании наполовину.

- Поверните принадлежность таким образом, чтобы вырез  находился сзади и была обращена вниз.

Решетка Устанавливайте решетку открытой стороной к дверце прибора.

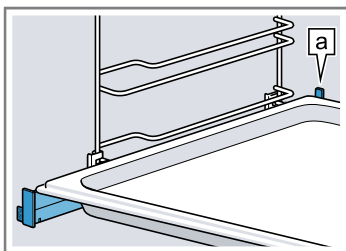


Противень например, универсальный противень или обычный противень Устанавливайте противень скосом [b] к дверце.



3. Чтобы разместить принадлежности на уровнях установки с направляющими, выдвиньте направляющие.

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



Заметка: В полностью выдвинутом положении направляющие фиксируются. Слегка нажмите на выдвижные направляющие при задвигании их обратно в рабочую камеру.

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

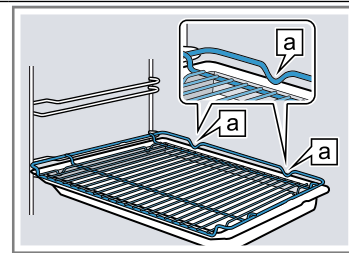
Заметка: Из рабочей камеры извлеките принадлежности, не нужные во время режима работы.

Комбинирование принадлежностей

Для сбора стекающей при приготовлении жидкости можно использовать комбинацию решетки и универсального противня.

1. Поместите решетку в универсальный противень таким образом, чтобы обе распорки [a] располагались по задней кромке универсального противня.
2. Устанавливайте универсальный противень на уровень между обоими направляющими стержнями одного уровня. Решетка должна находиться над верхним направляющим стержнем.

Решетка на универсальном противне



6.3 Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете:

www.neff-international.com

Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

7 Перед первым использованием

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

7.1 Определение жесткости воды перед первым вводом в эксплуатацию

Перед вводом в эксплуатацию узнайте уровень жесткости воды на станции водоснабжения. Для того чтобы прибор мог своевременно напоминать вам о предстоящем удалении накипи, необходимо правильно установить значение жесткости воды.

ВНИМАНИЕ!

Если установлено неправильное значение жесткости воды, прибор не напоминает об удалении накипи вовремя.

- ▶ Настраивайте жесткость воды правильно.

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

- ▶ Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) и другие жидкости.
- ▶ Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягченную воду или минеральную воду без газа.

Возможны нарушения в работе при использовании профильтрованной или деминерализованной воды. Прибор может выдать указание к наполнению, несмотря на наполненный водой резервуар или выполнение режима с паром прекращается прим. через 2 минуты.

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

Установка	Жесткость воды в ммоль/л	Немецкий градус жесткости в °dH	Французский градус жесткости в °fH
0 (умягченная) ¹	-	-	-
1 (мягкая)	до 1,5	до 8,4	до 15
2 (средняя)	1,5–2,5	8,4–14	15–25
3 (жесткая)	2,5–3,8	14–21,3	25–38
4 (очень жесткая) ²	выше 3,8	выше 21,3	выше 38

¹ Устанавливайте только в том случае, если используется только смягченная вода.

² Выбирается также для минеральной воды. Используйте только негазированную минеральную воду.

7.2 Первый ввод в эксплуатацию





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

Примечания

- Эти установки можно в любой момент изменить в меню базовых установок.
→ *"Базовые установки", Страница 25*
- Вы можете также произвести настройку с помощью Home Connect. После подключения прибора следуйте указаниям в приложении.
→ *"Home Connect", Страница 27*

Установка языка

Требование: Прибор подключен к электросети.






1. Включите прибор нажатием кнопки .
2. Выберите язык с помощью  или .
3. Нажмите на нужный язык.
4. Подтвердите выбор языка с помощью .

Настройка Home Connect





Заметка: Настройку Home Connect можно также игнорировать с помощью "Отложенное выполнение". В этом случае на следующем этапе выполняется установка времени суток.

1. Установите Home Connect с помощью "Соединить".
→ *"Home Connect", Страница 27*
2. Выполните все другие установки для первого ввода в эксплуатацию в приложении Home Connect.

Установка времени суток



1. Выберите время в часах с помощью  или .
2. Нажмите на «Минуты».
3. Выберите минуты с помощью  или .
4. Подтвердите время суток с помощью .


Установка даты

1. Выберите год с помощью  или .
2. Нажмите на «Месяц».
3. Выберите месяц с помощью  или .
4. Нажмите на «День».




Примечания

- Если вы используете минеральную воду, установите значение жесткости воды на «очень жесткая». Если используется минеральная вода, то она должна быть без газа.
- Если водопроводная вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать мягкую воду. Если вы используете умягченную воду, установите значение жесткости воды на «умягченная».

5. Выберите день с помощью  или .



6. Подтвердите дату с помощью .

Настройка жесткости воды

1. Выберите диапазон жесткости воды с помощью  или .
- *"Определение жесткости воды перед первым вводом в эксплуатацию", Страница 13*
2. Подтвердите диапазон жесткости воды с помощью .
3. Завершите первый ввод в эксплуатацию с помощью "OK".
4. Откройте и закройте дверцу прибора однократно.
- ✓ После выполнения самодиагностики прибор готов к работе.
- ✓ Первый ввод в эксплуатацию завершен.

7.3 Очистка прибора

Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

1. Выньте из рабочей камеры информационные материалы о приборе, принадлежности и остатки упаковки, например, частички стиропора.
2. Протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры влажной тканевой салфеткой.
3. Включите прибор нажатием кнопки .
- *"Включение прибора", Страница 15*
4. Наполните резервуар для воды.
→ *"Наполнение резервуара для воды", Страница 16*
5. Установите вид нагрева, температуру и режим с паром и запустите с помощью .
- *"Установка вида нагрева и температуры", Страница 15*
→ *"Подача пара", Страница 18*

Нагрев	
Вид нагрева	Горячий воздух Circo Therm с использованием пара ☼, интенсивность подачи пара высокая
Температура	макс.
Время приготовления	1 час

6. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

7. По истечении 1 часа выключите прибор с помощью ☹.
→ "Выключение прибора", Страница 15
8. Дайте прибору остыть.
9. Очистите гладкие поверхности тканевой салфеткой с мыльным раствором.
10. Опорожните резервуар для воды и просушите рабочую камеру.
→ "После каждого режима с использованием пара", Страница 19
11. Тщательно очистите принадлежности тканевой салфеткой с мыльным раствором.

8 Стандартное управление

8.1 Включение прибора

ВНИМАНИЕ!

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

- ▶ Не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода.
- ▶ Перед запуском прибора вытрите воду на дне рабочей камеры.
- ▶ Включите прибор нажатием кнопки ☹.

Примечания

- В базовых установках можно указать, будут ли на дисплее после включения отображаться главное меню или другая функция.
→ "Базовые установки", Страница 25
- Если вы не пользуетесь прибором в течение длительного времени, он автоматически отключится.

8.2 Выключение прибора

- ▶ Выключите прибор с помощью ☹.

Примечания

- В зависимости от температуры в рабочей камере на дисплее появляется индикатор остаточного тепла.
→ "Индикатор остаточного тепла", Страница 15
- В зависимости от температуры в рабочей камере охлаждающий вентилятор будет продолжать работать, пока духовой шкаф не остынет.
→ "Охлаждающий вентилятор", Страница 9

8.3 Индикатор остаточного тепла

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло.

Дисплей	Температура
Высокий уровень остаточного тепла	выше 120 °C
Низкий уровень остаточного тепла	от 60 до 120 °C

8.4 Установка вида нагрева и температуры

1. Включите прибор нажатием кнопки ☹.
2. Нажмите "Виды нагрева".
3. Просмотрите виды нагрева с помощью < или >.

4. Нажмите на необходимый режим нагрева.
 5. Нажмите "Температура".
 6. Выберите температуру с помощью < или >.
 7. Подтвердите настройку с помощью ✓.
Другой вариант установки:
 - Быстрый нагрев → Страница 25
 - Время приготовления → Страница 19
 - Время готовности → Страница 20
 - Подача пара → Страница 18
 - → "Термометр для жаркого", Страница 20
 - Информация → Страница 16
 8. Запустите режим с помощью ▷||.
- Заметка:** Если после предварительного разогрева весь индикаторный столбик стал красным, это означает, что наступил оптимальный момент для установки приготавливаемого блюда в духовой шкаф.
- ✓ На дисплее появится время работы.
 - ✓ Индикатор нагрева показывает рост температуры.
9. Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ☹.

8.5 Изменение температуры

После начала работы вы все еще можете изменить температуру или режим.

1. Нажмите "Температура".
 2. Измените температуру с помощью < или >.
 3. Подтвердите настройку с помощью ✓.
- ✓ Температура изменена.

8.6 Изменение вида нагрева

Если изменить вид нагрева, прибор сбросит все установки.

1. Прервите выполнение режима с помощью ▷||.
2. С помощью ← перейдите к видам нагрева.
3. Просмотрите виды нагрева с помощью < или >.
4. Нажмите на необходимый режим нагрева.
5. При необходимости измените температуру или режим.
6. Запустите режим с помощью ▷||.

8.7 Прерывание режима

1. Нажмите ▷||.
2. Для продолжения выполнения режима, снова нажмите ▷||.

8.8 Отображение информации

Заметка: В большинстве случаев вы можете получить информацию о выполняемой функции.

1. Нажмите "Информация".
- ✓ Информация появляется на несколько секунд.
2. Чтобы закрыть информацию, нажмите X.

8.9 Управление по правилам Шаббата

Если вы хотите управлять прибором по правилам Шаббата, используйте функции времени и измените базовую установку для освещения.

Заметка: При открывании дверцы прибора во время работы прекращается нагрев. При закрывании дверцы нагрев возобновляется.

1. Измените базовую установку "Освещение" на "Выкл. всегда".
→ "Базовые установки", Страница 25
Так освещение в рабочей камере во время работы прибора и при открывании дверцы всегда будет выключено.

2. Установите нужный вид нагрева.
→ "Установка вида нагрева и температуры", Страница 15
 3. В зависимости от вида нагрева установите необходимое время приготовления.
→ "Время приготовления", Страница 19
 4. С помощью "Время готовности" установите время суток, когда режим должен завершиться.
→ "Режим с задержкой времени окончания – «Время готовности»", Страница 20
 5. Поместите блюдо в рабочую камеру, прежде чем прибор начнет нагреваться.
 6. Запустите режим с помощью ▷||.
 - ✓ На дисплее отображается время начала. Прибор находится в режиме ожидания.
 - ✓ Когда наступает время начала, прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.
 7. Когда режим будет завершен, выньте блюдо из рабочей камеры. Примерно через 15–20 минут прибор автоматически выключается.
- Заметка:** При необходимости снова измените базовую установку для освещения.

9 Пар

С паром блюда готовятся в особенно щадящем режиме. Можно использовать виды нагрева с паром или включить подачу пара для некоторых видов нагрева.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

9.1 Перед каждым режимом с использованием пара

Перед каждым режимом с использованием пара проверяйте, что в прибор подается достаточно воды.

Наполнение резервуара для воды

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.


- ▶ Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).
- ▶ Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

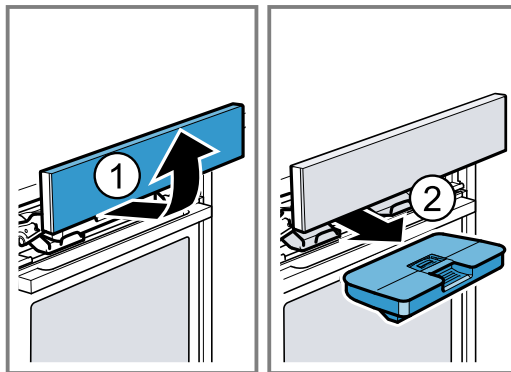
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!


В процессе работы прибора резервуар для воды может сильно нагреваться.

- ▶ После завершения предыдущего режима работы подождите, пока рабочая камера остынет.
- ▶ Выньте резервуар из шахты.

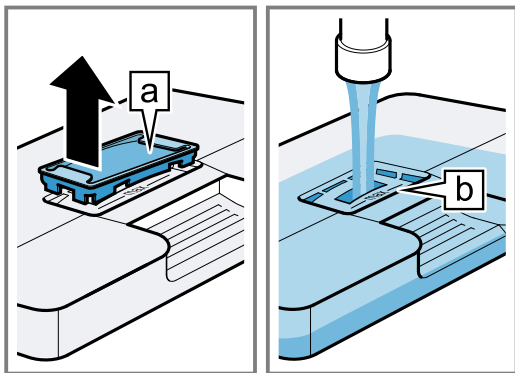
Требование: Правильно настройте жесткость воды.

1. Нажмите .
- ✓ Панель управления автоматически перемещается вперед.
2. Возьмитесь двумя руками за панель управления и потяните ее вперед, а затем вверх так, чтобы она зафиксировалась ①.
3. Извлеките резервуар для воды из шахты ②.

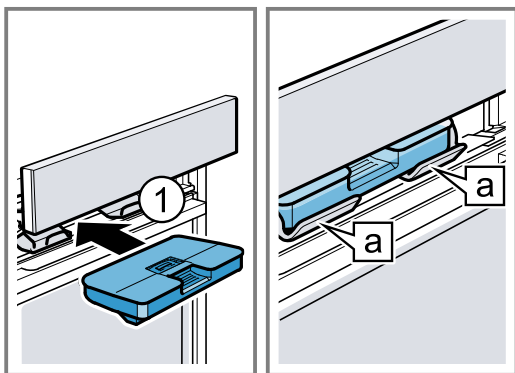


4. Прижимайте крышку резервуара для воды вдоль уплотнителя, чтобы вода не вытекла из резервуара.
5. Снимите крышку  с резервуара для воды.

6. Залейте воду в резервуар для воды до отметки «макс.» **b**.



7. Снова установите крышку, закрыв отверстие резервуара для воды.
8. Установите заполненный резервуар **1**. Убедитесь, что резервуар для воды зафиксировался сзади на держателях **a**.



9. Медленно передвиньте панель управления вниз, затем отождмите ее назад, пока она полностью не закроется.

Долив воды в резервуар

Если на дисплее появляется "Наполнение резервуара для воды", наполните резервуар для воды.

Примечания

- Режим подъема теста и подогрев: если вы не наполните резервуар для воды, прибор прекратит работу. Наполните резервуар водой.
- Подача пара и функция парового удара: если резервуар для воды не наполнен, режим выполняется без подачи пара или парового удара.

1. Откройте панель управления.
2. Выньте резервуар и долейте воду.
3. Установите заполненный резервуар и закройте панель управления.

9.2 Виды нагрева с паром

В вашем приборе предусмотрено несколько видов нагрева с паром.

→ "Виды нагрева с паром", Страница 11

Режим подогрева

При виде нагрева "Режим подогрева" можно бережно разогреть уже приготовленные блюда или освесжить испеченную накануне выпечку.

Установка режима «Подогрев»

Требование: Рабочая камера остыла в достаточной степени.

1. Наполните резервуар для воды.
→ "Наполнение резервуара для воды", Страница 16
2. Включите прибор нажатием кнопки
3. Нажмите "Пар".
4. Выберите режим подогрева с помощью или .
5. Нажмите "Режим подогрева".
6. Нажмите "Температура".
7. Выберите температуру с помощью или .
8. Подтвердите настройку с помощью .
9. Нажмите "Время приготовления".
10. Выберите время приготовления с помощью или .
11. Подтвердите настройку с помощью .
12. Запустите режим подогрева с помощью .
- "Прерывание режима", Страница 15
- ✓ Если резервуар для воды опустеет во время подогрева, работа прибора будет прервана.
→ "Долив воды в резервуар", Страница 17
- ✓ По завершении времени приготовления звучит сигнал и прибор перестает нагреваться.
→ "Выключение прибора", Страница 15
13. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
14. Опорожните резервуар для воды и просушите рабочую камеру.
→ "После каждого режима с использованием пара", Страница 19

Режим подъема теста

В режиме "Режим подъема теста" дрожжевое тесто поднимается значительно быстрее, чем при комнатной температуре, и не подсыхает.

Установка режима «Подъем теста»

Требование: Рабочая камера должна быть холодной (комнатной температуры).






1. Наполните резервуар для воды.
→ "Наполнение резервуара для воды", Страница 16
2. Включите прибор нажатием кнопки .
3. Нажмите "Пар".
4. Выберите режим подъема теста с помощью или .
5. Нажмите "Режим подъема теста".
6. Нажмите "Температура".
7. Выберите температуру с помощью или .
8. Подтвердите настройку с помощью .
9. Нажмите "Время приготовления".
10. Выберите время приготовления с помощью или .
11. Подтвердите настройку с помощью .
12. Запустите режим «Подъем теста» с помощью .
- "Прерывание режима", Страница 15
- ✓ Если резервуар для воды опустеет при выполнении режима подъема теста, режим будет прерван.
→ "Долив воды в резервуар", Страница 17
- ✓ По завершении времени приготовления звучит сигнал и прибор перестает нагреваться.
→ "Выключение прибора", Страница 15
13. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
14. Опорожните резервуар для воды и просушите рабочую камеру.
→ "После каждого режима с использованием пара", Страница 19

9.3 Поддача пара


При приготовлении с подачей пара прибор подает пар в рабочую камеру через различные промежутки времени. Благодаря этому на продуктах образуется хрустящая корочка и блестящая поверхность. Мясо становится сочным, нежным внутри и лишь минимально уменьшается в объеме.







Виды нагрева и функции для подачи пара

Для этих видов нагрева и функций можно включить подачу пара:



- "Горячий воздух Circo Therm" 
- "Верхний/нижний жар" 
- "Термогриль" 
- "Выпечка хлеба" 
- "Поддержание в горячем состоянии" 
- → "Термометр для жаркого", Страница 20
- → "Блюда", Страница 23

Включение подачи пара




1. Наполните резервуар для воды.
→ "Наполнение резервуара для воды", Страница 16
2. Включите прибор нажатием кнопки 
3. Установите подходящий вид нагрева.
→ "Виды нагрева и функции для подачи пара", Страница 18
4. Установите температуру.
5. Нажмите "Подача пара".
6. Нажмите на нужную интенсивность подачи пара:

Символ	Подача пара
	"низкая" (режим 1)
	"средняя" (режим 2)
	"высокая" (режим 3)
7. Подтвердите настройку с помощью 
8. Запустите режим с подачей пара с помощью 
- ✓ Если резервуар для воды опустеет во время подачи пара, на дисплее появится "Наполнение резервуара для воды". Режим работы продолжится без подачи пара.
→ "Долив воды в резервуар", Страница 17
9. Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью 
10. Опорожните резервуар для воды и просушите рабочую камеру.
→ "После каждого режима с использованием пара", Страница 19

Изменение подачи пара

1. Нажмите 
2. Нажмите "Подача пара".
3. Нажмите на нужную интенсивность подачи пара.
4. Подтвердите настройку с помощью 

Отмена подачи пара

1. Нажмите 
2. Нажмите "Подача пара".
3. Нажмите  "Выкл".
4. Подтвердите настройку с помощью 
- ✓ Режим работы продолжится без подачи пара.





