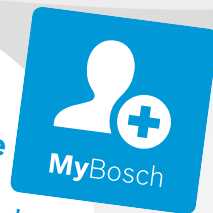




BOSCH



Зарегистрируйте
свое новое
устройство на MyBosch
сейчас и получите
бесплатные преимущества:

**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Паровой шкаф

CDG634A.0

[ru]

Руководство пользователя и инструкция по установке

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность	2
2	Предотвращение материального ущерба	4
3	Защита окружающей среды и экономия	5
4	Знакомство с прибором	5
5	Аксессуары	8
6	Перед первым использованием	9
7	Стандартное управление	10
8	Функции времени	12
9	Блюда	14
10	Блокировка для безопасности детей	16
11	Базовые установки	17
12	Очистка и уход	18
13	Устранение неисправностей	23
14	Утилизация	26
15	У Вас все получится!	26
16	Сервисная служба	39
17	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	39
17.1	Общие указания по монтажу	39

1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

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

1.2 Использование по назначению

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

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

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых. Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

При использовании функции приготовления на пару соблюдайте эти указания.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

→ "Аксессуары", Страница 8

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.
- ▶ Ни в коем случае не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям.

Принадлежности или посуда очень горячие.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
 - ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.
- ▶ Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
 - ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
 - ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

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

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Вода в поддоне испарителя после выключения остаётся горячей.

- ▶ Никогда не опорожняйте поддон испарителя сразу после выключения прибора.
- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

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

- ▶ Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Пощарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

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

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

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

→ Страница 39

При замене лампы учитывайте, что контакты в патроне находятся под напряжением.

- ▶ Перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ▶ Также извлеките из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

В панели управления или в элементах управления имеются встроенные постоянные магниты. Они могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимуляторы или инъекторы инсулина.

- ▶ Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

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

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

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

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ!

Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.

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

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

- ▶ Не используйте посуду со следами коррозии. Стекающая жидкость загрязняет дно рабочей камеры.

- ▶ При приготовлении на пару с использованием лотка с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него противень, универсальный противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нем.

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

- ▶ Сразу смойте раствор для удаления накипи водой. Очистка резервуара для воды в посудомоечной машине приводит к повреждениям.

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

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

- ▶ Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

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

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

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

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

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

- ▶ После использования дайте рабочей камере высохнуть.
- ▶ Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
- ▶ Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.

Алюминиевая фольга на стекле дверцы может вызвать изменение цвета стекла.

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

Неправильный уход может привести к коррозии в рабочей камере.

- ▶ Соблюдайте инструкции по уходу и очистке.
- ▶ После охлаждения прибора удалите загрязнения в рабочей камере.

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

- ▶ Не переносите прибор за ручку дверцы.

Аккумуляция тепла повреждает прибор.

- ▶ Никогда не кладите аксессуары, фольгу, бумагу для запекания или посуду на дно рабочей камеры.
- ▶ Никогда не закрывайте дно рабочей камеры фольгой.
- ▶ Не загромождайте дно рабочей камеры и поддон испарителя.

- ▶ Всегда ставьте посуду в лоток с отверстиями.

Скопление горячей воды в резервуаре может повредить паровую систему.

- ▶ Заливайте в резервуар только холодную воду.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Предварительный нагрев прибора требуется только в том случае, если это указано в инструкции или советах по установке → *Страница 26*.

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

Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.

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

Готовьте блюда на нескольких уровнях одновременно. Сначала поставьте блюдо с самым длительным временем приготовления.

- Если вы готовите несколько блюд одновременно, сократите продолжительность работы.

Заметка:

Для работы прибора требуется:

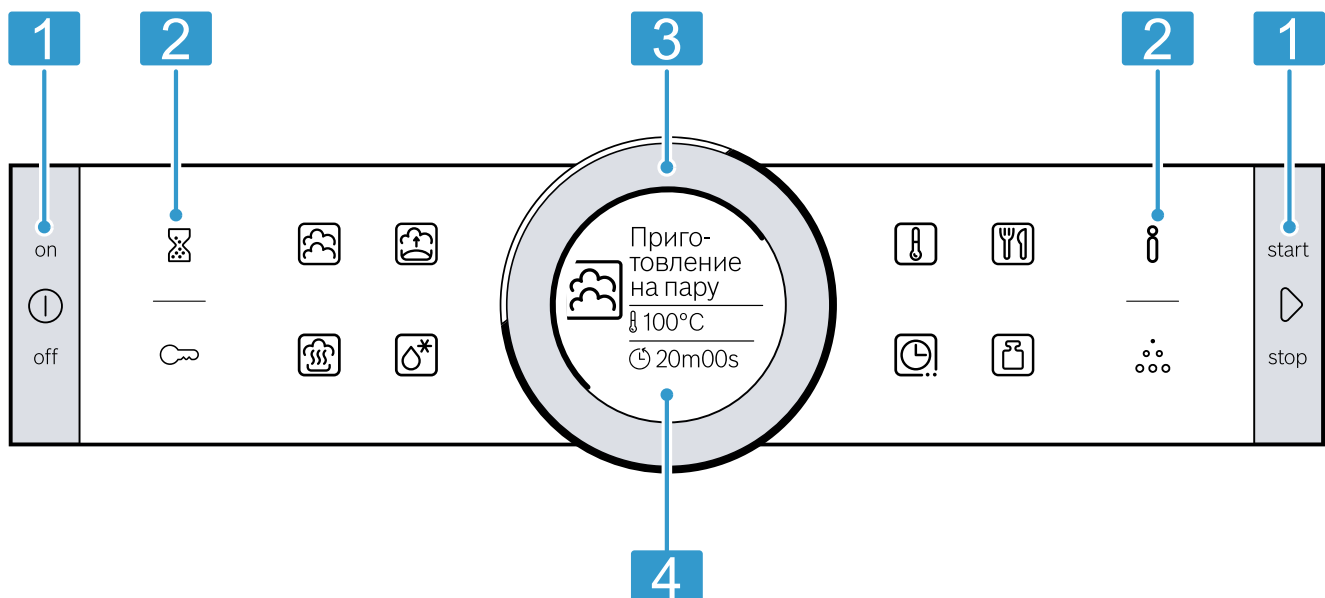
- режим работы с включенным дисплеем макс. 1 Вт
- режим работы с выключенным дисплеем макс. 0,5 Вт

4 Знакомство с прибором

4.1 Элементы управления

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

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



1	Кнопки	Кнопки имеют точку нажатия. Чтобы задействовать кнопку, нажмите на нее.
2	Сенсорные поля	Под сенсорными полями расположены сенсоры. Для выбора функции следует нажать на соответствующий символ.

3	Поворотный регулятор	Поворотный регулятор не имеет упоров, его можно поворачивать как влево, так и вправо. Чтобы задействовать поворотный регулятор, слегка нажмите на него и поверните его в желаемом направлении.
4	Дисплей	На дисплее отображаются текущие установочные значения, опции и информационные тексты.

Кнопки и сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

Символ	Наименование	Описание
	Вкл/Выкл	Включение и выключение прибора.
	Информация	Когда прибор включен: отображение дополнительной информации. Когда прибор выключен: при нажатии в течение прим. 3 секунд происходит вызов базовых установок.
	Функции времени	Выбор функций времени
	Блокировка для безопасности детей	Активируйте блокировку для безопасности детей. При нажатии и удержании кнопки в течение прим. 4 секунд деактивирует блокировку для безопасности детей.
	Старт/стоп	Запустите, остановите и отмените выполнение режима, удерживая кнопку (прим. 3 секунды).
	Таймер	Выбор таймера.
	Приготовление на пару	Выберите вид нагрева «Приготовление на пару».
	Степень готовности	Выберите вид нагрева «Степень готовности».
	Удаление накипи	Выберите «Удаление накипи».
	Режим подогрева	Выберите вид нагрева «Режим подогрева».
	Разморозивание	Выберите вид нагрева «Разморозивание».
	Температура	Установите температуру в рабочей камере.
	Автоприготовление	Выберите режим работы «Программы приготовления блюд».
	Вес	Выбор веса для режима работы «Блюда»

Поворотный регулятор

С помощью поворотного регулятора можно изменить установочные значения, отображающиеся на дисплее.

При установке значений, например, температуры, в случае достижения минимального или максимального значения поворотный регулятор следует повернуть назад.

Дисплей

На дисплее отображаются актуальные установочные значения, относящиеся к различным уровням.

Значение на переднем плане	Значение на переднем плане подсвечивается белым светом. Вы можете сразу изменить значение поворотным регулятором.
Значение на заднем плане	Значение на заднем плане окрашено в серый цвет. Чтобы изменить значение с помощью поворотного регулятора, предварительно установите необходимую функцию.
Увеличение	При изменении значения с помощью поворотного регулятора в увеличенном виде отображается только это значение.

Кольцевой индикатор

По внешнему краю дисплея расположен кольцевой индикатор.

- **Индикация положения**
При изменении значения кольцевой индикатор показывает, где именно в списке выбора вы находитесь. В зависимости от зоны настройки и длины списка выбора, кольцевой индикатор отображается непрерывной линией в виде кольца или разделен на сегменты.
- **Индикатор процесса**
Во время работы кольцевой индикатор отображает ход прогресса и заполняется красным цветом каждую секунду.
По истечении времени приготовления каждую секунду гаснет по одному сегменту кольцевого индикатора.

Индикатор температуры

Индикатор нагрева отображает температуру в рабочей камере.

- **Индикатор нагрева**
После начала работы белая линия под значением температуры заполняется красным в зависимости от степени нагрева рабочей камеры. Если при предварительном разогреве индикаторная линия стала полностью красной, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготавливаемого блюда.
- **Индикатор остаточного тепла**
Если прибор выключен, кольцевой индикатор показывает остаточное тепло в рабочей камере. Чем меньше остаётся остаточного тепла, тем темнее становится кольцевой индикатор, а затем исчезает полностью.

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

4.2 Виды нагрева

Здесь приведён обзор видов нагрева и рекомендации по их использованию.

При выборе вида нагрева прибор предложит подходящую температуру или режим. Вы можете принять предлагаемое время приготовления или изменить его в указанном поле.

Символ	Наименование	Температура	Применение
	Приготовление на пару	30–100 °C	Бланширование и приготовление на пару: ■ Овощи ■ Рыба ■ Гарниры Выжимание сока из фруктов.
	Режим подогрева	80–100 °C	Подходит для подогрева порционных блюд. При использовании вида нагрева с паром приготовленные блюда подогреваются щадящим образом. Направленный пар не высушивает блюдо.
	Приготовление опары	30–50 °C	Подходит для дрожжевого теста. Дрожжевое тесто поднимается быстрее, чем при комнатной температуре. Тесто на поверхности не подсыхает.
	Размораживание	30–60 °C	Подходит для овощей и фруктов. Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты при использовании видов нагрева с паром. Продукты не пересыхают и не деформируются.

4.3 Отображение дополнительной информации

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

1. Нажмите **i**.
- ✓ Дополнительная информация будет отображаться в течение нескольких секунд.
2. Более объёмные тексты можно прокрутить поворотным регулятором.

4.4 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

Освещение рабочей камеры

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

При выборе большинства режимов работы освещение рабочей камеры включается сразу после запуска режима. После завершения работы освещение рабочей камеры отключается.

В базовых установках можно установить включение освещения духового шкафа во время работы.

→ Страница 17

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

ВНИМАНИЕ!

Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.

- Не закрывайте вентиляционные прорези.

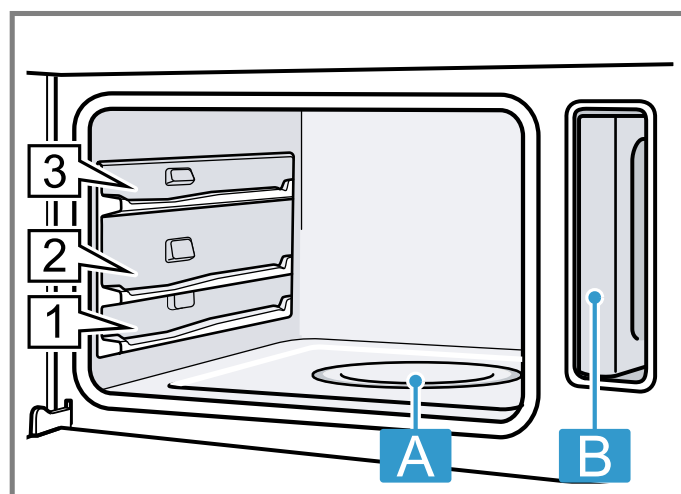
Для более быстрого охлаждения рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения.

