Духовой шкаф

HBA571B.4

[**ru**] Руководство пользователя и инструкция по монтажу

Содержание

1. Безопасность 3
2. Предотвращение материального ущерба 7
3. Защита окружающей среды и экономия 7
4. Знакомство с устройством 8
5. Аксессуары 11
6. Перед первым использованием 12
7. Основные операции 12
8. Быстрый нагрев 13
9. Функции часов 14
10. Программы 16
11. Защита от детей 18
12. Основные настройки 18
13. Чистка и уход 19
14. Пиролиз 21
15. Функция вспомогательной очистки 22
16. Дверца устройства 23
17. Направляющие 27
18. Устранение неисправностей 28
19. Утилизация 30
20. Сервис 30
21. Так это работает 31
22. Инструкция по установке 34
23. Гарантийное обслуживание 39

1. Безопасность

Прежде чем приступить к установке и эксплуатации прибора, внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.
Производитель (поставщик, продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период): за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов; за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Ограничение группы пользователей

Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром и проинструктированы относительно безопасного и понятного использования прибора, а также возникающих в результате рисках. Детям запрещено играть с устройством. Дети не должны выполнять какие-либо действия по очистке или техническому обслуживанию, предназначенные для пользователя, если им не исполнилось 15 лет, и они не находятся под присмотром. Храните устройство и его шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте. Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание прибора без присмотра.
Прибор и его доступные части во время использования нагреваются. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования и во время остывания.
Если прибор оснащен устройством безопасности от детей, его следует активировать.

1.2 Общая безопасность

Если устройство было повреждено во время транспортировки, его нельзя подключать
Этот прибор предназначен только для приготовления пищи; для индивидуального домашнего использования в закрытом помещении.
Только квалифицированный персонал должен устанавливать данное устройство и заменять кабель. Не используйте прибор до его установки во встраиваемую конструкцию. Отключите прибор от источника питания перед выполнением любого технического обслуживания. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности поражения электрическим током.
Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
Прибор и его доступные части во время использования нагреваются.
Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам или поверхности камеры прибора.
Всегда используйте кухонные рукавицы, чтобы снять или вставить аксессуары/посуду.
Используйте термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный только для данного прибора.
Не используйте пароочиститель для чистки прибора. Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

1.3 Безопасная установка

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Устанавливать данное устройство должен только квалифицированный персонал!
Снимите всю упаковку.
Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.
Всегда соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь. Не тяните прибор за ручку.
Установите прибор в безопасном и подходящем месте, соответствующем требованиям по установке.
Соблюдайте минимальное расстояние от других приборов и устройств.
Перед установкой прибора проверьте, открывается ли дверца прибора свободно.

1.4 Электрическое подключение

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск возгорания и поражения электрическим током!
Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным персоналом.
Прибор должен быть заземлен. Убедитесь, что параметры на паспортной табличке соответствуют электрическим характеристикам источника питания. Всегда используйте правильно установленную противоударную розетку.
Не используйте адаптеры с несколькими разъемами и удлинительные кабели.

Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Не позволяйте сетевым кабелям прикасаться или приближаться к дверце прибора или нише под ним, особенно когда он работает или дверца горячая.
Подключайте вилку сетевого шнура к розетке только в конце установки. После установки убедитесь, что к сетевой вилке имеется доступ. Если розетка не закреплена, не подключайте вилку. Не тяните за сетевой кабель, чтобы отключить прибор. Всегда выдергивайте вилку из сети.
Полностью закройте дверцу прибора, прежде чем вставлять вилку шнура питания в розетку.
Как для элементов, находящихся под напряжением, так и для заизолированных частей, защита от поражения электрическим током должна быть закреплена таким образом, чтобы ее нельзя было отсоединить без использования соответствующих инструментов.
Поврежденная изоляция или поврежденный сетевой кабель представляют серьезную угрозу. Никогда не допускайте контакта шнура питания с горячими частями устройства или источниками тепла, а также с предметами с острыми концами или острыми краями.
Никогда не перегибайте, не сдавливайте и не модифицируйте соединительный кабель.
Если прибор или сетевой кабель повреждены, немедленно вытащите вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.
Используйте только правильные изолирующие устройства: защитные выключатели, предохранители (предохранители винтового типа извлекаются из держателя), устройства защиты от утечки на землю и контакторы. Электрическая установка должна иметь изолирующее устройство, позволяющее отключить прибор от сети на всех полюсах.

1.5 Безопасное использование

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва!
Не изменяйте технические характеристики этого прибора.
Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Выключайте прибор после каждого использования.
Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время его работы. Горячий воздух может выйти наружу.
Вода в горячей камере духовки может привести к образованию горячего пара. Никогда не наливайте воду в горячую камеру духовки.
Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в камере духовки. Если внутри прибора появился дым, выключите прибор или отсоедините его от сети и оставьте дверцу закрытой, чтобы погасить пламя. Пищевые остатки, жир или соус могут загореться.
При открытии двери создается сквозняк. Бумага для выпечки может коснуться нагревательных элементов и загореться. При предварительном разогреве духовки и выпечке никогда не кладите бумагу для выпечки на аксессуары, не закрепив ее. Всегда обрезайте бумагу для выпечки соответствующим образом и прижимайте ее формой.
Не пользуйтесь прибором мокрыми руками или при контакте с водой.
Не оказывайте давления на открытую дверь. Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения вещей. Осторожно открывайте дверцу прибора. Использование ингредиентов со спиртом может привести к образованию смеси спирта и воздуха.
Не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор при открытии дверцы. Не кладите легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, внутри, рядом или на приборе.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск повреждения прибора!
Чтобы предотвратить повреждение или изменение цвета эмали: не ставьте посуду или другие предметы в прибор непосредственно на дно; не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры прибора; не наливайте воду в горячий прибор; не оставляйте в приборе посуду и продукты после завершения приготовления; будьте осторожны при снятии или установке аксессуаров.
Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу прибора.
Для выпечки пирогов используйте глубокие формы (фруктовые соки оставляют пятна, которые могут остаться навсегда).
Всегда готовьте с закрытой дверцей прибора. Если прибор установлен за мебельной панелью (например, дверью), убедитесь, что дверца никогда не закрывается во время работы прибора. Тепло и влага могут накапливаться за закрытой мебельной панелью и вызывать последующее повреждение прибора, корпуса или пола. Не закрывайте мебельную панель до тех пор, пока прибор полностью не остынет после использования.

Поцарапанное стекло или дверца прибора могут разбиться. Не используйте для чистки стекла дверцы духовки абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность.
Устройство и его части, к которым можно прикасаться, могут иметь острые края. Будьте осторожны при использовании и чистке. По возможности надевайте защитные перчатки.
Петли дверцы прибора перемещаются при открытии и закрытии дверцы, поэтому существует риск защемления. Не прикасайтесь к петлям.
Не позволяйте детям играть с упаковкой, особенно с фольгой. Они могут проглотить или подавиться мелкими деталями, что может привести к удушью. Храните мелкие детали в недоступном для детей месте. Детям нельзя разрешать играть с мелкими деталями.

1.5 Галогенная лампа (в зависимости от модели вашего прибора)

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва!
Лампы в камере духовки сильно нагреваются. Существует риск ожогов даже в течение некоторого времени после выключения устройства.
Не прикасайтесь к стеклянной крышке. Избегайте контакта с кожей при очистке.
При замене лампы контакты патрона лампы находятся под напряжением. Перед заменой лампы убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током. Дополнительно вытащите вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

1.6 Безопасная чистка и обслуживание

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травмы, возгорания или повреждения прибора!
Перед техническим обслуживанием выключите прибор и выньте вилку шнура питания из розетки. Убедитесь, что прибор холодный. Существует риск того, что дверные стеклянные панели могут разбиться. Немедленно замените дверные стеклянные панели, если они повреждены. Обратитесь в службу поддержки клиентов.
Будьте осторожны, снимая дверцу прибора. Дверь тяжелая!
Регулярно очищайте прибор, чтобы предотвратить ухудшение материала поверхности. Очищайте прибор влажной мягкой тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные материалы, абразивные чистящие салфетки, растворители или металлические предметы. Если вы используете спрей для чистки духовки, следуйте инструкциям по безопасности, указанным на его упаковке.

1.7 Пиролитическая очистка (в зависимости от модели вашего прибора)

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травм/пожаров/химических выбросов (дыма) в пиролитическом режиме!
Перед проведением пиролитической очистки и предварительного нагрева уберите/извлеките из камеры духовки: любые остатки пищи, отложения масла или жира; любые съемные предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д.), особенно кастрюли, сковородки, противни, посуду и с антипригарным покрытием и т.д.
Антипригарные поверхности кастрюль, сковородок, противней, посуды и т.д. могут быть повреждены в результате высокотемпературной пиролитической очистки во всех пиролитических духовках, а также могут стать источником вредных паров низкой концентрации.
Внимательно прочтите все инструкции по пиролитической очистке.
Не подпускайте детей к прибору во время пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
Не подпускайте домашних животных к прибору во время и после пиролитической очистки и первоначального предварительного нагрева. Маленькие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к изменениям температуры и выделяемым газам.
Пиролитическая очистка – это высокотемпературная операция, которая может привести к выделению паров от остатков готовки и строительных материалов, поэтому рекомендуется: обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки; обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного нагрева.
Не проливайте и не наносите воду на дверцу духовки во время и после пиролитической очистки, чтобы не повредить стеклянные панели.

1.8 Приготовление на пару (в зависимости от модели вашего прибора)

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность ожогов и повреждения прибора!
Выпущенный пар может вызвать ожоги: будьте осторожны, открывая дверцу прибора, когда функция активирована. Пар может выйти. Осторожно открывайте дверцу прибора после приготовления на пару.

1.9 Внутреннее освещение

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск поражения электрическим током!

Что касается лампы(-й) внутри этого продукта и ламп, продаваемых отдельно: Эти лампы предназначены для того, чтобы выдерживать экстремальные физические условия в бытовых приборах, такие как температура, вибрация, влажность, или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии устройства. прибор. Они не предназначены для использования в других целях и не подходят для освещения бытовых помещений. Используйте только лампы с одинаковыми характеристиками.

1.10 Утилизация

Утилизация прибора проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами. Отключите прибор от электросети. Отрежьте сетевой кабель рядом с прибором и утилизируйте его. Снимите дверную защелку, чтобы дети или домашние животные не оказались зажатыми в приборе.

2. Предотвращение материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ

Пары спирта могут воспламениться в горячей камере духовки и привести к необратимому повреждению прибора. Вспышка пламени может привести к внезапному открытию дверцы прибора или даже ее выпадению. Стекла дверцы могут треснуть и разбиться. Камера духовки может претерпеть значительную внутреннюю деформацию из-за возникающего отрицательного давления.

► Не разогревайте алкогольные напитки (содержание алкоголя ≥ 15% об.) в неразбавленном виде (например, для заправки блюд).

Вода на дне камеры духовки во время работы при температуре выше 120°C может повредить эмаль.

► Не используйте ни один режим, если на дне камеры духовки есть вода.

► Перед включением режима удалите воду со дна камеры духовки.

Предметы, помещенные на дно камеры духовки при температуре выше 50°C, будут накапливать тепло. Время выпечки и жарки изменится, а эмаль может быть повреждена.

► Не кладите на дно камеры духовки принадлежности, бумагу для выпечки или фольгу любого типа.

► Размещайте посуду на дне камеры духовки только при температуре ниже 50°C.

Вода в горячей камере духовки может вызвать образование пара. Перепады температуры могут привести к повреждению.

► Никогда не наливайте воду в горячую камеру духовки.

► Не ставьте на дно камеры духовки емкости с водой.

Длительное пребывание влаги в камере духовки приводит к коррозии.

► Протирайте камеру духовки после каждого использования.

► Не храните влажные продукты в закрытой камере духовки в течение длительного времени.

► Не храните продукты в камере духовки.

► Не помещайте ничего между дверцей и прибором.

Фруктовый сок, капающий с противня, оставляет несмываемые пятна.

► Не кладите слишком много сочных фруктов на выпекаемые на противне пироги.

► По возможности используйте глубокий противень.

Чистящее средство для духовок в горячей камере духовки может повредить эмаль.

► Никогда не используйте чистящее средство для духовок в горячей камере духовки.

► Перед разогревом удалите остатки пищи из камеры духового шкафа и дверцы прибора.

Если уплотнитель сильно загрязнен, дверца прибора может неплотно закрываться во время использования. Это может привести к повреждению фасадов соседних кухонных приборов.

► Всегда содержите уплотнитель в чистоте.

► Никогда не используйте прибор с поврежденным уплотнителем или без него.