9.4 Паровой удар

Функция "Паровой удар" позволяет время от времени целенаправленно включать интенсивную подачу пара. При этом особенно хлеб и булочки хорошо поднимаются, приобретают хрустящую корочку и красивый цвет.



Прибор в течение 3–5 минут подает клубы пара в рабочую камеру. В зависимости от режима паровой удар можно включать несколько раз.


Виды нагрева и функции для парового удара

Для этих видов нагрева и функций можно включить паровой удар:


- "Горячий воздух Circo Therm" 
- "Верхний/нижний жар" 
- "Термогриль" 
- "Выпечка хлеба" 
- → "Термометр для жаркого", Страница 20



Включение парового удара

1. Наполните резервуар для воды.
→ "Наполнение резервуара для воды", Страница 16
2. Включите прибор нажатием кнопки 
3. Установите подходящий вид нагрева.
→ "Виды нагрева и функции для парового удара", Страница 18
4. Установите температуру более 120 °С.
5. Нажмите "Паровой удар".
6. Запустите режим с паровым ударом с помощью 

Когда загорается , вода достаточно нагрета для парового удара.

Не используйте паровой удар, пока прибор полностью не нагреется.

Заметка: Если активирован быстрый нагрев , использовать паровой удар можно только после завершения быстрого нагрева.

7. В нужный момент нажмите на 
- ✓ Запускается функция парового удара и прибор в течение 3–5 минут подает клубы пара в рабочую камеру.
- ✓ После завершения парового удара продолжается выполнение режима. При необходимости в зависимости от режима паровой удар можно запустить снова.
- ✓ Если резервуар для воды опустеет во время парового удара, на дисплее появится "Наполнение резервуара для воды". Режим продолжается без парового удара.
→ "Долив воды в резервуар", Страница 17
8. Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью 
9. Опорожните резервуар для воды и просушите рабочую камеру.
→ "После каждого режима с использованием пара", Страница 19

9.5 После каждого режима с использованием пара

Высушивайте прибор после каждого режима с паром.

Заметка: После режима с использованием пара в рабочей камере могут оставаться следы накипи. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. Следы накипи можно удалить теплой водой или салфеткой, смоченной в уксусе. Соблюдайте указания по очистке.

→ "Очистка и уход", Страница 29

Опорожнение резервуара для воды

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

В процессе работы прибора резервуар для воды может сильно нагреваться.

- ▶ После завершения предыдущего режима работы подождите, пока рабочая камера остынет.
- ▶ Выньте резервуар из шахты.


ВНИМАНИЕ!

Сушка резервуара для воды в горячей рабочей камере приводит к повреждению резервуара.

- ▶ Не сушите резервуар для воды в рабочей камере.

Очистка резервуара для воды в посудомоечной машине приводит к повреждениям.

- ▶ Резервуар для воды запрещается мыть в посудомоечной машине.
- ▶ Очистку резервуара выполняйте с помощью мягкой салфетки и обычного моющего средства.

1. Откройте панель управления с помощью .
2. Извлеките резервуар для воды.
3. Осторожно снимите крышку резервуара для воды.
4. Опорожните резервуар для воды, очистите с помощью моющего средства и тщательно промойте чистой водой.
5. Насухо вытрите все детали мягкой салфеткой.
6. Насухо вытрите уплотнитель крышки.
7. Оставьте резервуар для воды просохнуть с открытой крышкой.
8. Установите крышку на резервуар для воды и прижмите ее.
9. Вставьте резервуар для воды и закройте панель управления.


Просушка рабочей камеры

После каждого режима работы с паром оставляйте рабочую камеру на просушку.

- ▶ Протрите рабочую камеру насухо или используйте функцию сушки.
- "Сушка", Страница 34

10 Функции времени







Для вашего прибора предусмотрены различные функции времени, с которыми можно управлять работой прибора.

Функция времени	Применение
Таймер 	Таймер можно установить независимо от режима работы. Таймер не влияет на работу прибора.
Время приготовления 	По истечении установленного времени приготовления или таймера прибор автоматически перестает нагреваться.
Время готовности 	При установке времени приготовления вы можете указать время завершения режима. Прибор запускается автоматически, и режим работы завершается в нужное время.

10.1 Таймер







Вы можете установить таймер как при включении прибора, так и при его выключении.

Установка таймера





1. Нажмите .
 2. Нажмите .
 3. Нажмите на значение часов, минут или секунд.
 4. Выберите время таймера с помощью  или .
 5. Подтвердите настройку с помощью .
- ✓ На дисплее появляется . Начинается отсчет времени таймера.
 - ✓ По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал.

6. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Изменение времени таймера

1. Нажмите .
2. Нажмите .
3. Нажмите .
4. Нажмите на значение часов, минут или секунд.
5. Измените время таймера с помощью  или .
6. Подтвердите настройку с помощью .





Прерывание работы таймера

1. Нажмите .
2. Нажмите .
3. Сбросьте время таймера с помощью .
4. Закройте таймер с помощью .

10.2 Время приготовления

По истечении установленного времени приготовления или таймера прибор автоматически перестает нагреваться. Вы можете устанавливать время приготовления только вместе с установкой вида нагрева.

Установка времени приготовления

1. Установите вид нагрева и температуру.
 2. Нажмите "Время приготовления".
 3. Нажмите на время в часах или в минутах.
 4. Выберите время приготовления с помощью  или .
 5. Подтвердите настройку с помощью .
 6. Запустите режим с временем приготовления с помощью .
- ✓ На дисплее появится время выполнения. Начинается отсчет времени приготовления.
 - ✓ По истечении времени выполнения раздается звуковой сигнал.

7. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Изменение времени приготовления

1. Нажмите \wedge .
2. Нажмите "Время приготовления".
3. Измените время приготовления с помощью \langle или \rangle .
4. Подтвердите настройку с помощью \checkmark .

Отмена времени приготовления

1. Нажмите \wedge .
2. Нажмите "Время приготовления".
3. Сбросьте время приготовления с помощью D .
4. Подтвердите настройку с помощью \checkmark .

10.3 Режим с задержкой времени окончания – «Время готовности»

Прибор автоматически включается и выключается в выбранное время завершения. Для этого установите время приготовления и время завершения режима. Вы можете устанавливать время выполнения режима с задержкой времени окончания только вместе с установкой вида нагрева.

Установка режима с задержкой «Время готовности»

Примечания

- Не оставляйте скоропортящиеся продукты в рабочей камере слишком долго.
- Не каждый вид нагрева можно установить с задержкой времени окончания.

1. Поставьте блюдо в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
2. Установите вид нагрева и температуру.
3. Нажмите "Время приготовления".
4. Нажмите на время в часах или в минутах.
5. Выберите время приготовления с помощью \langle или \rangle .

6. Подтвердите настройку с помощью \checkmark .
7. Нажмите "Время готовности".
- ✓ На дисплее отображается время завершения выполнения режима.
8. Выберите время окончания с помощью \rangle .
9. Подтвердите настройку с помощью \checkmark .
10. Запустите режим с задержкой времени окончания с помощью \triangleright .
- ✓ Режим работы прибора запускается в соответствующее время.
- ✓ По истечении времени выполнения раздается звуковой сигнал.
11. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Изменение режима с задержкой «Время готовности»

1. Нажмите \triangleright .
2. Нажмите "Время готовности".
3. Измените время окончания с помощью \langle или \rangle .
4. Подтвердите настройку с помощью \checkmark .
5. Запустите режим с задержкой времени окончания с помощью \triangleright .

Прерывание режима с задержкой «Время готовности»

1. Нажмите \triangleright .
2. Нажмите "Время готовности".
3. Сбросьте время окончания с помощью D .
4. Подтвердите настройку с помощью \checkmark .
- ✓ Время окончания соответствует текущему времени плюс установленное время приготовления.
- ✓ Включается режим с установленным временем приготовления.

Заметка: Если режим требуется продолжить без установленного времени приготовления, отмените время приготовления.

→ "Отмена времени приготовления", Страница 20

11 Термометр для жаркого

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

11.1 Виды нагрева, подходящие для использования термометра для жаркого

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

- "Горячий воздух Circo Therm" P
- "Верхний/нижний жар" P
- "Circo Therm щадящий" P
- "Щадящий верхний/нижний жар" P
- "Термогриль" P
- "Режим пиццы" P
- "Выпечка хлеба" P
- "Нижний жар" P
- "Щадящее приготовление" P
- "Поддержание в горячем состоянии" P

- "Режим подогрева" P

11.2 Использование термометра для жаркого

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

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

- ▶ Используйте специальный термометр для жаркого для данного прибора.

ВНИМАНИЕ!

Возможно повреждение термометра для жаркого.

- ▶ Не зажимайте провод термометра для жаркого!
- ▶ Чтобы избежать повреждения термометра для жаркого из-за перегрева, следите за тем, чтобы расстояние между нагревательным элементом гриля и термометром составляло несколько сантиметров. Мясо во время приготовления может подняться.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Термометр для жаркого имеет заостренный конец.

- Соблюдайте осторожность при использовании термометра для жаркого.

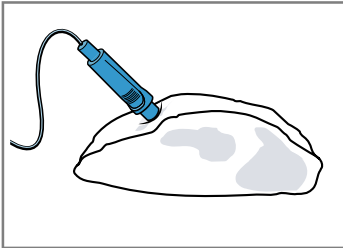
Заметка: Если выдвижные направляющие установлены на уровне 3, в рабочей камере нельзя вставить термометр для жаркого. Выньте выдвижные направляющие или установите их на другой уровень.

→ "Навесные элементы", Страница 35

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

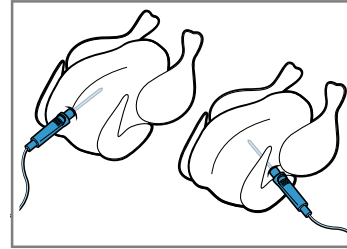
Тонкие кусочки мяса	Воткните термометр для жаркого в самую толстую часть куска мяса сбоку.
---------------------	--

Толстые куски мяса	Воткните термометр для жаркого в мясо сверху под наклоном до упора.
--------------------	---



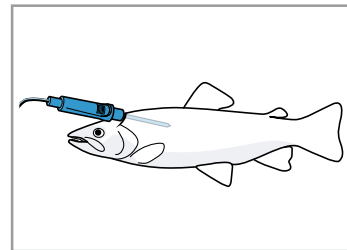
Заметка: Если вы планируете переворачивать продукт, вставьте термометр для жаркого сбоку так, чтобы его не пришлось вынимать при переворачивании продукта.

Птица	Вставьте термометр через самую толстую часть грудки птицы до упора. В зависимости от свойств продукта располагайте термометр для жаркого вдоль или поперек.
-------	---



Переверните птицу и положите ее на решетку грудкой вниз.

Рыба	При приготовлении рыбы целиком вставьте термометр для жаркого за головой рыбы в направлении хребтовой кости до упора.
------	---



Поместите рыбу, не поворачивая, на решетку спинкой вверх, например положив ее на половинку картофелины в качестве опоры.

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

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

11.3 Внутренняя температура различных продуктов

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

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

Свинина	Внутренняя температура, °C
Свиная шея	85–90
Свиная вырезка, слабoproжаренная	62–70
Свинина (спинка), хорошо прожаренная	72–80
Говядина	Внутренняя температура, °C
Филе говядины или ростбиф, с кровью	45–52
Филе говядины или ростбиф, слабoproжаренные	55–62
Филе говядины или ростбиф, хорошо прожаренные	65–75
Телятина	Внутренняя температура, °C
Телятина для жарки, толстый край, постное	75–80
Телятина для жарки, лопатка	75–80
Телячья ножка	85–90
Баранина	Внутренняя температура, °C
Баранья нога, слабoproжаренная	60–65
Баранья нога, хорошо прожаренная	70–80
Седло ягненка, слабoproжаренное	55–60
Рыба	Внутренняя температура, °C
Рыба, целиком	65–70
Рыбное филе	60–65
Прочее	Внутренняя температура, °C
Мясной рулет, все сорта мяса	80–90
Разогревание блюд, подогрев	65–75

11.4 Установка температуры рабочей камеры и внутренней температуры продукта

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

Требования

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

1. Нажмите "Виды нагрева".
 2. Выберите подходящий вид нагрева и температуру рабочей камеры. Установите температуру рабочей камеры минимум на 10 °C выше, чем внутренняя температура продукта. Не устанавливайте температуру рабочей камеры выше 250 °C.
 3. Нажмите "Термометр для жаркого".
 4. Выберите внутреннюю температуру продукта с помощью < или >.
 5. Подтвердите установки с помощью ✓.
 6. Запустите режим с термометром для жаркого с помощью ▷||.
- ✓ Если ваш прибор подключен к Home Connect, то он может рассчитать вероятное оставшееся время приготовления. Первый прогноз оставшегося времени появляется на дисплее примерно через 3 минуты. Оставшееся время постоянно пересчитывается и обновляется. Прогноз оставшегося времени доступен не для всех видов нагрева.
 - ✓ При достижении установленной внутренней температуры продукта звучит сигнал и прибор перестает нагреваться. При виде нагрева "Щадящее приготовление" прибор продолжает нагреваться.
7. Выключите прибор с помощью ⊞.
 8. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!** Рабочая камера, принадлежности и термометр для жаркого сильно нагреваются.
 - ▶ Чтобы извлечь горячий термометр для жаркого или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
 Извлеките термометр для жаркого из розетки в рабочей камере.

Рекомендация

Термометр для жаркого также можно комбинировать с другим режимом работы, например:

- → "Пар", Страница 16
- → "Блюда", Страница 23

Заметка: Термометр для жаркого можно использовать без установленной внутренней температуры продукта. Так вы можете видеть внутреннюю температуру продукта на дисплее и при необходимости завершить режим вручную.

11.5 Изменение температуры рабочей камеры или внутренней температуры продукта

1. Нажмите ^.
2. Нажмите на необходимое значение температуры.
3. Измените температуру с помощью < или >.

12 Блюда

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

12.1 Посуда для блюд

Результат приготовления зависит от свойств и размера посуды.

Используйте жаропрочную посуду, подходящую для использования при температуре до 300 °С. Лучше всего подходит посуда из стекла или стеклокерамики. Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на 2/3.

Для использования не подходит посуда из следующих материалов:

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

12.2 Возможности установки для блюд

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

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

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

Рекомендации и указания к установкам

Когда вы настраиваете приготовление блюда, на дисплее отображается информация, относящаяся к его приготовлению, например:

- подходящий уровень установки
 - подходящие принадлежности или посуда
 - добавление жидкости
 - время для переворачивания или перемешивания
- По достижении этого времени раздастся звуковой сигнал.

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

Программы

Оптимальный вид нагрева, температура и время приготовления установлены на заводе.


Чтобы достичь оптимального результата приготовления, вам дополнительно необходимо установить вес, толщину и ступень приготовления. Установка возможна только в предусмотренном диапазоне.

Если не указано иное, установите общий вес блюда.

Советы по установкам

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


Блюда с термометром для жаркого

При приготовлении некоторых блюд можно также использовать термометр для жаркого .

Вы можете изменить температуру и внутреннюю температуру продукта.

→ "Термометр для жаркого", Страница 20

Блюда на пару

Для некоторых блюд можно выбрать способ приготовления с паром . Блюда будут готовиться в щадящем режиме.

Обратите внимание на информацию для режимов с использованием пара.

→ "Пар", Страница 16

12.3 Обзор блюд

На приборе указано, какие блюда можно приготовить. Выбор блюд зависит от оснащения прибора. Блюда отсортированы по категориям и видам.

Заметка: В базовых установках можно выбирать предлагаемые блюда по регионам.

→ "Базовые установки", Страница 25

Категория	Вид блюда
Пирог	Пироги в формах Пироги на противне Мелкая выпечка Мелкое печенье
Хлеб, булочки	Хлеб Булочки
Пикантный пирог, пицца, киш	Пицца Пикантный пирог, киш
Запеканки, суфле	Запеканка, пикантная, свежая, готовые ингредиенты Картофельная запеканка, сырые ингредиенты, толщиной 4 см Лазанья, свежая Лазанья, охлажденная Запеканка, сладкая, свежие продукты Фруктовый пирог Суфле в порционных формочках Йоркширский пудинг
Птица	Цыпленок Утка, гусь Индейка
Мясо	Свинина Говядина Телятина Баранина Дичь Мясные блюда
Рыба	Рыба целиком Рыбное филе
Продукты глубокой заморозки	Пицца Запеканки Изделия из картофеля Птица, рыба Булочки

Категория	Вид блюда
Гарниры, овощи	Картофель Овощи
Подогрев, освежение	Выпечка Гарниры Овощи Меню

12.4 Установка блюда

1. Нажмите "Блюда".
2. Нажмите на необходимую категорию.
3. Нажмите на необходимое блюдо.
4. Нажмите на необходимое блюдо.
Заметка: В зависимости от блюда существуют разные варианты установок.
→ *"Возможности установки для блюд", Страница 23*
- ✓ На дисплее отображаются установки для приготовления блюда.
5. При необходимости измените установки.
В зависимости от блюда существуют разные варианты установок.
→ *"Возможности установки для блюд", Страница 23*
6. Чтобы получить информацию, например, о принадлежностях и уровне установки, нажмите на "Информация".
7. Запустите режим с помощью ▷||.
- ✓ Прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.
- ✓ Когда блюдо будет готово, раздастся сигнал. Прибор перестает нагреваться.