Вы можете указать продолжительность работы охлаждающего вентилятора в базовых установках.

→ Страница 17

Уровни установки

Уровни установки считаются снизу вверх.



A	Поддон испарителя
B	Резервуар для воды в отсеке резервуара

4.5 Дверца прибора

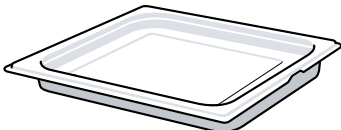
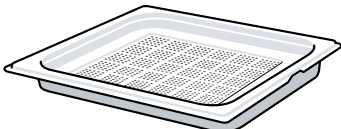
При открывании дверцы прибора во время работы режим прерывается. Если вы закроете дверцу, работа прибора возобновится автоматически.

5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

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

В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

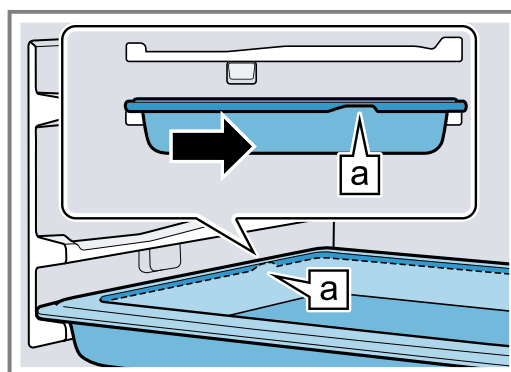
Принадлежности	Характеристики	Применение
Паросборник, без отверстий, размер L		- Приготовление риса, бобовых или круп - Сбор стекающей жидкости, например, при приготовлении на пару
Лоток для приготовления на пару, с отверстиями, размер L		- Приготовление на пару рыбы целиком или большого количества овощей - Получение сока из большого количества ягод

5.1 Функция фиксации

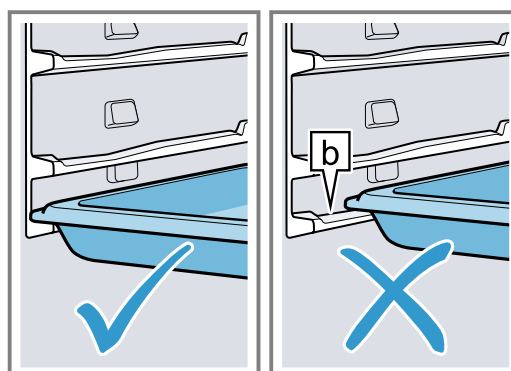
Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании.

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

1. Поверните лоток для приготовления на пару таким образом, чтобы фиксирующий выступ **a** находился сзади и был направлен вверх.



2. Не выдвигайте лоток для приготовления на пару через углубление **b**.



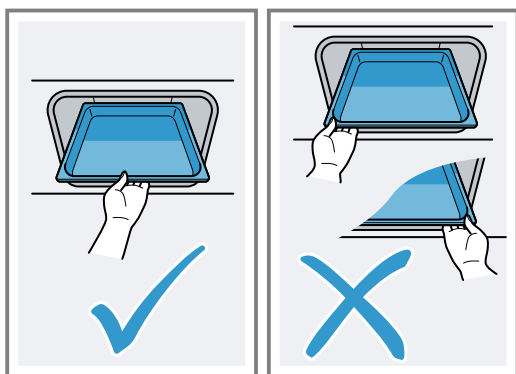
5.2 Установка лотка для приготовления на пару

ВНИМАНИЕ!

Аккумуляция тепла повреждает прибор.

- ▶ Никогда не кладите аксессуары, фольгу, бумагу для запекания или посуду на дно рабочей камеры.
- ▶ Никогда не закрывайте дно рабочей камеры фольгой.
- ▶ Не загораживайте дно рабочей камеры и поддон испарителя.
- ▶ Всегда ставьте посуду в лоток с отверстиями.

3. Возьмите лоток для приготовления на пару по центру и вставьте.



5.3 Дополнительные принадлежности

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

www.bosch-home.com

Принадлежности относятся к конкретным приборам.

Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.

Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

6 Перед первым использованием

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

6.1 Жёсткость воды

Перед вводом в эксплуатацию узнайте степень жёсткости водопроводной воды на станции водоснабжения. Для того чтобы ваш прибор мог своевременно напоминать вам о предстоящем удалении накипи, необходимо правильно установить жёсткость воды.

ВНИМАНИЕ!

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

- ▶ Настраивайте жесткость воды правильно. Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.
- ▶ Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) и другие жидкости.

- ▶ Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягченную воду или минеральную воду без газа.

Примечания

- Если вы используете минеральную воду, установите значение жёсткости воды на «очень жёсткая». Если используется минеральная вода, то она должна быть без газа.
- Если водопроводная вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягченную воду. Если вы используете смягченную воду, установите значение жёсткости воды на «смягчённая».

Настройка	Жёсткость воды в ммоль/л	Немецкий градус жёсткости в °dH	Французский градус жёсткости в °fH
00 (смягчённая) ¹	-	-	-
01 (мягкая)	до 1,5	до 8,4	до 15
02 (средняя)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
03 (жёсткая)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
04 (очень жёсткая) ²	выше 3,8	выше 21,3	выше 38

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

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

6.2 Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или после длительного отключения электроэнергии отображаются установки для первого ввода прибора в эксплуатацию.

Заметка: Эти установки можно в любой момент изменить в меню базовых установок.

→ "Стандартное управление", Страница 10

Установка языка

1. Установите язык с помощью поворотного регулятора.

2. Нажмите .

- ✓ На дисплее появляется следующая установка.

Установка времени суток

1. Установите текущее время суток с помощью поворотного регулятора.

2. Нажмите .

- ✓ На дисплее появляется следующая установка.

Настройка жёсткости воды

1. Установите жёсткость воды с помощью поворотного регулятора.
2. Нажмите .

- ✓ Диапазон жёсткости воды сохранён.
- ✓ На дисплее появляется сообщение о завершении первого ввода в эксплуатацию.
- ✓ На дисплее появляется текущее время суток.

6.3 Калибровка прибора

Температура кипения воды зависит от давления воздуха. При калибровке прибор настраивается на условия давления воздуха в месте установки. Во время калибровки может образоваться большое количество пара.

Выполнение калибровки

Примечания

- Не открывайте дверцу прибора во время калибровки, иначе выполнение калибровки прервётся.
- Чтобы настроить прибор на новом месте установки после перемещения, сбросьте базовые установки до заводских. Повторите первый ввод в эксплуатацию и калибровку.
- Прибор сохраняет настройки калибровки даже при отключении электроэнергии или отсоединении от сети. Повторная калибровка не требуется.

Требование: Рабочая камера холодная или её температура соответствует комнатной температуре.

1. Извлеките принадлежности и материалы из рабочей камеры, например, частички стиропора.
2. Протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканевой салфеткой.
3. Включите прибор с помощью ①.

4. Наполните резервуар для воды.
→ "Наполнение резервуара для воды",
Страница 10
5. Установите вид нагрева, температуру и время приготовления.
→ "Установка вида нагрева и температуры",
Страница 11

Настройка	Значение
Вид нагрева	Приготовление на пару 
Температура	100 °C
Время приготовления	20 минут

6. Выключите прибор с помощью ①.
7. Подождите, пока рабочая камера остынет.

6.4 Очистка рабочей камеры

Требование: Рабочая камера холодная или её температура соответствует комнатной температуре.

1. Очистите гладкие поверхности мягкой тканевой салфеткой с мыльным раствором.
2. Опорожните резервуар для воды и просушите его.
3. Просушите рабочую камеру.

6.5 Очистка принадлежностей

- Тщательно очистите принадлежности мягкой тряпочкой или щеткой для мытья посуды с мыльным раствором.

7 Стандартное управление

7.1 Включение прибора

- Включите прибор кнопкой ①.
- ✓ На дисплее появляется логотип Bosch. После этого появляется список выбора видов нагрева.

7.2 Выключение прибора

- Выключите прибор с помощью ①.
- ✓ Прибор выключается. Текущие функции будут сброшены.
- ✓ На дисплее отображается время суток или индикатор остаточного тепла.

7.3 Включение режима

- Для запуска режима работы нажмите ↵.
- ✓ На дисплее отображаются установки, время работы, кольцевой индикатор и индикатор нагрева.

7.4 Прерывание или отмена выполнения режима

Текущий режим можно отменить в любой момент.

1. Чтобы прервать выполнение режима, откройте дверцу прибора или нажмите ↵.
- ✓ После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу рабочей камеры или снова нажмите ↵.

3. Чтобы полностью отменить выполнение режима и удалить все установки, нажмите и удерживайте ① в течение 3 секунд.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

7.5 Наполнение резервуара для воды

Резервуар для воды находится рядом с рабочей камерой. Наполните резервуар для воды перед запуском режима с паром.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

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

- Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
 - Осторожно открывайте дверцу прибора.
 - Не подпускайте детей близко к прибору.
- Вода в поддоне испарителя после выключения остаётся горячей.
- Никогда не опорожняйте поддон испарителя сразу после выключения прибора.
 - Перед очисткой дайте прибору остыть.
- При открывании дверцы прибора из него может выплеснуться горячая вода.
- Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
 - Осторожно открывайте дверцу прибора.

- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.
- ▶ При переполнении поддона испарителя не доливайте воду в резервуар для воды.

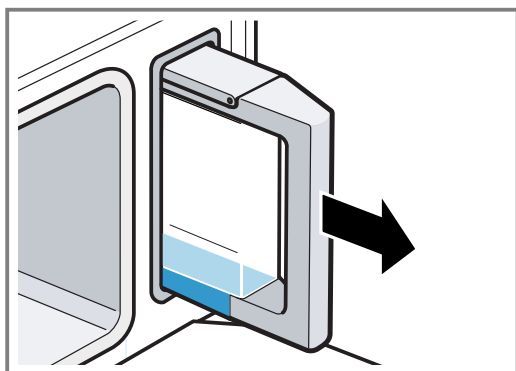
ВНИМАНИЕ!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

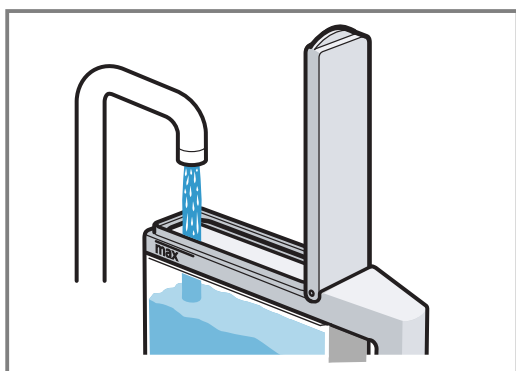
- ▶ Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) и другие жидкости.
- ▶ Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягченную воду или минеральную воду без газа.

Требование: Диапазон жёсткости воды установлен правильно. → *Страница 9*

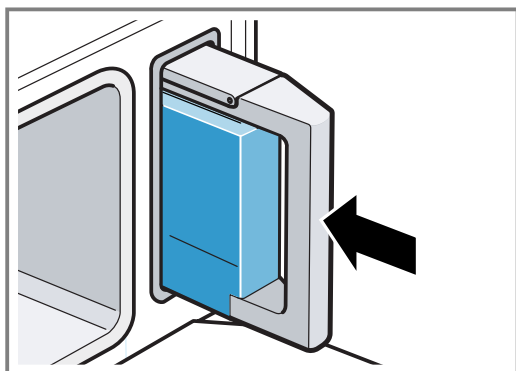
1. Откройте дверцу прибора.
2. Выньте резервуар из шахты.



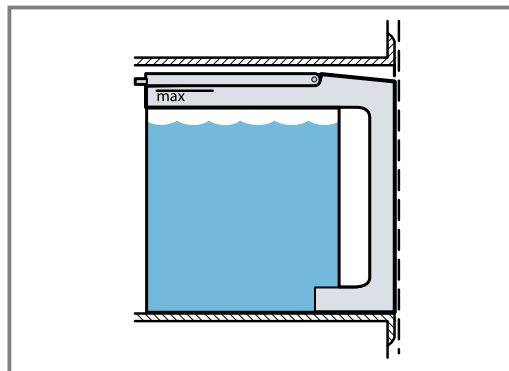
3. Наполните резервуар холодной водой до отметки **max**.



