

SIEMENS



SIEMENS

Паровой шкаф

CD714GX.1

ru Руководство пользователя и инструкция по установке



siemens-home.bsh-group.com/welcome
Зарегистрируйте свой прибор на My Siemens и

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Для получения дополнительной информации см. Цифровое руководство пользователя.



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность	2
2	Предотвращение материального ущерба	4
3	Защита окружающей среды и экономия	5
4	Знакомство с прибором	5
5	Режимы работы	7
6	Аксессуары	7
7	Перед первым использованием	9
8	Стандартное управление	10
9	Функции времени	12
10	Блюда	13
11	Избранное	15
12	Блокировка для безопасности детей	15
13	Базовые установки	16
14	Номе Connect	17
15	Очистка и уход	19
16	Устранение неисправностей	24
17	Утилизация	26
18	У Вас все получится!	26
19	Сервисная служба	38
20	Информация по свободно распространяемому и открытому программному обеспечению	39
21	Сертификат соответствия	39
22	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	39
22.1	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 7

⚠ 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 остается 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!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При некачественном 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 38

⚠ 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 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 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 облакачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.
- ▶ Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.
 - ▶ Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу прибора.

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.

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 загораживайте 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:

Прибор потребляет:

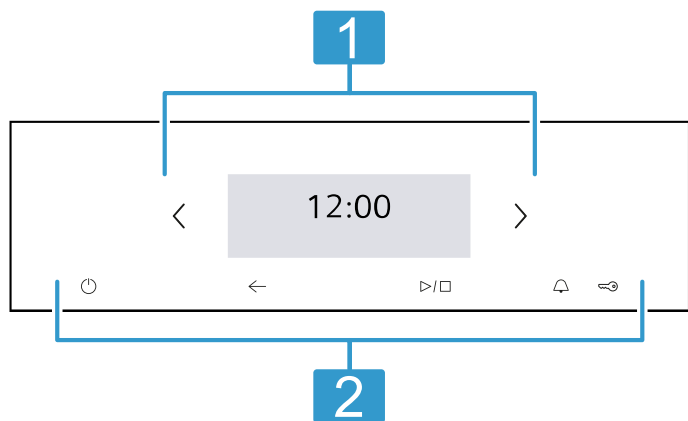
- в режиме ожидания с подключением к сети макс. 2 Вт
- в режиме ожидания без подключения к сети с включенным дисплеем макс. 0,5 Вт

4 Знакомство с прибором

4.1 Панель управления

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

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



1 Дисплей

На дисплее отображаются текущие установочные значения, опции для выбора или текстовые указания.

→ *"Дисплей", Страница 5*

2 Кнопки

Кнопки используются для прямой настройки различных функций.

→ *"Кнопки", Страница 6*

4.2 Дисплей



Дисплей разделен на различные участки.

Статусная строка

Сверху на дисплее отображается статусная строка. В зависимости от этапа настройки можно выполнять различные действия.

Помимо текстовых сообщений, текущий статус различных функций также отображается символами.







Символ	Значение
Время, например, «12мин10с»	Индикатор используемой функции времени.
	Таймер активирован. → <i>"Установка таймера", Страница 13</i>
	Активирована блокировка для безопасности детей. → <i>"Блокировка для безопасности детей", Страница 15</i>
	Уровень сигнала Wi-Fi для Home Connect. Чем больше линий символа заполнено, тем лучше сигнал. Если символ перечеркнут , сигнал Wi-Fi отсутствует. Если на символе дополнительно показывается «х» , отсутствует соединение с сервером Home Connect. → <i>"Home Connect", Страница 17</i>
	Активирован дистанционный запуск с помощью Home Connect. → <i>"Home Connect", Страница 17</i>

Символ	Значение
	Активирована дистанционная диагностика с помощью Home Connect для технического обслуживания. → "Home Connect", Страница 17
	Лампочка в духовом шкафу горит или не горит.

Зона настройки

Зона настройки отображается в виде плиток. На отдельных плитках отображаются текущие опции для выбора и уже выполненные установки. Для выбора функции нажмите на соответствующую плитку. Информация также отображается на плитках. При наличии нескольких плиток для перехода влево или вправо используйте навигационные кнопки < и >.






Возможные символы на плитках

Символ	Значение
	При большом объеме информации осуществляйте переход внутри плитки.
	
	Уменьшить или увеличить установочное значение.
	
	Отменить установочное значение.
	Закрыть плитку.

Заметка: Синяя точка или звездочка, отображающиеся на плитке демонстрируют, что через приложение Home Connect на прибор была загружена новая функция, новая запись в личных настройках или обновление.

4.3 Кнопки

Кнопками можно напрямую выбирать различные функции.

Кнопка	Функция
	Включение или выключение прибора. → "Стандартное управление", Страница 10
	Запуск или прерывание режима. → "Стандартное управление", Страница 10
	Сброс установки.
	Выбор таймера. → "Установка таймера", Страница 13
	Нажмите и удерживайте прим. 4 секунды: активация или деактивация блокировки для безопасности детей. → "Блокировка для безопасности детей", Страница 15

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 18 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 16

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.

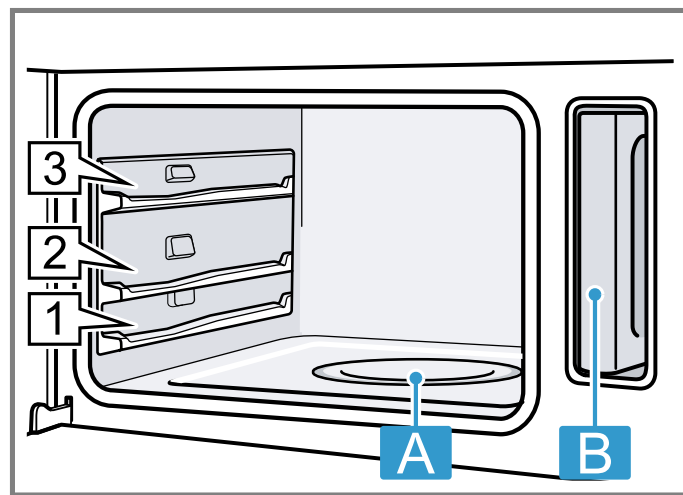
► Не закрывайте вентиляционные прорези.