8. Выберите вариант дальнейших действий:

Завершить	Блюдо готово
Продление времени выполнения функции	→ <i>"Увеличение времени приготовления", Страница 24</i>
Поддержание в горячем состоянии	→ <i>"Поддержание блюда в горячем состоянии", Страница 24</i>
Просушка рабочей камеры	→ <i>"Сушка", Страница 34</i>

12.5 Увеличение времени приготовления

1. Чтобы довести блюдо до готовности, нажмите "Продление времени выполнения функции".
2. При необходимости измените установки с помощью < или >.
3. Подтвердите установки с помощью ✓.

12.6 Поддержание блюда в горячем состоянии

1. Для поддержания блюда в горячем состоянии нажмите "Поддержание в горячем состоянии".
2. При необходимости измените установки с помощью < или >.
3. Подтвердите установки с помощью ✓.
4. Запустите функцию поддержания в горячем состоянии с помощью ▷||.

13 Личные настройки

В настройках «Избранного» вы можете сохранять свои установки, чтобы потом снова их использовать.

Примечания

- В зависимости от типа прибора/типа ПО вашего прибора сначала может понадобиться загрузить эту функцию на прибор. Подробную информацию см. в приложении Home Connect.
- Сортировка и переименование списка «Избранного» возможны только в приложении Home Connect.

13.1 Сохранение в личных настройках

В настройках «Избранного» можно сохранить до 30 различных функций.

- ▶ При установке функции нажмите ♥ "Личные настройки".
Чтобы переименовать запись в настройках «Избранного», необходимо использовать приложение Home Connect. После подключения прибора следуйте указаниям в приложении.

13.2 Выбор из личных настроек

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

1. Нажмите "Личные настройки".
2. Нажмите на необходимую запись в настройках «Избранного».

3. При необходимости можно изменить установки.
4. Запустите режим с помощью ▷||.


Заметка:

Учитывайте информацию о различных функциях:

- → *"Пар", Страница 16*
- → *"Термометр для жаркого", Страница 20*

13.3 Изменение личных настроек

Настройки «Избранного» можно изменять, сортировать или переименовывать в любое время.

1. Для сортировки или переименования записей в настройках «Избранного» необходимо использовать приложение Home Connect. После подключения прибора следуйте указаниям в приложении.
2. Для изменения установок прибора нажмите "Личные настройки".
3. Нажмите на необходимую запись в настройках «Избранного».
4. Нажмите .
5. Измените установки.
6. Подтвердите изменение с помощью "Применить".

13.4 Удаление записей из личных настроек

1. Нажмите "Личные настройки".
2. Нажмите на необходимую запись в настройках «Избранного».

3. Нажмите ♥.

4. Подтвердите удаление с помощью "Применить".

14 Блокировка для безопасности детей

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

14.1 Активация блокировки для безопасности детей

Блокировка для безопасности детей блокирует панель управления, чтобы дети не могли случайно включить прибор. Для включения прибора деактивируйте блокировку для безопасности детей.

Примечания

- Как только вы активируете блокировку для безопасности детей, прибор заблокирует панель управления. Исключение составляет кнопка ⏻.

- Дополнительно можно активировать блокировку дверцы прибора.
→ "Базовые установки", Страница 25

- Нажмите ⋮.
- Нажмите ⌂.
- На дисплее появляется "Блокировка для безопасности детей активирована".

14.2 Деактивация блокировки для безопасности детей

- Нажмите и удерживайте "Разблокировать", пока не появится "Блокировка для безопасности детей деактивирована".

15 Быстрый нагрев

С помощью функции «Быстрый нагрев» можно сократить время нагрева. Начиная с 200 °С функция «Быстрый нагрев» активируется автоматически.

Заметка: Автоматический быстрый нагрев начиная с 200 °С можно деактивировать в базовых установках.
→ "Базовые установки", Страница 25

С этими видами нагрева возможно использование быстрого нагрева:

- "Горячий воздух Circo Therm" 🔥
- "Верхний/нижний жар" ☰
- "Выпечка хлеба" 🍞

15.1 Активация быстрого нагрева

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

Заметка: Устанавливайте время приготовления только после завершения быстрого нагрева.

- Установите подходящий вид нагрева и температуру выше 100 °С.
При установленной температуре выше 200 °С быстрый нагрев подключается автоматически.
- Нажмите 🔥.
- Запустите режим с помощью ▶||.
- По окончании быстрого нагрева "Быстрый нагрев" автоматически выключается и раздается звуковой сигнал. На дисплее гаснет 🔥.
- Установите блюдо в рабочую камеру.

15.2 Деактивация быстрого нагрева

- Нажмите ⤴.
- Нажмите 🔥.

16 Базовые установки

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

16.1 Обзор базовых установок

Здесь приведен обзор базовых установок и заводских настроек. Базовые установки зависят от оборудования прибора.

Дополнительную информацию по отдельным базовым установкам можно вывести на дисплей с помощью "Информация".

Базовые уста- Выбор новки

Язык см. выбор на приборе

Базовые уста- Выбор новки

Home Connect	Подключение духового шкафа к мобильному устройству для дистанционного управления → "Home Connect", Страница 27
Время суток	Время суток в 24-часовом формате
Дата	Дата в формате ДД.ММ.ГГГГ

Дисплей	Выбор
Яркость	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹
Индикация ожидания	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкл, с ограничением по времени ■ Вкл (эта настройка повышает расход электроэнергии) ■ Выкл¹
Время	<ul style="list-style-type: none"> ■ Цифр. + дата¹ ■ Цифровой ■ Аналог. + дата ■ Аналоговый
Ориентация экрана	Выравнивание дисплея по горизонтали и вертикали

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

Сигнал	Выбор
Сигнал кнопок	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкл¹ ■ Выкл
Звуковой сигнал	<ul style="list-style-type: none"> ■ Очень короткий ■ Короткий ■ Средний¹ ■ Длинный

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

Настройки прибора	Выбор
Остаточное время работы вентилятора	<ul style="list-style-type: none"> ■ Минимальное ■ Рекомендуемое¹ ■ Длительное ■ Очень долгое
Выдвижной механизм	<ul style="list-style-type: none"> ■ Установлен (для двух- и трехуровневой направляющей) ■ Не установлен (при навесных элементах и одноуровневой направляющей)¹
Подсветка	<ul style="list-style-type: none"> ■ Включение при приготовлении и открывании дверцы¹ ■ Только при открывании дверцы ■ Всегда выключено
Жесткость воды	<ul style="list-style-type: none"> ■ 4 (очень жесткая)¹ ■ 3 (жесткая) ■ 2 (средняя) ■ 1 (мягкая) ■ 0 (смягченная)

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







Персонализация	Выбор
Фирменный логотип	<ul style="list-style-type: none"> ■ Отображать¹ ■ Не отображать
Режим после включения	<ul style="list-style-type: none"> ■ Главное меню¹ ■ Виды нагрева ■ Пар ■ Блюда ■ Избранное
Истекшее время приготовления	<ul style="list-style-type: none"> ■ Отображать¹ ■ Не отображать
Региональные блюда	<ul style="list-style-type: none"> ■ Все¹ ■ Европейские блюда ■ Блюда по английским традициям
Блюда	<ul style="list-style-type: none"> ■ Все¹ ■ Без свинины ■ Только кошерные
Блокировка для безопасности детей	<ul style="list-style-type: none"> ■ Только блокировка кнопок¹ ■ Блокировка дверцы + блокировка кнопок ■ Деактивировано
Автоматический быстрый нагрев	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкл¹ ■ Выкл

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

Заводские установки	Выбор
Заводские установки	<ul style="list-style-type: none"> ■ Отменить ■ Восстановить

Информация о приборе	Индикация
Информация о приборе	Отображение технической информации о приборе

16.2 Изменение базовой установки

1. Включите прибор нажатием кнопки .
2. Нажмите "Базовые установки".
3. Для просмотра базовых установок или категорий используйте  или .
4. Нажмите на необходимую базовую установку или категорию.
 - Нажмите на необходимую базовую установку в выбранной категории.
5. Для выбора необходимой установки проведите пальцем влево или вправо.
6. Подтвердите изменение с помощью . Если  не появляется, изменение применяется сразу.
7. Для изменения других базовых установок вернитесь с помощью  к базовым установкам.

17 Home Connect

Данный прибор можно подключить к домашней сети связи. Подключите прибор к мобильному устройству, чтобы управлять функциями прибора через приложение Home Connect, изменять базовые установки и отслеживать актуальный статус стирки.

Сервис Home Connect доступен не во всех странах. Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Информацию об этом вы найдете здесь: www.home-connect.com.

Приложение Home Connect поможет вам пройти весь процесс регистрации. Для выполнения настроек следуйте указаниям в приложении Home Connect.

Рекомендации

- Соответствующая информация содержится в прилагаемой документации Home Connect.
- Также соблюдайте указания, приведенные в приложении Home Connect.

Примечания

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

17.1 Настройка Home Connect

Требования

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

1. Скачайте приложение Home Connect.



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



3. Следуйте указаниям в приложении Home Connect.

17.2 Установки Home Connect

В меню базовых установок вашего прибора вы можете установить параметры и настройки сети для Home Connect.

Перечень настроек, отображаемых на дисплее, зависит от того, установлено ли приложение Home Connect и выполнено ли подключение прибора к домашней сети.

Базовая установка	Варианты установок	Пояснения
Home Connect Assistant	Запуск Assistant Прервать соединение	С помощью Home Connect Assistant вы можете подключить свой прибор к приложению Home Connect. Заметка: При первом использовании Home Connect Assistant доступна установка "Запустить Assistant".

Базовая установка	Варианты установок	Пояснения
Wi-Fi	Вкл Выкл	По Wi-Fi вы можете отключить прибор от сети. Достаточно успешно подключиться к сети один раз. Если после этого Wi-Fi будет отключен, все ваши данные сохранятся. При последующей активации Wi-Fi прибор подключится автоматически. Заметка: При работе в сети прибор потребляет не более 2 Ватт.
Статус дистанционного управления	Мониторинг Дистанционный запуск вручную Постоянный дистанционный запуск	При мониторинге в приложении будет отображаться только режим работы прибора. Если дистанционный запуск включен с настройкой «Вручную», его необходимо включать перед каждым запуском прибора через приложение. Если вы откроете дверцу прибора в течение 15 минут после активации дистанционного запуска или по окончании работы, дистанционный запуск будет отключен. Если дистанционный запуск включен с настройкой «Постоянно», прибор можно запускать и управлять им дистанционно в любое время. Если вы часто используете дистанционное управление прибором, имеет смысл установить постоянный дистанционный запуск.

17.3 Управление прибором через приложение Home Connect

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


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

- ▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▶ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Требования

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

1. Для активации дистанционного запуска нажмите .
2. Выполните настройку в приложении Home Connect и отправьте прибору.

Примечания

- Если вы откроете дверцу прибора в течение 15 минут после активации дистанционного запуска или после окончания работы, дистанционный запуск вручную будет отключен.
- Когда вы запускаете работу духового шкафа на самом приборе, дистанционный запуск активируется автоматически. Вы можете изменить настройки через приложение Home Connect или запустить выполнение новой программы.

17.4 Обновление программного обеспечения

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение прибора, например, для оптимизации, устранения ошибок, установки важных обновлений системы безопасности.

Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, иметь установленное на мобильном устройстве приложение и подключиться к серверу Home Connect.

Как только обновление программного обеспечения будет доступно, вы будете проинформированы через приложение Home Connect и сможете запустить обновление программного обеспечения через приложение. После успешной загрузки вы можете начать установку через приложение Home Connect, если вы находитесь в домашней сети WLAN (Wi-Fi). Об успешном окончании установки вы получите информацию через приложение Home Connect.

Примечания

- В процессе загрузки данных можно продолжать пользоваться прибором. В зависимости от индивидуальных настроек в приложении обновленную версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать без промедления.
- Установка занимает несколько минут. В процессе установки вы не сможете пользоваться прибором.

17.5 Дистанционная диагностика

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

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

17.6 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных.

При первом соединении прибора с домашней сетью, имеющей выход в интернет, прибор передает на сервер Home Connect данные следующих категорий (первоначальная регистрация):

- Уникальный идентификатор прибора (состоит из кодовых номеров прибора и MAC-адреса встроенного модуля Wi-Fi).
- Сертификат безопасности модуля Wi-Fi (для информационно-технической защиты соединения).

- Текущие версии программного и аппаратного обеспечения вашего бытового прибора.
- Статус предыдущего восстановления заводских настроек, если оно выполнялось.

Первоначальная регистрация является этапом подготовки к использованию функций Home Connect и требуется лишь однократно, при первом использовании функций Home Connect.

Заметка: Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Информацию о защите данных можно найти в приложении Home Connect.

18 Очистка и уход

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

18.1 Моющие средства

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникающая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

- ▶ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▶ Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ▶ Не используйте специальные чистящие средства в теплом состоянии.

Использование средства для очистки духовок в нагретой рабочей камере приводит к повреждению эмали.

- ▶ Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера нагрета.
- ▶ Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

Смешивание различных моющих средств может вызвать их химическую реакцию.

- ▶ Не смешивайте моющие средства.
- ▶ Полностью удаляйте остатки моющих средств. Частицы соли в новых губках могут повредить поверхности.
- ▶ Тщательно вымойте новые губки для мытья посуды перед использованием.

Подходящие чистящие средства

Используйте только подходящие моющие средства для очистки различных поверхностей вашего прибора.

Соблюдайте инструкции по очистке прибора.

→ "Очистка прибора", Страница 31

Передняя панель прибора

Поверхность	Подходящие чистящие средства	Указания
Нержавеющая сталь	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горячий мыльный раствор ■ Специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей 	<p>Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали.</p> <p>Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить тонким слоем.</p>
Пластиковые и покрытые лаком поверхности например, панель управления	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горячий мыльный раствор 	<p>Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей.</p> <p>Для предотвращения появления пятен, которые невозможно удалить, сразу убирайте средство для удаления накипи при попадании на поверхность.</p>

Дверца прибора

Зона	Подходящие чистящие средства	Указания
Стекла дверцы	<ul style="list-style-type: none"> Горячий мыльный раствор Средство для очистки духовых шкафов 	<p>Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или губку из нержавеющей стали.</p> <p>Рекомендация: Для тщательной очистки снимайте стекла дверцы. → "Дверца прибора", Страница 37</p>
Защитная панель дверцы	<ul style="list-style-type: none"> Из нержавеющей стали: Средство для очистки нержавеющей стали Из пластмассы: Горячий мыльный раствор 	<p>Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей.</p> <p>Не используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали.</p> <p>Рекомендация: Для тщательной очистки снимайте защитные панели дверцы. → "Дверца прибора", Страница 37</p>
Внутренняя рама дверцы из нержавеющей стали	<ul style="list-style-type: none"> Средство для очистки нержавеющей стали 	<p>Цветные пятна можно удалить с помощью средства для очистки нержавеющей стали.</p> <p>Не используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали.</p>
Ручка дверцы	<ul style="list-style-type: none"> Горячий мыльный раствор 	<p>Для предотвращения появления пятен, которые невозможно удалить, сразу убирайте средство для удаления накипи при попадании на поверхность.</p>
Уплотнитель дверцы	<ul style="list-style-type: none"> Горячий мыльный раствор 	<p>Не трите и не снимайте.</p>

Рабочая камера

Зона	Подходящие чистящие средства	Указания
Эмалированные поверхности	<ul style="list-style-type: none"> Горячий мыльный раствор Раствор уксуса Средство для очистки духовых шкафов 	<p>При сильном загрязнении размачивайте пятна или используйте щетку или губку из нержавеющей стали.</p> <p>После очистки просушите рабочую камеру, оставив дверцу прибора открытой.</p> <p>Примечания</p> <ul style="list-style-type: none"> Лучше всего использовать режим очистки. → "Режим очистки 'Автоматическая самоочистка'", Страница 31 При очень высоких температурах эмаль может выгорать, что может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть шероховатыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии. Остатки пищевых продуктов могут вызвать белый налет на эмалированных поверхностях. Этот налет не представляет опасности для здоровья. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. Налет можно удалить лимонной кислотой.
Навесные элементы	<ul style="list-style-type: none"> Горячий мыльный раствор 	<p>При сильном загрязнении размачивайте пятна или используйте щетку или губку из нержавеющей стали.</p> <p>Заметка: Для тщательной очистки снимите навесные элементы. → "Навесные элементы", Страница 35</p>
Выдвижной механизм	<ul style="list-style-type: none"> Горячий мыльный раствор 	<p>При сильных загрязнениях используйте щетку.</p> <p>Чтобы не удалить смазку, очищайте направляющие, не снимая.</p> <p>Запрещено мыть в посудомоечной машине.</p> <p>Заметка: Для тщательной очистки снимите выдвижной механизм. → "Навесные элементы", Страница 35</p>
Принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> Горячий мыльный раствор Средство для очистки духовых шкафов 	<p>При сильном загрязнении размачивайте пятна или используйте щетку или губку из нержавеющей стали.</p> <p>Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.</p>

Зона	Подходящие чистящие средства	Указания
Резервуар для воды	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Горячий мыльный раствор 	<p>Чтобы удалить остатки моющего средства после очистки, тщательно промойте элементы чистой водой.</p> <p>Чтобы высушить резервуар для воды после очистки, оставьте его просохнуть с открытой крышкой. Насухо вытрите уплотнитель крышки.</p> <p>Не мойте в посудомоечной машине.</p>
Термометр для жаркого	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Горячий мыльный раствор 	<p>При сильных загрязнениях используйте щетку.</p> <p>Запрещено мыть в посудомоечной машине.</p>

18.2 Очистка прибора

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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

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

Требование: Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.

→ "Моющие средства", Страница 29

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

19 Режим очистки "Автоматическая самоочистка"

Благодаря режиму очистки "Автоматическая самоочистка" рабочая камера очищается практически автоматически.

Используйте режим очистки рабочей камеры каждые 2–3 месяца. При необходимости можно производить очистку чаще. Потребление электроэнергии в режиме очистки составляет прим. 3,6–4,7 кВт ч.

19.1 Подготовка прибора к очистке

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

- ▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▶ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

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

- ▶ Перед каждым процессом очистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора.
- ▶ Никогда не очищайте принадлежности одновременно.

Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.

- ▶ Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться.
- ▶ Не загромождайте фронтальную поверхность прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании поврежденного уплотнителя дверцы в области дверцы выходит много тепла.