4. Закройте крышку резервуара.
5. Установите заполненный резервуар в шахту.



6. Убедитесь, что резервуар для воды находится на одном уровне с шахтой.



7. Закройте дверцу прибора.

7.6 Долив воды в резервуар

Если резервуар для воды опустеет во время выполнения режима, работа прибора будет прервана.

1. Открывайте дверцу прибора с осторожностью.
2. Выньте резервуар из шахты.
3. Заполните резервуар для воды.
4. Установите заполненный резервуар в шахту.
5. Закройте дверцу прибора.
6. Чтобы возобновить выполнение режима, нажмите $\triangleright$.

7.7 Установка вида нагрева и температуры

При включении прибора появляется рекомендуемый вид нагрева и температура. Вы можете напрямую активизировать эту установку нажатием $\triangleright$. Для других установок можно изменить значения.

Требование: Резервуар наполнен достаточным объёмом воды.

1. Включите прибор кнопкой Ⓢ .
2. Чтобы выбрать вид нагрева, нажмите символ вида нагрева на панели управления.
 - ✓ Температура выделена белым цветом на дисплее. На панели управления загорается Ⓢ .
3. Установите температуру с помощью поворотного регулятора.
4. Нажмите $\triangleright$.
 - ✓ Режим включается.

7.8 Сообщение «Наполнить резервуар»

Если вы установили вид нагрева и резервуар для воды при этом заполнен только наполовину, прибор выводит уведомление "«Наполнить резервуар для воды»".

Когда воды в резервуаре для воды станет достаточно для приготовления пищи, приступайте к работе.

Когда воды в резервуаре для воды станет недостаточно для приготовления пищи, заполните резервуар.

→ "Наполнение резервуара для воды", *Страница 10*

7.9 Изменение температуры

После запуска на дисплее отображается температура.

- ▶ Чтобы изменить температуру, поверните поворотный регулятор.
- ✓ Температура будет изменена и сразу принята.

7.10 Изменение вида нагрева

При изменении вида нагрева установки сбрасываются.

1. Чтобы изменить вид нагрева, прервите выполнение режима с помощью .
2. Выберите вид нагрева.
3. На дисплее появится вид нагрева и температура.

7.11 Отмена режима

Заметка: Процесс удаления накипи прервать невозможно.

- ▶ Нажмите и удерживайте , пока работа прибора не будет завершена.
- ✓ После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.

7.12 После каждого режима с использованием пара

После каждого использования в рабочей камере остаются влага и загрязнения. Вытирайте насухо и очищайте прибор после каждого использования. Выливайте также воду из резервуара для воды.

После каждого режима с использованием пара

1. Просушите рабочую камеру.
→ "Просушка рабочей камеры", Страница 19
2. Опорожните резервуар для воды.
→ "Опорожнение резервуара для воды", Страница 19

8 Функции времени

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

8.1 Обзор функций времени

Для режима работы можно установить время приготовления и время окончания. Таймер можно установить независимо от режима работы.

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

- Чем выше значение, тем больше шаги по времени во время установки.

1. Нажмите .
 - ✓ Символ загорается красным цветом.
 2. Установите время таймера с помощью поворотного регулятора.
 3. Нажмите .
- Через несколько секунд таймер также начнёт работать автоматически.
- ✓ Начинается отсчёт времени таймера.
 - ✓ Если во время работы вы нажмёте , начнёт отображаться время таймера.
 - ✓ По истечении установленного времени раздаётся сигнал.
4. Для досрочного отключения сигнала нажмите кнопку .

Изменение времени таймера

Вы можете изменить время таймера в любой момент.

1. Нажмите .
2. Измените время таймера с помощью поворотного регулятора.
3. Нажмите  для подтверждения.

Прерывание работы таймера

Вы можете сбросить время таймера в любой момент.

1. Нажмите .
 2. Поворотным регулятором сбросьте время таймера на «0».
 3. Нажмите  для подтверждения.
- ✓ Красный символ гаснет.

8.2 Установка таймера

Таймер работает независимо от режима работы прибора. Вы можете установить таймер при включенном или выключенном приборе на период до 23 часов 59 минут. Для таймера предусмотрен собственный сигнал, чтобы можно было понять, истекло ли время таймера или время приготовления.

Рекомендация: Если вы хотите, чтобы прибор выключился по истечении времени, установите продолжительность выполнения.

Примечания

- Время таймера всегда начинается с «0» минут.

8.3 Установка времени приготовления

Прибор выключается автоматически по истечении установленного времени приготовления. Вы можете устанавливать время приготовления только вместе с установкой вида нагрева. Время приготовления можно установить максимум до 23 часов 59 минут.

Требование: Вид нагрева и температура установлены.

1. Нажмите .
 - ✓ Символ загорается красным цветом.
2. Установите время приготовления с помощью поворотного регулятора.
Время приготовления менее часа можно установить с шагом в 1 минуту, более часа – с шагом в 5 минут. Время окончания рассчитывается автоматически.
3. Запустите режим с помощью .
 - ✓ Прибор начинает нагреваться. Начинается отсчёт времени.
 - ✓ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал. На дисплее время приготовления устанавливается на «0».
4. По истечении времени приготовления:
 - Для досрочного отключения сигнала нажмите на любое сенсорное поле.
 - Чтобы снова установить время приготовления, нажмите  и установите время приготовления с помощью поворотного регулятора.
 - Чтобы продолжить выполнение режима без установки времени приготовления, нажмите .
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью .

Примечания

- Если вы запустите приготовление на пару , отсчёт времени приготовления начнётся только при достижении заданной температуры.
- Если вы откроете дверцу прибора во время приготовления на пару , выполнение режима работы приостановится. Когда вы закроете дверцу прибора, прибор сначала нагреется до установленной температуры, а затем возобновится отсчёт времени приготовления.

Изменение времени приготовления

Время приготовления можно изменить в любой момент.

1. Нажмите .
2. Измените время приготовления с помощью поворотного регулятора.
3. Нажмите  для подтверждения.

Сброс времени приготовления

Время приготовления можно сбросить в любой момент.

1. Нажмите .
2. С помощью поворотного регулятора сбросьте время приготовления на «0».
3. Нажмите  для подтверждения.

Чтобы продолжить выполнение режима без установки времени приготовления, нажмите .

8.4 Установка времени окончания

Время окончания, к которому должно закончиться время приготовления, можно отложить до 23 часов 59 минут.

Примечания

- Чтобы добиться оптимального результата приготовления, не выполняйте установку окончания времени приготовления после того, как был запущен режим работы.
- Чтобы продукты не испортились, не оставляйте их в духовом шкафу в течение длительного времени.

Требование: Время приготовления установлено.

1. Повторно нажмите на .
2. Время окончания можно изменить с помощью поворотного регулятора.
3. Запустите режим с помощью .
 - ✓ На дисплее загорается время начала. Прибор находится в режиме ожидания.
 - ✓ Когда наступает время начала, прибор начинает нагреваться, начинается отсчёт времени приготовления.
 - ✓ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал. На дисплее время выполнения установится на «0».
4. По истечении времени приготовления:
 - Чтобы снова установить время приготовления, нажмите  и установите время приготовления с помощью поворотного регулятора.
 - Чтобы продолжить выполнение режима без установки времени приготовления, нажмите .
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью .

Изменение времени окончания приготовления

Чтобы добиться оптимального результата приготовления, вы можете изменять установленное время окончания только до начала режима приготовления и отсчёта времени.

1. Прервите выполнение режима с помощью .
2. Дважды нажмите на .
3. Измените время окончания с помощью поворотного регулятора.
4. Продолжите выполнение режима с помощью .

Сброс времени окончания

Вы можете сбросить установленное время окончания в любой момент.

1. Прервите выполнение режима с помощью .
2. Дважды нажмите на .
3. Измените время окончания с помощью поворотного регулятора.
4. Продолжите выполнение режима с помощью .
 - ✓ Отсчёт времени приготовления продолжится и запустится выполнение режима.

9 Блюда

В режиме работы "«Блюда»" вы можете очень просто готовить блюда. Прибор самостоятельно выбирает для вас оптимальную установку.

9.1 Установка блюда

Заметка: Продолжительность приготовления зависит от блюда. Изменить время приготовления невозможно.

1. Нажмите .
2. Выберите блюдо с помощью поворотного регулятора.
3. Подтвердите выбор блюда с помощью .
 - ✓ На дисплее отображается, какой уровень установки и какие принадлежности или посуду следует использовать.
4. Запустите режим с помощью .
 - ✓ Прибор начинает нагреваться, начинается отсчёт времени приготовления.
 - ✓ Отображаемое время приготовления может измениться в первые несколько минут, так как время нагрева зависит, например, от температуры ингредиентов и воды.
 - ✓ По завершении установленного времени приготовления звучит сигнал и прибор перестаёт нагреваться.
5. По истечении времени приготовления:
 - Для досрочного отключения сигнала нажмите кнопку .
 - При необходимости можно довести некоторые блюда до готовности.
→ "Доведение блюд до готовности",
Страница 14
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор нажатием .

9.2 Изменение времени окончания

Для некоторых блюд можно изменить время окончания программы.

Требования

- Блюдо выбрано.
- Режим не запущен.

1. Нажмите .
2. Измените время окончания с помощью поворотного регулятора.

9.5 Обзор блюд

Соблюдайте указания, приведённые для блюд.

Блюдо	Количество / вес	Принадлежности/посуда	Уровень установки
Соцветия цветной капусты, на пару ^{1,2}	Соцветия одного размера	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1

¹ Для этих блюд можно установить время завершения приготовления.

² Приправляйте овощи только после приготовления.

³ Не кладите филе или кусочки блюда друг на друга.

3. Запустите режим с помощью .

- ✓ На дисплее загорается время начала. Прибор находится в режиме ожидания.
- ✓ Когда наступает время начала, прибор начинает нагреваться, начинается отсчёт времени приготовления.
- ✓ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал. На дисплее время выполнения установится на «0».

Заметка: Время окончания невозможно изменить.

9.3 Доведение блюд до готовности

Некоторые блюда прибор предлагает довести до готовности по истечении установленного времени приготовления. Вы можете выполнять доведение блюда до готовности так часто, как это потребуется.

1. Если вы не хотите доводить блюдо до готовности, нажмите  и выключите прибор с помощью .
2. Чтобы довести блюдо до готовности, нажмите .
- ✓ На дисплее отображается время приготовления.
3. При необходимости измените время приготовления с помощью поворотного регулятора.
4. Запустите режим с помощью .
- ✓ Прибор начинает нагреваться, начинается отсчёт времени приготовления.
- ✓ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. Снова появляется указание о доведении до готовности.
5. По истечении времени приготовления:
 - Для досрочного отключения сигнала нажмите кнопку .
 - Если вы снова хотите довести блюдо до готовности, нажмите .
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор нажатием .

9.4 Сброс установки

После запуска изменить установки невозможно.

- Чтобы сбросить все установки, выключите прибор с помощью .
- ✓ Все установки аннулируются. После этого можно заново выполнить установки.

Блюдо	Количество / вес	Принадлежности/посуда	Уровень установки
Соцветия брокколи, на пару ^{1,2}	Соцветия одного размера	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Стручковая фасоль, на пару ^{1,2}	-	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Морковь кружками, на пару ^{1,2}	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Замороженная овощная смесь, на пару ²	-	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Картофель в мундире ¹	средней величины, Ø 4 - 5 см	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Рис басмати	макс. 0,75 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Шелушёный рис	макс. 0,75 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Кускус	макс. 0,75 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Чечевица	макс. 0,55 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Готовые гарниры, подогрев ¹		лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Свежая куриная грудка, на пару ³	общий вес 0,2 - 0,5 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Свежее рыбное филе, на пару ³	макс. 2,5 см толщиной	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Свежая рыба целиком, на пару ³	0,3 - 2 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Приготовление йогурта в стаканчиках	-	Стаканчики + лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Приготовление молочного риса	-	лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Приготовление компота из фруктов ¹	-	лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Стерилизация бутылочек ¹		лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Приготовление яиц всмятку ¹	Яйца среднего размера, не более 1 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Приготовление яиц вкрутую ¹	Яйца среднего размера, не более 1,8 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1

¹ Для этих блюд можно установить время завершения приготовления.