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

Вы можете указать продолжительность работы охлаждающего вентилятора в базовых установках.

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. Когда вы закроете дверцу, работа прибора возобновится автоматически.

Рекомендация: Для доведения блюда до оптимальной степени готовности, открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару как можно реже.

5 Режимы работы

Меню имеет подразделы по разным режимам работы.

Режим работы	Применение
Приготовление на пару	Установка и запуск подходящего вида нагрева с паром. → "Стандартное управление", Страница 10
Блюда	Приготовление блюд на пару. → "Блюда", Страница 13
Очистка	Удаление накипи из водопроводной системы. → "Удаление накипи", Страница 20

Режим работы	Применение
Базовые установки	Изменение базовых установок.
Избранное	Используйте собственные сохраненные настройки.

Home Connect





С помощью Home Connect вы можете подключить духовой шкаф к мобильному устройству для дистанционного управления и использования всех функций прибора.

В зависимости от типа прибора в приложении Home Connect может быть доступен различный объем дополнительных функций для вашего прибора. Информация об этом приводится в приложении.
→ "Home Connect", Страница 17


5.1 Виды нагрева с паром

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

При выборе вида нагрева с паром прибор предложит подходящую температуру. 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: <ul style="list-style-type: none"> Овощи Рыба Гарниры Получение фруктового сока.
	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.
	Подъем теста	30–50 °C	Подходит для дрожжевого теста. Дрожжевое тесто поднимается быстрее, чем при комнатной температуре. Поверхность теста 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.

5.2 Индикатор остаточного тепла

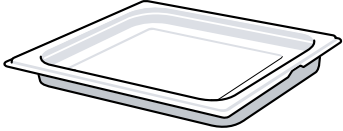
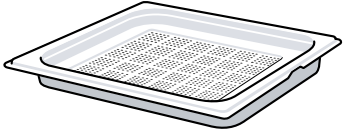
Когда прибор выключен, на дисплее отображается символ  остаточного тепла в рабочей камере. Символ гаснет по мере снижения температуры. Примерно при 60 °C символ полностью гаснет.

6 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

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

В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности	Характеристики	Применение
Паросборник, без отверстий, размер L		<ul style="list-style-type: none"> ■ Приготовление риса, бобовых или круп ■ Сбор стекающей жидкости, например, при приготовлении на пару
Лоток для приготовления на пару, с отверстиями, размер L		<ul style="list-style-type: none"> ■ Приготовление на пару рыбы целиком или большого количества овощей ■ Получение сока из большого количества ягод

6.1 Функция фиксации

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

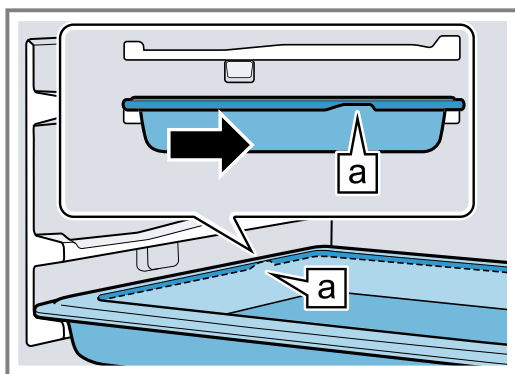
6.2 Установка лотка для приготовления на пару

ВНИМАНИЕ!

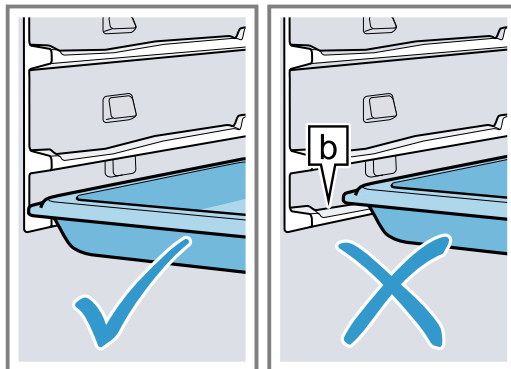
Аккумуляция тепла повреждает прибор.

- ▶ 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.

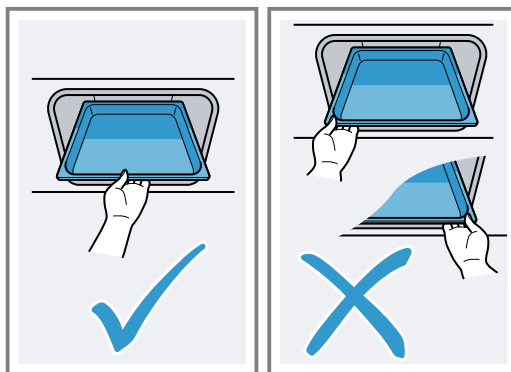
1. Поверните лоток для приготовления на пару таким образом, чтобы фиксирующий выступ **a** находился сзади и был направлен вверх.



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



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



6.3 Дополнительные принадлежности

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

siemens-home.bsh-group.com

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

7 Перед первым использованием

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

7.1 Перед первым вводом в эксплуатацию

Перед вводом в эксплуатацию узнайте степень жесткости водопроводной воды на станции водоснабжения. Для того чтобы ваш прибор мог своевременно напоминать вам о предстоящем удалении накипи, необходимо правильно установить жесткость 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 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 жесткости воды на «очень жесткая». 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 жесткости воды на «смягченная».

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



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

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

7.2 Первый ввод в эксплуатацию

Подключив электропитание, нужно выполнить настройки для первого ввода прибора в эксплуатацию.

Заметка: Вы можете также произвести настройку с помощью Home Connect. После подключения прибора следуйте указаниям в приложении.