- ▶ Не трите и не снимайте уплотнитель.
- ▶ Не используйте прибор, если уплотнитель поврежден или отсутствует.

1. Извлеките из прибора резервуар для воды.
2. Извлеките принадлежности и посуду из рабочей камеры.

Вы можете очистить навесные элементы, включая выдвижные элементы.
3. Удалите грубые загрязнения в рабочей камере и с навесных элементов.
4. Очистите дверцу прибора с внутренней стороны и поверхности рабочей камеры вокруг уплотнителя дверцы мягкой тканевой салфеткой, смоченной в мыльном растворе.

Не трите и не снимайте уплотнитель дверцы.

Удалите сильные загрязнения на внутреннем стекле дверцы с помощью средства для очистки духовых шкафов.
5. Извлеките принадлежность из рабочей камеры. Рабочая камера должна быть пустой, за исключением навесных элементов.

19.2 Установка режима очистки "Автоматическая самоочистка"

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения вреда здоровью!

Функция очистки нагревает рабочую камеру до очень высокой температуры, поэтому остатки от жарения, приготовления на гриле или выпекания сгорают. При этом выделяются пары, которые могут раздражать слизистые оболочки.

- ▶ Тщательно проветривайте кухню во время очистки.
- ▶ Не оставайтесь в помещении на долгое время.
- ▶ Выведите из него детей и домашних животных.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время очистки рабочая камера сильно нагревается.


- ▶ Не открывайте дверцу прибора.
- ▶ Дайте прибору остыть.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.

- ▶ Не прикасайтесь к дверце прибора.
- ▶ Дайте прибору остыть.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Заметка: Во время очистки освещение духового шкафа не работает.

Требование: → "Подготовка прибора к очистке", Страница 31




1. Нажмите "Очистка".
2. Нажмите "Автоматическая самоочистка" .
3. Нажмите "Режим" и установите режим очистки.

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

Выбирайте более интенсивный уровень очистки при наличии сильных или въевшихся загрязнений. Время выполнения режима очистки невозможно изменить.


После запуска режима очистки вы не можете его изменить.

- ✓ На дисплее появляется время выполнения режима очистки.

4. Запустите режим очистки с помощью .
- ✓ На дисплее появляется указание о необходимости подготовки к выполнению режима очистки.
5. Подтвердите указание с помощью "ОК".
- ✓ Режим очистки запускается. На дисплее начинается отсчет времени приготовления.
- ✓ В целях безопасности дверца прибора блокирует доступ в духовой шкаф. На дисплее появляется .
- ✓ По завершении программы очистки раздается сигнал.
6. После очистки подготовьте прибор к работе. → "Подготовка прибора к работе после очистки", Страница 32
Дверца прибора разблокируется только, когда прибор достаточно остынет и погаснет .

19.3 Отмена режима очистки

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

- ▶ Для отмены режима очистки выключите прибор с помощью .

19.4 Подготовка прибора к работе после очистки

1. Дайте прибору остыть.
2. Вытрите влажной тканевой салфеткой нагар, оставшийся в рабочей камере, на навесных элементах, а также на дверце прибора.
3. Выдвиньте и задвиньте несколько раз выдвижные элементы.
Во время очистки на выдвижных элементах могут появиться цветные пятна. Изменение цвета не мешает работе прибора.
4. Белый налет можно удалить лимонной кислотой.

Заметка: Сильные загрязнения могут оставить белый налет на эмалированных поверхностях. Эти остатки пищевых продуктов не представляют опасности. Такие загрязнения не мешают работе прибора.

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

20 Программа очистки "Easy Clean"

Используйте программу очистки "Easy Clean" для промежуточной очистки рабочей камеры. В ходе этой программы "Easy Clean" загрязнения размягчаются посредством испарения мыльного раствора. Затем загрязнения легко удаляются.

20.1 Установка программы очистки "Easy Clean"

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Примечания

- Во время выполнения программы очистки освещения духового шкафа не работает.
- Не открывайте дверцу прибора во время его работы.

Требования

- Запуск программы очистки возможен только после остывания рабочей камеры (до комнатной температуры) и закрытия дверцы прибора.
- Чтобы удалить особенно стойкую грязь, перед запуском программы очистки протрите загрязненные участки гладких поверхностей моющим средством.

1. Извлеките принадлежности из рабочей камеры.

2. ВНИМАНИЕ!

Использование дистиллированной воды в рабочей камере ведет к появлению ржавчины.

- ▶ Не используйте дистиллированную воду.

Смешайте 0,4 литра воды с одной каплей моющего средства и налейте на дно рабочей камеры посередине.

3. Нажмите "Очистка".

4. Нажмите "Easy Clean".

5. Запустите программу очистки с помощью ▷||.

- ✓ На дисплее появляется указание о необходимости подготовки к выполнению программы очистки.

6. Подтвердите указание с помощью "ОК".

- ✓ Запустите программу очистки. На дисплее начнется отсчет времени приготовления.

- ✓ После завершения программы очистки раздается сигнал.

7. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

8. После завершения программы очистки удалите оставшиеся загрязнения.

→ "Очистка рабочей камеры после приготовления пищи", Страница 33

20.2 Очистка рабочей камеры после приготовления пищи

ВНИМАНИЕ!

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

- ▶ По завершении программы очистки протрите рабочую камеру и дайте ей полностью просохнуть.

Требование: Рабочая камера остыла.

1. Откройте дверцу прибора и соберите оставшуюся воду губкой.
2. Очищайте гладкие поверхности внутри рабочей камеры с помощью салфетки или мягкой щетки. Въевшуюся грязь удаляйте спиральной металлической мочалкой.
3. Удалите накипь салфеткой, смоченной в уксусе. Затем промойте чистой водой и вытрите насухо мягкой салфеткой, не забывая при этом участок под уплотнителем дверцы.
4. Если стойкая грязь сохранилась, снова запустите программу очистки после того, как рабочая камера остынет.
5. Чтобы дать рабочей камере просохнуть, оставьте дверцу открытой около 1 часа или используйте функцию сушки.

→ "Сушка", Страница 34

21 Удаление накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь.

Периодичность удаления накипи зависит от используемых режимов с паром и жесткости воды. Прибор сообщит вам, когда количество возможных запусков режимов приготовления с паром станет меньше 5. Если не выполнить удаление накипи, вы не сможете установить режим приготовления с паром.

Процесс удаления накипи состоит из нескольких этапов и занимает прим. 70–95 минут:

- Удаление накипи (прим. 55–70 минут)
- Первый цикл промывки (прим. 8–12 минут)
- Второй цикл промывки (прим. 8–12 минут)

Полностью выполните цикл удаления накипи.

После прерывания процесса удаления накипи невозможно установить другой режим. Чтобы восстановить работоспособность прибора, выполните 2 цикла промывки.

21.1 Подготовка к удалению накипи

ВНИМАНИЕ!

Время воздействия для удаления накипи зависит от рекомендуемого нами жидкого средства для удаления накипи. Все прочие средства для удаления накипи могут повредить прибор.

- ▶ Используйте только рекомендованные нами жидкие средства для удаления накипи.

Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности приводит к их повреждению.

► Сразу смойте раствор для удаления накипи водой.

1. Приготовьте раствор для удаления накипи:
 - 200 мл жидкого средства для удаления накипи
 - 400 мл воды
2. Откройте панель управления.
3. Извлеките резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.
4. Задвиньте резервуар для воды с добавлением раствора для удаления накипи.
5. Закройте панель управления.



21.2 Установка режима удаления накипи

ВНИМАНИЕ!

Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности приводит к их повреждению.

► Сразу смойте раствор для удаления накипи водой.

Требование: → "Подготовка к удалению накипи",
Страница 33

1. Нажмите "Очистка".
2. Нажмите "Удаление накипи" .
- ✓ На дисплее появится время выполнения. Время выполнения режима удаления накипи нельзя изменить.
3. Запустите процесс удаления накипи с помощью .
- ✓ На дисплее появляется указание о необходимости подготовки к удалению накипи.
4. Подтвердите указание с помощью "ОК".

- ✓ Процесс удаления накипи запускается. На дисплее начинается отсчет времени приготовления.
- ✓ После завершения удаления накипи раздается сигнал.

21.3 Выполнение первого цикла промывки

1. Откройте панель управления и извлеките резервуар для воды.
2. Тщательно промойте резервуар и наполните водой.
3. Задвиньте резервуар для воды и закройте панель управления.
- ✓ Запустите промывку. На дисплее начинается отсчет времени приготовления.
- ✓ После завершения промывки раздается сигнал.

21.4 Выполнение второго цикла промывки

1. Откройте панель управления и извлеките резервуар для воды.
2. Тщательно промойте резервуар и наполните водой.
3. Задвиньте резервуар для воды и закройте панель управления.
- ✓ Запустите промывку. На дисплее начинается отсчет времени приготовления.
- ✓ После завершения промывки раздается сигнал.
4. Опорожните резервуар для воды и просушите его.
→ "Опорожнение резервуара для воды",
Страница 19

22 Сушка

После приготовления в режиме с паром выполняйте сушку рабочей камеры, чтобы в ней не оставалось влаги.

22.1 Просушка рабочей камеры

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается.

► Перед очисткой дайте прибору остыть.

ВНИМАНИЕ!

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

- Не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода.
- Перед запуском прибора вытрите воду на дне рабочей камеры.


Требование: Рабочая камера остыла.

1. Удалите возможные загрязнения в рабочей камере.
2. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
3. Накипь удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягкой салфеткой.

4. Оставьте рабочую камеру на просушку в течение 1 часа при открытой дверце прибора или используйте "Функция сушки".
→ "Установка 'Функция сушки'", Страница 34

22.2 Установка "Функция сушки"

Требование: → "Просушка рабочей камеры",
Страница 34

1. Нажмите "Очистка".
2. Нажмите "Функция сушки".
- ✓ На дисплее появится время выполнения. Время выполнения функции сушки невозможно изменить.
3. Запустите функцию сушки с помощью .
- ✓ На дисплее появляется указание о необходимости подготовки к выполнению функции сушки.
4. Подтвердите указание с помощью "ОК".
- ✓ Функция сушки запускается. На дисплее начинается отсчет времени приготовления.
- ✓ После завершения функции сушки раздается сигнал.
5. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

23 Навесные элементы

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

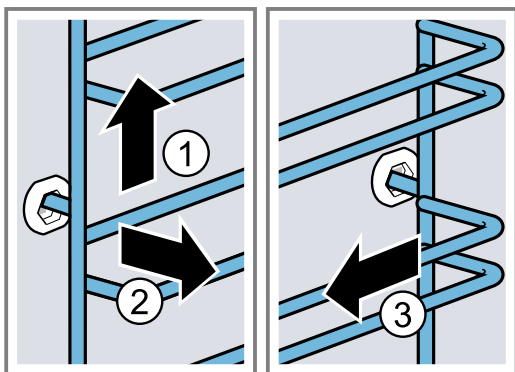
23.1 Снятие навесных элементов

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Навесные элементы очень сильно нагреваются

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

1. Слегка приподнимите ① навесной элемент и снимите ②.
2. Потяните навесной элемент вперед ③ и извлеките.



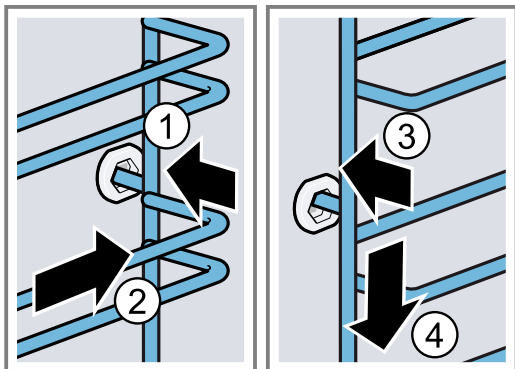
3. Очистите навесной элемент.
→ "Моющие средства", Страница 29

23.2 Установка навесных элементов

Примечания

- Навесные элементы не взаимозаменяемы.
- При установке обоих навесных элементов следите, чтобы скобы находились впереди.

1. Вставьте навесной элемент в заднее гнездо ① так, чтобы он прилегал к стенке рабочей камеры, и отожмите назад ②.
2. Вставьте навесной элемент в переднее гнездо ③ так, чтобы он прилегал к стенке рабочей камеры, и отожмите вниз ④.



23.3 Снятие направляющих

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

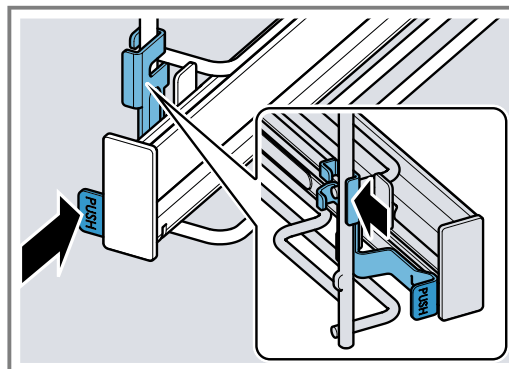
Навесные элементы очень сильно нагреваются

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

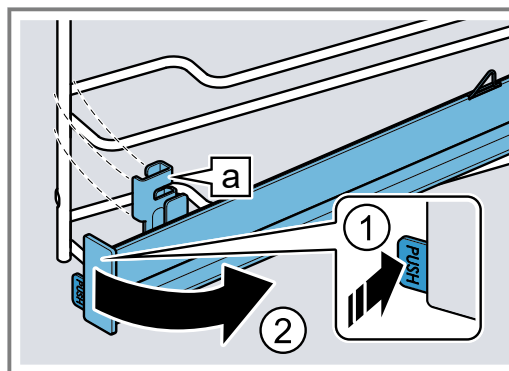
Примечания

- В зависимости от типа прибора вам необходимо настроить базовые установки для использования телескопических полозьев для приборов с выдвижными элементами и направляющими.
→ "Базовые установки", Страница 25
- При необходимости можно установить выдвижные направляющие на любом уровне.
- При необходимости можно оснастить выдвижными направляющими все уровни.

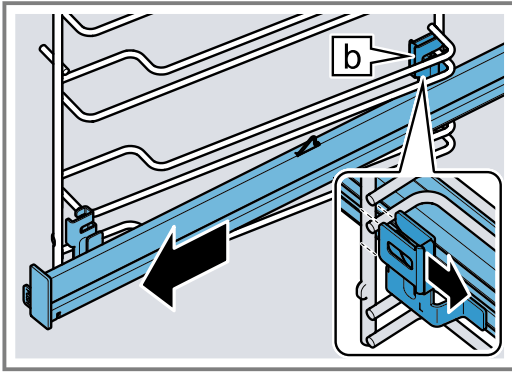
1. Нажмите на **PUSH** сбоку от направляющей и сдвиньте направляющую назад.



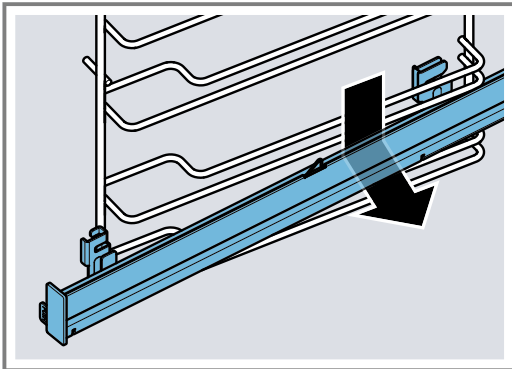
2. Продолжая нажимать на **PUSH**, ① поверните направляющую наружу ②, так чтобы передний держатель [a] расфиксировался.



3. Извлеките направляющую движением вперед.



4. Снимите направляющую.



5. Очистите направляющую.
→ "Моющие средства", Страница 29

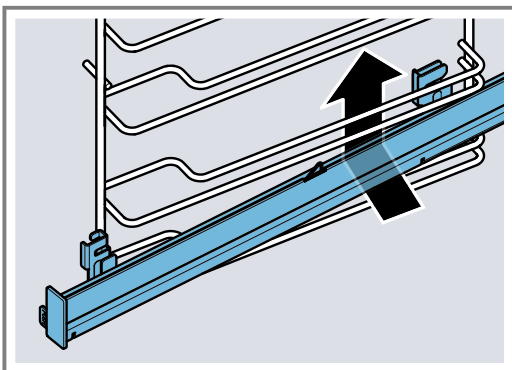
Заметка:
Дополнительная информация:



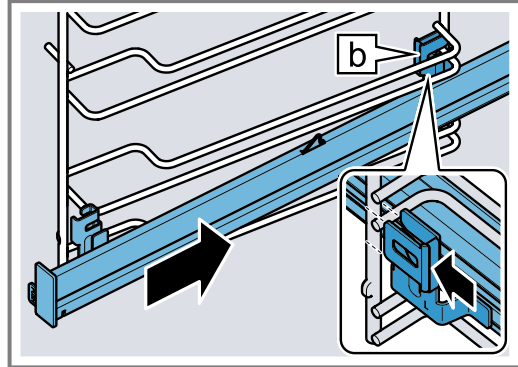
23.4 Установка направляющих

Заметка: Направляющие не взаимозаменяемы. Необходимо навешивать направляющие таким образом, чтобы их можно было выдвинуть вперед.

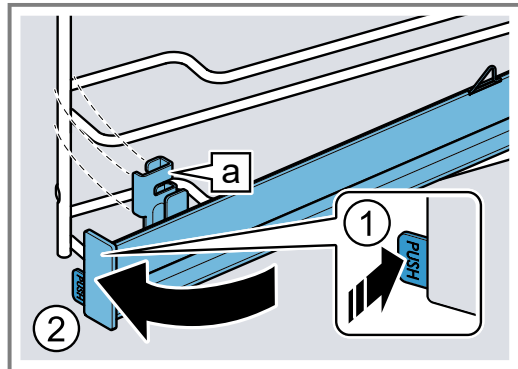
1. Заведите выдвижную направляющую с задним держателем [b] снизу за оба направляющих штыря на требуемом уровне установки и удерживайте ее в горизонтальном положении.