² Приправляйте овощи только после приготовления.

³ Не кладите филе или кусочки блюда друг на друга.

9.6 Указания по приготовлению блюд

Следуйте инструкциям на вашем приборе. Учитывайте эту информацию при приготовлении блюд.

- Все программы настроены для приготовления на одном уровне. Время приготовления может изменяться в зависимости от количества и качества ингредиентов.

Количество/вес

- Заполняйте принадлежности продуктами не более чем на 4 см.
- Не превышайте максимальный вес, указанный в рекомендациях.

Принадлежности/посуда

- Используйте посуду, рекомендованную в обзоре.
- При готовке в лотке с для приготовления на пару с отверстиями также устанавливайте лоток без отверстий на уровень 1. В нём будет собираться стекающая жидкость.

Зерновые или чечевица

Взвесьте продукты и добавьте воду в соответствующей пропорции:

- Рис басмати 1:1,5
- Кускус 1:1
- Неполированный рис 1:1,5
- Чечевица 1:2
- Чтобы остатки воды впитались быстрее, размешивайте зерновые продукты после приготовления.

Рыба

- Смажьте лоток с отверстиями жиром.
- Не кладите рыбу или рыбное филе друг на друга.
- Выбирайте рыбу или рыбное филе одинакового размера.
- Укажите вес самого тяжелого куска рыбы.

Яйца

- Проколите яйца перед приготовлением.
- Не кладите яйца друг на друга.

Куриная грудка

- Не кладите куриные грудки друг на друга.

Овощи

- Приправляйте овощи только после приготовления.

Приготовление йогурта

1. Нагрейте молоко на варочной панели до 90 °C. Для молока длительного хранения достаточно 40 °C.
2. Дайте молоку остыть до 40 °C.
3. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
4. Разлейте смесь по чашкам или небольшим стеклянным банкам и накройте пищевой плёнкой.
5. Поставьте чашки или стеклянные банки в ёмкость для приготовления на пару.
6. Учитывайте информацию в обзоре и запустите программу. → *Страница 14*
7. Готовый йогурт поставьте для охлаждения в холодильник.

Приготовление молочного риса

1. Взвесьте рис.
 2. Добавьте в 2,5 раза больше молока.
 3. Заполните принадлежность рисом и молоком не более чем на 2,5 см.
 4. Учитывайте информацию в обзоре и запустите программу. → *Страница 14*
 5. После приготовления перемешайте рис.
- ✓ Молочный рис впитает остатки молока.

Приготовление компота из фруктов

Программа подходит только для косточковых и семечковых фруктов.

1. Взвесьте фрукты.
2. Добавьте воду в соотношении прим. 1/3.
3. Добавьте сахар и специи по вкусу.
4. Учитывайте информацию в обзоре и запустите программу. → *Страница 14*

Стерилизация бутылочек

В этом приборе можно стерилизовать бутылочки. Процесс идентичен обычному кипячению.

1. Очищайте бутылочки специальной щёткой сразу после использования.
2. Очищайте бутылочки в посудомоечной машине.
3. Поместите бутылочки в лоток с отверстиями для приготовления на пару таким образом, чтобы бутылочки не соприкасались.
4. Учитывайте информацию в обзоре и запустите программу. → *Страница 14*
5. Протрите бутылочки насухо тканевой салфеткой.

10 Блокировка для безопасности детей

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

10.1 Активация и деактивация блокировки для безопасности детей

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

1. Для активации блокировки для безопасности детей нажмите  и удерживайте прим. 4 секунды.

- ✓ На дисплее отображается запрос на подтверждение.
- ✓ Панель управления заблокирована. Прибор можно выключить только с помощью ①.
- ✓ Если прибор включён, горит . Если прибор выключен,  не горит.
- 2. Для деактивации блокировки для безопасности детей нажмите  и удерживайте прим. 4 секунды.
- ✓ На дисплее отображается запрос на подтверждение.

11 Базовые установки

Вы можете отрегулировать прибор согласно вашим потребностям.

11.1 Обзор базовых установок

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

Примечания

- Изменение установок языка, уровня сигнала нажатия кнопок и яркости сразу вступает в действие. Все остальные установки не принимаются, пока вы их не сохраните.
- После длительного отключения электроэнергии на дисплее отображаются установки для ввода в эксплуатацию. Вам нужно снова установить язык, время и дату.

Настройка	Выбор
Язык	Возможны другие языки
Время суток	Время суток в 24-часовом формате
Дата	Установка текущей даты
Жесткость воды	00 (смягчённая) 01 (мягкая) 02 (средняя) 03 (жесткая) 04 (очень жесткая)
Звуковой сигнал	Короткий (30 с) Средний (1 мин) ¹ Длинный (5 мин)
Сигнал нажатия кнопок	Выключен ¹ (сигнал нажатия кнопки ① остаётся активным, несмотря на то, что сигнал деактивирован) Включён
Яркость дисплея	Возможность установки одной из 5 степени яркости
Дисплей часов	Цифровой ¹ Не горит
Освещение	Включен во время работы ¹ Выключен во время работы

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

Настройка	Выбор
Начальный режим работы	Виды нагрева ¹ Автоприготовление
Ночной режим освещения	Выключено ¹ Включён
Логотип марки	Индикаторы ¹ Не отображать
Время остаточного хода вентилятора	Рекомендуется ¹ Минимум
Заводские установки	Вернуть Не возвращать ¹

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

11.2 Изменение базовых установок

Требование: Прибор выключен.

1. Нажмите и удерживайте прим. 3 секунды.
2. Подтвердите информацию на дисплее нажатием .
- ✓ На дисплее появляется первая базовая установка.
3. Измените базовую установку с помощью поворотного регулятора.
4. Нажмите .
- ✓ На дисплее появляется следующая базовая установка.
5. Просмотрите базовые установки с помощью и при необходимости измените их с помощью поворотного регулятора.
6. Для сохранения изменений нажмите и удерживайте прим. 3 секунды.

Сброс изменений базовых установок

- Нажмите .
- ✓ Все изменения будут сброшены и не сохранятся.

11.3 Изменение времени суток

Время суток можно изменить в базовых установках.

1. Нажмите , чтобы выключить прибор.
2. Нажмите и удерживайте прим. 3 секунды.
3. Чтобы подтвердить информацию, нажмите .
- ✓ На дисплее появляется установка "«Язык»".
4. Нажмите .
- ✓ На дисплее появляется установка "«Время суток»".
5. Измените время суток с помощью поворотного регулятора.
6. Чтобы подтвердить время суток, нажмите и удерживайте прим. 3 секунды.

12 Очистка и уход

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

12.1 Чистящее средство

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

- ▶ Не используйте средство для очистки духовых шкафов.
- ▶ Не используйте средства для удаления накипи для очистки ручки дверцы или панели управления, так как образуются пятна, которые невозможно удалить.
- ▶ Не используйте едкие, хлоросодержащие или агрессивные чистящие средства.
- ▶ Соли очень агрессивны и могут вызвать появление ржавчины. Удалите остатки острых соусов или солёных блюд в остывшей рабочей камере.
- ▶ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▶ Не используйте жесткие мочалки или губки.

Передняя панель прибора

Поверхность	Чистящее средство	Указания
Алюминий	Мыльный раствор Мягкое средство для мытья окон	После очистки насухо вытирайте поверхность мягкой тканевой салфеткой. С помощью тканевой салфетки или безворсовой салфетки из микрофибры горизонтально и не давя нанесите мягкое средство для мытья окон на алюминиевый фасад и протрите.
Нержавеющая сталь	Мыльный раствор Специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали	После очистки насухо вытирайте поверхность мягкой тканевой салфеткой. Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали.

Очистка прибора изнутри

Внутренняя поверхность рабочей камеры с поддоном испарителя	Горячий мыльный раствор Раствор уксуса	Для очистки с горячим мыльным раствором или раствором уксуса используйте губку, входящую в комплект, или мягкую щётку.
Принадлежность	Горячий мыльный раствор Раствор уксуса	Смочите принадлежность в горячем мыльном растворе и очистите их щёткой или губкой. Или вымойте принадлежность в посудомоечной машине. Если принадлежность сильно обесцвечивается, промойте её водой с добавлением уксуса.
Резервуар для воды	Мыльный раствор	Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.
Шахта резервуара		Вытирайте насухо после каждого использования.
Уплотнитель крышки резервуара для воды		Вытирайте насухо после каждого использования.

Дверца прибора

Стёкла дверцы	Очистка стёкол	После очистки насухо вытирайте поверхность мягкой тканевой салфеткой.
Уплотнитель дверцы	Горячий мыльный раствор	

12.2 Салфетка из микроволокна

Салфетка из микроволокна удаляет воду и жирные загрязнения.

Номер для заказа 460 770 или заказывайте в онлайн-магазине

Салфетка из микрофибры с сотовой структурой подходит для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как:

- Стекло
- Стеклокерамика
- Нержавеющая сталь
- Алюминий

12.3 Чистящая губка

Используйте впитывающую чистящую губку только для очистки рабочей камеры и для удаления остатков воды с поддона испарителя.

Перед использованием тщательно вымойте чистящую губку.

Вы можете стирать чистящую губку в стиральной машине с использованием программы с очень горячей водой.

12.4 Просушка рабочей камеры**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

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

- ▶ Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
 - ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
 - ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.
- Вода в поддоне испарителя после выключения остаётся горячей.
- ▶ Никогда не опорожняйте поддон испарителя сразу после выключения прибора.
 - ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

1. Держите дверцу прибора приоткрытой, пока он не остынет.
2. Очистите рабочую камеру.
3. Протрите остывшую рабочую камеру и поддон испарителя губкой для очистки и вытрите насухо мягкой тканевой салфеткой.
4. При образовании конденсата на мебельных фасадах фасады необходимо вытереть насухо.

12.5 Опорожнение резервуара для воды**ВНИМАНИЕ!**

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

- ▶ Не сушите резервуар для воды в рабочей камере.

Очистка резервуара для воды в посудомоечной машине приводит к повреждениям.

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

1. Открывание дверцы прибора.
2. Снимите резервуар для воды и слейте оставшуюся воду.
3. Просушите уплотнение крышки резервуара и отсек резервуара.
4. Установите резервуар в отсек.
5. Закройте дверцу прибора.

12.6 Удаление накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь. Частота очистки прибора от накипи зависит от жёсткости используемой воды.

Примечания

- Используйте только рекомендованные нами жидкие средства для удаления накипи (номер для заказа 311 680).
- При нажатии ① во время удаления накипи процесс прервётся, и прибор выключится. После повторного включения необходимо дважды промыть прибор, чтобы удалить остатки раствора для удаления накипи. Во время второй промывки прибор заблокирован и недоступен для других применений.
- За оставшиеся 5 или менее циклов с паром ваш прибор напомним о необходимости удаления накипи.

Шаг	Время приготовления
Удаление накипи → Страница 19	Прим. 30 мин
Первая промывка → Страница 20	20 с
Вторая промывка → Страница 20	20 с

Запуск программы удаления накипи

Удаление накипи из прибора занимает около 30 минут.

ВНИМАНИЕ!

Нерекомендованные средства для удаления накипи могут повредить прибор

- ▶ Используйте только рекомендованные нами жидкие средства для удаления накипи. Время воздействия для удаления накипи зависит от используемого средства.

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

- ▶ Сразу смойте раствор для удаления накипи водой.

1. Приготовьте раствор из 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления накипи.

2. Извлеките резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.
3. Полностью задвиньте резервуар для воды в прибор.
4. Закройте дверцу прибора.
5. Нажмите .
6. Нажмите .
7. Запустите процесс удаления накипи с помощью .