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

► Не стойте, не сидите, не висите и не опирайтесь на дверцу прибора.

► Не кладите посуду или столовые приборы на дверцу прибора.

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

► Всегда вставляйте принадлежности в камеру духового шкафа до упора.

Алюминиевая фольга может привести к необратимому изменению цвета стекла.

► Алюминиевая фольга в камере духового шкафа не должна касаться стекла дверцы.

3. Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и подлежат переработке.

► Утилизируйте отдельные компоненты в соответствии с типом материала.

3.2 Экономия энергии

Использование прибора в соответствии с данной инструкцией позволит сократить потребление электроэнергии.

Предварительно разогревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или на рекомендуемых настройках.

Предварительно разогревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или на рекомендуемых настройках.

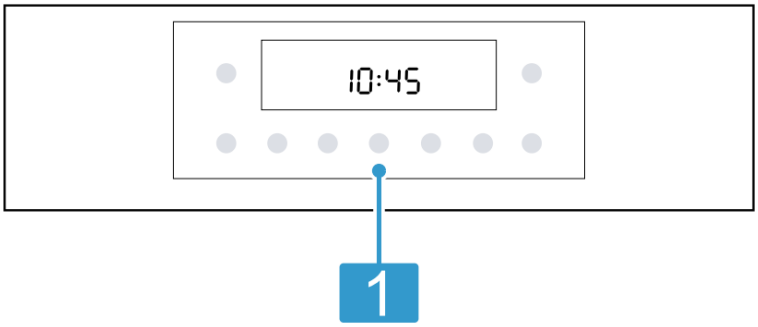
- Отказ от предварительного нагрева экономит до 20% энергии.

Используйте темные, черные лакированные или эмалированные формы для выпечки.
- Эти формы нагреваются особенно хорошо.
Открывайте дверцу прибора как можно реже во время работы.
- Это позволит поддерживать температуру в духовке и предотвратит необходимость повторного разогрева.
Выпекайте несколько блюд одно за другим или параллельно.
- Духовка разогревается после первой выпечки. Это сокращает время выпечки следующего пирога.
Для более длительного приготовления/выпечки выключайте прибор за 10 минут до окончания приготовления/выпечки.
- Остаточного тепла достаточно для завершения приготовления пищи.
Удалите неиспользуемые принадлежности из рабочей камеры.
- Ненужные принадлежности не нужно разогревать.
Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- Это экономит энергию, необходимую для размораживания продуктов.
Примечание: В соответствии с Директивой ЕС по экодизайну 2023/826, данный прибор находится в другом состоянии, когда выключен. Ниже это называется режимом энергосбережения.
Даже когда основная функция неактивна, прибор потребляет энергию для следующих функций:
- Обнаружение нажатий сенсорных кнопок
- Контроль открытия дверцы
- Изменение времени (без отображения)
По определению, не существует состояний «выключено» и «ожидание», поэтому используется термин «режим энергосбережения». Для определения режима энергосбережения следует использовать стандарт EN IEC 60350-1:2023.

4. Знакомство с устройством

4.1 Элементы управления

Панель управления управляет функциями устройства и предоставляет информацию о его состоянии.
Примечание: Детали, представленные на иллюстрации, такие как цвет и форма, могут различаться в зависимости от типа устройства.



1 Кнопки и дисплей
Кнопки — это сенсорные поверхности. Чтобы выбрать нужную функцию, просто слегка нажмите на соответствующую кнопку.
На дисплее отображаются символы активных функций и часов.

4.2 Кнопки и дисплей

Кнопки позволяют настраивать различные функции устройства. Настройки отображаются на дисплее.
При активации функции на дисплее загорается соответствующий символ. Символ часов загорается только при изменении времени.

Символ	Функция
	Включение или выключения устройства.
start stop	Короткое нажатие: включение или прерывание режима работы. Нажатие и удержание около 3 секунд: отмена режима работы.
	Открытие меню типов нагрева и других функций.
°C/kg	Выбор температуры или уровня мощности гриля для камеры духовки.

Символ	Функция
°C/kg	Выбор веса, используемого в программах.
—	Выбор функции, например, типа нагрева.
+	Уменьшение или увеличение заданных значений.
	Выбор времени, таймера, продолжительности и времени окончания. Для выбора отдельных функций часов нажмите кнопку несколько раз.
	Быстрый нагрев камеры духовки без дополнительного оборудования.
	Выбор функции очистки для камеры духовки.
	Чтобы активировать или деактивировать защиту от детей, нажмите и удерживайте около 3 секунд.

4.3 Типы нагрева и функции

Чтобы помочь вам выбрать подходящий тип нагрева для вашего блюда, мы объясним различия между ними и области их применения.

После выбора вида нагрева устройство предложит подходящую температуру или уровень мощности.

Эти значения можно принять или изменить в указанном диапазоне.

Символ	Тип нагрева	Применение и способ работы
	Гриль, большая площадь Уровни мощности гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Приготовление на гриле плоских кусочков, например овощей, колбасок и тостов. Запекание блюд. Вся поверхность под нагревательным элементом гриля нагревается.
	Гриль с циркуляцией воздуха 30 - 275°C	Жарка птицы, рыбы целиком или крупных кусочков мяса. Нагревательный элемент гриля и вентилятор включаются и выключаются попеременно. Вентилятор обдувает продукты горячим воздухом.
	Мягкий горячий воздух 125 - 275°C	Бережное приготовление выбранных блюд на одном уровне без предварительного нагрева прибора. Вентилятор равномерно распределяет тепло, создаваемое кольцевым нагревательным элементом, расположенным на задней стенке, по всей духовке. Блюда готовятся с использованием периодического остаточного тепла. Дверца духовки должна быть закрыта во время приготовления. Если дверца открыта даже на короткое время, духовка продолжит нагреваться без использования остаточного тепла. Этот тип нагрева используется для определения энергопотребления в режиме конвекции и определения класса энергоэффективности.
	3D горячий воздух 30 - 275 °C	Выпечка тортов и мяса на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всей камере духовки, расположенную на задней стенке кольцевым нагревательным элементом.
	Верхний/нижний нагрев 30 - 275 °C	Традиционная выпечка тортов и мяса на одном уровне. Тип нагрева особенно рекомендуется для выпечки тортов с влажным верхним слоем. Равномерный нагрев сверху и снизу. Этот тип нагрева используется для определения энергопотребления в обычном режиме.

Другие функции

Здесь вы найдете обзор дополнительных функций, доступных на переключателе функций или в меню устройства.

Символ	Тип нагрева	Применение и способ работы
	Подсветка	Освещение камеры духовки без включения нагрева.
	Программы	Использование предустановленных значений настройки для различных блюд.

4.4 Температура и уровни настройки

В зависимости от типа нагрева и выбранной функции доступны различные настройки.

Настройки отображаются на дисплее.

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

Примечание: При установке уровня мощности гриля 3 прибор переключается на уровень мощности гриля 1 примерно через 20 минут.

Индикатор нагрева

Прибор подает сигнал о начале нагрева.

Во время нагрева на дисплее горит символ .

Когда духовка нагревается, оптимальное время для загрузки продуктов — когда символ гаснет.

Примечания

- Индикатор нагрева отображается только для тех типов нагрева, для которых установлена температура. Для уровней мощности гриля индикатор нагрева не отображается.
- Если температура в духовке слишком высокая при запуске режима, на дисплее отобразится:

Для некоторых типов нагрева выключите прибор и дайте ему остыть.

Затем включите его снова.

- Тепловая инерция приводит к тому, что отображаемая температура немного отличается от фактической температуры в духовке.

4.5 Камера духовки

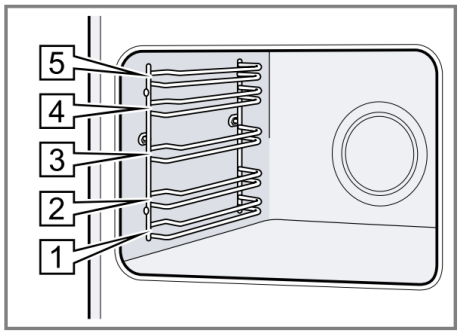
Функции камеры духовки упрощают использование прибора.

Направляющие

Направляющие камеры духовки позволяют устанавливать принадлежности на разной высоте.

Прибор предлагает 5 уровней высоты вставки. Высота вставки измеряется снизу вверх.

Направляющие можно снять, например, для очистки.



Освещение

Лампа духовки освещает камеру духовки.

В большинстве режимов и функций нагрева освещение горит во время работы. После завершения работы духовки освещение выключается.

Функция «Лампа духовки» в меню позволяет включить освещение, не активируя функцию нагрева. Примерно через 15 минут освещение выключается автоматически.

Вентилятор

Вентилятор охлаждения включается автоматически во время работы. Воздух выходит через дверцу.

Прибор определяет повышенную влажность в камере духовки. Регулировка уровня влажности может привести к колебаниям интенсивности работы и уровня шума вентилятора.

ВНИМАНИЕ

Закрытие вентиляционных отверстий приведет к перегреву прибора.

► Не закрывайте вентиляционные отверстия.

Для охлаждения прибора и удаления остаточной влаги из камеры духовки вентилятор охлаждения будет работать некоторое время.

Примечание: Время задержки отключения можно изменить в основных настройках. Если вы часто готовите очень влажные блюда или хотите поддерживать их в тепле в духовке, установите более длительное время задержки отключения.

Дверца прибора

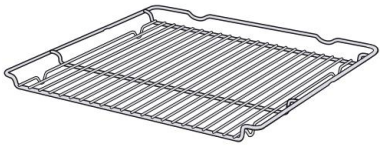
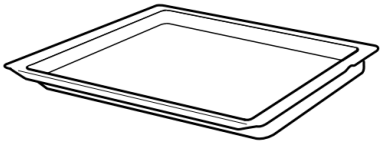
Если дверца открыта во время работы прибора, режим работы будет продолжится.

5. Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они точно адаптированы к устройству.

Примечание: Аксессуары могут деформироваться под воздействием высоких температур. Эта деформация не влияет на работу устройства. Деформация исчезает после остывания аксессуаров.

Комплект поставки аксессуаров может различаться в зависимости от типа устройства.

Аксессуары		**Применение**
Решетка		- Формы для выпечки - Формы для запеканок - Посуда - Мясо, например, жаркое или мясо на гриле - Замороженные продукты
Универсальный противень		- Сочные пироги - Выпечка - Хлеб - Большая выпечка - Замороженные продукты - Сбор капающих жидкостей, например, жира при жарке на гриле

5.1 Функция блокировки

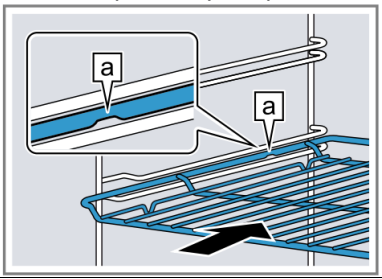
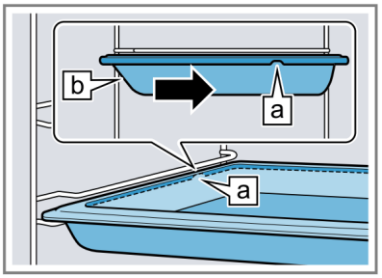
Функция блокировки предотвращает опрокидывание принадлежностей при их извлечении.

Противни и решетки можно выдвинуть примерно наполовину до щелчка. Устройство защиты от опрокидывания работает только при правильной установке принадлежностей в камеру духовки.

5.2 Установка принадлежностей в камеру духовки

Всегда вставляйте принадлежности в камеру правильно. Только в этом случае их можно будет вынуть примерно наполовину, не опрокидывая.

1. Поверните принадлежности так, чтобы выемка (a) находилась сзади и была направлена вниз.
2. Вставьте принадлежности между двумя направляющими на нужной высоте.

решетка	Вставьте решетку открытой стороной к дверце духовки, закругленной частью ⁀ вниз. 
Противень, например, универсальный противень или противень для выпечки	Вставьте противень так, чтобы диагональный срез (a) был обращен к дверце прибора. 

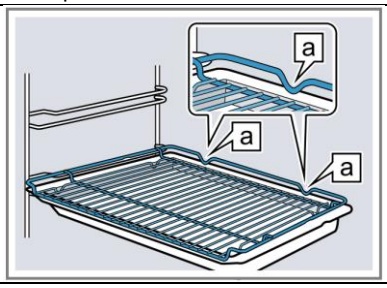
3. Полностью вставьте принадлежности, чтобы они не касались дверцы прибора.

Примечание: Уберите из камеры духовки все неиспользуемые принадлежности.

Комбинация принадлежностей

Для сбора жира можно использовать решетку с универсальным противнем.