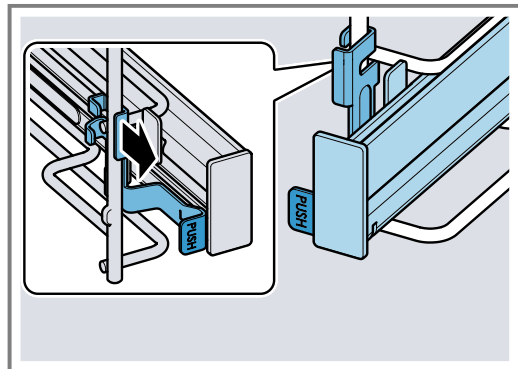
2. Проведите направляющую назад параллельно направляющим штырям и насадите оба держателя на нижний штырь. При этом задний держатель [b] должен обхватить вертикальный штырь.



3. Продолжая нажимать на **PUSH**, ① поверните выдвижную направляющую внутрь ②, так чтобы держатель [a] зафиксировался в нижнем штыре.



4. Отпустите **PUSH**.



- ✓ Крепление фиксируется.
5. Выдвиньте направляющую до упора и снова за-двиньте.

Заметка:
Дополнительная информация:



24 Дверца прибора

Чтобы тщательно очистить дверцу прибора, вы можете снять ее.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Если петли не закреплены из-за неполной блокировки, они могут с силой захлопнуться.

- ▶ При навешивании и снятии дверцы с петель всегда поворачивайте оба фиксатора до упора.
- ▶ Если петля захлопнулась при навешивании или снятии дверцы, не трогайте петлю руками, а обратитесь в сервисную службу.

Заметка:

Дополнительная информация:



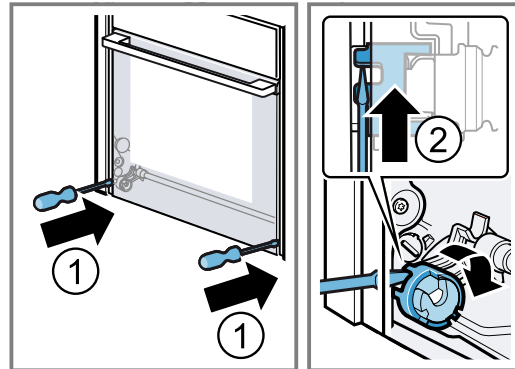
24.1 Снятие дверцы прибора

Требования

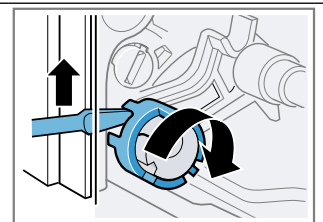
- Подготовьте фонарик.
- Подготовьте отвертку.
- Подготовьте монету.

1. Чтобы лучше видеть блокиратор дверцы, осветите фонариком в зазор рядом с дверцей прибора.

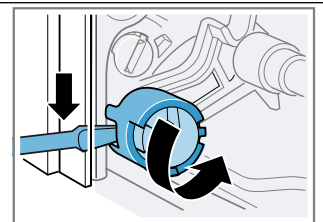
2. Для этого, держа отвертку горизонтально ①, поверните блокиратор дверцы (деталь черного цвета) с обеих сторон вверх до упора ②.



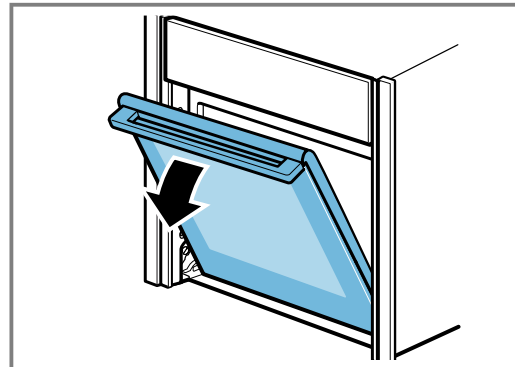
Блокиратор дверцы открыт



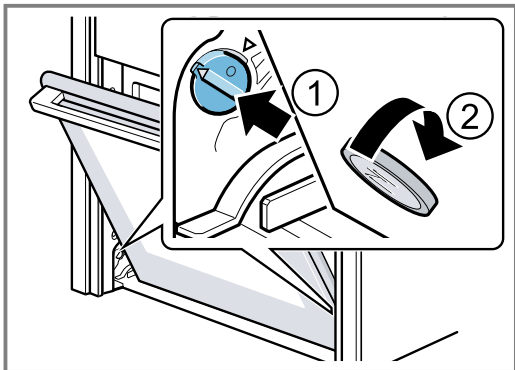
Блокиратор дверцы закрыт



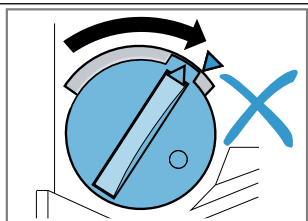
3. Приоткройте дверцу прибора прим. на 45°.



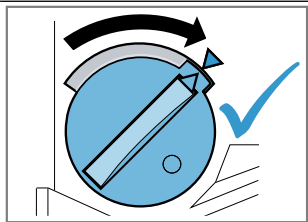
4. Вставьте монету в зазор фиксатора ① и поверните до упора ②.
- Фиксатор слева поверните по часовой стрелке.
 - Фиксатор справа поверните против часовой стрелки.



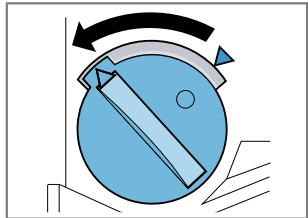
Фиксатор с левой стороны не закреплен
Стрелки не указывают друг на друга



Фиксатор с левой стороны зафиксирован
Стрелки указывают друг на друга



Фиксатор с левой стороны не зафиксирован



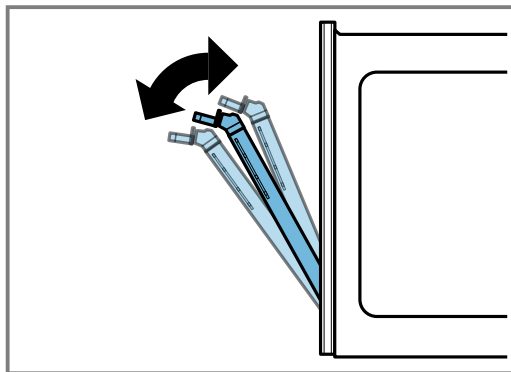
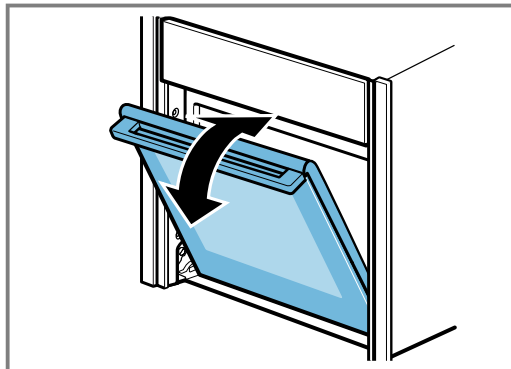
- ✓ Фиксатор входит в зацепление со слышимым щелчком.

5. **ВНИМАНИЕ!**

Открытие и закрытие дверцы прибора в зафиксированном положении повреждает дверные петли.

- ▶ Не открывайте или закрывайте дверцу прибора, если чувствуется сопротивление.
- ▶ При повреждении дверных петель, обратитесь в сервисную службу.

Аккуратно сдвигайте дверцу прибора вперед и назад в обоих направлениях, указанных стрелками, пока не услышите тихий щелчок. Дверцу прибора можно двигать лишь минимально.



- ✓ Дверца прибора находится в зафиксированном положении.

6. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

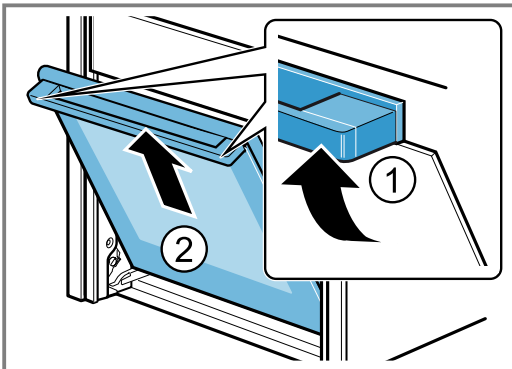
Дверца прибора весит 7–10 кг и при неосторожном обращении может упасть.

► Обращайтесь с дверцей прибора осторожно.

Ручка дверцы не подходит для переноски дверцы прибора. Ручка дверцы может отломиться.

- Не переносите дверцу прибора за ручку.
- При переноске дверцы удерживайте ее слева и справа обеими руками.

Возьмитесь за дверцу прибора слева и справа обеими руками и слегка поверните ручку дверцы вверх таким образом ①, чтобы дверцу прибора можно было снять движением вверх ②.

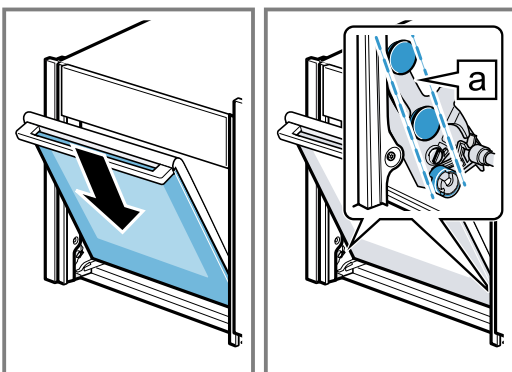


7. Положите дверцу прибора на ровную мягкую и чистую поверхность.

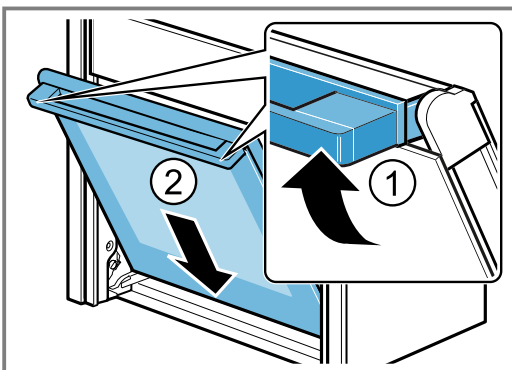
24.2 Навешивание дверцы прибора

1. **Рекомендация:** Убедитесь, что дверца встала без перекаса и полностью вошла в крепление.

Заведите дверцу одновременно через левый и правый направляющие ролики **a**.



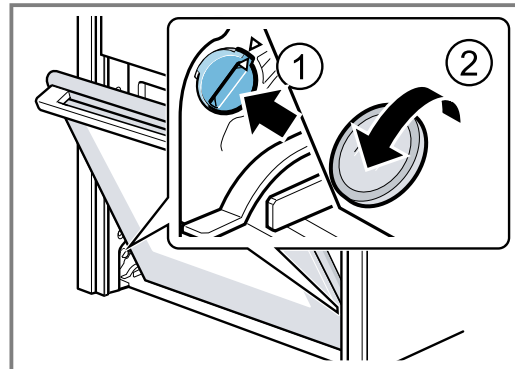
2. Слегка поверните ручку дверцы вверх ①.



✓ Дверца полностью опустится вниз ②.

3. Выверните с помощью монеты оба фиксатора дверцы. Вставьте монету в зазор петли ① и поверните до упора ②.

- Петлю слева поверните против часовой стрелки.
- Петлю справа поверните по часовой стрелке.



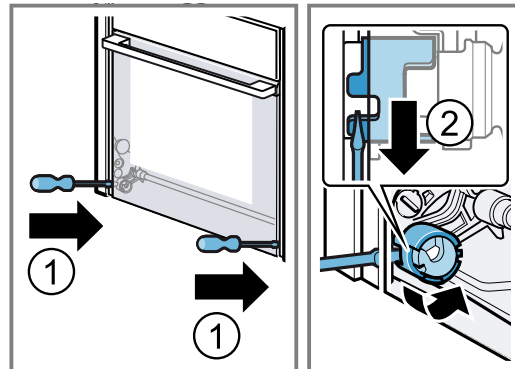
4. Открывайте дверцу прибора, пока не услышите легкий щелчок и затем закройте.

5. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Из-за ненадежных блокираторов дверцы дверца прибора может отсоединиться.

- После навешивания дверцы закройте левый и правый блокираторы дверцы.

Для этого, держа отвертку горизонтально ① поверните блокиратор дверцы (деталь черного цвета) с обеих сторон вниз до упора ②.



✓ Блокиратор дверцы закрыт.

24.3 Снятие стекол дверцы

Для облегчения очистки стекла дверцы можно вынуть.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

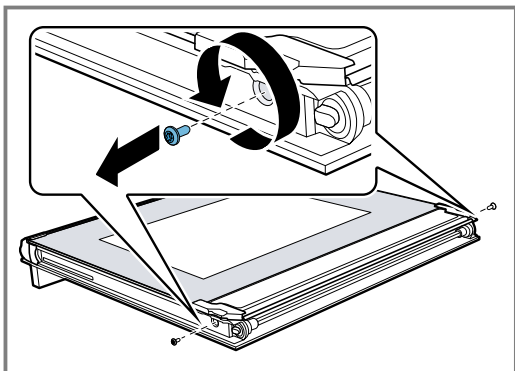
- Используйте защитные перчатки.

Требования

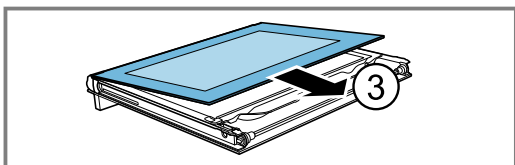
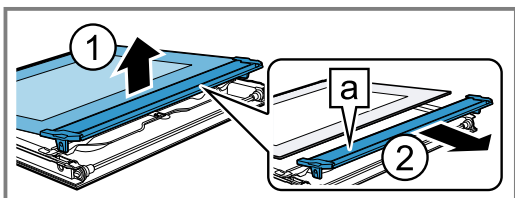
- Подготовьте отвёртку.
- Дверца прибора снята.
→ "Снятие дверцы прибора", Страница 37

1. Положите дверцу прибора внешней стороной вниз на ровную, мягкую и чистую поверхность.

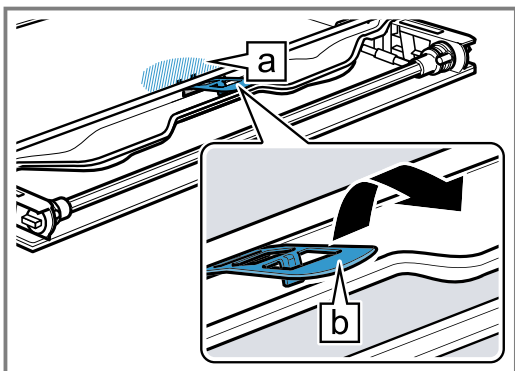
2. Ослабьте винты слева и справа на дверце и снимите её.



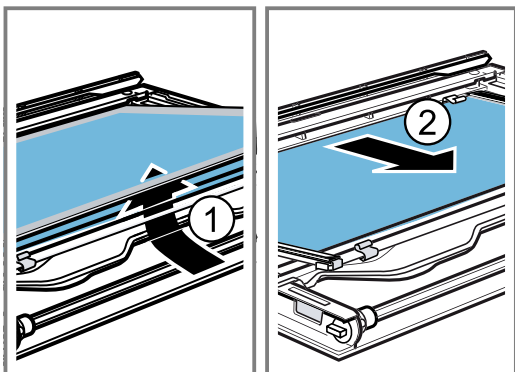
3. Осторожно приподнимите внутреннее стекло вверх под наклоном ① и снимите ② держатель [a].
 4. Осторожно приподнимите внутреннее стекло и извлеките движением в направлении, указанном стрелкой ③.



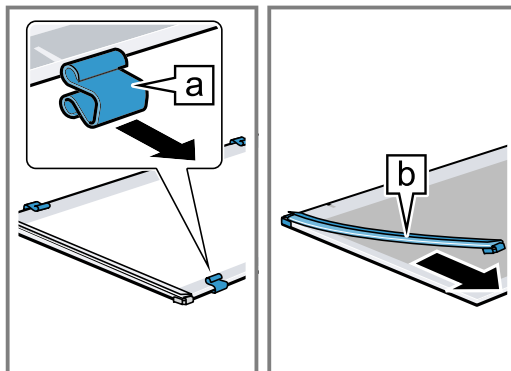
5. Отожмите центральное стекло вниз на участке [a], осторожно надавите на держатель [b] так, чтобы стекло можно было вынуть.



6. Приподнимите снизу первое и второе центральные стекла ① и выньте движением в направлении, указанном стрелкой ②.



7. При очистке по мере необходимости снимайте распорки [a] и уплотнитель [b].



8. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

Протрите стёкла с обеих сторон мягкой салфеткой, смоченной средством для очистки стёкол.

9. Протрите насухо и снова установите стёкла дверцы.

→ "Установка стекла дверцы", Страница 40

24.4 Установка стекла дверцы

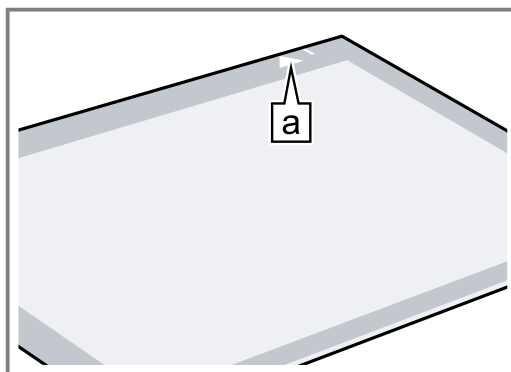
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Неправильно установленное стекло или дверца прибора являются источником опасности.

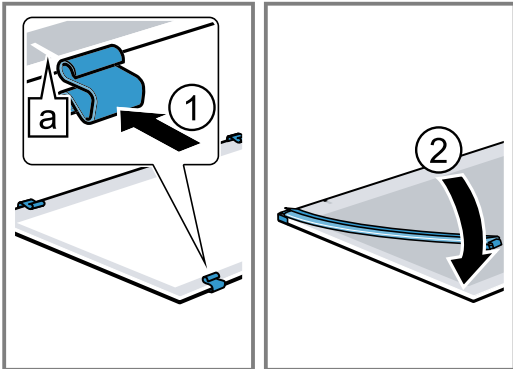
- ▶ Перед началом использования прибора, убедитесь, что стекло и дверца прибора установлены правильно.

1. **Рекомендация:** При установке должна соблюдаться первоначальная последовательность расположения стекол дверцы.

Установите центральное стекло таким образом, чтобы стрелка [a] показывала вправо вверх.