Выполнение первого цикла промывки

1. Удалите раствор для удаления накипи с поддона испарителя с помощью прилагаемой чистящей губки и тщательно промойте её водой.
2. Извлеките резервуар для воды и тщательно его ополосните.
3. Заполните резервуар для воды и задвиньте в прибор.
4. Закройте дверцу прибора.
5. Нажмите .
- ✓ Ополаскивайте прибор в течение 20 секунд.
6. Откройте дверцу прибора.
7. Удалите оставшуюся воду в поддоне испарителя с помощью чистящей губки.
8. Выполните второй цикл промывки. → *Страница 20*

Выполнение второго цикла промывки

1. Извлеките резервуар для воды и тщательно его ополосните.
2. Заполните резервуар для воды и задвиньте в прибор.
3. Закройте дверцу прибора.
4. Нажмите .
- ✓ Ополаскивайте прибор в течение 20 секунд.
5. Удалите оставшуюся воду в поддоне испарителя с помощью чистящей губки.
6. Протрите рабочую камеру чистящей губкой и вытрите насухо мягкой тканевой салфеткой.
7. Выключите прибор.
- ✓ Прибор снова готов к работе.

Очищение поддона испарителя от накипи

Вы можете удалить накипь только с поддона испарителя. Вы можете использовать для этого функцию удаления накипи своего прибора или вручную удалить накипь с поддона испарителя.

ВНИМАНИЕ!

Нерекомендованные средства для удаления накипи могут повредить прибор

- Используйте только рекомендованные нами жидкие средства для удаления накипи. Время воздействия для удаления накипи зависит от используемого средства.

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

- Сразу смойте раствор для удаления накипи водой.

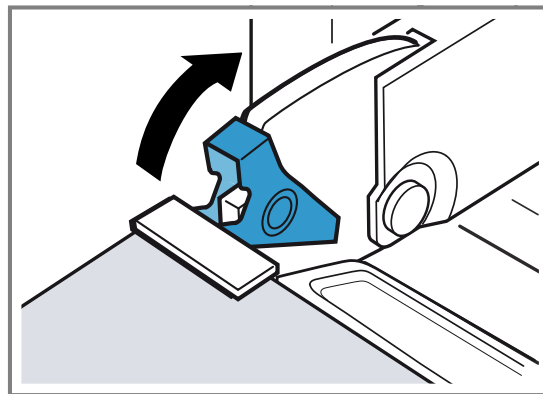
1. Приготовьте раствор из 100 мл воды и 20 мл жидкого средства для удаления накипи.
2. Полностью заполните поддон испарителя раствором для удаления накипи.
3. Заполните резервуар водой и полностью задвиньте в прибор.
4. Закройте дверцу прибора.
5. Запустите программу удаления накипи.

→ *Страница 19*

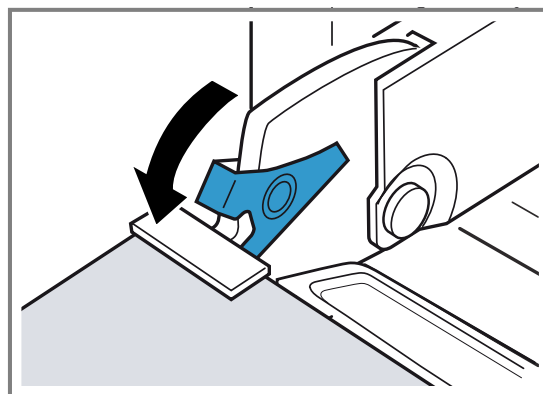
12.7 Дверца прибора

Вы можете снять дверцу прибора, чтобы очистить или снять стекло дверцы.

Петли дверцы прибора имеют блокировочные рычаги. Когда блокировочные рычаги закрыты, дверца прибора заблокирована. В этом состоянии дверцу прибора снять невозможно.



Когда блокировочные рычаги открыты, петли дверцы зафиксированы и не могут захлопнуться.



Снятие дверцы прибора

Когда блокировочные рычаги для съёма дверцы открыты, петли дверцы зафиксированы и не могут захлопнуться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться.

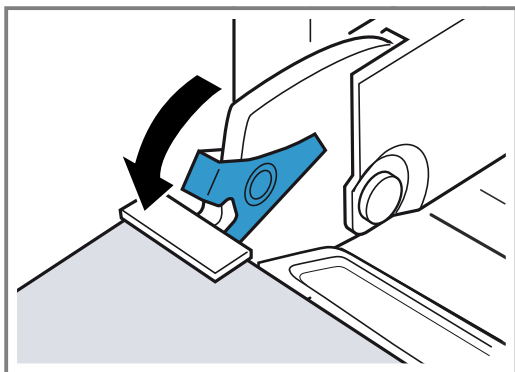
- Следите за тем, чтобы блокировочные рычаги всегда были полностью установлены, а при снятии дверцы прибора полностью откинута.

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

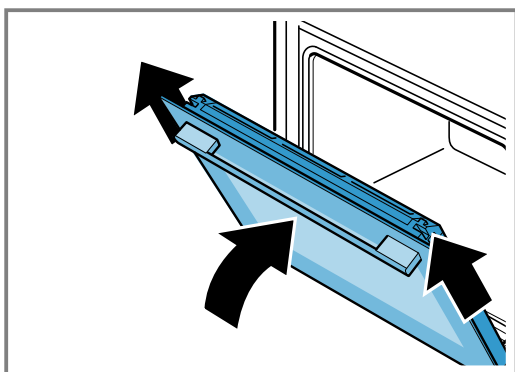
- Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

1. Полностью откройте дверцу прибора.

2. Откройте правый и левый блокировочные рычаги.



3. Прикройте дверцу прибора так, чтобы она оставалась открытой примерно на 30°.
4. Возьмитесь за дверцу слева и справа обеими руками и вытяните движением вверх.



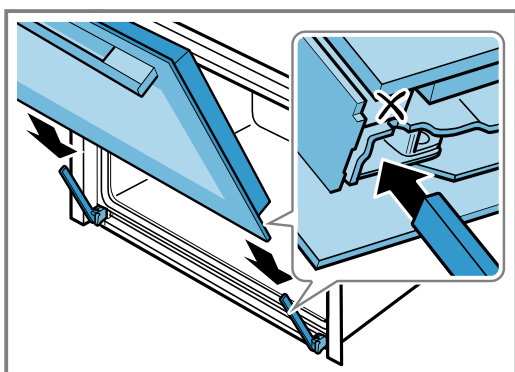
Навешивание дверцы прибора

Когда блокировочные рычаги закрыты, дверца прибора заблокирована и снять её невозможно.

Заметка: Выполните действия по снятию дверцы в обратном порядке.

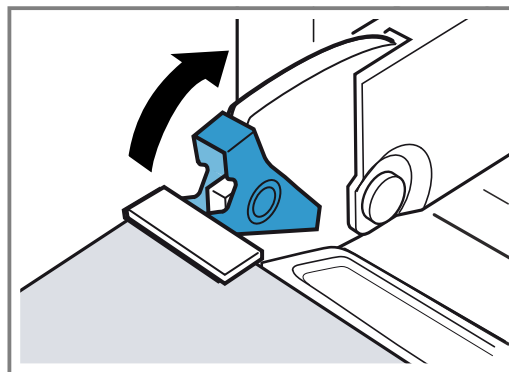
→ "Снятие дверцы прибора", Страница 20

1. Задвиньте дверцу прибора до упора так, чтобы петли можно было вставить прямо в отверстие.



2. Полностью откройте дверцу прибора.

3. Опустите блокировочные рычаги.



4. Закройте дверцу прибора.

12.8 Стёкла дверцы

Вы можете снять дверцу прибора, чтобы упростить очистку стекла дверцы.

Снятие стекол дверцы

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

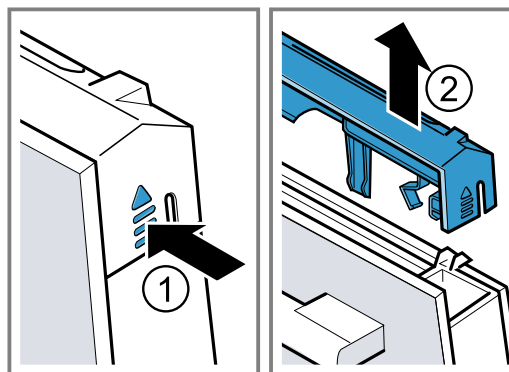
Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

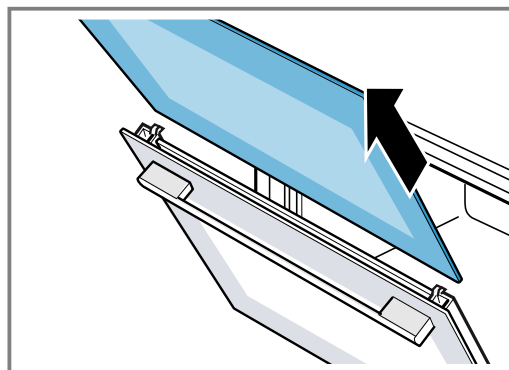
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- ▶ Используйте защитные перчатки.

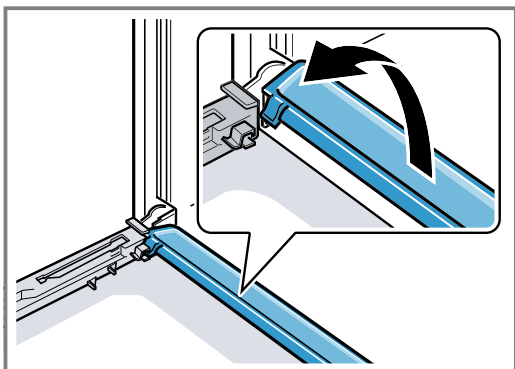
1. Приоткройте дверцу прибора.
2. Нажмите на защитную панель дверцы слева и справа ①.
3. Снимите защитную панель ②.



4. Извлеките внутреннее стекло движением вверх и положите его на ровную поверхность.



5. Если необходимо снять и очистить планку для конденсата, полностью откройте дверцу прибора.
6. Откиньте планку для конденсата вверх и извлеките.



7. Протирайте стёкла мягкой тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стёкол. Очистите планку для конденсата тканевой салфеткой, смоченной в горячем мыльном растворе.

Установка стекла дверцы

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

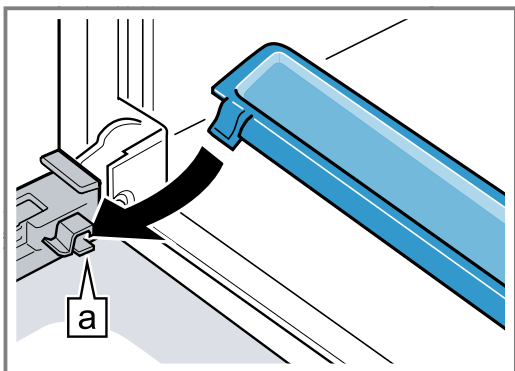
- Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

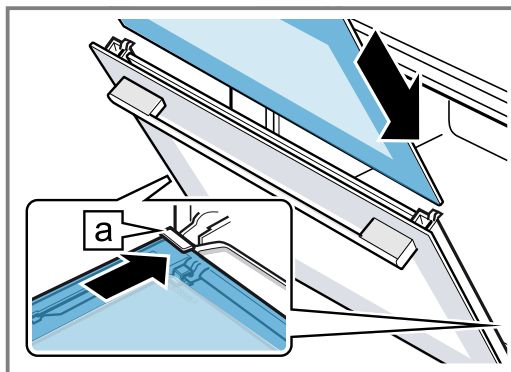
- Используйте защитные перчатки.

Заметка: Использование прибора невозможно, пока стёкла не будут установлены должным образом.

1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Снова установите планку для конденсата. Для этого вставьте планку для конденсата вертикально и поверните вниз **a**.



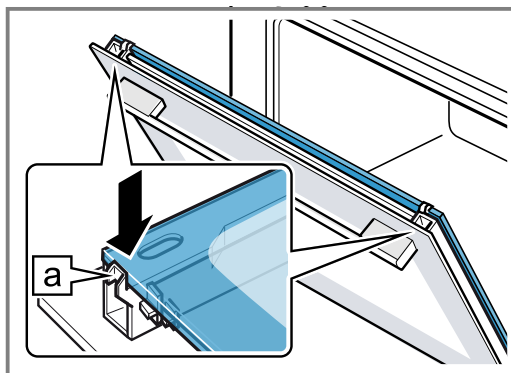
3. Вставьте внутреннее стекло **a**.