1. Включите прибор кнопкой .
 - ✓ Появляется первая установка.
2. При необходимости измените установку. Возможные установки:
 - Язык
 - Время суток
 - Дата
 - Жесткость воды
3. С помощью  перейдите к следующей установке.
4. Просмотрите установки и при необходимости измените их.
 - ✓ После последней установки на дисплее появляется сообщение о завершении первого ввода в эксплуатацию.
5. Откройте и закройте дверцу прибора один раз, чтобы проверить прибор перед первым нагреванием.


7.3 Калибровка и очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо произвести калибровку, а также очистить рабочую камеру и принадлежности.

Заметка: Температура кипения воды зависит от давления воздуха. При калибровке прибор настраивается на условия давления воздуха в месте установки при первом использовании режима с паром. Не открывайте дверцу прибора во время калибровки. Процесс калибровки будет прерван, и его потребуется перезапустить.

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

1. Выньте из рабочей камеры информационные материалы о приборе и принадлежности. Удалите остатки упаковочных материалов, такие как частички стиропора и липкую ленту, изнутри и снаружи прибора.
2. Протрите гладкие поверхности в рабочей камере влажной тканевой салфеткой.
3. Включите прибор нажатием кнопки .
4. Наполните резервуар для воды.
→ "Наполните резервуар для воды", Страница 10
5. Выполните следующие настройки:

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

→ "Стандартное управление", Страница 10

6. Запустите режим работы.
 - Во время нагревания прибора проветривайте кухню.
 - ✓ Запускается калибровка. При этом образуется большое количество пара.
 - ✓ По истечении времени выполнения раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.
7. Дайте прибору остыть, а затем насухо протрите дно рабочей камеры.

8. Когда прибор остынет, протрите все поверхности в рабочей камере мягкой тканевой салфеткой с мыльным раствором.
9. Опорожните резервуар для воды и просушите рабочую камеру.
 - "После каждого режима с использованием пара", Страница 12

Заметка: Калибровка сохраняется после сбоя питания.


Чтобы настроить прибор на новом месте установки после перемещения, сбросьте базовые установки до заводских. Выполните калибровку повторно.

7.4 Очистка принадлежностей

- ▶ Очистите принадлежности тканевой салфеткой с мыльным раствором.


8 Стандартное управление

8.1 Включение прибора

- ▶ Включите прибор нажатием кнопки .
- ✓ На дисплее появляется меню.


8.2 Выключение прибора

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

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



8.3 Запуск режима работы

Каждый режим работы необходимо запускать.

- ▶ Запустите режим с помощью .
- ✓ На дисплее отображаются установки.





8.4 Прерывание режима работы

Вы можете прервать режим работы прибора, а затем запустить снова.

1. Для прерывания режима работы нажмите на .
2. Для продолжения выполнения режима работы снова нажмите на .

8.5 Установка режима работы


После включения прибора на дисплее появляется меню.

1. Для просмотра различных опций выбора нажмите  или .
2. Для выбора функции нажмите на соответствующую плитку.
- ✓ В зависимости от функции появляются возможные установочные значения или дополнительные плитки.
3. При необходимости нажмите на другую плитку.
4. Для изменения установочных значений:
 - Нажмите  или .

- Или выберите значение прямо на регулировочной шкале.

5. Запустите режим с помощью .

6. Когда режим завершен:

- при необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
- Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью .

Заметка: Вы можете сохранить свои установки в приложении Home Connect, чтобы потом снова их использовать.

8.6 Наполните резервуар 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.

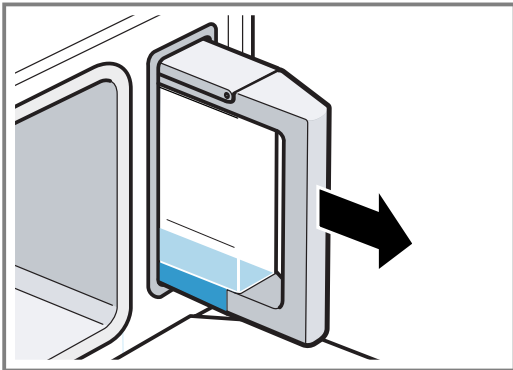
ВНИМАНИЕ!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

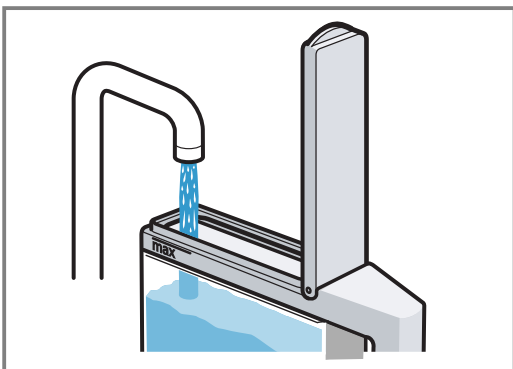
- ▶ Не используйте сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) и другие жидкости.
- ▶ Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягченную воду или минеральную воду без газа.

Требование: Диапазон жесткости воды установлен правильно.

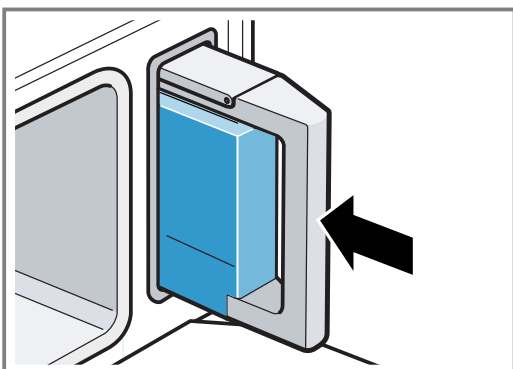
1. Откройте дверцу прибора.
2. Выньте резервуар из шахты.