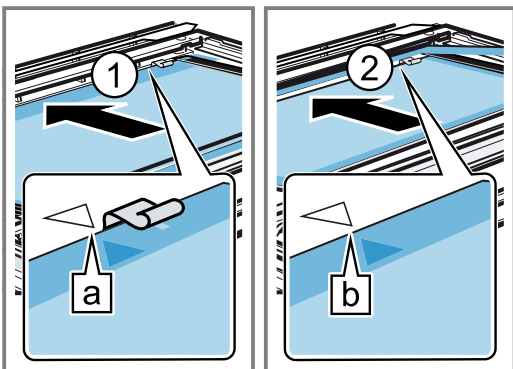
2. Проверьте положение 4 распорок и 2 уплотнителей.
- Поместите распорку посередине линий **a** ①.
 - Установите уплотнители на углах ②.



3. Установите центральное стекло с распоркой и уплотнители в направлении, указанном стрелкой ①.

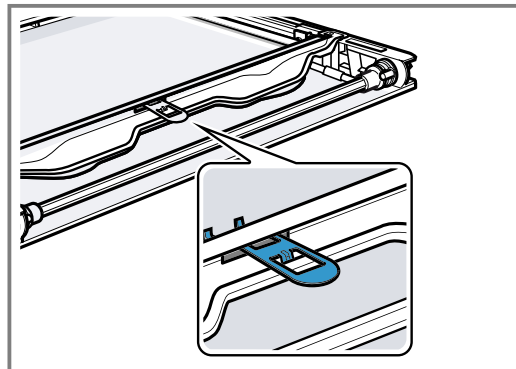
Стрелка на центральном стекле должна совпадать со стрелкой на рамке **a**.

4. Установите второе центральное стекло без распорок и уплотнителей, задвиньте по направлению стрелки так, чтобы оно оказалось в рамке ②.

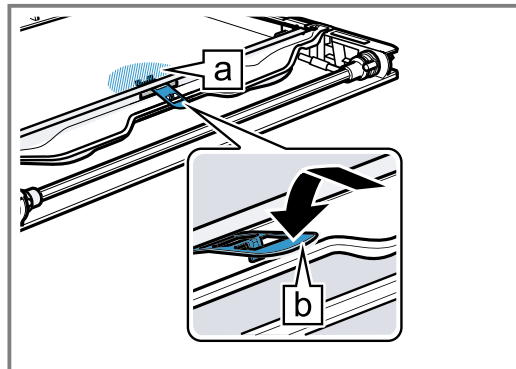


Стрелка на центральном стекле должна совпадать со стрелкой на рамке **b**.

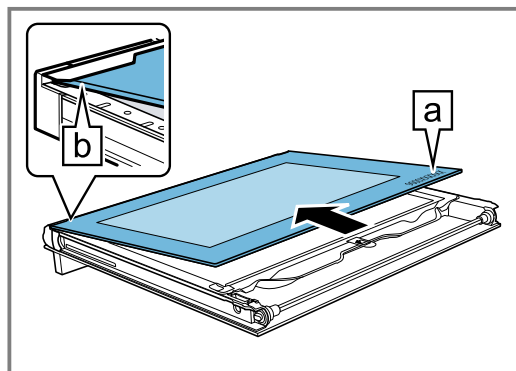
5. Отожмите центральное стекло вниз на участке **a**, вставьте держатель **b** под наклоном и прижмите так, чтобы он зафиксировался.



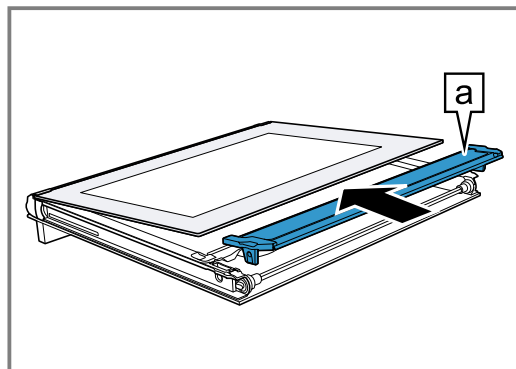
- ✓ Держатель установлен.



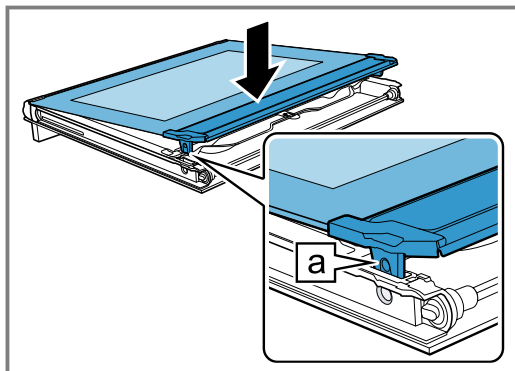
6. Установите внутреннее стекло в дверцу прибора таким образом, чтобы справа снизу был виден номер **a**. Наклоните внутреннее стекло и вставьте в крепёжную направляющую **b**.



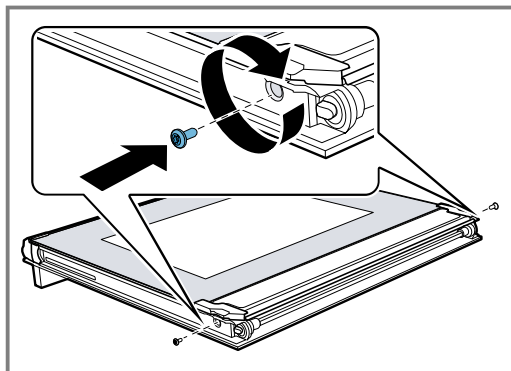
7. Осторожно приподнимите внутреннее стекло вверх под наклоном и установите держатель **a**.



8. Установите внутреннее стекло вместе с держателем [a] в отверстие.



9. Вверните винты на дверце прибора с левой и с правой стороны.



25 Устранение неисправностей

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

→ "Сервисная служба", Страница 45

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

25.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Неисправность электроники 1. Не менее чем на 30 секунд отсоедините прибор от электросети, отключив предохранитель. 2. Сбросьте базовые установки до заводских. → "Базовые установки", Страница 25
На дисплее появляется «Немецкий язык».	Сбой электропитания. ▶ Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. → "Первый ввод в эксплуатацию", Страница 14
Режим не начинается или прерывается.	Возможны различные причины. ▶ Проверьте указания, которые появляются на дисплее. → "Отображение информации", Страница 16
	Функциональная неисправность ▶ Обратитесь в сервисную службу. → "Сервисная служба", Страница 45

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не нагревается.	<p>Включен демонстрационный режим.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Не менее чем на 30 секунд отсоедините прибор от электросети, отключив предохранитель. 2. В течение 5 минут отключите демонстрационный режим в базовых установках. → <i>"Изменение базовой установки", Страница 26</i> <hr/> <p>Сбой электропитания.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Откройте и закройте дверцу прибора однократно после отключения электроэнергии. ✓ Прибор производит диагностику и готов к работе.
Время суток не отображается при выключенном приборе.	<p>Изменена базовая установка.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Измените базовую установку времени суток. → <i>"Базовые установки", Страница 25</i>
Дверца прибора не открывается.	<p>Во время выполнения режима очистки дверца прибора блокируется, на дисплее горит .</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Дайте прибору остыть, пока на дисплее не загорится . → <i>"Режим очистки 'Автоматическая самоочистка'", Страница 31</i> <hr/> <p>После активации блокировки для безопасности детей блокируется дверца прибора.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Деактивируйте блокировку для безопасности детей с помощью "Разблокировать". → <i>"Блокировка для безопасности детей", Страница 25</i> <p>Блокировку можно выключить в меню базовых установок. → <i>"Базовые установки", Страница 25</i></p>
Home Connect не работает надлежащим образом.	<p>Возможны различные причины.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Зайдите на www.home-connect.com.
Панель управления не открывается.	<p>Сработал предохранитель в блоке предохранителей.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей. <hr/> <p>Сбой электропитания.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении. <hr/> <p>Функциональная неисправность</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обратитесь в сервисную службу. → <i>"Сервисная служба", Страница 45</i> 2. Если в резервуаре для воды есть вода, опорожните резервуар для воды: <ul style="list-style-type: none"> - Откройте дверцу прибора. - Возьмитесь за низ панели с правой и левой стороны. - Медленно приподнимите панель и сдвиньте ее вверх.
Прибор выдает запрос на удаление накипи без предварительного отображения показаний счетчика.	<p>Установленный диапазон жёсткости воды слишком низкий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите прибор от известкового налета. → <i>"Удаление накипи", Страница 33</i> 2. Проверьте жёсткость воды и установите её значение в базовых установках. → <i>"Базовые установки", Страница 25</i>
Прибор выдает запрос на промывку.	<p>В процессе удаления накипи была прервана подача электроэнергии или выключен прибор.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Промойте прибор. → <i>"Удаление накипи", Страница 33</i>
На дисплее появляется сообщение "«Наполнить резервуар»", хотя резервуар для воды наполнен.	<p>Резервуар для воды не зафиксирован.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Правильно установите резервуар для воды, чтобы он зафиксировался в держателе. → <i>"Наполнение резервуара для воды", Страница 16</i> <hr/> <p>Резервуар для воды упал. Детали резервуара для воды расшатались из-за вибрации. Резервуар для воды не герметичен.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Закажите новый резервуар для воды. → <i>"Сервисная служба", Страница 45</i> <hr/> <p>Функциональная неисправность</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Не используйте деминерализованную или фильтрованную воду. → <i>"Определение жесткости воды перед первым вводом в эксплуатацию", Страница 13</i> <hr/> <p>Датчик неисправен.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Обратитесь в сервисную службу. → <i>"Сервисная служба", Страница 45</i>

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Кнопки мигают.	За панелью управления выступил конденсат. Никаких действий не требуется. Как только конденсат испарится, мигание кнопок прекратится.
При приготовлении с паром возникает специфический шум.	Шум обусловлен образованием водяного пара при приготовлении блюд из продуктов глубокой заморозки. Никаких действий не требуется.
Прибор гудит во время работы и после выключения.	Шум возникает в связи с проверкой функционирования насоса. Никаких действий не требуется.
Освещение рабочей камеры не функционирует.	Изменена базовая установка. ▶ Измените базовую установку освещения. → "Базовые установки", Страница 25 Неисправна светодиодная лампа. ▶ Обратитесь в сервисную службу. → "Сервисная служба", Страница 45
На дисплее появляется указание на то, что достигнуто максимальное время выполнения.	Достигнуто максимальное время выполнения. Прибор перестает нагреваться. 1. Подтвердите указание на достигнутое максимальное время выполнения с помощью "ОК". 2. Проверьте, нужен ли вам еще прибор. ▶ Чтобы режим не прервался, установите время приготовления. → "Функции времени", Страница 19
Выполнение режима прерывается.	Достигнуто максимальное время выполнения. Прибор перестает нагреваться. 1. Выключите прибор с помощью  . 2. При необходимости снова включите прибор с помощью  и заново запустите режим. ▶ Чтобы режим не прервался, установите время приготовления. → "Функции времени", Страница 19
На дисплее показывается код неисправности, состоящий из букв и цифр, например E0111.	Электроника установила ошибку. 1. Выключите прибор и снова включите. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. 2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 45
Неудовлетворительный результат приготовления.	Были использованы несоответствующие установки. Установочные значения, например температура или время приготовления зависят от рецепта, объема блюда и самих продуктов. ▶ В следующий раз установите более высокие или более низкие значения. Рекомендация: В нашем приложении Home Connect и на нашем сайте www.neff-international.com вы найдете дополнительную информацию о приготовлении и подходящих установках.

26 Утилизация

26.1 Утилизация старого бытового прибора

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

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

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



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

27 Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

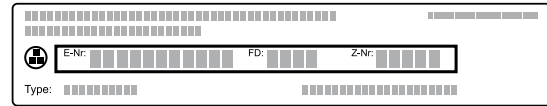
Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код. <https://www.neff.ru>



Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности G. Источники света предлагаются в качестве запчасти и должны заменяться только специально обученным для этого квалифицированным персоналом.

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

Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы. У некоторых приборов, оснащенных функцией использования пара, фирменная табличка находится за панелью.



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

Вы также можете получить информацию о приборе в базовых установках.

→ "Базовые установки", Страница 25

28 Информация по свободно распространяемому и открытому программному обеспечению

Этот продукт содержит компоненты программного обеспечения, которые лицензированы обладателями авторских прав как свободно распространяемое и открытое программное обеспечение.

Соответствующая информация о лицензиях сохранена на бытовом приборе. Доступ к соответствующей информации о лицензиях возможен также через приложение Home Connect: «Профиль -> Правовые указания -> Информация о лицензиях».¹ Вы можете скачать информацию о лицензиях на сайте фирменного продукта. (Найдите на сайте продукта модель своего прибора и прочую документацию.) Вы можете также запросить соответствующую информацию по адресу

ossrequest@bshg.com или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München – Мюнхен, Германия.

По запросу предоставляется исходный код.

Направьте свой запрос по адресу ossrequest@bshg.com или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München – Мюнхен, Германия.

Тема: „OSSREQUEST“

Расходы на обработку вашего запроса будут поставлены вам в счет. Это предложение действительно на протяжении трех лет с даты покупки или же, по меньшей мере, в течение периода, на который мы предлагаем техническую поддержку и запасные детали для соответствующего прибора.

29 Сертификат соответствия

Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциональными возможностями Home Connect соответствует основным требованиям и прочим применимым положениям директивы 2014/53/EU.

Полный текст декларации соответствия RED размещен на интернет-сайте www.neff-international.com на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.



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

¹ В зависимости от комплектации

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.

30 У вас всё получится!

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

Рекомендация: В нашем приложении Home Connect и на нашем сайте www.neff-international.com вы найдете дополнительную информацию о приготовлении и подходящих установках.

30.1 Общие указания по приготовлению

Учитывайте данную информацию при приготовлении всех блюд.

- Температура и время приготовления зависят от количества продуктов и рецепта. Поэтому указаны диапазоны установок. Начните с наименьших значений.
- Значения, приведенные в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодную рабочую камеру. Если вы все равно хотите использовать предварительный разогрев, устанавливайте принадлежности в рабочую камеру, пока она не разогреется.
- Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

30.2 Указания по выпеканию

- Формы для выпекания из темного металла лучше всего подходят для выпекания тортов, пирожных или хлеба.
- Для приготовления запеканок и gratin используйте широкую плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.
- Силиконовые формы не подходят для выпекания.
- Если вы готовите запеканку прямо на универсальном противне, поставьте его на уровень 2.
- Установочные значения, указанные для теста для хлеба, действительны для выпекания как на противне, так и в прямоугольной форме.

ВНИМАНИЕ!

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.

- Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- Не ставьте посуду с водой на дно рабочей камеры.

Уровни установки

Если вы используете вид нагрева «Горячий воздух CircoTherm», вы можете выбрать уровень установки 1, 2, 3 или 4. Лучший результат достигается при приготовлении на следующих уровнях установки.

Выпекание на одном уровне	Высота
Выпечка высокой формы/форма на решетке	2
Выпечка плоской формы/противень	3

Выпекание на нескольких уровнях	Высота
2 уровня	
<ul style="list-style-type: none"> Универсальный противень Противень 	3 1
2 уровня	
<ul style="list-style-type: none"> 2 решетки с установленными на них формами 	3 1
3 уровня	
<ul style="list-style-type: none"> Противень Универсальный противень Противень 	4 3 1
4 уровня	
<ul style="list-style-type: none"> 4 решетки с пергаментной бумагой 	4 3 2 1

Используйте вид нагрева «Горячий воздух CircoTherm».

Замечка: Выпечка, помещенная одновременно на противень или в форму, не обязательно будет готова одновременно.

30.3 Указания по жарению, тушению и приготовлению на гриле

- Рекомендации по установкам применимы к продуктам для жарения, имеющих такую же температуру, как в холодильнике, и к нефаршированной птице, готовой к приготовлению.
- Уложите птицу на посуду грудкой или стороной с кожей вниз.
- При жарении, приготовлении на гриле или приготовлении рыбы целиком, переворачивайте блюдо по истечении прим. от 1/2 до 2/3 заданного времени.

Жарение на решётке

Приготовленные на решётке блюда будут иметь хрустящую корочку со всех сторон. Готовьте крупную птицу или несколько кусков одновременно.

- Жарьте куски одинакового веса и толщины. В этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.
- Кладите куски непосредственно на решётку.
- Для сбора стекающей жидкости установите универсальный противень так, чтобы решётка находилась сверху на указанной высоте.
- В зависимости от размеров и вида жаркого в универсальный противень следует налить до 0,5 л воды.
Из собранного стекающего сока можно приготовить соус. Кроме того, образуется меньше чада и духовой шкаф меньше загрязняется.

Жарение в посуде

Приготовление в закрытой посуде позволяет содержать рабочую камеру в чистоте.

Общие сведения о жарении в посуде

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

Жарение в открытой посуде

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

Жарение в закрытой посуде

- Используйте подходящую, хорошо прилегающую крышку.
- При приготовлении мяса соблюдайте расстояние между продуктом и крышкой не менее 3 см. Мясо может приподняться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При открывании крышки после приготовления может высвободиться очень горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Поднимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в сторону, противоположную от вас.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Приготовление на гриле

Для получения хрустящей корочки готовьте блюда на гриле.

ВНИМАНИЕ!

Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решётку

- ▶ Не кладите продукты, содержащие кислоту, такие как фрукты или вымоченные в кислом маринаде блюда для приготовления на гриле, прямо на решётку.

Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель

В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.

Термогриль отлично подходит для приготовления птицы и рыбы целиком, а также мяса, например жаркого с хрустящей корочкой.

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

Примечания

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

30.4 Указания по приготовлению полуфабрикатов

- Результат приготовления во многом зависит от продуктов. Исходные ингредиенты могут быть слегка обжарены и иметь неоднородную структуру.
- Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки. Удалите лёд с продуктов.
- Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Разогревайте или готовьте полуфабрикаты только в термостойкой посуде.
- Равномерно распределите отдельные продукты, например булочки и картофельные дольки, по принадлежностям. Оставьте между ними достаточно места.
- Соблюдайте указания производителя на упаковке.