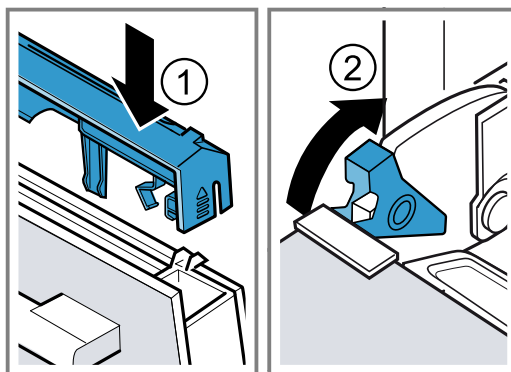
Следите за тем, чтобы стекло было обращено глянцевой стороной наружу, а вырезами с правой и левой сторон – наверх.

Стекло должно располагаться соответствующим образом снизу в держателе.

4. Прижмите внутреннее стекло сверху **a**.



5. Установите защитную панель и прижмите её так, чтобы она зафиксировалась со слышимым щелчком **1**.
6. Полностью откройте дверцу прибора.
7. Закройте блокировочные рычаги справа и слева **2**.



8. Закройте дверцу прибора.

13 Устранение неисправностей

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

13.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель. ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей. Сбой электропитания. ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении. Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. ▶ Подключите прибор к электросети.
Включенный прибор не работает, на дисплее отображается  .	Активирована блокировка для безопасности детей. ▶ Нажимайте , пока на дисплее не погаснет .
Духовой шкаф не нагревается, на дисплее отображается  .	Активирован демонстрационный режим. 1. Отсоедините прибор от сети питания, отключив предохранитель в блоке предохранителей и снова включив его примерно через 10 секунд. 2. В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках. → "Базовые установки", Страница 17
На дисплее появляется сообщение с "«D»" или "«E»", например, D0111 или E0111.	Функциональная неисправность 1. Выключите прибор и снова включите. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. 2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. При обращении укажите точный код ошибки.
Прибор не запускается.	Дверца прибора закрыта неплотно. ▶ Закройте дверцу прибора. Прибор не выключен. ▶ Выключите прибор и снова включите.
На дисплее появляется "«Немецкий язык»"	Сбой электропитания. ▶ Заново установите язык и время суток.
Духовой шкаф не нагревается, на дисплее отображается символ  .	Активирован демонстрационный режим. 1. Отсоедините прибор от сети питания, отключив предохранитель в блоке предохранителей. 2. В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках.
Поворотный регулятор выпал из места крепления на панели управления.	Поворотный регулятор не был зафиксирован. Поворотный регулятор является съёмным. 1. Установите поворотный регулятор обратно в панель управления на своё место. 2. Прижмите поворотный регулятор в месте крепления таким образом, чтобы он зафиксировался и его можно было повернуть.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Поворотный регулятор поворачивается только с усилием.	Под поворотным регулятором скопилась грязь. Не используйте агрессивные или абразивные средства. Не мочите поворотный регулятор или место его установки. Не очищайте в посудомоечной машине. 1. Чтобы разблокировать поворотный регулятор, снимите его с места установки. В качестве альтернативного варианта вы можете надавить на край поворотного регулятора, чтобы он наклонился и вы могли его удержать. 2. Промойте поворотный регулятор в мыльном растворе, протрите полотенцем и установите его на место. 3. Вытрите поворотный регулятор и место его установки насухо. 4. Для того чтобы обеспечить прочную фиксацию поворотного регулятора в месте крепления, не снимайте его слишком часто.
Прибор выводит уведомление о необходимости протереть рабочую камеру и наполнить резервуар для воды.	В процессе удаления накипи была прервана подача электроснабжения или выключен прибор. ► После повторного включения прибора промойте его дважды.
После включения рабочего режима на дисплее появляется сообщение о превышении допустимой температуры.	Прибор недостаточно остыл. 1. Дайте прибору остыть. 2. Снова установите рабочий режим.
Прибор предлагает удалить накипь без предварительного отображения счётчика.	Диапазон жёсткости слишком низкий 1. Очистите прибор от накипи. 2. Проверьте установленный диапазон жёсткости воды и отрегулируйте его.
Кнопки мигают.	Это нормальное явление, так как за панелью управления образуется конденсат. Никаких действий не требуется.
Поддон испарителя пуст, хотя резервуар для воды полон.	Резервуар для воды вставлен неправильно. ► Задвиньте резервуар для воды так, чтобы он зафиксировался с щелчком. Подводящий шланг к резервуару для воды засорен. 1. Очистите прибор от накипи. 2. Проверьте установленный диапазон жёсткости воды и отрегулируйте его.
Резервуар для воды пустеет без причины, а поддон испарителя переполняется.	Резервуар для воды неправильно закрыт. ► Закройте крышку резервуара для воды до щелчка. Уплотнение крышки резервуара загрязнено. ► Очистите место крепления уплотнителя. Уплотнение крышки резервуара повреждено. ► Приобретите новый резервуар для воды, обратившись в сервисную службу.
Прибор выводит сообщение о необходимости заполнить резервуар для воды, хотя резервуар для воды полный.	Резервуар для воды вставлен неправильно. ► Задвиньте резервуар для воды так, чтобы он зафиксировался с щелчком. Система распознавания не работает. ► Обратитесь в сервисную службу.
На приборе выводится требование заполнить резервуар для воды, хотя резервуар для воды заполнен, или прибор не выводит сообщение о заполнении резервуара для воды, хотя резервуар для воды пуст.	Резервуар для воды загрязнён, подвижные детекторы уровня воды заблокированы. 1. Встряхните и очистите резервуар для воды. 2. Если застрявшие детали не становятся снова подвижными, закажите новый резервуар для воды в сервисной службе.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Во время работы на дисплее появляется сообщение "«Наполнить резервуар для воды?»".	Резервуар заполнен наполовину. Никаких действий не требуется.
На дисплее появляется сообщение "«Прибор нагревается»", но прибор не достигает выбранной температуры.	Значения автоматической калибровки не установлены оптимальным образом. ▶ Сбросьте прибор до заводских установок и повторите процесс ввода в эксплуатацию. → "Базовые установки", Страница 17 → "Перед первым использованием", Страница 9 ✓ В следующий раз, когда вы будете готовить на пару при температуре 100 °C, калибровка запустится автоматически, при этом будет выпущено больше пара.
При приготовлении на пару выделяется очень много пара.	Происходит автоматическая калибровка прибора. Никаких действий не требуется.
При приготовлении на пару снова выделяется очень много пара.	Прибор не может выполнить автоматическую калибровку, если время приготовления слишком короткое. ▶ Сбросьте прибор до заводских установок и повторите калибровку.
Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорези.	Нормальный ход процесса. Никаких действий не требуется.

13.2 Замена лампочки в приборе

Если подсветка духового шкафа перестала гореть, замените лампочку в духовом шкафу.

Заметка: Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки на 230 В мощностью 25 Вт вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки. Берите новую галогенную лампочку чистой сухой салфеткой. Это продлит срок службы лампочки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.
- ▶ Ни в коем случае не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

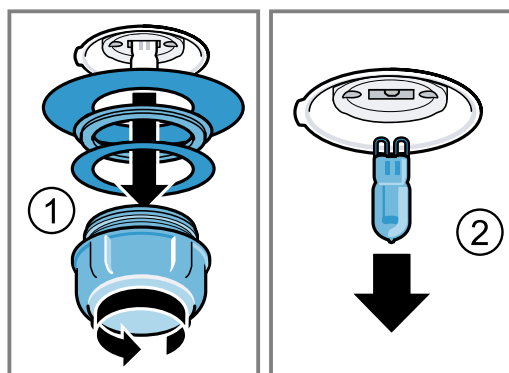
При замене лампы учитывайте, что контакты в патроне находятся под напряжением.

- ▶ Перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ▶ Также извлеките из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

Требования

- Прибор отключен от электросети.
 - Рабочая камера остыла.
 - Новая галогенная лампочка для замены находится под рукой.
1. Отверните стеклянный плафон в направлении против часовой стрелки ①.

2. Извлеките галогенную лампочку, не поворачивая ее ②.



3. Вставьте новую галогенную лампочку и закрутите в патрон.
Следите за положением штифтов.
4. Установите новые уплотнители и зажимное кольцо на стеклянный колпак в правильном порядке.
5. Вкрутите стеклянный плафон с уплотнителями. Используйте прибор только с установленным стеклянным колпаком и уплотнителями.
6. Подключите прибор к электросети и снова произведите ввод в эксплуатацию.

13.3 Замена стеклянного колпака или уплотнителей

Если стеклянный колпак или уплотнители галогенной лампы повреждены, необходимо заменить поврежденные элементы.

- ▶ Замените стеклянный колпак или уплотнители. Вы можете заказать новый стеклянный колпак или новые уплотнители в сервисной службе.
→ "Сервисная служба", Страница 39

13.4 Замена уплотнителя дверцы

Вы можете приобрести новый стеклянный колпак или новые уплотнители через сервисную службу. Запасные уплотнители для прибора можно приобрести в сервисной службе. Точно укажите номера E и FD вашего прибора.

1. Откройте дверцу прибора.

2. Снимите старый уплотнитель дверцы.
3. Установите новый уплотнитель дверцы с одной стороны рабочей камеры и затяните его со всех сторон. Место стыка должно быть сбоку.
4. Проверьте посадку дверного уплотнителя, особенно по углам.

14 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

14.1 Утилизация старого бытового прибора

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

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

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



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

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

15 У Вас все получится!

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

15.1 Рекомендуемая последовательность действий

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

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

- ▶ Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Рекомендация

Если вы используете прибор впервые, следуйте данным указаниям:

- → "Безопасность", Страница 2
- → "Как сэкономить электроэнергию", Страница 5
- → "Конденсат", Страница 27

1. Выберите подходящее блюдо в обзоре блюд.

Рекомендации

- Прибор имеет запрограммированные установки для большого количества блюд. Если вы хотите воспользоваться заданными установками, используйте запрограммированные значения для приготовления блюд → Страница 14.

- Если вы не можете найти желаемое блюдо или вариант применения прибора, ориентируйтесь на похожие блюда.
2. Извлеките принадлежности из рабочей камеры.
 3. Выберите подходящую посуду и принадлежности. Используйте посуду и принадлежности, указанные в советах по установкам.
 4. Предварительный разогрев прибора требуется только в том случае, если это указано в рецепте или советах по установкам.
 5. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
 6. Когда блюдо будет готово, выключите прибор нажатием ①.

15.2 Полезная информация

В таблицах вы найдете подборку блюд, которые можно легко приготовить с помощью вашего прибора. Вы можете узнать, какие виды нагрева и принадлежности, а также какая температура и время приготовления подходят лучше всего. Если не указано иное, информация относится к установке в непрогретый прибор.

Принадлежность

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности.

При приготовлении блюд в лотке с отверстиями всегда подставляйте снизу лоток без отверстий. В лотке без отверстий скапливается стекающая жидкость.

Посуда

При использовании посуды всегда ставьте её по центру лотка с отверстиями.

Посуда должна выдерживать воздействие высоких температур и пара. Чем толще стенки посуды, тем дольше время приготовления. Блюда, готовящиеся на водяной бане (например, при плавлении шоколада), необходимо накрывать фольгой.

Время приготовления и объём блюда

Время приготовления при приготовлении на пару зависит от размера порций, но не зависит от общего объёма блюда. В приборе можно готовить на пару блюда весом не более 2 кг.

Соблюдайте указания по размеру порции, приведённые в таблице. Время приготовления сокращается для более мелких кусков и увеличивается при приготовлении более крупных кусков. Также на время приготовления влияют качество и степень спелости продуктов. Поэтому приведённые значения нужно использовать как ориентировочные данные.

Распределение продуктов

Распределяйте продукты равномерно по посуде. Если слой будет неровным, блюдо приготовится неравномерно.

Продукты, чувствительные к давлению

Не укладывайте чувствительные к давлению продукты в лоток для приготовления на пару в несколько слоёв. Лучше использовать два лотка для приготовления на пару.

Приготовление блюд из меню

Вы можете одновременно готовить все блюда из меню на пару, не теряя при этом их вкуса.