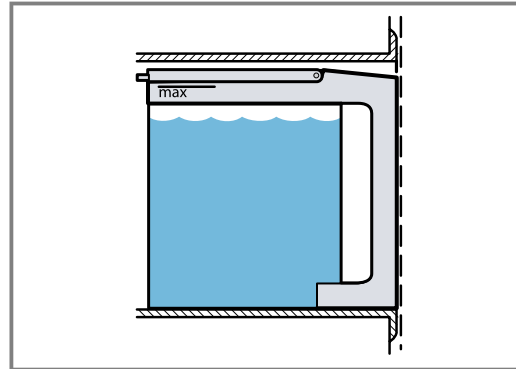
3. Откройте крышку резервуара.
4. Наполните резервуар холодной водой до отметки макс..



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



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



8. Закройте дверцу прибора.

8.7 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.

8.8 Установка вида нагрева и температуры

1. Нажмите на необходимый режим нагрева.
2. Установите температуру с помощью — или +, либо прямо на регулировочной шкале.
При необходимости вы можете выбрать дополнительные установки:
– Функции времени → *Страница 12*
3. Запустите режим с помощью ▷/□.
✓ Прибор начинает нагреваться.
✓ На дисплее отображаются установочные значения и продолжительность выполнения режима.
4. Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ○.

Заметка: Подходящий вид нагрева для вашего блюда вы найдете в описании видов нагрева.

→ *"Виды нагрева с паром", Страница 7*

Изменение вида нагрева

При изменении вида нагрева другие установки также сбрасываются.

1. Нажмите на ▷/□.
2. Нажмите на ←.
3. Нажмите на необходимый режим нагрева.
4. Снова установите режим и запустите с помощью ▷/□.

Изменение температуры

После запуска режима можно в любое время изменить температуру.

1. Нажмите на символ «Температура».
2. Измените температуру с помощью — или + или прямо на регулировочной шкале.
3. Нажмите на "Применить".

8.9 Сообщение «Наполнить резервуар»

Если резервуар для воды заполнен только наполовину, после установки вида нагрева прибор выводит уведомление «Наполнить резервуар для воды». Когда воды в резервуаре станет достаточно для приготовления пищи, приступайте к работе.

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

→ «Наполните резервуар для воды», Страница 10

8.10 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 20

9 Функции времени



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

Функция времени	Применение
Время приготовления 	Если для 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.
Таймер 	Таймер можно установить независимо от режима работы. Он не влияет на работу прибора.

9.1 Установка времени приготовления

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


Требование: Режим работы и температура установлены.


1. Нажмите «Время приготовления».
2. Для установки времени приготовления нажмите на соответствующее значение времени, например индикацию часов "ч" или минут "мин".
✓ Выбранное значение выделяется синим цветом.
3. Установите время приготовления с помощью — или +, либо прямо на регулировочной шкале. При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью .
4. Нажмите «Применить».
5. Запустите режим с помощью /□.

2. Опорожните резервуар для воды.
→ «Опорожнение резервуара для воды», Страница 20



8.11 Отображение информации

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

1. Нажмите .
✓ Если информация доступна, она будет отображаться в течение нескольких секунд.
2. При большом объеме информации осуществляйте переход внутри плитки с помощью ^ или v.
3. При необходимости закройте указание с помощью X.

- ✓ Прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.
 - ✓ По истечении времени выполнения раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.
6. По истечении времени приготовления:
 - При необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью .

Примечания

- Если вы запустите приготовление на пару , отсчет времени приготовления начнется 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 отсчет времени приготовления.


Изменение времени приготовления

Вы можете изменить время приготовления в любой момент.

1. Нажмите на «Время приготовления».
2. Измените время приготовления с помощью — или +, либо прямо на регулировочной шкале.
3. Нажмите «Применить».

Отмена времени приготовления

Время приготовления можно сбросить в любой момент.

1. Нажмите на «Время приготовления».
2. Сбросьте время приготовления с помощью .
3. Нажмите «Применить».

9.2 Установка времени окончания

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

Примечания

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

Требования

- Режим работы и температура установлены.
 - Время приготовления установлено.
1. Нажмите "Окончание".
 2. Сдвиньте время суток с помощью — или +. При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью ☹.
 3. Нажмите "Применить".
 4. Запустите режим с помощью ▷/□.
- ✓ На дисплее отображается время начала. Прибор находится в режиме ожидания.
 - ✓ Когда наступает время начала, прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.
 - ✓ По истечении времени выполнения раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.
5. По истечении времени приготовления:
 - При необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

Установка времени окончания

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

1. Нажмите "Окончание".
2. Измените время суток с помощью — или +.
3. Нажмите "Применить".

Сброс времени окончания

Установленное время суток можно удалить в любой момент.

1. Нажмите "Стоп".
2. Нажмите "Окончание".

3. Сбросьте время суток с помощью ☹.

Заметка: При режимах работы с постоянным временем приготовления прибор сбрасывает время окончания приготовления до ближайшего возможного значения.

4. Нажмите "Запуск".

9.3 Установка таймера

Таймер работает независимо от режима работы прибора. Вы можете установить таймер при включенном или выключенном приборе на период до 24 часов. Для таймера предусмотрен собственный сигнал, чтобы можно было понять, истекло ли время таймера или время приготовления.

1. Нажмите кнопку ⏸.
2. Для установки таймера нажмите на дисплее на соответствующее значение времени, например индикацию часов "ч" или минут "мин".
 - ✓ Выбранное значение выделяется синим цветом.
3. Установите таймер с помощью — или +, либо прямо на регулировочной шкале. При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью ☹.
4. Для запуска таймера нажмите "Запуск".
 - ✓ Начинается отсчет времени таймера.
 - ✓ Если прибор выключен, на дисплее остается видимым таймер.
 - ✓ Когда прибор включен, установки для текущего режима работы отображаются на дисплее. Таймер отображается в статусной строке.
 - ✓ По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении функции таймера.

Изменение времени таймера

Время таймера можно изменить в любой момент.

1. Нажмите кнопку ⏸.
2. Нажмите "Пауза".
3. Измените время таймера.
4. Нажмите "Запуск".

Прерывание работы таймера

Функцию таймера можно отменить в любой момент.