1. Установите решетку на универсальный противень так, чтобы обе распорки (a) располагались по заднему краю универсального противня.
2. Вставьте универсальный противень между двумя направляющими на нужную высоту. Решетка располагается над верхней направляющей.

Решетка на универсальном противне	

5.3 Другие элементы оборудования

Другие принадлежности можно приобрести в сервисном центре, у специализированного продавца или онлайн. Принадлежности подбираются индивидуально для вашего прибора.

При покупке всегда указывайте точный номер модели (номер E) вашего прибора.

Информацию о доступных принадлежностях можно получить в интернет-магазине или в сервисном центре.

6. Перед первым использованием

Перед первым использованием выполните необходимые настройки. Очистите прибор и аксессуары.

6.1 Первое использование

Перед первым использованием прибора необходимо выполнить настройки для первого использования.

Установка времени

После подключения прибора или при отключении электроэнергии на дисплее мигает время. Начальное значение — 12:00. Установите текущее время.

1. Используйте кнопку — или + для установки времени.
2. Нажмите кнопку ⏲.

- На дисплее отобразится установленное время.

6.2 Очистка прибора перед первым использованием

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

1. Извлеките руководство по эксплуатации прибора и принадлежности из камеры духовки. Удалите остатки упаковки, такие как полистирольные шарики и клейкую ленту, с внутренней и внешней поверхности прибора.
2. Протрите гладкие поверхности камеры духовки мягкой влажной тканью.
3. Установите тип нагрева и температуру.

Тип нагрева	3D горячий воздух
Температура	максимальная
Продолжительность	1 час

4. Проветривайте кухню, пока прибор нагревается.
5. Выключите прибор по истечении указанного времени.
6. После того, как прибор остынет, очистите гладкие поверхности камеры духовки мыльной водой и тряпкой.
7. Тщательно очистите принадлежности мыльной водой и тряпкой или мягкой щеткой.

7. Основные операции

7.1 Включение и выключение устройства

► Чтобы включить устройство, нажмите кнопку ⏻.

7.2 Включение режима работы

Каждый режим должен быть включен.

► Активируйте режим работы с помощью start stop.

7.3 Остановка или отмена режима работы

Работу устройства можно кратковременно прервать и перезапустить. При полной деактивации режима работы настройки сбрасываются.

1. Чтобы кратковременно прервать режим работы:

► Кратко нажмите start stop.

► Чтобы продолжить режим работы, нажмите start stop ещё раз.

2. Чтобы выключить режим работы, нажмите start stop и удерживайте около 3 секунд.

7.4 Установка типа нагрева и температуры

Требование: Выбрано меню типов нагрева.

1. Выберите тип нагрева с помощью — или +.

2. Нажмите °C/kg.

3. С помощью — или + установите температуру или желаемый уровень мощности гриля.

4. Включите режим работы с помощью start stop.

- Прибор начнет нагреваться.

5. Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

Примечание: Наиболее подходящий тип нагрева для вашего блюда можно найти в описании типа нагрева.

Изменение типа нагрева

Вы можете изменить заданный тип нагрева в любой момент. Режим работы будет приостановлен.

1. Нажмите .

2. Используйте — или +, чтобы изменить тип нагрева.

3. Включите режим работы с помощью start stop.

Изменение температуры

Вы можете изменить заданную температуру в любой момент.

► Используйте — или +, чтобы изменить температуру или уровень мощности гриля.

- Прибор применит изменения через несколько секунд.

8. Быстрый нагрев

Для сокращения времени приготовления можно использовать функцию быстрого нагрева.

8.1 Установка быстрого нагрева

Для равномерного приготовления/выпекания помещайте блюдо в духовку только после завершения функции быстрого нагрева.

Примечание: Устанавливайте время приготовления только после завершения функции быстрого нагрева.

1. Выберите подходящий тип нагрева.

Подходящие типы нагрева:

– 3D горячий воздух

– Верхний/нижний нагрев

2. Установите температуру от 100°C.

Если температура установлена от 200°C, функция быстрого нагрева активируется автоматически.

3. Если функция быстрого нагрева не активируется автоматически, нажмите .

- На дисплее появится значок .

- Быстрый нагрев активируется через несколько секунд.

- По завершении быстрого нагрева раздастся звуковой сигнал, и символ на дисплее погаснет.

4. Поместите блюдо в камеру духовки.

9. Функции часов

Устройство имеет запрограммированные функции часов, которые позволяют управлять работой устройства.

9.1 Обзор функций часов

С помощью кнопки вы можете выбрать различные функции часов.

Функции часов	Применение
Таймер	Настройки таймера можно вводить независимо от режима работы. Таймер не влияет на работу устройства.
Продолжительность	Если задать продолжительность, по истечении этого времени устройство автоматически прекратит нагрев.
Окончание	Помимо продолжительности, вы можете установить время окончания режима работы. Устройство автоматически включится в нужное время, обеспечивая завершение режима работы в заданное время.
Время	Можно установить время.

9.2 Установка таймера

Таймер работает независимо от режима работы. Таймер можно установить на 23 часа 59 минут независимо от того, включен прибор или выключен. Таймер имеет собственный сигнал, поэтому вы можете определить, поступает ли сигнал от таймера или сигнализирует об окончании заданного времени.

1. Нажмите кнопку несколько раз, пока на дисплее не загорится .

2. Установите продолжительность таймера с помощью кнопок — или +.

Кнопка	Предлагаемое значение
—	5 минут
+	10 минут

Время срабатывания сигнала можно установить до 10 минут с шагом в 30 секунд. Чем больше установленное значение, тем длиннее интервал.

- Через несколько секунд таймер запустится и начнет обратный отсчет установленного времени.
- По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал, и время на дисплее обнулится.

3. Чтобы остановить таймер, нажмите любую кнопку.

Изменение настроек таймера

Установленное время можно изменить в любое время.

Требование: На дисплее загорится .

► Используйте кнопки — или + для изменения продолжительности таймера.

- Изменение будет применено к устройству через несколько секунд.

Отмена настройки таймера

Вы можете отменить настройку таймера в любое время.

Требование: Значок горит на дисплее.

► Используйте кнопку —, чтобы сбросить время таймера до нуля.

- Через несколько секунд изменение будет применено к устройству, и индикатор погаснет.

9.3 Установка продолжительности

Продолжительность режима работы можно установить до 23 часов 59 минут.

Требование: Тип нагрева, температура или уровень мощности гриля установлены.

1. Нажмите кнопку несколько раз, пока на дисплее не появится значок .

2. Установите время приготовления с помощью кнопки — или +.

Кнопка	Предлагаемое значение
—	10 минут
+	30 минут

Если время приготовления меньше одного часа, его можно устанавливать с шагом в одну минуту, а затем с шагом в 5 минут.

3. Включите режим работы с помощью start/stop.
- Прибор начнет нагреваться.
- По истечении времени продолжительности раздастся звуковой сигнал, и время приготовления, отображаемое на дисплее, обнулится.
4. По истечении времени приготовления:
► Нажмите любую кнопку, чтобы остановить сигнал до истечения установленного времени.
► Чтобы сбросить время приготовления, нажмите кнопку +.
► Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

Изменение установленной продолжительности

Вы можете изменить продолжительность в любой момент.

Требование: На дисплее появится значок |→|.

► Используйте кнопку — или + для изменения продолжительности.
- Устройство применит изменения через несколько секунд.

Отмена настройки продолжительности

Вы можете отменить установленную продолжительность в любое время.

Требование: Значок |→| горит на дисплее.

► Используйте кнопку — для сброса продолжительности на ноль.
- Через несколько секунд устройство применит изменения, и нагрев продолжится без заданной продолжительности.

9.4 Установка времени окончания

Время окончания можно установить на срок до 23 часов 59 минут.

Примечания

- Время окончания невозможно установить для режимов нагрева с функцией гриля.
- Для достижения удовлетворительных результатов приготовления не увеличивайте время окончания после запуска режима работы.
- Чтобы предотвратить порчу продуктов, не оставляйте их в камере духовки слишком долго.

Требования

- Тип нагрева и температура или уровень мощности гриля установлены.
- Продолжительность установлена.

1. Нажмите кнопку ◷ несколько раз, пока на дисплее не загорится символ →|.
2. Нажмите кнопку — или +.
- На дисплее отобразится расчетное время окончания.
3. С помощью кнопки — или + отрегулируйте время окончания.
4. Включите режим работы с помощью start/stop.
- На дисплее отобразится установленное время окончания.
- По достижении расчетного времени начала прибор начнет нагреваться, и начнется обратный отсчет времени.
- По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и отображаемое на дисплее время обнулится.
5. По истечении заданного времени:
► Нажмите любую кнопку, чтобы остановить сигнал до истечения заданного времени.
► Чтобы снова установить продолжительность, нажмите кнопку +.
► Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

Изменение времени окончания

Для обеспечения удовлетворительных результатов приготовления/выпечки изменение установленного времени окончания возможно только до запуска режима приготовления и начала обратного отсчета.

Требование: На дисплее отображается →|.

► Используйте кнопку — или + для настройки времени окончания.
- Прибор применит изменения через несколько секунд.

Отмена времени окончания

Вы можете отменить установленное время окончания в любое время.

Требование: На дисплее отображается →|.

► Используйте кнопку — для сброса времени окончания на текущее время плюс заданную продолжительность.

- Через несколько секунд прибор примет изменения и начнет предварительный нагрев. Начнется обратный отсчет продолжительности.

9.5 Установка времени

После подключения устройства или при отключении электроэнергии на дисплее мигает время. Начальное значение — 12:00. Установите текущее время.

1. Используйте кнопку — или + для установки времени.
2. Нажмите кнопку 🕒.

- Установленное время отобразится на дисплее.

Изменение установленного времени

Вы можете изменить установленное время в любое время.

Требование: Устройство должно быть выключено.

1. Нажмите кнопку 🕒 несколько раз, пока на дисплее не отобразится 🕒.
2. Используйте кнопку — или + для изменения времени.

- Изменение будет применено к устройству через несколько секунд.

10. Программы

Программы помогут вам в приготовлении различных блюд и автоматически подберут оптимальные настройки.

10.1 Посуда для программ

Используйте посуду, устойчивую к высокой температуре до 300°C.

Лучше всего использовать стеклянную или стеклокерамическую посуду. Жаркое должно покрывать примерно 2/3 посуды.

Не подходит посуда из следующих материалов:

- легкий, блестящий алюминий
- неглазурованная глина
- пластик или пластиковые ручки

10.2 Таблица программ

Номера программ присваиваются определенным блюдам.

№	Блюдо	Посуда	Уст. вес	Добавление жидкости	Высота вставки	Примечания
01	**курица, без начинки** готовая к приготовлению, приправленная	жаровня со стеклянной крышкой	вес курицы	нет	2	положите в посуду грудкой вверх
02	**грудка индейки** в одном куске, приправленная	жаровня со стеклянной крышкой	вес грудки индейки	покройте дно жаровни, при необходимости добавьте до 250 г овощей	2	не обжаривайте мясо заранее
03	**блюдо в одном горшочке, с овощами** вегетарианское	высокая жаровня с крышкой	общий вес	по рецепту	2	овощи, требующие более длительного времени приготовления (например, морковь), следует нарезать на более мелкие кусочки, чем овощи, требующие более короткого

№	Блюдо	Посуда	Уст. вес	Добавление жидкости	Высота вставки	Примечания
						времени приготовления (например, помидоры).
04	**гуляш** Говядина или свинина, нарезанная кубиками, с овощами	высокая жаровня с крышкой	общий вес	по рецепту	2	сначала положите мясо, а затем накройте его овощами, не обжаривайте мясо заранее
05	**жаркое по-римски, свежее** мясная мяса из мяса говядины, свинины или баранины	жаровня с крышкой	вес жаркого	нет	2	-
06	**штуфада** например, говяжья вырезка, говяжье бедро или маринованная говядина	жаровня с крышкой	вес мяса	полейте мясо, например, бульоном или водой	2	не обжаривайте мясо заранее
07	**говяжьи рулетики** с овощной или мясной начинкой	жаровня с крышкой	вес всех скручен-ных рулетиков с начинкой	полейте рулетики, например, бульоном или водой	2	не обжаривайте мясо заранее
08	**баранья нога, хорошо прожаренная** без костей, приправленная	жаровня с крышкой	вес мяса	покройте дно жаровни, при необходимости добавьте до 250 г овощей	2	не обжаривайте мясо заранее
09	**жареная телятина, постная** например, вырезка или бычий хвост	жаровня с крышкой	вес мяса	покройте дно жаровни, при необходимости добавьте до 250 г овощей	2	не обжаривайте мясо заранее
10	**жаркое из свиной шеи** без костей, приправленное	жаровня со стеклянной крышкой	вес мяса	покройте дно жаровни, при необходимости добавьте до 250 г овощей	2	не обжаривайте мясо заранее

10.3 Установка программы

Примечание: После запуска программы ни программу, ни вес изменить невозможно.