Сначала поместите в духовой шкаф блюда, требующие самого продолжительного времени приготовления. Остальные блюда ставьте в соответствующее время. Тогда все блюда будут готовы одновременно. Общее время приготовления увеличивается при одновременном приготовлении нескольких блюд из меню. При открывании дверцы прибора из прибора выходит пар, и рабочая камера снова нагревается.

Конденсат

Во время доведения блюд до готовности в рабочей камере и на дверце прибора может скапливаться конденсат. Скопление конденсата является нормой и не влияет на функционирование прибора. После завершения приготовления протрите конденсат.

15.3 Овощи

Выложите овощи в лоток с отверстиями для приготовления на пару и поставьте на уровень установки 2. Вставьте лоток без отверстий для приготовления на пару снизу на уровень установки 1. В лотке без отверстий скапливается стекающая жидкость.

Овощи

Вид блюда	Размер	Принадлежности/посуда	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Артишоки	Целиком	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	20–35
Цветная капуста	Целиком	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	25–35
Цветная капуста	Соцветиями	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	10–15
Брокколи	Соцветиями	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	8–10

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

Вид блюда	Размер	Принадлежности/посуда	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Горошек	-	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	5–10
Фенхель	Кружочками	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	10–14
Овощной флан	-	Форма на водяной бане 1,5 л + лоток с отверстиями на уровне установки 2		100	50–70
Стручковая фасоль	-	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	20–25
Морковь	Кружочками	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	10–20
Кольраби	Кружочками	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	20–25
Лук-порей	Кольцами	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	6–9
Кукуруза	Целиком	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	25–35
Мангольд ¹	Соломкой	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	8–10
Спаржа зелёная ¹	Целиком	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	7–12

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

Вид блюда	Размер	Принадлежно- сти/посуда	Вид нагрева	Температура, °C	Время пригото- вления, мин
Спаржа белая ¹	Целиком	Лоток для приго- товления на пару с отверстиями + лоток для приго- товления на пару без отверстий		100	10–15
Шпинат ¹	-	Лоток для приго- товления на пару с отверстиями + лоток для приго- товления на пару без отверстий		100	2–3
Капуста рома- неско	Соцветиями	Лоток для приго- товления на пару с отверстиями + лоток для приго- товления на пару без отверстий		100	8–10
Брюссельская капуста	Кочешками	Лоток для приго- товления на пару с отверстиями + лоток для приго- товления на пару без отверстий		100	20–30
Свёкла	Целиком	Лоток для приго- товления на пару с отверстиями + лоток для приго- товления на пару без отверстий		100	40–50
Краснокочанная капуста	Соломкой	Лоток для приго- товления на пару с отверстиями + лоток для приго- товления на пару без отверстий		100	30–35
Капуста белоко- чанная / капуста	Соломкой	Лоток для приго- товления на пару с отверстиями + лоток для приго- товления на пару без отверстий		100	25–35
Цуккини	Кружочками	Лоток для приго- товления на пару с отверстиями + лоток для приго- товления на пару без отверстий		100	3–4
Сахарный горо- шек стручками	-	Лоток для приго- товления на пару с отверстиями + лоток для приго- товления на пару без отверстий		100	8–12

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

15.4 Гарниры и бобовые

Рекомендации по установкам для приготовления гарниров и бобовых.

Приготовление гарниров и бобовых

1. Добавьте соответствующее количество воды или жидкости.
Например: 1:1,5 = на 100 г риса добавить 150 мл жидкости.
2. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.

Гарниры и бобовые

Вид блюда	Соотношение	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Картофель в мундире (среднего размера)	-	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	35–45
Отварной картофель	-	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	20–25
Неполированный рис	1:1,5	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	35–45
Длиннозёрный рис	1:1,5	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	20–30
Рис басмати	1:1,5	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	20–30
Пропаренный рис	1:1,5	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	15–20
Ризотто	1:2	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	30 35
Чечевица	1:2	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	35–50
Белая фасоль замоченная	1:2	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	65–75
Кускус	1:1	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	6–10
Полба дроблёная	1:2,5	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	15–20

Вид блюда	Соотношение	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Пшено цельное	1:2,5	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	25–35
Пшеница цельная	1:1	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	60–70
Клѐчки	-	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	20–25

15.5 Мясо и птица

Рекомендации по установкам для птицы и мяса.

Птица

Вид блюда	Количество	Принадлежности, посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Куриная грудка	кажд. по 0,15 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	15–25
Утиная грудка ¹	кажд. по 0,35 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	12–18

¹ предварительно обжарить и завернуть в пленку

Говядина

Вид блюда	Количество	Принадлежности, посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
тонкий ростбиф, средней прожарки ¹	1 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	25 - 35
толстый ростбиф, средней прожарки ¹	1 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	3 + 1		100	30 - 40

¹ предварительно обжарить и завернуть в пленку

Свинина

Вид блюда	Количество	Принадлежности, посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Свиная вырезка	0,5 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	16–20
Медальоны из свинины ¹	прим. 3 см толщиной	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	10–12
Копчёные рёбрышки	ломтиками		2		100	15–20
¹ предварительно обжарить и завернуть в пленку						

Колбаски

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Венские сосиски	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Белая колбаска	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		80 - 90	20 - 25

15.6 Рыба

Рекомендации по установкам для приготовления рыбы и моллюсков.

Рыба

Вид блюда	Количество	Принадлежности, посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дорада, целиком	кажд. по 0,3 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		80–90	15–25
Филе дорады	кажд. по 0,15 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		80–90	10–20
Рыбный паштет	Форма на водяной бане 1,5 л	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		70–80	40–80

Вид блюда	Количество	Принадлежности, посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Форель, целиком	кажд. по 0,2 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		80–90	12–15
Филе трески	кажд. по 0,15 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		80–90	10–14
Филе лосося	кажд. по 0,15 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	8–10
Моллюски	1,5 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	10–15
Филе морского окуня	кажд. по 0,15 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		80–90	10–20
Рулетки из морского языка, фаршированные		Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		80–90	10–20

15.7 Заправки для супов и прочее

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Яичная заправка для супа	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		90	15 - 20
Маннe клeцкe	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		90 - 95	7 - 10

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Яйца вкрутую среднего размера, не более 1,8 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	10 - 12
Яйца в мешочек среднего размера, не более 1 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	6 - 8

15.8 Десерты, компоты

Рекомендации по установкам для приготовления десертов и компота.

Приготовление компота

1. Взвесьте фрукты.
2. Добавьте воду в соотношении прим. 1:3.
3. Добавьте сахар и специи по вкусу.
4. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.

Приготовление молочного риса

1. Взвесьте рис.
2. Добавьте в 2,5 раза больше молока.
3. Рис и молоко налейте в миску высотой макс. 2,5 см.
4. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.

5. После приготовления помешайте молочный рис.
- ✓ Молочный рис впитает остатки молока.

Приготовление йогурта

1. Нагрейте молоко на варочной панели до 90 °C. Затем дайте молоку остыть до 40 °C. Если вы используете молоко длительного хранения, нагрейте его до 40 °C. Этой температуры достаточно для молока длительного хранения.
2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
3. Разлейте смесь по чашкам или небольшим стеклянным банкам и накройте пищевой плёнкой.
4. Задвиньте лоток с отверстиями для приготовления на пару в рабочую камеру.
5. Установите чашки или банки в лоток с отверстиями для приготовления на пару.
6. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
7. Готовый йогурт поставьте для охлаждения в холодильник.

Десерты, компоты

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Кнедлики	лоток для приготовления на пару без отверстий		100	20–25
Крем-карамель	Формочки + лоток для приготовления на пару с отверстиями		80	15–20
Молочный рис ¹	лоток для приготовления на пару без отверстий		100	25–35
Йогурт ¹	Порционные стаканы + лоток для приготовления на пару с отверстиями		40	300–360
Яблочный компот	лоток для приготовления на пару без отверстий		100	10–15
Грушевый компот	лоток для приготовления на пару без отверстий		100	10–15

¹ Вы можете также использовать подходящее блюдо.
→ "Блюда", Страница 14

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Вишнёвый компот	лоток для приготовления на пару без отверстий		100	10–15
Компот из ревеня	лоток для приготовления на пару без отверстий		100	10–15
Сливовый компот	лоток для приготовления на пару без отверстий		100	15–20

¹ Вы можете также использовать подходящее блюдо.
→ "Блюда", Страница 14

15.9 Режим подогрева

В режиме подогрева холодные блюда нагреваются щадящим образом. При этом блюда имеют вид и вкус свежеприготовленных.

Режим подогрева

В режиме «Подогрев» блюда быстро подогреваются. При этом они имеют вид и вкус свежеприготовленных.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Овощи	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	12–15
Макароны, картофель, рис	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	5–25

15.10 Размораживание

Функция обдува паром «Размораживание» подходит для размораживания фруктов и овощей глубокой заморозки.

Оптимальный способ размораживания мяса и рыбы – в холодильнике.

Для замороженных продуктов, в которых жидкость должна оставаться внутри, например, для замороженного шпината со сливками, используйте лоток для приготовления на пару без отверстий.

Примечания

- Время, указанное в таблице, является ориентировочным и зависит от качества, температуры размораживания (-18 °C) и консистенции продуктов. Диапазоны временных значений приведены в та-

блице. Сначала установите самое короткое время приготовления, а затем, при необходимости, увеличивайте его.

- Замороженные плоские или порционные куски блюд размораживаются быстрее, чем замороженные блоком.

Размораживание замороженных блюд

- Извлеките замороженные блюда из упаковки.
- Положите замороженные куски блюда в лоток для приготовления на пару с отверстиями.
- Поставьте лоток для приготовления на пару с отверстиями в рабочую камеру и задвиньте снизу лоток для приготовления на пару без отверстий.
 - Блюда не лежат в воде, жидкость стекает вниз и остается в лотке без отверстий.
- Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.

Размораживание

Вид блюда	Количество	Принадлежности, посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Ягоды	0,5 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		50–55	15–20
Овощи	0,5 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		40–50	15–50

15.11 Выжимание сока

Рекомендации по установкам для выжимания сока из ягод.

Выжимание сока из ягод

1. Положите ягоды в миску и добавьте сахар.
2. Дайте постоять не менее часа, чтобы ягоды выделили сок.
3. Выложите ягоды в лоток для приготовления на пару с отверстиями и установите на уровень 2.
4. Для сбора стекающего сока установите лоток без отверстий на один уровень ниже.
5. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
6. По завершении времени приготовления выложите ягоды в тканевую салфетку и отожмите оставшийся сок.
7. Просушите рабочую камеру.

Выжимание сока

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Малина	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	30–45
Смородина	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	40–50

15.12 Консервирование

Консервируйте фрукты и овощи, нагревая и герметично закрывая в банки.

- Для приготовления используйте свежие продукты. После длительного хранения продукты теряют витамины, кроме того, свежие продукты готовятся существенно легче.
- Используйте только фрукты и овощи, которые не начали портиться.
- Не используйте прибор для консервирования следующих продуктов: продукты из жестяных консервных банок, мясо, рыба, паштеты.
- Приготовьте банки, резиновые кольца, зажимы и пружины.

Консервация фруктов и овощей

Требование: Приготовьте банки, резиновые кольца, зажимы и пружины.

1. Тщательно вымойте в горячей воде банки и резиновые кольца.
Банки можно простерилизовать в приборе.
→ *Страница 16*
2. Задвиньте лоток с отверстиями для приготовления на пару в рабочую камеру.
3. Установите подготовленные банки в лоток для приготовления на пару с отверстиями.
Банки не должны соприкасаться друг с другом.
4. По истечении заданного времени откройте дверцу прибора.
5. Вынимайте банки только после того, как они полностью остынут.

Консервирование

Рекомендации по установкам для консервации с паром.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Овощи	Литровые банки	2		100	30–120
Косточковые	Литровые банки	2		100	25–30
Семечковые	Литровые банки	2		100	25–30

15.13 Режим подъёма теста

Рекомендации по установкам для подъёма теста. С помощью прибора тесто поднимется значительно быстрее, чем при комнатной температуре.

Режим подъёма теста

1. Задвиньте лоток с отверстиями для приготовления на пару в рабочую камеру.

Вы можете выбрать уровень установки лотка по своему усмотрению.