1. Нажмите кнопку ⏸.
2. Сбросьте таймер с помощью ☹.
3. Нажмите "Запуск".

10 Блюда

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

10.1 Выбор и установка блюд

1. Нажмите на "Блюда" в меню.
2. Выберите нужное блюдо.
3. При необходимости измените предложенные настройки.

Чтобы получить информацию о принадлежностях и уровнях установки, нажмите ⓘ.

4. Запустите режим с помощью ▷/□.
- ✓ По завершении установленного времени приготовления звучит сигнал, и прибор перестает нагреваться.
5. По истечении времени приготовления:
 - Для досрочного отключения сигнала нажмите ⏻
 - При необходимости можно довести некоторые блюда до готовности.
 - "Увеличение времени приготовления", *Страница 14*
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор нажатием ⏻.

10.2 Изменение времени окончания

При приготовлении некоторых блюд можно изменить время окончания программы.

Требования

- Блюдо выбрано.
 - Режим не запущен.
1. Нажмите на **↵**.
 2. Установите время окончания с помощью поворотного переключателя.
 3. Запустите режим с помощью **▷/□**.
- ✓ На дисплее загорается время начала. Прибор находится в режиме ожидания.
 - ✓ Когда наступает время начала, прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.
 - ✓ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. На дисплее время приготовления устанавливается на «0».

Заметка: Время окончания невозможно изменить.

10.3 Увеличение времени приготовления

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

1. Нажмите "«Доведение до готовности»".
- ✓ На дисплее отображается время приготовления.
2. При необходимости измените время приготовления в статусной строке.
3. Запустите режим с помощью **▷/□**.
- ✓ Прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.
- ✓ По истечении времени выполнения раздается звуковой сигнал. Прибор перестает нагреваться.
4. По истечении времени приготовления:
 - Для досрочного отключения сигнала нажмите **←**.
 - Если вы снова хотите довести блюдо до готовности, нажмите "«Доведение до готовности»".
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор нажатием **○**.

10.4 Отмена установки

После запуска изменить установки невозможно.

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

10.5 Обзор блюд

Вы можете увидеть, какие блюда доступны для приготовления с помощью этого прибора, вызвав рабочий режим.

Блюда отсортированы по категориям и видам.

- "Филе куриной грудки на пару"
- "Рыба целиком, на пару"
- "Рыбное филе, свежее, на пару"
- "Овощная смесь, "
- "Картофель в мундире, средний"
- "Рис басмати"
- "Неполированный рис"

- "Кускус"
- "Цв. капуста, соев., на пару"
- " Steam broccoli florets"
- "Стручковая фасоль, на пару"
- "Морковь кружками, на пару"
- "Чечевица"
- "Яйца, вкрутую"
- "Яйца всмятку"
- "Молочный рис"
- "Компот из фруктов"
- "Йогурт в стаканчиках"
- "Стерилизация бутылочек"
- "Гарниры, подогрев"

10.6 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

- Учитывайте информацию о принадлежностях, приведенную в рекомендациях по установкам.
→ "У Вас все получится!", Страница 26
- При готовке в лотке для приготовления на пару с отверстиями также устанавливайте лоток без отверстий на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в нем.

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.
- Не используйте сильно обледенелые продукты глыбой заморозки. Удалите лёд с продуктов.

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

Приготовление йогурта

1. Нагрейте молоко на варочной панели до 90 °С. Молоко длительного хранения достаточно нагреть до 40 °С.
2. Дайте молоку остыть до 40 °С.
3. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
4. Разлейте смесь по чашкам или небольшим стеклянным банкам и накройте пищевой пленкой.
5. Поставьте чашки или стеклянные банки в емкость для приготовления на пару.
6. Ознакомьтесь с информацией, приведенной в Обзоре блюд, и запустите программу.
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. Ознакомьтесь с информацией, приведенной в Обзоре блюд, и запустите программу.

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. Ознакомьтесь с информацией, приведенной в Обзоре блюд, и запустите программу.

Стерилизация бутылочек

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

1. Очищайте бутылочки специальной щеткой 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. Ознакомьтесь с информацией, приведенной в Обзоре блюд, и запустите программу.
5. Протрите бутылочки насухо тканевой салфеткой.

11 Избранное

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

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

11.1 Сохранение в настройках «Избранного»

В настройках «Избранного» можно сохранить до 10 различных режимов работы.

- ▶ Для сохранения режима работы в настройках «Избранного» необходимо использовать приложение Home Connect. После подключения прибора следуйте указаниям в приложении.

11.2 Выбор из личных настроек

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

1. Нажмите в меню на "«Избранное»".
2. Нажмите на необходимую запись в настройках «Избранного».
3. При необходимости можно изменить установки.
4. Запустите режим с помощью ▷/□.
- ✓ На дисплее отображаются установочные значения.

11.3 Изменение настроек «Избранного»

Настройки «Избранного» можно изменять, сортировать или удалять в любой момент.

- ▶ Для изменения настроек «Избранного» необходимо использовать приложение Home Connect. После подключения прибора следуйте указаниям в приложении.




12 Блокировка для безопасности детей

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

12.1 Активация блокировки для безопасности детей


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

- ▶ 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 .
- ✓ Если прибор включен, горит . Если прибор выключен,  не горит.

12.2 Деактивация блокировки для безопасности детей

Блокировку для безопасности детей можно деактивировать в любое время.


- ▶ Для деактивации блокировки для безопасности детей нажмите и удерживайте  прим. 4 секунды.
- ✓ На дисплее отображается запрос на подтверждение.