Требование: Выбрано меню типов нагрева .

1. Установите «Программы»  с помощью — или +.
2. Нажмите кнопку °C/kg.
3. Установите нужную программу с помощью — или +.
4. Нажмите кнопку °C/kg.
5. Установите вес продукта с помощью — или +.

Всегда устанавливайте ближайший, но больший вес. Вес можно установить только в указанном диапазоне.

Чтобы проверить продолжительность программы, нажмите кнопку . Продолжительность изменить нельзя.

6. Включите программу с помощью start stop.
- Прибор начнет нагрев, и начнется обратный отсчет времени.
- По завершении программы раздастся сигнал, и на дисплее отобразится время приготовления.
7. По завершении программы:
► Нажмите любую кнопку, чтобы остановить сигнал до истечения заданного времени.
► Чтобы задать продолжительность приготовления, нажмите кнопку +. Прибор продолжит нагрев с использованием текущих настроек программы.
► Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

11. Защита от детей

Защитите устройство, чтобы дети не смогли случайно включить его или изменить настройки.

11.1 Активация и деактивация защиты от детей

1. Нажмите и удерживайте кнопку, пока на дисплее не появится .
- Панель управления заблокирована. Устройство можно выключить только с помощью .
2. Чтобы отключить защиту от детей, нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не погаснет.

12. Основные настройки

Основные настройки устройства можно настроить в соответствии с вашими индивидуальными потребностями.

12.1 Обзор основных настроек

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

Индикация	Основная настройка	Выбор
c1	Продолжительность сигнала по истечении времени приготовления или времени, отсчитываемого таймером	= 10 секунд = 30 секунд [1] = 2 мин
c2	Время сохранения настроек	= 3 секунды [1] = 6 секунд = 10 секунд
c3	Звук кнопок при их нажатии	= выкл. = вкл. [1]
c4	Яркость подсветки дисплея	= темный = средний = светлый [1]
c5	Отображение времени на часах	= отключить отображение времени = отобразить время [1]
c6	Возможность установки защиты от детей	= нет = да [1] = да = да, с блокировкой двери
c7	Освещение камеры духовки во время работы	= нет = да [1] = да
c8	Время работы вентилятора после выключения	= коротко = средне [1] = долго = очень долго
c9	Дооснащение с помощью телескопической системы выдвижения противней [2]	= нет [1] (для направляющих и одиночной системы выдвижения противней) = да (для двойной и тройной системы выдвижения противней)

[1] Заводские настройки (могут отличаться в зависимости от типа устройства)

[2] В зависимости от оснащения устройства

Индикация	Основная настройка	Выбор
cA	Автоматический быстрый нагрев от 200°C	= нет = да [1]
CC	Восстановление всех заводских настроек	= нет [1] = да

12.2 Изменение основных настроек

Требование: Устройство выключено.

1. Нажмите кнопку ⏲ и удерживайте ее примерно 4 секунды.

- На дисплее отобразится первая основная настройка, например, c11.

2. Измените настройку с помощью кнопки — или +.

3. Используйте кнопку ⏲ для перехода к следующей основной настройке.

4. Чтобы сохранить изменения, нажмите кнопку ⏲ и удерживайте ее примерно 4 секунды.

Примечание: Изменения основных настроек сохраняются после отключения питания.

Отмена изменений основных настроек

► Включите и выключите устройство с помощью ⏻.

- Все изменения будут отменены и не будут сохранены.

13. Чистка и уход

Чтобы прибор оставался исправным в течение длительного времени, необходимо тщательно чистить его и ухаживать за ним.

13.1 Чистящее средство

Во избежание повреждения поверхностей прибора не используйте неподходящие чистящие средства.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность поражения электрическим током!

Попадание влаги может привести к поражению электрическим током.

► Не используйте пар или мойки высокого давления для чистки прибора.

ВНИМАНИЕ

Неподходящие чистящие средства повредят поверхности прибора.

► Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.

► Не используйте чистящие средства с высоким содержанием спирта.

► Не используйте металлические мочалки или абразивные губки.

► Не используйте специальные чистящие средства для горячей чистки.

Чистящее средство для духовок в горячей духовке повредит эмаль.

► Никогда не используйте чистящее средство для духовок в горячей духовке.

► Перед повторным нагревом удалите с духовки и дверцы все остатки моющих средств.

Новые губки для мытья содержат остатки моющих средств, оставшиеся после производства.

► Перед использованием новые губки для мытья следует тщательно промыть.

13.2 Подходящие чистящие средства

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

Передняя часть устройства

Поверхность	Подходящие чистящие средства	Примечания
Нержавеющая сталь	- Горячая вода с моющим средством - Специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, предназначенные для очистки нагретых поверхностей	Чтобы предотвратить коррозию, немедленно удалите с поверхностей из нержавеющей стали отложения накипи, жирные, крахмальные и белковые пятна. Нанесите тонкий слой средства для ухода за нержавеющей сталью.

[1] Заводские настройки (могут отличаться в зависимости от типа устройства)

Поверхность	Подходящие чистящие средства	Примечания
Пластиковые или окрашенные поверхности, например панель управления	- Горячая вода с моющим средством	Не используйте стеклоочиститель или скребок для стекла.

Дверца устройства

Область	Подходящие чистящие средства	Примечания
Стекло в двери	- Горячая вода с моющим средством - Спираль для очистки нержавеющей стали	Не используйте скребок для стекла. **Примечание**: Для тщательной очистки снимите стекло дверцы.
Дверная накладка	- Нержавеющая сталь: Средства для очистки нержавеющей стали - Из пластика: Горячая вода с моющим средством	Не используйте стеклоочиститель или скребок для стекла. **Примечание**: Для тщательной очистки снимите дверную накладку.
Дверная ручка	- Горячая вода с моющим средством	Чтобы избежать появления пятен, которые невозможно удалить, следует сразу же удалить средство для удаления накипи с ручки дверцы.

Рабочая камера

Область	Подходящие чистящие средства	Примечания
Эмалированные поверхности	- Горячая вода с моющим средством - Вода с уксусом - Средство для очистки духовок - Спираль для очистки нержавеющей стали	При сильном загрязнении замочите и очистите щеткой или мочалкой из нержавеющей стали. Чтобы высушить камеру духовки после очистки, оставьте дверцу прибора открытой. **Примечание**: Лучшее решение - воспользоваться функцией очистки. **Примечания** - Эмаль обжигается при очень высоких температурах, что приводит к небольшим различиям в цвете. Это не оказывает никакого влияния на эффективность устройства. Это не оказывает никакого влияния на эффективность устройства. - Края тонких противней не могут быть полностью покрыты эмалью и поэтому могут быть неровными. Это не снижает эффективности антикоррозионной защиты. - Остатки пищи приводят к образованию белых отложений на эмалированных поверхностях. Этот осадок не представляет опасности для здоровья. Это не влияет на эффективность устройства. Это не влияет на эффективность устройства. Отложения можно удалить с помощью лимонной кислоты.
Крышка лампочки духовки	- Горячая вода с моющим средством	При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовок.
Направляющие	- Горячая вода с моющим средством - Спираль для очистки нержавеющей стали	При сильном загрязнении замочите и очистите щеткой или мочалкой из нержавеющей стали. **Примечание**: Для очистки снимите направляющие.
Оснащение	- Горячая вода с моющим средством - Средство для очистки духовок - Спираль для очистки нержавеющей стали	При сильном загрязнении замочите и очистите щеткой или мочалкой из нержавеющей стали. Эмалированные аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

13.3 Очистка прибора

Во избежание повреждений очищайте прибор только в соответствии с инструкцией и с использованием подходящих чистящих средств.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность ожогов!

Прибор сильно нагревается во время работы.

► Дайте прибору остыть перед чисткой.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность возгорания!

Остатки пищи, жир и соки, выделяющиеся при приготовлении пищи, могут воспламениться.

► Перед использованием удалите крупные загрязнения с нагревательных элементов и принадлежностей в камере духовки.

Требования: Следуйте инструкциям к чистящему средству.

1. Очистите прибор кухонным полотенцем, смоченным горячей мыльной водой.

► Для некоторых поверхностей можно использовать другие чистящие средства.

2. Вытрите насухо мягкой тканью.

14. Пиролиз

Функция очистки Пиролиз позволяет добиться эффекта, близкого к самоочистке камеры духовки.

Печь может быть очищена с помощью функции очистки каждые 2 - 3 месяца. При необходимости можно чаще использовать функцию очистки.

Функция очистки потребляет около 2,5 - 4,8 киловатт-часов.

14.1 Подготовка прибора к функции очистки

Для обеспечения хорошего результата очистки тщательно подготовьте прибор.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

► Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в рабочей камере.

► Если в приборе появился дым, выключите прибор или отключите его от сети и оставьте дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.

Во время функции очистки могут воспламениться остатки пищи, жир и соки, выделяющиеся при приготовлении пищи.

► Удаляйте крупные загрязнения из рабочей камеры перед каждой очисткой.

► Не используйте прибор для очистки принадлежностей.

Во время очистки внешняя поверхность прибора сильно нагревается.

► Никогда не вешайте легковоспламеняющиеся предметы, например, кухонные полотенца, на ручку дверцы.

► Не накрывайте переднюю часть прибора.

► Не подпускайте детей близко.

Если уплотнитель дверцы поврежден, область вокруг дверцы сильно нагревается.

► Не трите и не снимайте уплотнитель.

► Никогда не используйте прибор с поврежденным уплотнительным кольцом или без него.

1. Выньте из духовки все принадлежности и посуду.
2. Снимите направляющие и выньте их из духовки.
3. Удалите из духовки крупный мусор.

Сильные загрязнения могут пригореть, что затруднит их удаление.

4. Очистите внутреннюю поверхность дверцы духовки и края вокруг уплотнителя дверцы мягкой тканью с мыльным раствором.

Не снимайте и не трите уплотнитель дверцы.

Удалите сильные загрязнения с внутренней стороны стекла дверцы чистящим средством для духовок.

5. Выньте из духовки все предметы. Духовка должна быть пустой.

14.2 Настройка функции очистки

Проветривайте кухню во время очистки.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность травмирования!

Во время очистки рабочая камера нагревается до очень высокой температуры, что может привести к сжиганию остатков пищи, образующихся при жарке, приготовлении на гриле и выпечке. Этот процесс приводит к образованию паров, которые могут раздражать слизистые оболочки.

► Тщательно проветривайте кухню во время очистки.

► Не оставайтесь в помещении надолго.

► Не подпускайте детей и домашних животных.

ВНИМАНИЕ - Опасность ожогов!

Во время очистки рабочая камера сильно нагревается.

► Не открывайте дверцу прибора.

► Дождитесь, пока прибор остынет.

► Не подпускайте детей.

Во время очистки внешняя поверхность прибора сильно нагревается.

► Никогда не прикасайтесь к дверце прибора.

► Дождитесь, пока прибор остынет.

► Не подпускайте детей.

Примечание: Во время очистки индикатор в духовке не горит.

Требование: Подготовьте прибор к очистке.

1. Нажмите кнопку несколько раз, пока на дисплее не появится надпись «Пиролиз».

2. С помощью кнопок — или + выберите степень очистки.

Степень очистки	Уровень очистки	Продолжительность в часах
1	Легкий	примерно 1:15
2	Средний	примерно 1:30
3	Высокий	примерно 2:00

Для более стойких или застарелых загрязнений выберите более высокую степень очистки.

Продолжительность очистки изменить нельзя.

3. Включите режим работы с помощью start stop.

- Функция очистки активируется, и начинается обратный отсчет.
- В целях безопасности дверца прибора блокируется при превышении определённой температуры в рабочей камере. На дисплее появляется значок .
- После завершения очистки раздается звуковой сигнал, и отображаемое на дисплее время очистки обнуляется.

4. Выключите прибор.

Когда прибор достаточно остынет, дверца разблокируется, и индикатор погаснет.

5. Убедитесь, что прибор готов к использованию.

14.3 Убедитесь, что прибор готов к использованию после очистки

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите золу из камеры духовки и с дверцы прибора.
3. Удалите белый налет лимонной кислотой.

Примечание: Белый налет на эмалированных поверхностях может быть вызван крупными частицами грязи. Эти остатки пищи не представляют опасности и не оказывают негативного влияния на работу прибора.

4. Установите направляющие.

15. Функция вспомогательной очистки

Функция вспомогательной очистки — это быстрая альтернатива очистке камеры духовки между использованиями. Функция вспомогательной очистки удаляет загрязнения путем испарения воды и моющего средства. Это облегчает их последующее удаление.