30.5 Выбор блюд

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

Рекомендации по установкам для различных блюд





Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид на- грева	Температура, °С	Уровень подачи пара	Время при- готовления, мин
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма с отверстием посередине или Прямоугольная форма	2	≡	150–170	-	60–80
Сдобный пирог, 2 уровня	Форма с отверстием посередине или Прямоугольная форма	3+1	⌘	140–160	-	60–80
Фруктовый или творожный торт из песочного теста	Разъёмная форма Ø 26 см	2	≡	170–190	-	55–80
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъёмная форма Ø 28 см	2	⌘	150–160	-	50–60
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъёмная форма Ø 28 см	2	⌘	1. 150–160 2. 150–160	Низкая -	1. 10 2. 25–35
Пирог из песочного теста с сочной начинкой	Универсальный противень	3	≡	160–180	-	55–75
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой	Универсальный противень	3	≡	180–190	-	30–40
Бисквитный рулет	Противень	3	⌘	180–200 ¹	Низкая	10–15
Кексы	Форма для кексов	3	≡	170–190	-	15–20
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	3	⌘	160–180	Средняя	25–35
Мелкое печенье	Противень	3	⌘	140–160	-	15–30
Мелкое печенье, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1	⌘	140–160	-	15–30
Мелкое печенье, 3 уровня	2x Противень + Универсальный противень	4+3+1	⌘	140–160	-	15–30
Хлеб, 750 г	Универсальный противень или Прямоугольная форма	2	⌘	1. 210–220 2. 180–190	Крепкий -	1. 10–15 2. 25–35
Хлеб, 1500 г	Универсальный противень или Прямоугольная форма	2	⌘	1. 210–220 2. 180–190	Крепкий -	1. 10–15 2. 45–55

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

² Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид на- грева	Температура, °С	Уровень подачи пара	Время при- готовления, мин
Хлеб, 1500 г	Универсальный противень или Прямоугольная форма	2	☐☐☐	200–210	-	35–45
Лепешка	Универсальный противень	3	☐☐☐	220–230	Крепкий	20–30
Булочки, домашние	Противень	3	☐☐☐	200–220	Средняя	20–30
Пицца, свежая - на противне	Противень	3	☐☐☐	200–220	-	25–35
Пицца, свежая - на противне, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1	☐☐☐	180–190	-	35–45
Пицца, свежая, тонкое тесто, форма для пиццы	Форма для пиццы	2	☐☐☐	220–230	-	20–30
Киш	Форма для киша с темным покрытием	3	☐☐☐	190–210	-	30–40
Тарт фламбе	Универсальный противень	3	☐☐☐	260–270 ¹	-	10–15
Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты	Форма для запеканки	2	☐☐☐	150–170	Средняя	40–50
Картофельная запеканка, сырые ингредиенты, высота 4 см	Форма для запеканки	2	☐☐☐	160–190	-	50–70
Цыпленок, нефаршированный, 1,3 кг	Решётка	2	☐☐☐	200–220	-	60–70
Цыпленок, нефаршированный, 1,3 кг	Решётка	2	☐☐☐	190–210	Средняя	50–60
Цыпленок, кусочками, по 250 г	Решётка	3	☐☐☐	200–220	Средняя	30–45
Гусь, нефаршированный, 3 кг	Решётка	2	☐☐☐	160–180	-	120–150
Гусь, нефаршированный, 3 кг	Решётка	2	1. ☐☐☐ 2. ☐☐☐ 3. ☐☐☐	1. 130–140 2. 150–160 3. 170–180	Средняя Средняя -	1. 110–120 2. 20–30 3. 30–40
Жаркое из свинины без кожи, например, шея, 1,5 кг	Открытая посуда	2	☐☐☐	180–190	-	110–130
Жаркое из свинины без кожи, например, шея, 1,5 кг	Открытая посуда	2	☐☐☐	190–200	-	120–140
Жаркое из свинины с кожей, например, лопатка, 2 кг	Открытая посуда	2	1. ☐☐☐ 2. ☐☐☐ 3. ☐☐☐	1. 100 2. 170–180 3. 200–210	Крепкий Низкая -	1. 25–30 2. 70–90 3. 20–30
Филе говядины, средне-прожаренное, 1 кг	Решётка	2	☐☐☐	210–220	-	40–50
Филе говядины, средне-прожаренное, 1 кг	Открытая посуда	2	☐☐☐	190–200	Низкая	50–60
Тушеная говядина, 1,5 кг	Закрытая посуда	2	☐☐☐	200–220	-	130–160
Тушеная говядина, 1,5 кг	Закрытая посуда	2	☐☐☐	200–220	-	140–160

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.² Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид на- грева	Температура, °C	Уровень подачи пара	Время при- готовления, мин
Ростбиф, среднепрожаренный, 1,5 кг	Решётка	2		220–230	-	60–70
Ростбиф, среднепрожаренный, 1,5 кг	Открытая посуда	2		190–200	Низкая	65–80
Гамбургер, толщиной 3–4 см	Решётка	4		290	-	25–30 ²
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Открытая посуда	2		170–190	-	50–80
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Открытая посуда	2		170–180	Низкая	80–90
Рыба, целиком, жареная, например, форель, 300 г	Универсальный противень	2		1. 170–180 2. 160–170	Низкая -	1. 15–20 2. 5–10

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

² Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления.


Десерты

Приготовление йогурта

1. Выньте принадлежности и навесные элементы из рабочей камеры.
2. Нагрейте 1 литр молока (жирность 3,5 %) на варочной панели до 90 °C и охладите его до 40 °C. Стерилизованное молоко достаточно нагреть до 40 °C.

3. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
4. Переложите массу в небольшую посуду, например в чашки или небольшие стеклянные баночки.
5. Оберните посуду, например, пищевой пленкой.
6. Поставьте посуду на дно рабочей камеры.
7. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
8. Готовый йогурт поставьте для охлаждения в холодильник минимум на 12 часов.

Рекомендации по установкам для десертов, компота

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид на- грева	Температура, °C	Интен- сивность пара	Время при- готовления, мин
Йогурт	Порционные формы	Дно рабочей камеры		35–40	-	300–360

30.6 Особые способы приготовления и прочие варианты использования

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

Щадящее приготовление

Медленно готовьте мелкие деликатесные куски мяса при низкой температуре, например нежные части говядины, телятины, свинины, баранины или птицы.

Щадящее приготовление птицы или мяса

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

Требование: Рабочая камера холодная.

1. Используйте свежее мясо безупречного качества без костей.
2. Поместите посуду в рабочую камеру на решётку на уровень 2.
3. Дайте рабочей камере и посуде разогреться в течение прим. 15 минут.

4. Обжарьте мясо на конфорке при высокой температуре со всех сторон.
5. Сразу выложите мясо в подогретую в рабочей камере посуду.
Чтобы поддерживать равномерную температуру в духовом шкафу, держите дверцу прибора закрытой во время щадящего приготовления.

Рекомендации по щадящему приготовлению

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

Расположение	Совет по приготовлению
Мы хотим приготовить утиную грудку в щадящем режиме.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Положите холодную утиную грудку на сковороду. ■ Сначала поджарьте кожей вниз. ■ Приготовьте утиную грудку в щадящем режиме. ■ По завершении щадящего приготовления готовьте грудку на гриле в течение 3-5 минут до хрустящей корочки.

Расположение	Совет по приготовлению
Подавайте мясо, приготовленное в щадящем режиме, горячим.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Подогрейте тарелку для сервировки. ■ Соусы к мясу подавайте горячими.

Рекомендации по установкам для щадящего приготовления блюд

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Высота	Время обжаривания, мин	Вид нагрева	Температура, °C	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Утиная грудка, слабoproжаренная, по 300 г	Открытая посуда	2	6–8		90 ¹	-	45–60
Свинная вырезка, куском	Открытая посуда	2	4–6		80 ¹	-	45–70
Филе говядины, 1 кг	Открытая посуда	2	4–6		80 ¹	-	90–120
Медальоны из телятины, толщиной 4 см	Открытая посуда	2	4		80 ¹	-	30–50
Баранья спинка, без кости, по 200 г	Открытая посуда	2	4		80 ¹	-	30–45

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

Режим подъема теста



Дрожжевое тесто быстрее поднимается в приборе, чем при комнатной температуре, и не подсыхает.

Требование: Рабочая камера холодная.

1. Задвиньте решетку.
2. Выложите тесто в посуду и поставьте на решетку. Не накрывайте посуду.

3. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам. Значения являются ориентировочными. Температура и время подъема теста зависят от вида и количества ингредиентов.
4. Во время процесса брожения не открывайте дверцу, чтобы вода не испарилась из рабочей камеры.
5. Перед запеканием протрите рабочую камеру насухо.

Рекомендации по установкам для подъема теста

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Высота	Вид нагрева	Температура, °C	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Жирное тесто, например для панеттоне	Миска на решетке	2		40–45	-	40–90
Белый хлеб	Миска на решетке	2		35–40	-	30–40

Режим подогрева

Щадящее разогревание блюд с подачей пара. При этом блюда имеют вид и вкус свежеприготовленных. Вы также можете освежить испеченную накануне выпечку.

Рекомендации по использованию режима подогрева

- Используйте открытую жаропрочную посуду, подходящую для приготовления на пару.

- Используйте плоскую и широкую посуду. Использование холодной посуды увеличивает время подогрева.
- Установите посуду на решетку.
- Блюда, которые готовятся не в посуде, кладите прямо на решётку на уровень 2, например булочки.
- Не закрывайте блюда сверху.

ru У вас всё получится!

- Во время подогрева не открывайте дверцу рабочей камеры, чтобы пар не испарился из рабочей камеры.
- После подогрева насухо вытрите рабочую камеру и желоб для отвода конденсата.

Рекомендации по установкам для разогревания и подогрева

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева	Температура, °С	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Порционное блюдо, охлажденное, 1 порция	Открытая посуда	2		120–130	-	15–25
Пицца, готовая, охлажденная	Решётка	2		170–180 ¹	-	5–15
Булочки, багеты, испеченные	Решётка	2		150–160 ¹	-	10–20
Пицца, готовая, замороженная	Решётка	2		170–180 ¹	-	5–15
Булочки, багеты, готовые, замороженные	Решётка	2		160–170 ¹	-	10–20

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

Поддержание в горячем состоянии

Рекомендации по поддержанию в горячем состоянии

- При использовании вида нагрева "Поддержание в горячем состоянии", не допускайте образования конденсата. Не следует протирать рабочую камеру.
- Не закрывайте блюда сверху.

- Поддерживайте блюда в горячем состоянии не более 2 часов.
- Учитывайте, что некоторые продукты продолжают готовиться при использовании поддержания тепла.

Различные уровни подачи пара подходят для сохранения тепла различных блюд:

- Уровень 1: Жаркое и слегка обжаренные продукты
- Уровень 2: Запеканки и гарниры
- Уровень 3: Рагу и супы

30.7 Контрольные блюда

Информация в этом разделе предназначена для контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора в соответствии с EN 60350-1.

Выпекание

- Установочные значения действительны при установке блюда в холодную рабочую камеру.
- Соблюдайте указания по предварительному разогреву, приведенные в рекомендациях по установкам. Установочные значения действительны без быстрого нагрева.
- Используйте для выпекания сначала самую низкую температуру из рекомендованных.
- Выпечка, помещенная одновременно на противень или в форму, не обязательно будет готова одновременно.
- Уровни установки при выпекании на 2 уровнях:
 - Универсальный противень: уровень 3
 - Противень: уровень 1
 - Формы на решётке:
 - Первая решётка: уровень 3
 - Вторая решётка: уровень 1
- Уровни установки при выпекании на 3 уровнях:
 - Противень: уровень 4
 - Универсальный противень: уровень 3
 - Противень: уровень 1
 - Бисквит на воде
 - Если вы выпекаете на 2 уровнях, поставьте формочки друг под другом на решетках.
 - Кроме решетки вы также можете использовать противень Air Fry, предлагаемый производителем.

Рекомендации по установкам для выпекания

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева	Температура, °С	Интенсивность пара	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Противень	3		140–150 ¹	-	25–40

¹ Требуется предварительный разогрев прибора в течение 5 минут. Не используйте функцию «Быстрый нагрев».

² Требуется предварительный разогрев прибора. Не используйте функцию «Быстрый нагрев».

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид на- грева	Температура, °С	Интен- сивность пара	Время при- готовления, мин
Фигурное печенье	Противень	3	☞	140–150 ¹	-	25–40
Фигурное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1	☞	140–150 ¹	-	30–40
Фигурное печенье, 3 уровня	2х Противень + Универсальный противень	4+3+1	☞	130–140 ¹	-	35–55
Маленькие кексы	Противень	3	≡	160 ¹	-	20–30
Маленькие кексы	Противень	3	☞	150 ¹	-	25–35
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1	☞	150 ¹	-	25–35
Маленькие кексы, 3 уровня	2х Противень + Универсальный противень	4+3+1	☞	140 ¹	-	35–45
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	2	≡	160–170 ²	-	25–35
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	2	☞	160–170 ²	-	30–40
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	2	☞	1. 150–160 2. 150–160	Низкая -	1. 10 2. 20–25
Бисквит на воде, 2 уров- ня	2х Разъёмная форма Ø 26 см	3+1	☞	150–170 ²	-	30–50

¹ Требуется предварительный разогрев прибора в течение 5 минут. Не используйте функцию «Быстрый нагрев».

² Требуется предварительный разогрев прибора. Не используйте функцию «Быстрый нагрев».

Приготовление на гриле

Рекомендации по установкам для приготовления на гриле

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид на- грева	Температура, °С	Интен- сивность пара	Время при- готовления, мин
Поджаренные тосты	Решётка	4	☞	290 ¹	-	4–6

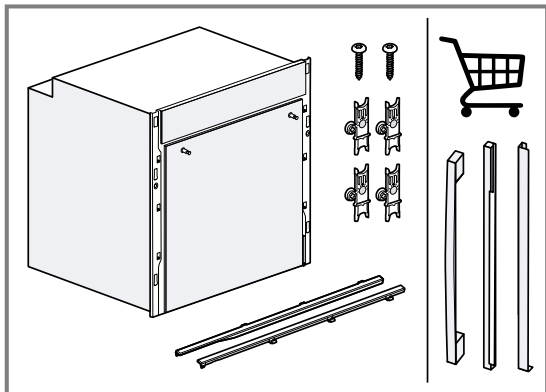
¹ Предварительный разогрев прибора не требуется.

31 Инструкция по монтажу



31.1 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.



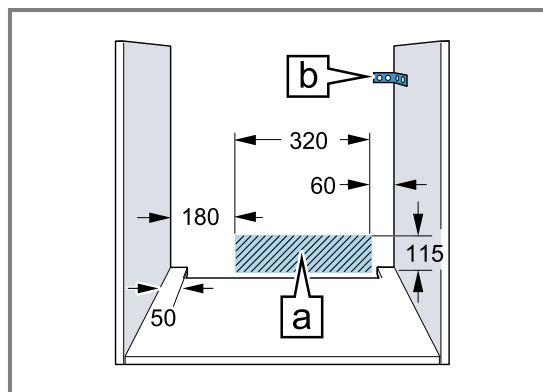
В зависимости от оснащения прибора можно использовать различные ручки и панели. Пример показан на рисунке.

31.2 Общие указания по монтажу

Ознакомьтесь с этими указаниями перед началом установки прибора.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при установке квалифицированным специалистом с соблюдением инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несет сборщик.
- Не используйте ручку дверцы для удержания прибора при транспортировке или в ходе монтажа.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую пленку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 95 °С, а соседние фасады – до 70 °С.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.

- Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области **[a]** или за пределами встраиваемого модуля. Незакрепленную мебель прикрепите к стене с помощью обычного уголка **[b]**.



- Если прибор оснащен панелью выключателей с откидной крышкой, то следите за тем, чтобы крышка при открывании не задела стоящую рядом мебель.
- Чтобы не порезаться во время монтажа, используйте защитные перчатки. Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми.
- Размеры на рисунках указаны в мм.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

- ▶ Не используйте многоконтактные розетки.
- ▶ Используйте только сертифицированные удлинительные кабели с минимальным сечением 1,5 мм², соответствующие государственным требованиям безопасности.
- ▶ Если длины сетевого кабеля не хватает, обратитесь в сервисную службу.
- ▶ Используйте только допущенные производителем адаптеры и сетевые кабели.

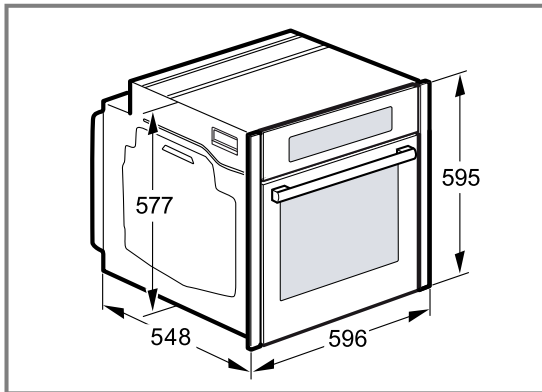
ВНИМАНИЕ!

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

- ▶ Не переносите прибор за ручку дверцы.

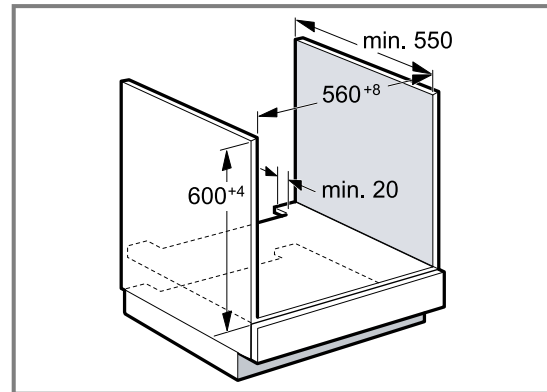
31.3 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



31.4 Установка под столешницей

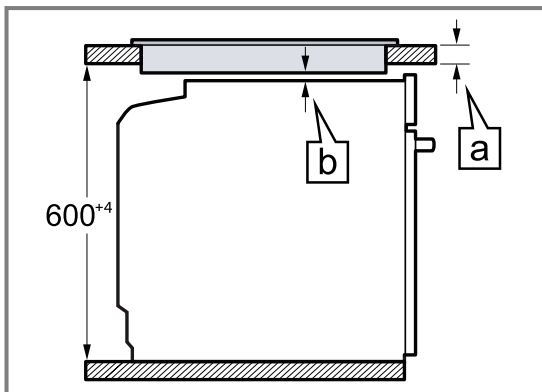
При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



- Для обеспечения вентиляции прибора в разделительной перегородке должно быть отверстие для вентиляции.
- Закрепите столешницу на мебельных модулях.
- Соблюдайте все имеющиеся инструкции по монтажу варочной панели.
- Соблюдайте региональные положения и требования по установке варочной панели.