13 Базовые установки

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

13.1 Обзор базовых установок

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

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

Базовые установки	Выбор
Язык	См. варианты выбора на приборе
Home Connect	Подключение духового шкафа к мобильному устройству для дистанционного управления. Home Connect → <i>Страница 17</i>
Время суток	Время суток в 24-часовом формате
Дата	Дата в формате ДД.ММ.ГГГГ
Дисплей	Выбор
Яркость	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Уровни 1, 2, 3, 4 и 5¹
Индикация ожидания	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вкл., с ограничением по времени ▪ Вкл (эта настройка повышает расход электроэнергии) ▪ Выкл¹
Время	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Цифр. + дата¹ ▪ Цифровой ▪ Аналоговый
Ориентация экрана	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выравнивание дисплея по горизонтали и вертикали
¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)	
Сигнал	Выбор
Сигнал нажатия кнопок	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вкл¹ ▪ Выкл
Звуковой сигнал	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очень короткий ▪ Непродолжительный ▪ Средний¹ ▪ Продолжительный
¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)	

Настройки прибора	Выбор
Время работы вентилятора до автоматического выключения	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Минимальное ▪ Рекомендуемое¹ ▪ Длительное ▪ Очень долгое
Подсветка	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Включение при приготовлении и открывании дверцы¹ ▪ Только при открывании дверцы ▪ Всегда выключена
Жесткость воды	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 4 (очень жесткая)¹ ▪ 3 (жесткая) ▪ 2 (средняя) ▪ 1 (мягкая) ▪ 0 (умягченная)
¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)	

Персонализация	Выбор
Логотип марки	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Отображать¹ ▪ Не отображать
Режим работы после включения	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Главное меню¹ ▪ Приготовление на пару ▪ Блюда ▪ Избранное
Региональные блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Все¹ ▪ Европейские блюда ▪ Блюда по английским традициям
Блокировка для безопасности детей	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Только блокировка кнопок¹ ▪ Деактивировано
¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)	

Заводские установки	Выбор
Заводские установки	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Восстановить
Информация о приборе	Информация о приборе

13.2 Изменение базовых установок

1. Нажмите "Базовые установки".
 2. Нажмите на необходимую область базовых установок.
 3. Нажмите на необходимую базовую установку.
 4. Нажмите на необходимую опцию выбора для базовой установки.
- ✓ Для большинства базовых установок изменения принимаются сразу.

5. Для изменения других базовых установок вернуться с помощью ← и выберите другую базовую установку.
 6. Для выхода из базовых установок нажмите ← для возврата в главное меню или выключите прибор с помощью ⏻.
- ✓ Изменения сохранены.

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

14 Home Connect

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

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

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

Рекомендации

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

Примечания

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

14.1 Настройка Home Connect

Требования

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

1. Скачайте приложение Home Connect.



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



3. Следуйте указаниям в приложении Home Connect.

14.2 Установки Home Connect

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

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

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

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

14.3 Управление прибором через приложение Home Connect

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

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

Требования

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

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

Примечания

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

14.4 Обновление программного обеспечения

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

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

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

Примечания

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

14.5 Дистанционная диагностика

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

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

14.6 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных.

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

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

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

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

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

15 Очистка и уход

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

15.1 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, хлорсодержащие 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
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 щетку.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор Раствор уксуса	Смочите принадлежность в горячем мыльном растворе и очистите щеткой или губкой. Или вымойте ее в посудомоечной машине. Если принадлежность сильно обесцвечивается, промойте ее 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

Стекла дверцы	Средство для очистки стекол	После очистки насухо вытирайте поверхность мягкой тканевой салфеткой.
Уплотнитель дверцы	Горячий мыльный раствор	

15.2 Салфетка из микроволокна

Салфетка из микроволокна удаляет воду и жирные загрязнения.

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

- Стекло
- Стеклокерамика
- Нержавеющая сталь
- Алюминий

Салфетку из микрофибры можно приобрести через сервисную службу или в интернет-магазине.

15.3 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 для кипячения белья.

Чистящую губку можно приобрести через сервисную службу или в интернет-магазине.

15.4 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.

15.5 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.

15.6 Удаление накипи

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

Примечания

- При нажатии \triangleright/\square во время удаления накипи процесс прервется, 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.
- Прибор сообщит вам, когда количество возможных запусков режимов приготовления с паром станет меньше 5. Если не выполнить удаление накипи, вы не сможете установить режим приготовления с паром.

Шаг	Время приготовления
Удаление накипи → <i>Страница 20</i>	Прим. 34 мин
Первая промывка	2 мин
Вторая промывка	2 мин

Запуск программы удаления накипи

Удаление накипи из прибора занимает прим. 30 минут.

ВНИМАНИЕ!



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

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


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

- ▶ Сразу смойте раствор для удаления накипи водой.

1. Приготовьте раствор из 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления накипи.
2. Извлеките резервуар для воды.
3. Залейте раствор для удаления накипи в резервуар.

4. Полностью задвиньте резервуар для воды в прибор.
5. Закройте дверцу прибора.
6. Нажмите .
7. Выберите "«Очистка»".
8. Нажмите .

Выполнение промывки

1. Удалите раствор для удаления накипи с поддона испарителя с помощью прилагаемой чистящей губки и тщательно промойте ее водой.
2. Извлеките резервуар для воды и тщательно его ополосните.
3. Заполните резервуар для воды и задвиньте в прибор.
4. Закройте дверцу прибора.
 - ✓ Промывка прибора занимает 4 минуты.
5. Откройте дверцу прибора.
6. Удалите оставшуюся воду в поддоне испарителя с помощью чистящей губки.
7. Выполните второй цикл промывки.
8. Снимите резервуар для воды и слейте оставшуюся воду.
9. Тщательно промойте резервуар и наполните водой.
10. Задвиньте резервуар для воды обратно.
11. Закройте дверцу прибора.
12. Нажмите .
- ✓ Промывка прибора занимает 2 минуты.
13. Удалите оставшуюся воду в поддоне испарителя с помощью чистящей губки.
14. Протрите рабочую камеру чистящей губкой и вытрите насухо мягкой тканевой салфеткой.
15. Выключите прибор.
 - ✓ Прибор снова готов к работе.

15.7 Дверца прибора

Чтобы тщательно очистить дверцу прибора, вы можете снять ее.

Снятие дверцы прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- ▶ Используйте защитные перчатки.
- 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.