15.1 Настройка функции вспомогательной очистки

ВНИМАНИЕ - Опасность ожога!

Вода в горячей камере духовки может привести к образованию горячего пара.

► Никогда не наливайте воду в горячую камеру духовки.

Требование: Камера духовки должна полностью остыть.

1. Извлеките принадлежности из рабочей камеры.
2. Смешайте 0,4 л воды с небольшим количеством средства для мытья посуды и вылейте раствор в центр дна камеры духовки. Закройте дверцу прибора.
Не используйте дистиллированную воду.
3. Нажмите кнопку несколько раз, пока на дисплее не высветится функция «Вспомогательная очистка» .
- На дисплее отобразится продолжительность. Продолжительность не может быть изменена.
4. Включите режим работы с помощью start stop.
- Функция вспомогательной очистки активируется, и начинается обратный отсчет времени.
- По завершении функции вспомогательной очистки раздастся звуковой сигнал, а продолжительность, отображаемая на дисплее, обнулится.
5. Выключите прибор и подождите примерно 20 минут, чтобы камера духовки остыла.

15.2 Очистка камеры духовки после завершения функции вспомогательной очистки

ВНИМАНИЕ

Длительное пребывание влаги в духовке приводит к коррозии.

► После завершения функции вспомогательной очистки протрите камеру духовки и дайте ей полностью высохнуть.

Требование: Камера духовки должна остыть.

1. Удалите остатки воды из камеры впитывающей губкой.
2. Очистите гладкие эмалированные поверхности камеры духовки тканью или мягкой щеткой.
Удалите стойкие загрязнения средством для чистки нержавеющей стали.
3. Удалите известковый налет тканью, смоченной в уксусе, и протрите чистой водой.
4. Высушите камеру духовки мягкой тканью.
5. После достаточной очистки камеры духовки:

► Чтобы камера духовки высохла, оставьте дверцу духовки приоткрытой (при температуре около 30°C) примерно на 1 час.

► Чтобы быстрее высушить камеру духовки, прогревайте ее с открытой дверцей в течение примерно 5 минут, используя 3D горячий воздух и температуру 50 °C.

16. Дверца устройства

Чтобы тщательно очистить дверцу прибора, ее можно разобрать.

16.1 Снятие дверцы прибора

Примечание: Дверные ручки различаются в зависимости от типа прибора.

ВНИМАНИЕ - Опасность травмы!

Дверные петли прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы, создавая риск защемления.

► Не прикасайтесь к петлям.

Детали дверцы прибора могут иметь острые края.

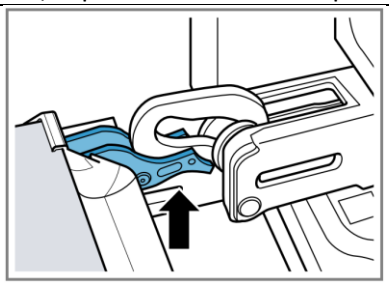
► Используйте защитные перчатки.

Если петли не зафиксированы, они могут захлопнуться со значительной силой.

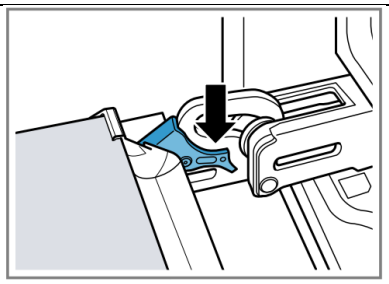
► При снятии дверцы прибора убедитесь, что фиксирующие рычаги всегда правильно закрыты или полностью открыты.

1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откройте фиксирующие рычаги на левой и правой петлях.

Фиксирующий рычаг открыт



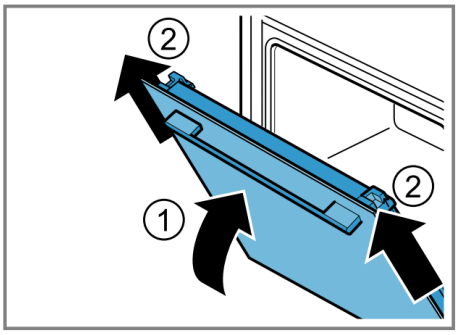
Петля зафиксирована и не может закрыться.

Фиксирующий рычаг закрыт	

Дверца прибора надежно закреплена и не может быть снята.

- Фиксирующие рычаги открыты. Петли зафиксированы и не могут закрыться.

3. Закройте дверцу прибора (1) до упора. Возьмите дверцу прибора обеими руками с левой и правой стороны и поднимите её вверх (2).



4. Осторожно положите дверцу прибора на ровную поверхность.

16.2 Установка дверцы прибора

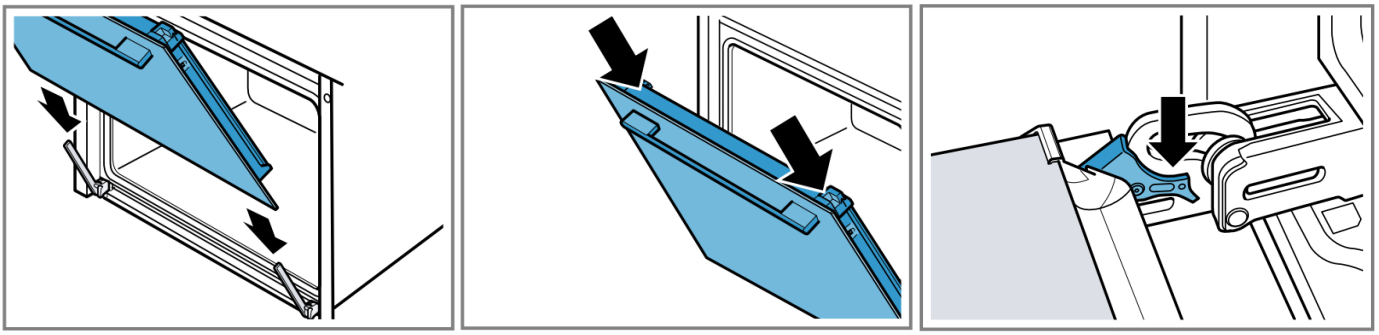
1. ⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность травмы!

Дверца прибора вращается при открывании и закрывании, поэтому существует риск защемления.

► Не прикасайтесь к петлям.

Внимание: Убедитесь, что дверца прибора легко устанавливается на петли.

2. Обеими руками полностью задвиньте дверцу прибора.
3. Полностью откройте дверцу прибора.
4. Закройте фиксирующие рычаги на левой и правой петлях.



- Теперь фиксирующие рычаги заблокированы. Дверца прибора зафиксирована и не может быть снята.

5. Закройте дверцу прибора.

16.3 Снятие дверного стекла

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность травмы!

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

► Не прикасайтесь к петлям.

Дверные детали прибора могут иметь острые края.

► Наденьте защитные перчатки.

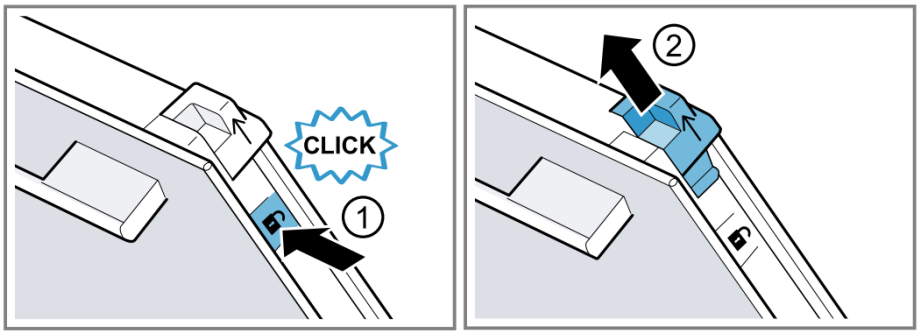
Примечание: В зависимости от типа прибора, прибор может быть оснащен металлической полосой, которую можно откинуть.

1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откройте фиксирующие рычаги на левой и правой петлях.

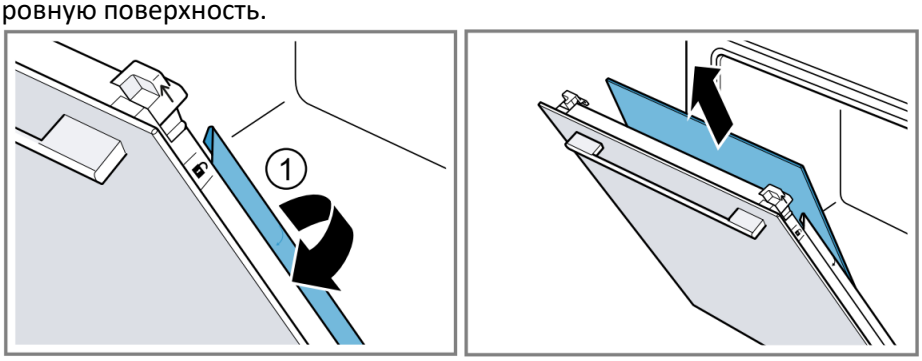
Теперь фиксирующие рычаги открыты. Петли зафиксированы и не могут закрыться.

3. Полностью закройте дверцу прибора.

4. Нажмите на левую и правую прижимные планки (1) до щелчка.
5. Сдвиньте обе заглушки вверх в направлении стрелки (2).



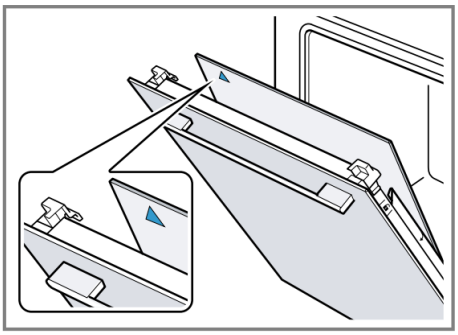
6. Потяните внутреннюю стеклянную панель по диагонали вверх и аккуратно положите ее на ровную поверхность.
7. В зависимости от типа прибора, разверните левую или правую металлическую полоску в направлении стрелки (1).
8. Потяните первую и вторую средние стеклянные панели по диагонали вверх и аккуратно положите их на ровную поверхность.



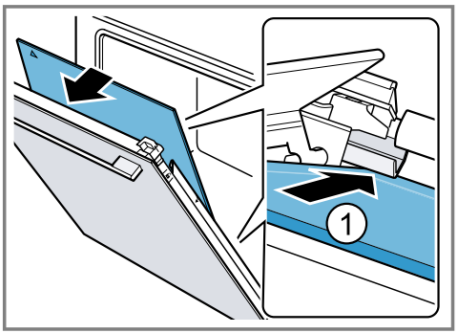
9. ⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность травмирования!
Поцарапанное стекло или дверца прибора могут разбиться.
Не используйте грубые, абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность.
Очистите снятые стеклянные панели дверцы с обеих сторон средством для чистки стекол и мягкой тканью.
10. Очистите дверцу прибора.
11. Высушите и установите стеклянные панели дверцы на место.
Примечание: Во время очистки на внутренней стороне дверцы прибора или других деталях из нержавеющей стали может произойти изменение цвета. Изменение цвета не оказывает отрицательного влияния на работу устройства. Изменение цвета можно удалить с помощью чистящего средства для нержавеющей стали.

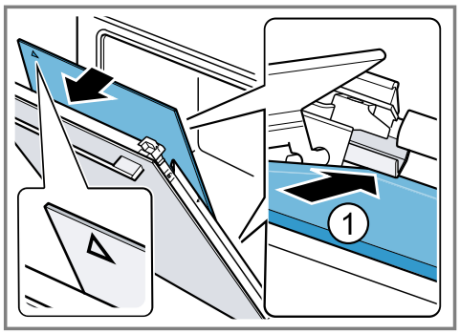
16.4 Установка дверного стекла

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность травмы!
Дверные петли прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы, поэтому существует риск защемления.
► Не прикасайтесь к петлям.
Компоненты дверцы прибора могут иметь острые края.
► Работайте в защитных перчатках.
Примечание
В зависимости от типа, прибор оснащен:
- металлической складной планкой,
- или двумя разными центральными стеклами.
Центральные стекла отмечены символом треугольника.
Сначала установите центральное стекло с незаполненным треугольником △, затем центральное стекло с заполненным треугольником ▲.
При установке центральных стекол убедитесь, что стрелка находится слева вверху.



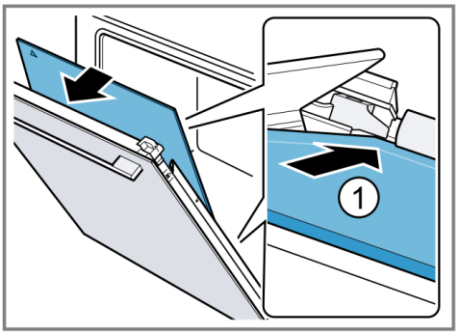
1. Вставьте первое центральное стекло в нижний держатель (1) и установите его вверху.