2. Поставьте посуду с тестом на лоток. Тесто не накрывайте.
3. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.

Дрожжевое тесто

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дрожжевое тесто	1 кг	Миска + лоток для приготовления на пару с отверстиями		35	20–30

15.14 Продукты глубокой заморозки

Соблюдайте указания производителя на упаковке. Указанное время приготовления действительно при установке продуктов в холодную рабочую камеру.

Размораживание и разогревание блюд глубокой заморозки

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Изделия из теста, свежеприготовленные, охлаждённые ¹	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	5–10
Форель	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		80–100	20–25
Филе лосося	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		80–100	20–25
Брокколи	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	6–10

¹ Добавить в блюдо немного воды.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Цветная капуста	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	5–8
Фасоль	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	6–10
Горошек	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	5–12
Морковь	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	4–6
Овощная смесь	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	6–10
Брюссельская капуста	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	5–10

¹ Добавить в блюдо немного воды.

15.15 Контрольные блюда

Данные обзоры были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора в соответствии с EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011 и в соответствии с нормой EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Рекомендации по установкам для контрольных блюд

Продукты	Принадлежность	Высота	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Брокколи (распределение пара)	с отверстиями + без отверстий	2 + 1		100	7–9
Брокколи (подача пара)	с отверстиями + без отверстий	2 + 1		100	7 - 9
Горошек (макс. загрузка) ¹	с отверстиями + без отверстий	2 + 1		100	5–12

¹ Равномерно распределите 2 кг горошка в емкости.

16 Сервисная служба

Если у вас имеются вопросы по использованию, вам не удастся самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу.

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

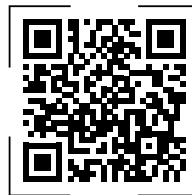
Заметка: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

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

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

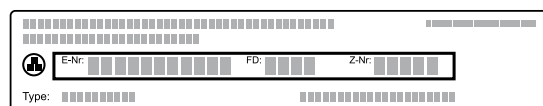
<https://www.bosch-home.ru>



Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности G.

16.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



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

17 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.

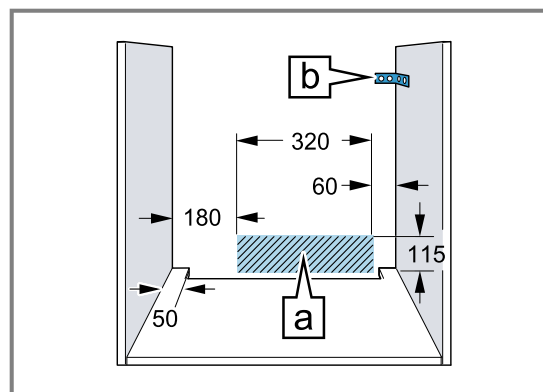


17.1 Общие указания по монтажу

Ознакомьтесь с этими указаниями перед началом установки прибора.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при установке квалифицированным специалистом с соблюдением данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несёт сборщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.

- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 95 °C, а соседние фасады – до 70 °C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области [a] или за пределами встраиваемого модуля. Незакрепленную мебель прикрепите к стене с помощью обычного уголка [b].



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

Постоянные магниты используются в панели управления или в элементах управления. Они могут влиять на работу электронных имплантатов, например, кардиостимуляторов или инсулиновых помп.

- ▶ Носителям электронных имплантатов во время установки необходимо соблюдать минимальное расстояние 10 см от панели управления или элементов управления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

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

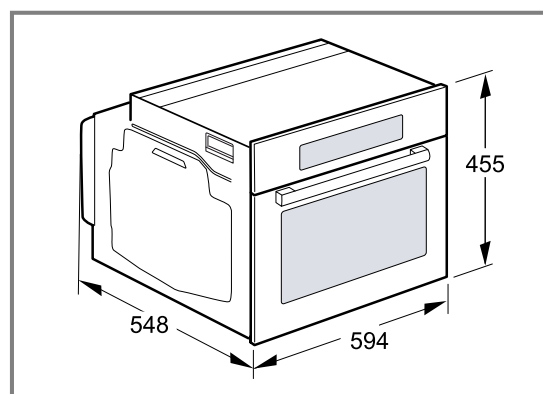
ВНИМАНИЕ!

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

- ▶ Не переносите прибор за ручку дверцы.

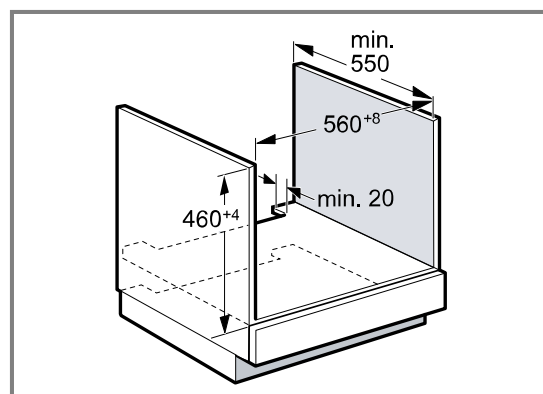
17.2 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



17.3 Установка под столешницей

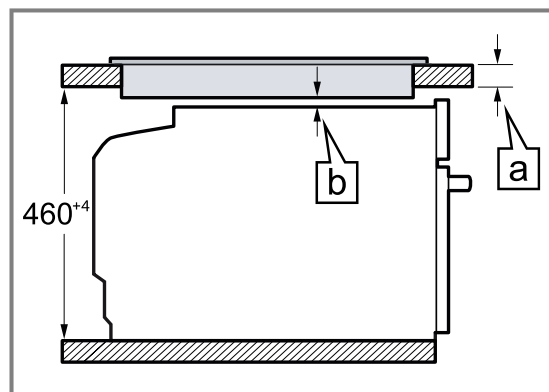
При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



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

17.4 Установка под варочной панелью

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

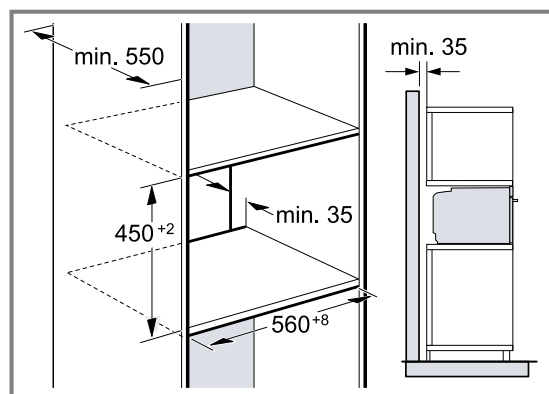


В целях соблюдения необходимого минимального расстояния [b] определяется следующая минимальная толщина столешницы [a].

Тип варочной панели	a врезное встраивание, в мм	a встраивание заподлицо, в мм	b в мм
Индукционная варочная панель	42	43	5
Индукционная варочная панель со сплошной зоной нагрева	52	53	5
Газовая варочная панель	32	43	5
Электрическая варочная панель	32	35	2

17.5 Встраивание в шкаф-колонну

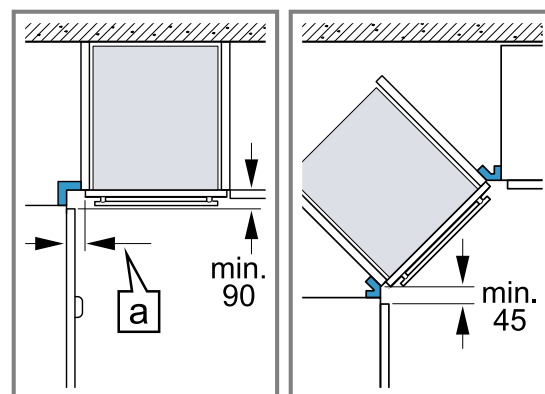
При встраивании в шкаф-колонну соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



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

17.6 Монтаж в углу

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



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

17.7 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные инструкции.

- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим проводом.
- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.

- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- Прибор можно подключать только при помощи сетевого провода, входящего в комплект поставки.
- Сетевой провод следует подключить к задней панели прибора со слышимым щелчком. Сетевой провод длиной 3 м можно приобрести в сервисной службе.
- Сетевой провод можно заменить только таким же, заказанным в сервисной службе.
- При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

Электрическое подключение прибора с вилкой с защитным контактом

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

- ▶ Вставьте вилку в розетку с заземляющим контактом.
При встраивании прибора обеспечьте свободный доступ к вилке сетевого кабеля. Если это невозможно, необходимо предусмотреть в стационарной электропроводке специальный выключатель для размыкания всех полюсов согласно условиям монтажа.

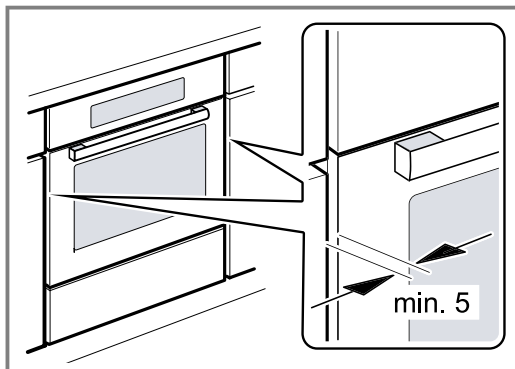
Электрическое подключение прибора без вилки с защитным контактом

Заметка: Подключение прибора должно выполняться только квалифицированным специалистом. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу. В стационарной электропроводке необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов согласно условиям монтажа.

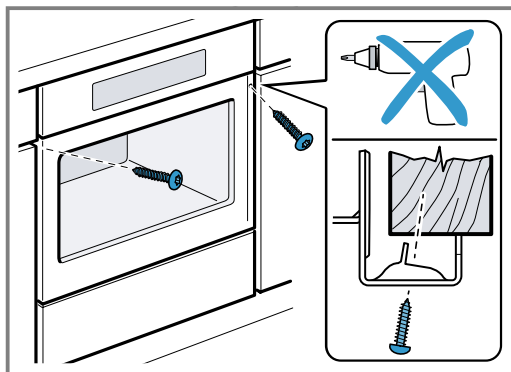
1. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке.
Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
2. Подключайте в соответствии со схемой.
Напряжение указано на типовой табличке.
3. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой: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

17.8 Монтаж прибора

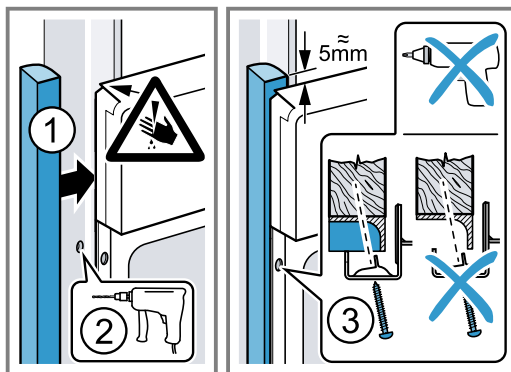
1. Установите прибор и выровняйте его по центру.



2. Прикрутите прибор.



3. Для кухонь без ручек с вертикальными профиль-ручками:
 - Используйте подходящую вставку ①, чтобы закрыть возможные острые края и обеспечить безопасность при монтаже.
 - Предварительно просверлите алюминиевые профили под резьбовые соединения ②.
 - Закрепите прибор подходящим винтом ③.



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

17.9 Демонтаж прибора

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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Благодарим за выбор бытовой техники Bosch!

Зарегистрируйте свой новый прибор на MyBosch прямо сейчас и получите следующие преимущества:

- Полезные советы по использованию вашего прибора
- Возможности расширения гарантии
- Скидки на аксессуары и запасные части
- Руководство по эксплуатации в электронном виде, чтобы все данные о приборе были всегда под рукой
- Быстрый доступ к Службе сервиса бытовой техники Bosch

Бесплатная удобная регистрация, в том числе с мобильных телефонов:

www.bosch-home.com/welcome



Нужна помощь? Вы найдете ее здесь.

Обращайтесь, когда нужны советы экспертов Bosch, помощь в решении проблем или ремонт бытовой техники. Bosch поможет вам справиться с техническими сложностями и окажет всестороннюю поддержку:

www.bosch-home.com/service

Контактная информация по всем странам в приложенном перечне центров сервисного обслуживания.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001589540 (011207)

ru