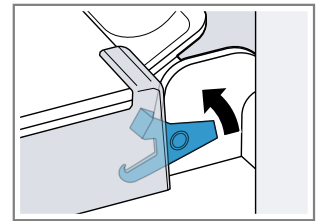
2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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 откинуты.

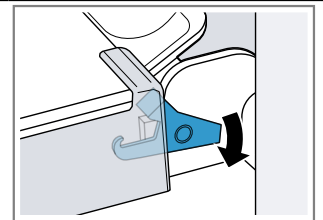
Поднимите блокировочные рычаги на левой и правой петлях.

Блокировочные рычаги подняты





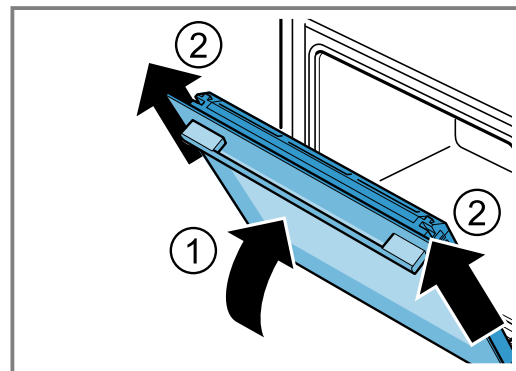
Петли зафиксированы, дверца не может закрыться.

Блокировочные рычаги опущены



Дверца прибора зафиксирована, ее нельзя снять с петель.

- ✓ Блокировочные рычаги подняты. Петли зафиксированы, дверца не может закрыться.
3. Закройте дверцу прибора до упора . Возьмитесь за дверцу обеими руками с левой и с правой стороны и вытяните движением вверх .



4. Аккуратно уложите дверцу прибора на ровную поверхность.

Навешивание дверцы прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

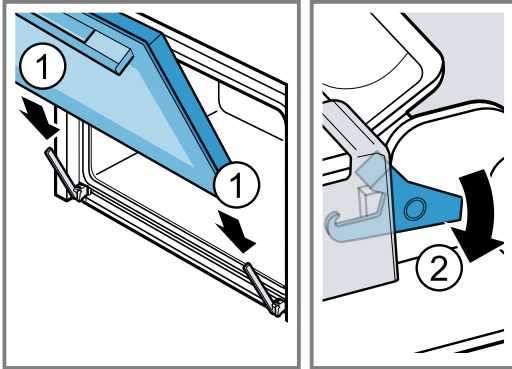
Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

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 откинуты.

1. Навешивайте дверцу одновременно на обе петли ①. Вставьте дверцу до упора.
2. Полностью откройте дверцу прибора.
3. Опустите блокировочные рычаги на левой и правой петлях ②.



✓ Блокировочные рычаги опущены. Дверца прибора зафиксирована, ее нельзя снять с петель.

4. Закройте дверцу прибора.

15.8 Стёкла дверцы

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

Снятие стекла дверцы

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

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

▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

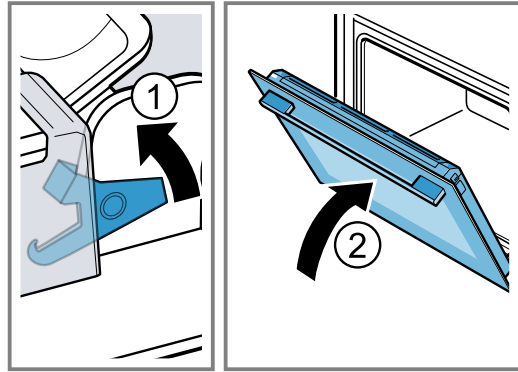
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

▶ Используйте защитные перчатки.

1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Поднимите блокировочные рычаги на левой и правой петлях ①.

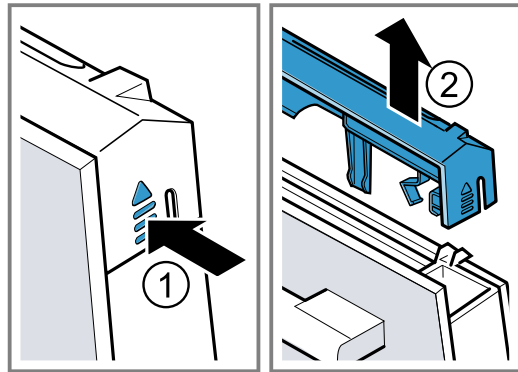
✓ Блокировочные рычаги подняты. Петли зафиксированы, дверца не может закрыться.

3. Закройте дверцу прибора до упора ②.

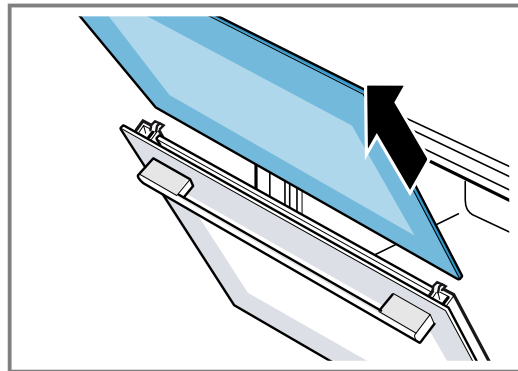


4. Нажимайте на защитную панель дверцы снаружи с левой и с правой стороны ①, пока она не выйдет из зацепления.

5. Снимите защитную панель дверцы ②.

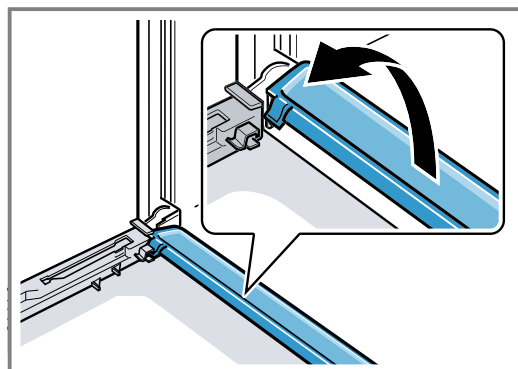


6. Выньте стекло дверцы и осторожно положите на ровную поверхность.