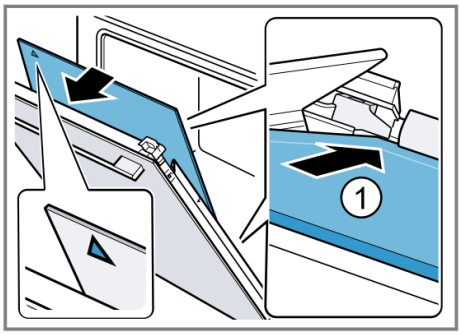




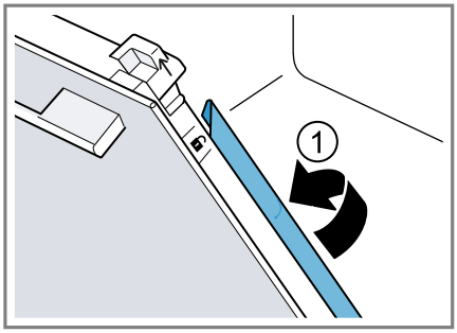
- Центральное стекло автоматически позиционируется при повороте распорной втулки.

2. Вставьте второе среднее стекло в средний кронштейн (1) и установите его вверху.

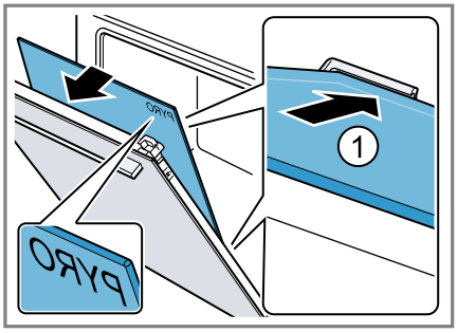




3. В зависимости от типа прибора отогните металлическую полоску с левой и правой стороны (1).

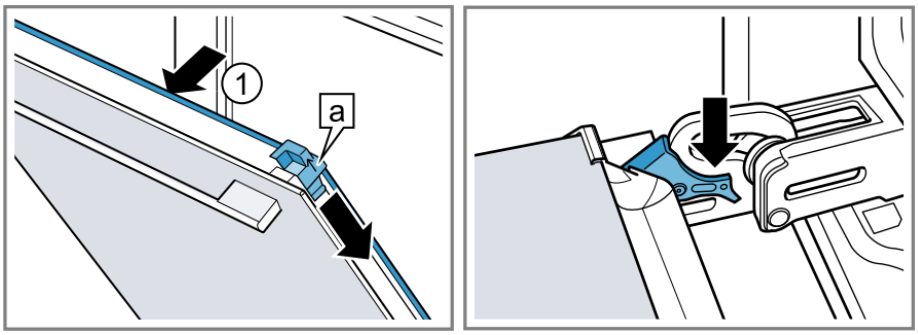


4. Вставьте внутреннюю стеклянную панель в кронштейн (1) снизу и установите её сверху.



Надпись «Pyro» должна быть читаема сверху, как показано на рисунке.

5. Нажмите на внутреннюю стеклянную панель (1). Нажмите на заглушки (a) вниз в направлении стрелки.
6. Полностью откройте дверцу прибора.
7. Закройте фиксирующие рычаги на левой и правой петлях.



8. Закройте дверцу прибора.

Примечание: Духовку можно использовать только при правильной установке дверных панелей.

17. Направляющие

Направляющие можно снять для очистки направляющих и камеры духовки или для замены направляющих.

17.1 Снятие направляющих

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность ожогов!

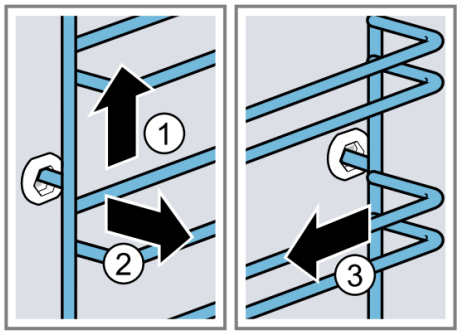
Направляющие становятся очень горячими

► Не прикасайтесь к горячим направляющим.

► Всегда дожидайтесь, пока прибор остынет.

► Не подпускайте детей близко.

1. Слегка приподнимите направляющую спереди (1) и снимите ее (2).
2. Потяните направляющую вперед (3) и снимите ее.



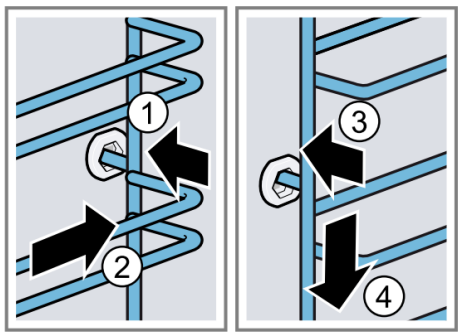
3. Очистите направляющую.

17.2 Подвешивание направляющих

Примечания

- Направляющие подходят только для правой или левой стороны.
- Убедитесь, что обе направляющие можно вытянуть вперед.

1. Вставьте направляющую в центр заднего паза (1) так, чтобы направляющая находилась на одном уровне со стенкой камеры духовки, и нажмите на нее (2).
2. Вставьте направляющую в передний паз (3) так, чтобы направляющая находилась на одном уровне со стенкой камеры духовки, и нажмите на нее (4).



18. Устранение неисправностей

Незначительные неисправности устройства можно устранить самостоятельно. Прежде чем обращаться в сервисный центр, ознакомьтесь с информацией о том, как устранить неисправность самостоятельно. Это поможет вам избежать ненужных затрат.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность получения травмы!

Неправильно выполненный ремонт представляет серьезную опасность.

► Ремонтировать устройство может только обученный и квалифицированный персонал.

► Если устройство повреждено, обратитесь в сервисный центр.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность поражения электрическим током!

Неправильно выполненный ремонт представляет серьезную опасность.

► Ремонт устройства может выполняться только квалифицированным персоналом.

► Для ремонта устройства следует использовать только оригинальные запасные части.

► Если шнур питания или соединительный шнур данного устройства поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром питания или соединительным шнуром, который можно приобрести у производителя или в его сервисном центре.

► Если шнур питания данного прибора поврежден, обратитесь к квалифицированному сервисному персоналу для его замены.

18.1 Нарушения в работе

Неисправность	**Причина и устранение неисправности**
Устройство не работает.	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ► Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии. ► Проверьте, работают ли другие приборы и освещение в комнате.
	Неисправность электроники 1. Отключите устройство от источника питания не менее чем на 30 секунд, кратковременно выключив автоматический выключатель в блоке предохранителей. 2. Восстановите основные настройки до заводских.
На дисплее мигает время.	Отключение электроэнергии. ► Установите время заново.
Устройство не нагревается, на дисплее мигает двоеточие.	Активирован демонстрационный режим. 1. Кратковременно отключите прибор от электросети, выключив и снова включив автоматический выключатель в блоке предохранителей. 2. В течение 5 минут деактивируйте демонстрационный режим, изменив основную настройку cd на значение 0.
Дверца прибора не открывается, на дисплее горит ⚿.	Защита от детей блокирует дверцу прибора. ► Отключите защиту от детей с помощью кнопки ⚿.
Дверца прибора не открывается, на дисплее горит 🔒.	Функция очистки блокирует дверцу прибора. ► Подождите, пока устройство остынет и на дисплее погаснет 🔒.
На дисплее горит ⚿, и настройки устройства не могут быть выполнены.	Активирована защита от детей. ► Отключите защиту от детей с помощью кнопки ⚿.
На дисплее мигает h, и устройство не включается.	Камера духовки слишком горячая для выбранного режима работы. 1. Выключите устройство и дайте ему остыть. 2. Повторно включите рабочий режим.

Неисправность	Причина и устранение неисправности
На дисплее отображается F 8.	Истекло максимальное время работы. Во избежание непреднамеренной продолжительной работы прибор автоматически прекращает нагрев через несколько часов, если настройки не были изменены. ► Выключите прибор. При необходимости выполните новые настройки. **Примечание**: Чтобы избежать нежелательного отключения прибора в случае длительного приготовления, установите продолжительность.
На дисплее отображается сообщение с E, например: E05-32.	Неисправность электроники 1. Нажмите кнопку ⏲. ► При необходимости переустановите время. - Если неисправность возникла один раз, сообщение об ошибке исчезнет. 2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Укажите точную формулировку сообщения об ошибке и E-номер устройства.
Результат приготовления неудовлетворительный.	Установленные вами настройки не подходят. Значения настроек, например, температуры или продолжительности, зависят от рецепта, количества и типа продуктов. В следующий раз установите более низкие или более высокие значения.
Результат функции очистки неудовлетворителен.	Камера духовки была слишком загрязнена. Перед использованием функции очистки удалите сильные загрязнения из рабочей камеры. Пожалуйста, уделите внимание чистке и обслуживанию устройства.

18.2 Замена лампочки в духовке

Если освещение духовки не работает, замените лампочку.

Примечание: Термостойкие галогенные лампы 230 В, 40 - 43 Вт можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах. Не используйте другие лампочки. Прикасайтесь к новым галогенным лампам только чистой сухой тканью. Это продлевает срок службы лампочки.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность ожогов!

Устройство и его части, к которым можно прикоснуться, нагреваются.

► Будьте осторожны и не прикасайтесь к горячим деталям.

► Не допускайте детей младше 8 лет к прибору.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность поражения электрическим током!

При замене лампы контакты патрона лампы находятся под напряжением.

► Перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.

► Кроме того, выньте вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность получения травмы!

Стеклянная крышка может быть уже треснута из-за внешних факторов или может разбиться во время установки или снятия из-за чрезмерного давления.

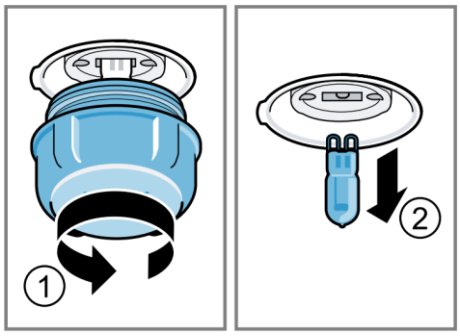
► Будьте осторожны при установке или снятии стеклянной крышки.

► Используйте перчатки или кухонное полотенце.

Требования

- Устройство отключено от сети.
- Камера духовки остыла.
- Доступна новая галогенная лампа на замену.

1. Чтобы предотвратить повреждение, положите в камеру духовки ткань.
2. Открутите крышку, повернув ее против часовой стрелки (1).
3. Снимите галогенную лампу, не поворачивая ее (2).



4. Вставьте новую галогенную лампочку и нажмите на нее, чтобы она встала в патрон.
Обратите внимание на положение контактов.
5. В зависимости от типа прибора крышка может быть оснащена уплотнительным кольцом. Установите уплотнительное кольцо.
6. Закрутите крышку лампочки.
7. Выньте ткань из камеры духовки.
8. Подключите устройство к источнику питания.

19. Утилизация

19.1 Утилизация использованного устройства

Экологически чистая утилизация устройства позволяет извлечь ценное сырье.
1. Отсоедините вилку шнура питания от розетки.
2. Отрежьте шнур питания.
3. Утилизируйте устройство в соответствии с правилами охраны окружающей среды.
Информацию о текущих вариантах утилизации можно получить у продавца или в городском или муниципальном управлении.



Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/09/EC и польским законом от 29 июля 2005 г. «Об отработанном электрическом и электронном оборудовании» (Законодательный вестник 2005 г., № 180, поз. 1495) символом перечеркнутого мусорного контейнера. Данная маркировка информирует о том, что данное оборудование по истечении срока эксплуатации не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь обязан вернуть его сборщику бывшего в употреблении электрического и электронного оборудования. Сборщики, включая местные пункты приема, магазины и муниципальные образования, создают соответствующую систему, позволяющую осуществлять возврат этого оборудования. Правильное обращение с бывшим в употреблении электрическим и электронным оборудованием позволяет избежать последствий, вредных для здоровья человека и окружающей среды, возникающих из-за наличия опасных компонентов, а также неправильного хранения и переработки такого оборудования.

20. Сервис

При обращении в сервисную службу сообщите номер продукта (E-Nr.) и заводской номер (FD) устройства.
В этом продукте используются источники света класса энергопотребления G.

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

Номер продукта (E-Nr) и заводской номер (FD) можно найти на заводской табличке устройства.
Заводская табличка с номером видна после открытия дверцы прибора.