31.5 Установка под варочной панелью

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



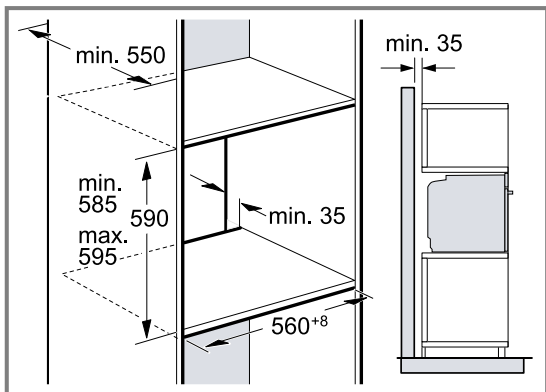
В целях соблюдения необходимого минимального расстояния [b] определяется следующая минимальная толщина столешницы [a].

Тип варочной панели	а) установлено, в мм	а) заподлицо, в мм	б) в мм
Индукционная варочная панель	37	38	5
Индукционная варочная панель со сплошной зоной нагрева	47	48	5
Газовая варочная панель	27	38	5 ¹
Электрическая варочная панель	27	30	2

¹ Соблюдайте региональные положения и требования по установке варочной панели.

31.6 Встраивание в шкаф-колонну

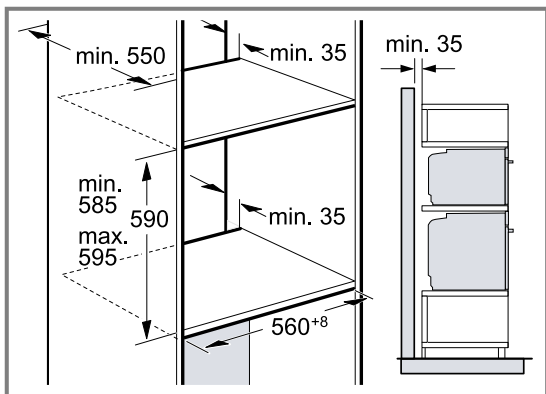
При встраивании в шкаф-колонну соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



- Для обеспечения вентиляции прибора в разделительных перегородках должно быть отверстие для вентиляции.
- В случае, если помимо задних стенок отдельных секций шкаф-колонна имеет дополнительно заднюю сплошную стенку, то её следует снять.
- Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

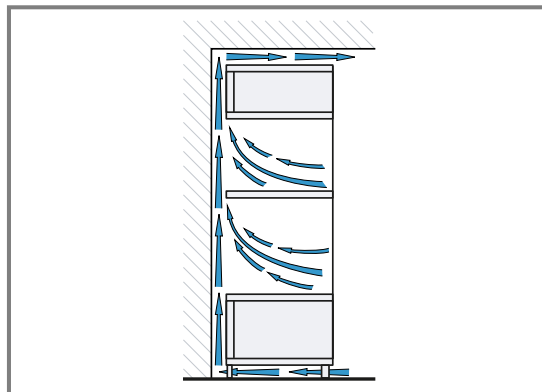
31.7 Установка двух приборов в колонну

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



- Для обеспечения вентиляции приборов в промежуточных полках должно быть предусмотрено отверстие для вентиляции.
- Для обеспечения оптимальной вентиляции обоих приборов площадь вентиляционных отверстий в цоколе должна составлять не менее 200 см². Для этого сделайте вырез в цокольной панели или вставьте вентиляционную решетку.

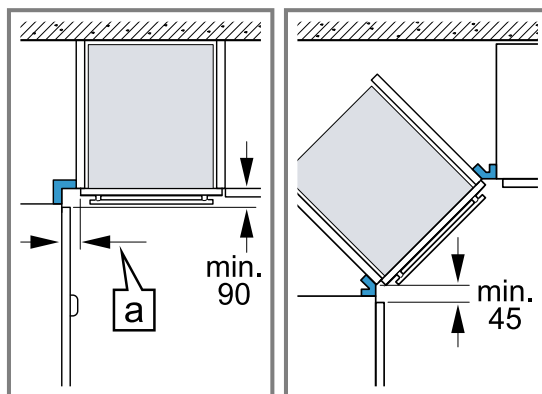
- Необходимо убедиться в том, что воздухообмен обеспечивается в соответствии с эскизом.



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

31.8 Монтаж в углу

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



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

31.9 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.

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

- Если дисплей прибора не включается, это указывает на неправильное подключение. Отсоедините прибор от сети и проверьте подключение.

Электрическое подключение прибора с вилкой с защитным контактом

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

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

Электрическое подключение прибора без вилки с защитным контактом

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

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

31.10 Монтаж прибора

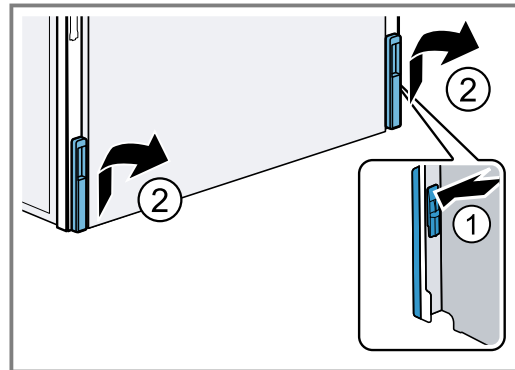
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Открывание дверцы прибора без установленной ручки дверцы и панелей может привести к травмам.

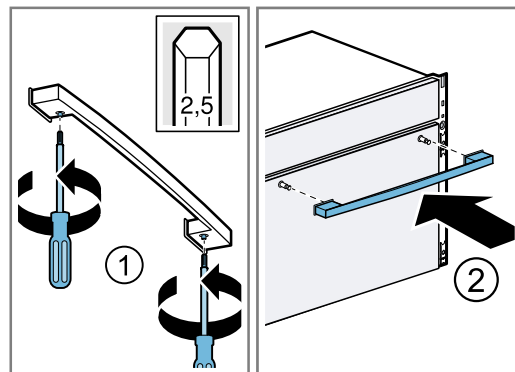
- ▶ Используйте прибор только с установленной ручкой дверцы и панелями.

Заметка: Не закрепляйте панели и ручку дверцы аккумуляторным шуруповёртом. Они могут быть повреждены.

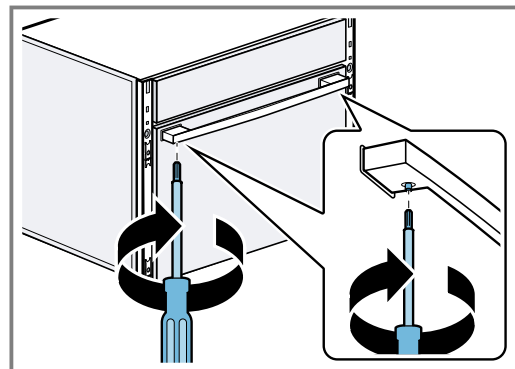
1. Снимите оба транспортировочных фиксатора.
 - Надавите на скошенную поверхность на задней стороне транспортировочного фиксатора.
 - Выдвиньте транспортировочный фиксатор.



2. Немного отверните винты на ручке дверцы (1).
 - Убедитесь в отсутствии силиконовой прокладки между стеклом и ручкой дверцы.
3. Вставьте ручку дверцы (2).

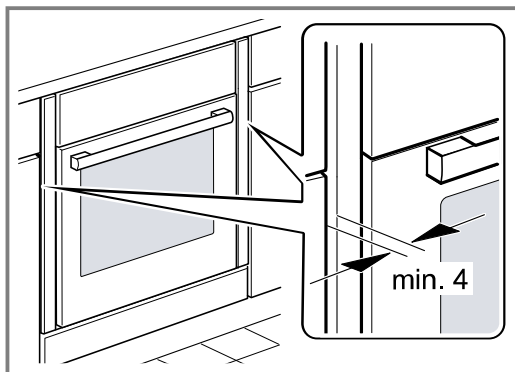


4. Затяните винты до фиксации ручки дверцы.



5. Полностью задвиньте прибор в шкаф для встраивания.
Не допускайте перегибания, защемления и соприкосновения сетевого кабеля с острыми кромками.

6. Выровняйте прибор по центру.



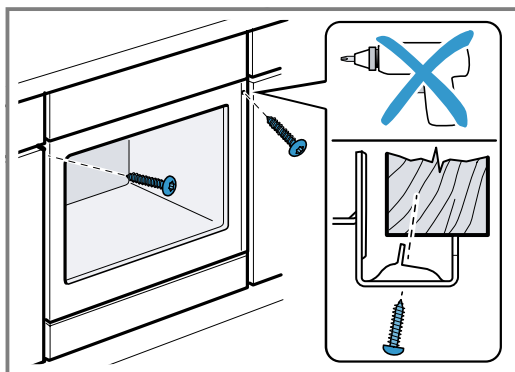
Между прибором и соседними фасадами должен быть зазор не менее 4 мм.

7. Установите четыре элемента крепления.

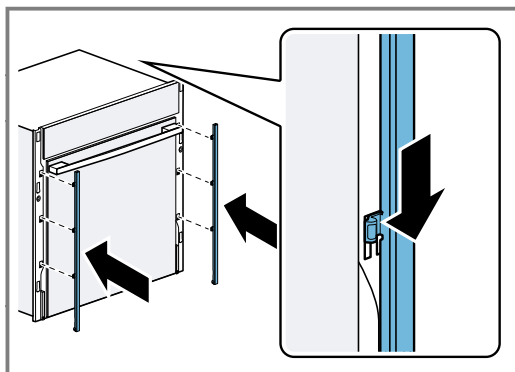
→ Страница 59

Установите красные элементы крепления сверху. Установите зеленые элементы крепления снизу.

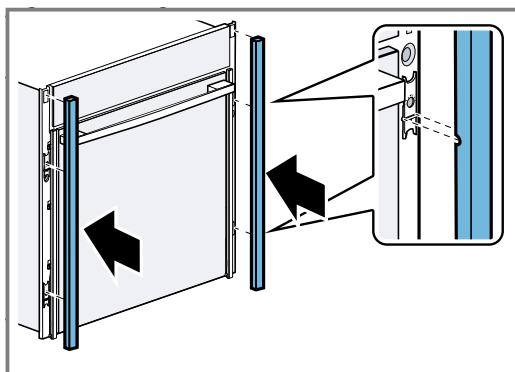
8. Прикрутите прибор.



9. Вставьте промежуточные планки в предусмотренные для этого выемки слева и справа и сдвиньте вниз.

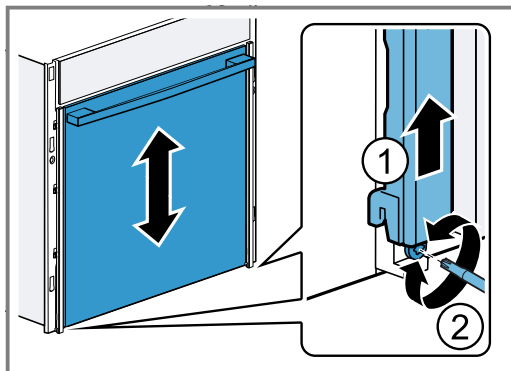


10. Прижмите панели слева и справа до щелчка.



✓ Панели зафиксировались.

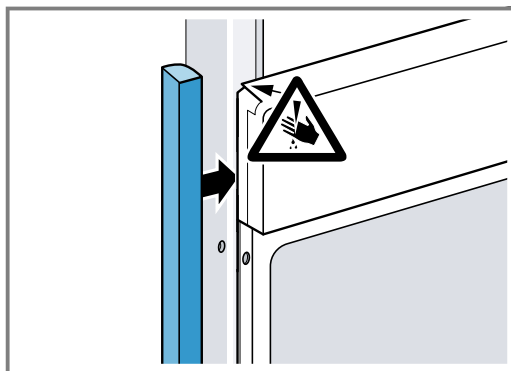
11. Убедитесь, что панели слева и справа выровнены по вертикали.
12. При необходимости выровняйте панели.
→ Страница 59
13. При необходимости отрегулируйте высоту дверцы прибора с помощью регулировочных винтов слева и справа. Для этого сдвиньте промежуточные планки вверх.



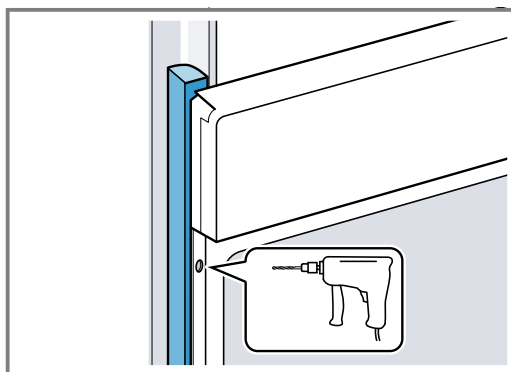
Заметка: Запрещается закрывать дополнительной планкой зазор между столешницей и прибором. Запрещается устанавливать на боковых стенках шкафа для встраивания теплоизоляционные планки.

31.11 Для кухонь без ручек с вертикальными профиль-ручками:

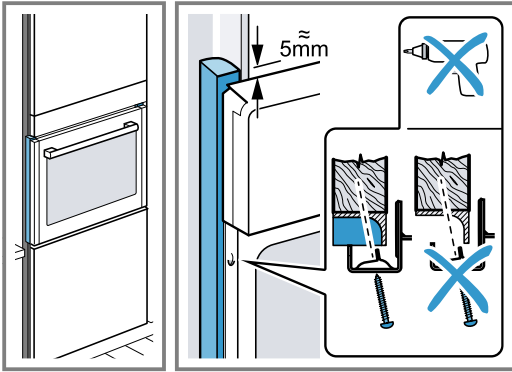
1. Используйте подходящую вставку, чтобы закрыть возможные острые края и обеспечить безопасность при монтаже.



2. Предварительно просверлите алюминиевые профили под резьбовые соединения.



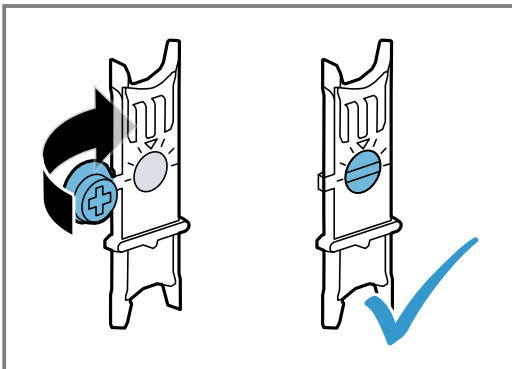
3. Закрепите прибор подходящим винтом.



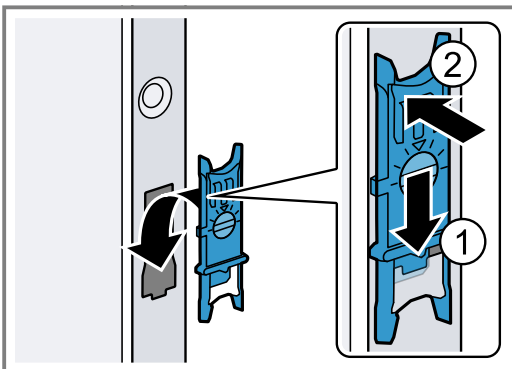
31.12 Установка элементов крепления

Чтобы можно было вставить панели, необходимо сначала установить четыре элемента крепления.

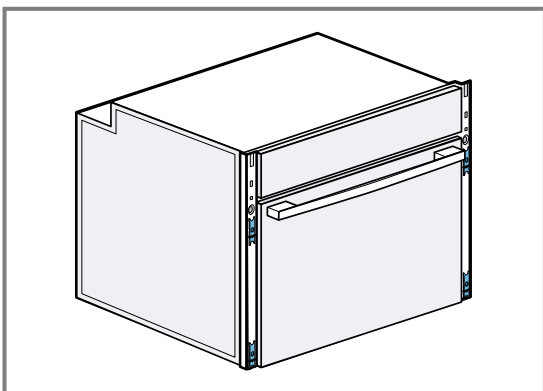
1. Сложите элемент крепления.



2. Навесьте элемент крепления снизу и прижмите сверху, пока он не встанет заподлицо.



Установите красные элементы крепления сверху.
Установите зеленые элементы крепления снизу.

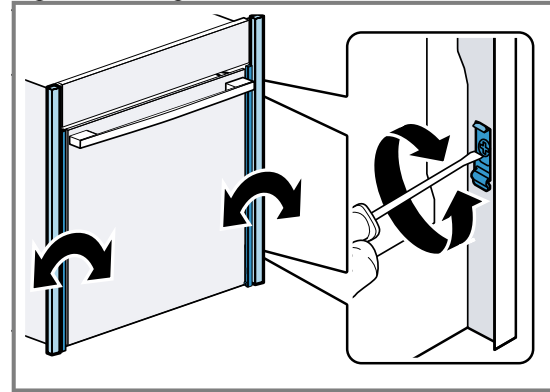


31.13 Выравнивание панелей и промежуточных планок

Выполняйте выравнивание панелей и промежуточных планок одновременно.

Требование: На этом этапе прибор еще не должен быть привинчен. Если прибор уже зафиксирован, ослабьте винты крепления.

- ▶ Для выравнивания панелей и промежуточных планок поверните элементы крепления сзади влево или вправо.



31.14 Демонтаж ручки дверцы и боковых панелей

ВНИМАНИЕ!

Использование неподходящих инструментов может привести к повреждению поверхности прибора.

- ▶ Используйте только инструменты из пластмассы.
- ▶ Не используйте остроконечные или остроугольные инструменты.

1. Ослабьте винты на ручке дверцы и снимите ее.
2. Снимите панели слева и справа с помощью пластикового вспомогательного инструмента.

31.15 Демонтаж прибора

1. Обесточьте прибор.
2. Снимите панели слева и справа.
3. Ослабьте винты крепления.
4. Слегка приподнимите прибор и полностью извлеките.



Register your product online
neff-home.com

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



9001696133
030411
ru