Вы можете записать данные вашего устройства и номер телефона сервисной службы отдельно для быстрого доступа.

21. Так это работает

Здесь вы найдете подходящие настройки, а также лучшие аксессуары и посуду для различных блюд. Мы оптимально адаптировали рекомендации под ваше устройство.

21.1 Общие советы по приготовлению пищи

При приготовлении пищи следуйте приведенной ниже информации.

- Температура и продолжительность зависят от количества продуктов и рецепта. По этой причине предусмотрены диапазоны значений. Лучше всего начать с самых низких значений из приведенных.
- Указанные значения настроек действительны для блюд, помещенных в холодную камеру духового шкафа. Однако если камеру духовки необходимо предварительно нагреть, вставляйте принадлежности в камеру духовки только после завершения предварительного нагрева.
- Неиспользуемые принадлежности следует вынимать из рабочей камеры.

ВНИМАНИЕ

Кислые продукты могут повредить решетку.

► Не кладите кислые продукты, такие как фрукты или блюда, приготовленные на гриле с кислыми маринадами, непосредственно на гриль.

Совет для людей с аллергией на никель

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

Соответствующие принадлежности можно приобрести в сервисном центре или в Интернете.

21.2 Советы по выпеканию

При выпекании используйте указанные уровни духовки.

Выпекание на одном уровне	**Высота**
Высокая выпечка или формы для выпечки на решетке	2
Плоская выпечка или выпечка на противне для выпечки	3

Выпекание на двух уровнях	**Высота**
Противень универсальный	3
Противень для выпечки	1
Формы, размещенные на решетке:	**Высота**
первая решетка	3
вторая решетка	1

Выпекание на трех уровнях	**Высота**
Противень для выпечки	5
Противень универсальный	3
Противень для выпечки	1

Примечания

- Для выпечки на нескольких уровнях используйте режим «Горячий воздух». Выпечка, помещенная в духовку одновременно, может пропечься не одновременно.
- Противни для выпечки следует размещать в духовке рядом друг с другом или один над другим.
- Наилучшие результаты выпечки достигаются в темных металлических формах.

21.3 Советы по жарке и приготовлению мяса на гриле

Указанные значения параметров действительны для птицы, мяса или рыбы без начинки, готовых к запеканию, охлажденных в холодильнике, помещенных в холодную камеру духовки.

- Чем больше кусок птицы, мяса или рыбы, тем ниже температура и, соответственно, дольше время выпекания.
- Птицу, мясо и рыбу следует переворачивать примерно через 1/2 - 2/3 указанного времени.
- Переворачивая блюдо с птицей, следите за тем, чтобы грудка или кожа оказались внизу.

Жарка и обжаривание на гриле

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

- В зависимости от размера и вида жаркого налейте в универсальный противень максимум 1/2 литра воды. Полученную жидкость впоследствии можно использовать для приготовления соуса. Кроме того, образуется меньше дыма, а рабочая камера становится менее загрязненной.
- Во время приготовления на гриле дверца прибора должна быть закрыта.

Никогда не готовьте на гриле с открытой дверцей прибора.

- Поместите приготовленные на гриле продукты на решетку. Кроме того, установите универсальный противень наклонной стороной к дверце прибора как минимум на один уровень ниже. Жир будет капать туда.

Выпечка в посуде

При выпечке в посуде с крышкой камера духовки остается чистой.

Следуйте инструкциям производителя используемой вами формы для выпечки. Наиболее рекомендуется использовать стеклянную или стеклокерамическую посуду.

Посуда без крышки

- Используйте высокую форму для выпечки.
- Поставьте посуду на решетку.
- Если у вас нет подходящей посуды, используйте универсальную форму для запекания.

Посуда с крышкой

- Поставьте посуду на решетку.
- Мясо, птицу и рыбу также можно запечь в закрытой посуде с хрустящей корочкой. Для этой цели используйте противень со стеклянной крышкой. Установите более высокую температуру.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность получения травмы!

Если положить горячую стеклянную посуду на мокрую или холодную поверхность, она может треснуть.

► Горячую стеклянную посуду поставьте на сухую подставку.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность ожогов!

При открытии крышки после выпечки из посуды может вырваться очень горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть невидимым.

► Поднимите крышку так, чтобы горячий пар не был направлен на ваше тело.

► Не подпускайте детей близко.

21.4 Выбор блюд

Рекомендуемые настройки для нескольких блюд, отсортированных по категориям.

Рекомендуемые настройки для различных блюд

Блюдо	Оснащение/посуда	Высота	Тип нагрева	Темп. в °C / уровень мощности гриля	Продолж. в мин
Тертый пирог, простой	Форма с отверстием или Прямоугольная форма	2		150-170	50-70
Тертый пирог, простой	Форма с отверстием или Прямоугольная форма	2		150-160	70-90
Тертый пирог, нежный (в прямоугольной форме)	Форма с отверстием или Прямоугольная форма	2		150-170	60-80
Тертый пирог, 2 уровня	Форма с отверстием или Прямоугольная форма	3+1		140-150	70-85
Фруктовый или сырный пирог на песочной основе	Форма для торта Ø 26 см	2		170-190	55-80
Дрожжевой пирог в форме для торта	Форма для торта Ø 28 см	2		160-170	25-35
Бисквитный торт, 6 яиц	Форма для торта Ø 28 см	2		150-160 [1]	30-40
Бисквитный рулет	Универсальный противень	3		180-200 [1]	10-15
Песочный пирог с сочным верхним слоем	Универсальный противень	2		160-180	55-95
Песочный пирог с сочным верхним слоем	Универсальный противень	3		180-200	30-55
Маффины	Противень для маффинов	2		170-190	20-40
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		160-180	25-35
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		160-170	25-45

Блюдо	Оснащение/посуда	Высота	Тип нагрева	Темп. в °C / уровень мощности гриля	Продолж. в мин
Печенье	Универсальный противень	3		140-160	15-25
Печенье, 2 уровня	Универсальный противень + Противень для выпечки	3+1		140-160	15-25
Печенье, 3 уровня	Универсальный противень + 2x Противень для выпечки	5+3+1		140-160	15-25
Безе	Универсальный противень	3		80-90 [1]	120-150
Хлеб, 1000 г (в прямоугольной форме, выпеченный на противне)	Универсальный противень или Прямоугольная форма	2		1. 210-220 [1] 2. 180-190 [1]	1. 10-15 2. 40-50
Пицца, свежая - на противне для выпечки	Универсальный противень	2		200-220	25-35
Пицца, свежая, тонкое тесто, в форме для пиццы	Противень для пиццы	2		250-270 [1]	15-20
Киш	Форма для тарта или Черный противень	1		210-230	30-40
Бурек	Универсальный противень	1		180-200	40-50
Запеканка, пикантная, приготовленные ингредиенты	Форма для запеканки	2		200-220	30-60
Курица, 1,3 кг, без начинки	Посуда без крышки	2		200-220	60-70
Мелкие части курицы, по 250 г	Посуда без крышки	3		220-230	30-35
Гусь, без начинки, 3 кг	Посуда без крышки	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Свиная корейка, постная, 1 кг	Плоская стеклянная форма	2		180	90-120
Жаркое из свинины без кожи, например, свиная шея, 1,5 кг	Посуда без крышки	2		160-170	130-150
Жаркое из свинины без кожи, например, свиная шея, 1,5 кг	Посуда без крышки	2		190-200	120-150
Филе говядины, средней прожарки, 1 кг [2]	Решетка + Универсальный противень	3		210-220	40-50 [3]
Говяжья штуфада, 1,5 кг [4]	Посуда с крышкой	2		200-220	130-150
Ростбиф, средней прожарки, 1,5 кг	Решетка + Универсальный противень	3		200-220	60-70 [3]
Бургер, высота 3-4 см [5]	Решетка	4		3	25-30 [6]
Баранья нога без костей, средней прожарки, 1,0 кг, связанная [7]	Посуда без крышки	2		170-190	70-80 [8]
Рыба, на гриле, целиком, 300 г, например форель [2]	Решетка	2		160-180	20-30

Блюдо	Оснащение/посуда	Высота	Тип нагрева	Темп. в °C / уровень мощности гриля	Продолж. в мин
Рыба, тушеная, целиком, 300 г, например форель	Посуда с крышкой	2		170-190	30-40
Рыба, тушеная, целиком, 1,5 кг, например, лосось	Посуда с крышкой	2		180-200	55-65

[1] Нагрейте прибор
[2] Вставьте универсальный противень под решетку
[3] Переверните блюдо через 1/2 - 2/3 заданного времени
[4] Сначала налейте в противень достаточно воды, чтобы покрыть как минимум 2/3 мяса
[5] Вставьте универсальный противень под ним на высоту 2
[6] Переверните блюдо через 2/3 времени
[7] Налейте в противень достаточно воды, чтобы закрыть дно
[8] Не переворачивайте блюдо

Йогурт

Приготовление йогурта в устройстве.

Приготовление йогурта

1. Извлеките принадлежности и направляющие из камеры духовки.
2. Разлейте ранее приготовленную йогуртовую массу по небольшим емкостям, например: чашки или небольшие баночки.
3. Накройте посуду фольгой, например: пищевая пленка.
4. Затем поместите на дно духовки.
5. Введите рекомендуемые настройки на вашем устройстве.
6. Готовый йогурт охладите в холодильнике.

Блюдо	Оснащение/посуда	Высота	Тип нагрева	Темп. в °C / уровень мощности гриля	Продолж. в мин
Йогурт	Формочки для небольших порций	Дно камеры духовки		40-45	8-9 ч

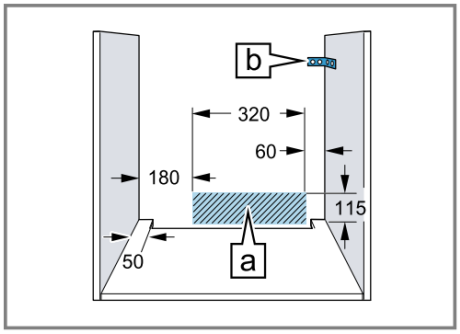
22. Инструкция по установке

Пожалуйста, следуйте этой информации при монтаже устройства.



22.1 Общие инструкции по установке

Прежде чем приступить к установке устройства, пожалуйста, прочтите следующие инструкции.
- Только правильная установка, выполненная в соответствии с рекомендациями, гарантирует безопасное использование устройства. Установщик несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки.
- После распаковки проверьте устройство. Не подключайте устройство, если оно было повреждено во время транспортировки.
- Перед включением духовки удалите все упаковочные материалы, липкую пленку с камеры и дверцы духовки.
- Следуйте инструкциям по установке аксессуаров, приведенным на листах по установке.
- Встроенная мебель должна быть устойчива к температурам до 95°C, а фасады мебели, прилегающие к прибору, должны быть устойчивы к температурам до 70°C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной дверью или дверцей мебели. Существует риск перегрева.
- Перед установкой устройства необходимо разрезать мебель. Удалить стружку. Она может мешать работе электрических компонентов.
- Расположите устройство на ровной поверхности.
- Гнездо подключения устройства должно располагаться в пределах заштрихованной зоны (a) или за пределами площади здания.
- Незакрепленная мебель должна быть прикреплена к стене с помощью углового кронштейна (b).



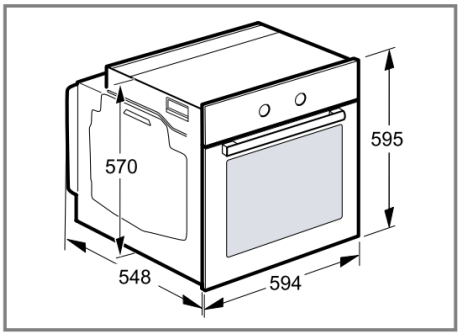
- Надевайте защитные перчатки, чтобы не порезаться. Детали, доступные во время сборки, могут иметь острые края.
- Размеры на чертежах указаны в мм.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность поражения электрическим током!
После установки прибора отверстия на задней стороне прибора не должны быть доступны детям, даже через ящики и кухонные шкафы, расположенные под ним. Это должно быть предусмотрено проектом. Для островной установки требуется полная задняя стена.

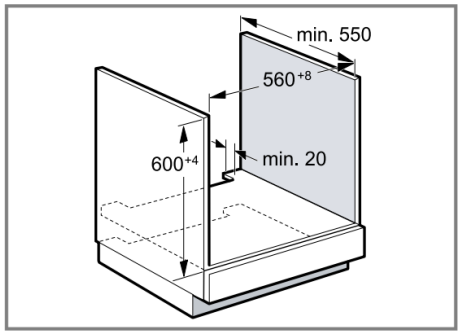
⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность возгорания!
Использование удлиненных сетевых кабелей и несертифицированных адаптеров опасно.
► Не используйте удлинители или несколько розеток.
► Используйте только одобренные производителем адаптеры и сетевые кабели.
► Если сетевой кабель слишком короткий, а более длинный сетевой кабель отсутствует, обратитесь в специализированную электротехническую компанию, которая выполнит соответствующие изменения в электроустановке дома.

ВНИМАНИЕ
Переноска прибора за ручку дверцы может привести к его поломке. Дверная ручка не выдержит вес прибора.
► Не поднимайте и не переносите прибор за ручку дверцы.

22.2 Размеры устройства
Размеры устройства приведены здесь.



22.3 Установка под столешницей
При монтаже под столешницей соблюдайте монтажные размеры и инструкцию по сборке.

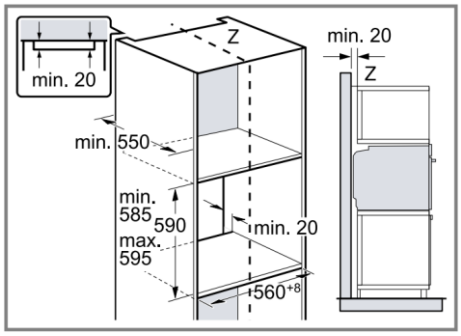


- Для обеспечения вентиляции устройства в перегородках должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия.
- При использовании индукционных плит зазор между столешницей и прибором не должен быть закрыт дополнительными планками.
- Столешница должна быть прикреплена к встроенной мебели.

- Пожалуйста, следуйте инструкциям по установке варочной панели.
- Необходимо соблюдать соответствующие национальные инструкции по установке варочной панели.

22.4 Установка в высокий шкаф

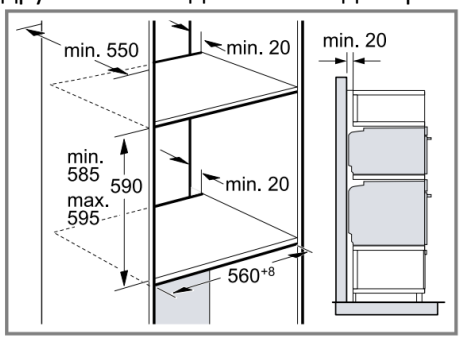
При установке в высокий шкаф соблюдайте размеры и инструкцию по установке.



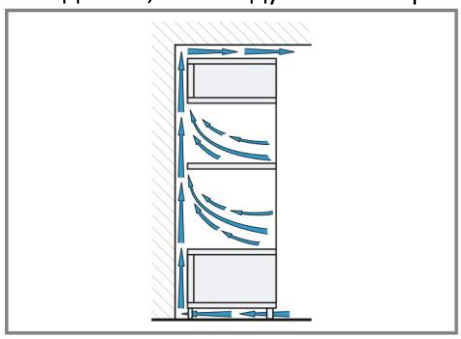
- Для обеспечения вентиляции устройства в перегородках должно быть предусмотрено вентиляционное отверстие.
- Устройство следует устанавливать на высоте, обеспечивающей свободный съем аксессуаров.

22.5 Установка двух устройств друг на друга

Устройство также можно установить выше или ниже другого устройства. При установке одного устройства над другим необходимо соблюдать размеры и инструкцию по установке.



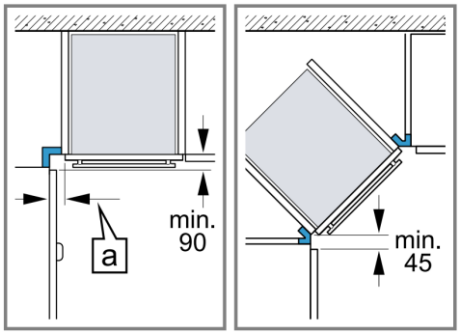
- Для обеспечения вентиляции приборов в перегородках необходимо сделать вентиляционное отверстие.
- Для обеспечения достаточной вентиляции устройств в области цоколя требуется отверстие площадью не менее 200 см². Для этого обрежьте крышку цоколя или установите вентиляционную решетку.
- Убедитесь, что воздухообмен происходит согласно схеме.



- Устройства следует устанавливать на высоте, обеспечивающей свободный доступ к оснащению.

22.6 Угловая установка

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

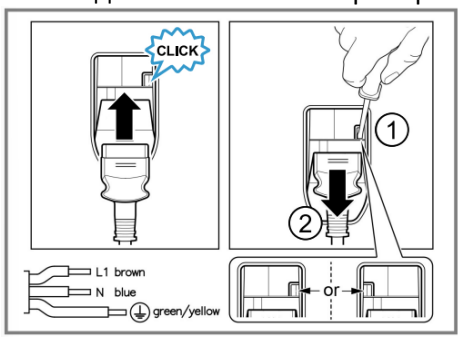


Для того чтобы иметь возможность открывать дверцу прибора в случае угловой установки, необходимо учитывать минимальные размеры. Размер (a) зависит от толщины фасада мебели и ручки.

22.7 Электрическое подключение

Для безопасного подключения устройства к электросети следуйте приведенным ниже инструкциям.

- Устройство соответствует классу защиты I и может эксплуатироваться только при подключении к заземляющему проводу.
- Выберите предохранитель в соответствии с параметрами мощности, указанными на заводской табличке, и действующими местными нормами.
- Во время всех монтажных работ устройство должно быть отключено от источника питания.
- Подключать устройство к электросети можно только с помощью прилагаемого соединительного кабеля.
- Соединительный кабель необходимо подключить к задней панели устройства до щелчка. Соединительный кабель длиной 3 м можно приобрести в сервисном центре.



- Соединительный кабель можно заменить только оригинальным кабелем. Данный кабель можно приобрести в сервисном центре.
- Установка должна обеспечивать защиту от случайного контакта.

Подключение устройства к электросети с помощью заземленной вилки

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

► Вставьте вилку в заземленную розетку.

Если прибор встроенный, вилка шнура питания должна быть легкодоступна или, если это невозможно, в стационарной электроустановке должно быть установлено устройство отключения в соответствии с правилами установки.

Подключение устройства к электросети без использования заземленной вилки

Примечание: Подключение устройства допускается только уполномоченным техническим персоналом. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного подключения устройства.

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

1. Определите фазный и нейтральный провода в розетке подключения.

Неправильное подключение может привести к повреждению устройства.

2. Подключите согласно схеме подключения.

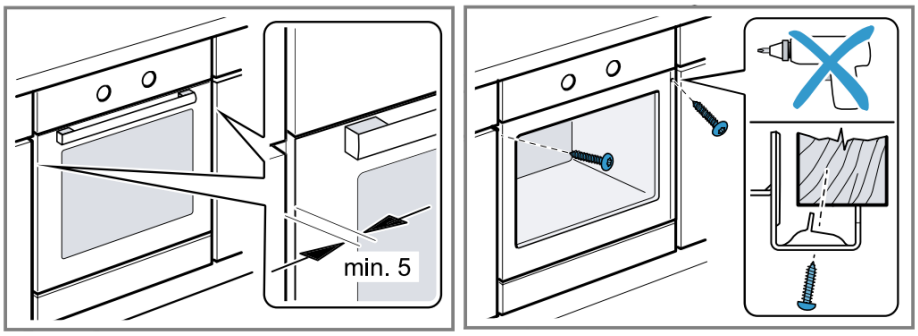
Напряжение - см. заводскую табличку.

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

- зелено-желтый = провод заземления ⏚
- синий = нейтральный провод
- коричневый = фаза (внешний провод)

22.8 Монтаж устройства

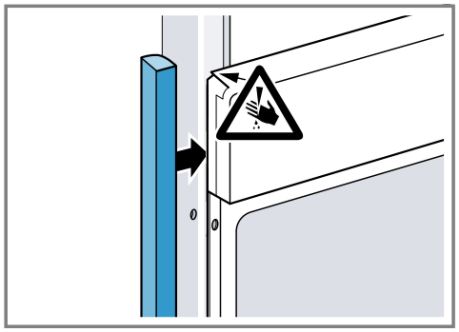
1. Вставьте устройство полностью и расположите его по центру.
2. Закрепите устройство винтами.



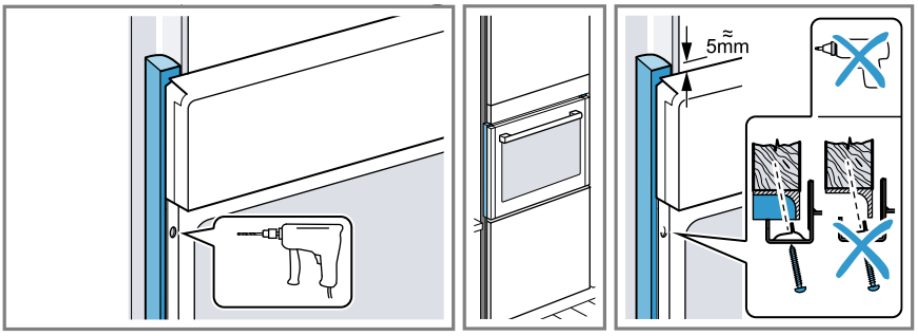
Примечание: Зазор между столешницей и прибором не должен быть закрыт дополнительной отделкой. Запрещается устанавливать теплозащитные экраны по бокам шкафа до корпуса.

22.9 Для кухонь без ручек с горизонтальной ручкой:

1. Установите подходящий элемент наполнения с обеих сторон, чтобы закрыть острые края и обеспечить безопасную установку.



2. Прикрепите элемент наполнителя к мебели.
3. Просверлите наполнитель и мебель, чтобы создать винтовое соединение.
4. Закрепите устройство подходящим винтом.



22.10 Демонтаж устройства

1. Отключите питание прибора.
2. Выкрутите крепежные винты.
3. Слегка приподнимите прибор и полностью вытащите его.

23. Гарантийное обслуживание

► Информация только для продукции со встроенным радиомодулем Wi-Fi или Bluetooth:
Функции Wi-Fi, Bluetooth, Home Connect ***не доступны (не работают)*** на территории Республики Беларусь, Российской Федерации. На территории Республики Беларусь, Российской Федерации ***запрещено использовать*** в приборе функции Wi-Fi, Bluetooth, Home Connect. Использование в приборе функций Wi-Fi, Bluetooth, Home Connect на территории Республики Беларусь, Российской Федерации может вывести прибор из строя, что не является гарантийным случаем.

► Условия гарантийного обслуживания сервисными службами изготовителя (в соответствии с Законом Республики Беларусь «О защите прав потребителей»):
Требования потребителей, согласно действующему законодательству Республики Беларусь, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев со дня начала действия гарантийного срока на все крупные бытовые приборы, кроме холодильников и морозильных камер и 36 месяцев со дня начала действия гарантийного срока на холодильники и морозильные камеры.
К крупным бытовым приборам относятся: стиральные машины, стирально-сушильные машины, сушильные машины, посудомоечные машины, морозильные камеры, холодильники, духовые шкафы, плиты, варочные панели, печи СВЧ, вытяжки, вытяжные элементы, встраиваемые электрофритюрницы, встраиваемые электрогрили.
Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, ***если сервисной службой будет доказано***, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, механических повреждений, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ.

► Важная информация для потребителей!
Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

► Гарантия не распространяется и не устанавливается на:
- Комплектующие изделия/детали, которые могут быть сняты с основного изделия без применения инструментов: ящики, полки, решетки, конфорки в сборе, корзины, насадки, шланги, трубки и иные подобные изделия.
- Расходные материалы: лампы, элементы питания, фильтры, перемещаемых вручную пластиковых деталей, ручек и уплотнителей и т.п., а также стеклянные и пластмассовые детали.
- На внешние и внутренние загрязнения, царапины, потертости, сколы, трещины и прочее, возникшие в процессе эксплуатации, а также другие механические повреждения, недостатки от попадания внутрь посторонних предметов (жидкостей).

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно!
Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора.
Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.
Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).
С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь в авторизированные сервисные центры с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ими ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.
Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
В период гарантийного срока и срока службы сервисные центры всегда готовы предложить Вам свои услуги.

► **Расшифровка даты изготовления:**

В соответствии со стандартами изготовителя дата изготовления указана на приборе и маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 2020, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 2020 прибавить число ГГ.

► **Информация о сертификации наших приборов.**

Уважаемые Дамы и Господа, сообщаем Вам, что наша продукция прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного союза (Евразийского экономического союза), а также сертифицирована на соответствие требованиям безопасности согласно Закону Республики Беларусь «О защите прав потребителей».

EAC

Изготовитель:

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

Импортер:

ООО «Домотехника»
220062 Республика Беларусь
г. Минск, пр. Победителей д. 106, пом. 17
info@domotehnika.by