7. При необходимости планку для конденсата можно снять для очистки.

- Откройте дверцу прибора.
- Откиньте планку для конденсата вверх и извлеките.



8. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

Протрите снятое стекло с обеих сторон мягкой салфеткой, смоченной средством для чистки стекол.

9. Очистите планку для конденсата тканевой салфеткой, смоченной в горячем мыльном растворе.
10. Очистите дверцу прибора.
→ "Чистящее средство", Страница 19
11. Высушите и установите стекло дверцы на место.
→ "Установка стекла дверцы", Страница 23

Установка стекла дверцы

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

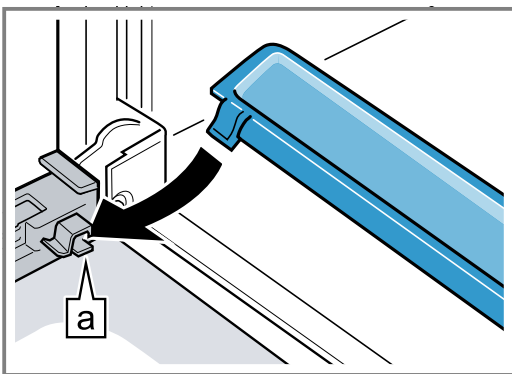
- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

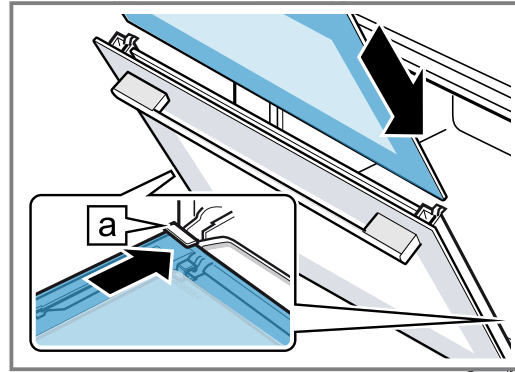
- ▶ Используйте защитные перчатки.

Заметка: Использование прибора невозможно, пока стекло не будет установлено должным образом.

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

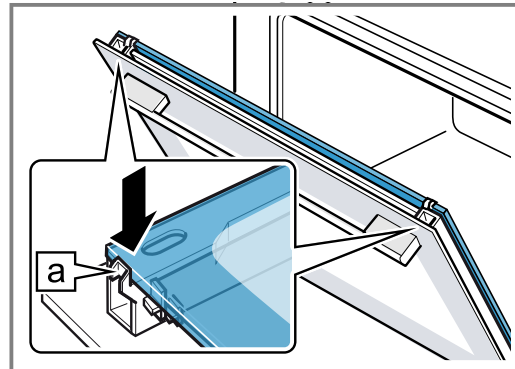


3. Вставьте внутреннее стекло **a**.

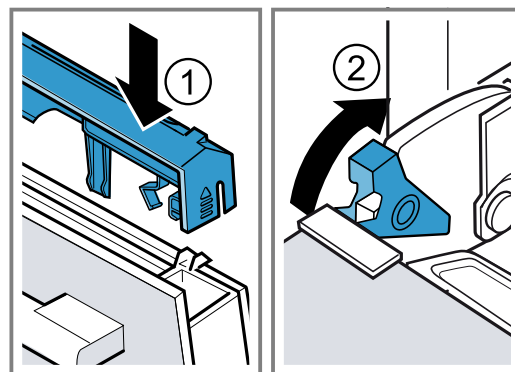


Следите за тем, чтобы стекло было обращено плоской глянцевой стороной наружу, а вырезами с правой и левой сторон — вверх. Стекло должно располагаться соответствующим образом снизу в держателе.

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



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



8. Закройте дверцу прибора.

16 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.

16.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	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  .
Прибор не нагревается.	Включен демонстрационный режим. 1. Ненадолго отсоедините прибор от сети питания, для этого отключите предохранитель в блоке предохранителей и включите обратно. 2. В течение 5 минут отключите демонстрационный режим в базовых установках. → "Изменение базовых установок", Страница 16
	Сбой электропитания. ▶ Откройте и закройте дверцу прибора однократно после отключения электроэнергии. ✓ Прибор производит диагностику и готов к работе.
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.
Режим не начинается или прерывается.	Дверца прибора закрыта неплотно. ▶ Закройте дверцу прибора.
	Прибор выключен. ▶ Выключите прибор и снова включите.
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.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
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. ▶ Извлеките оранжевые заглушки, если они еще не были сняты с направляющих резервуара. В дальнейшем заглушки не понадобятся.
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.
Во время работы на дисплее появляется сообщение "«Наполнить резервуар для воды?»".	Резервуар заполнен наполовину. ▶ Для более продолжительного использования заполните резервуар для воды до максимального уровня.
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 16 → "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 выполните калибровку повторно.
Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорези.	Нормальный ход процесса. Никаких действий не требуется.
Home Connect не работает надлежащим образом.	Возможны различные причины. ▶ Зайдите на www.home-connect.com .

16.2 Замена неисправных светодиодных элементов

- ▶ Замена неисправных светодиодных ламп должна осуществляться только производителем, специалистами сервисной службы производителя или квалифицированным специалистом (электриком).

16.3 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.

17 Утилизация

17.1 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.

18 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.

18.1 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 13.
 - 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

18.2 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 пригото-

ния 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, а увеличивается при приготовлении более крупных кусков. Также на время при-

готовления влияют качество и степень зрелости 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

Продукты, чувствительные к давлению, не укладывайте 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 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.











18.3 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.










Рекомендации по установкам для приготовления овощей

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	20 - 35
Цветная капуста	Кочешками	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	10 - 15

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

Вид блюда	Размер	Принадлежно-сти/посуда	Вид нагрева	Температура, °С	Время пригото-вления, мин
Брокколи	Кочешками	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	8 - 10
Горошек	-	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	5 - 10
Фенхель	Кружками	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	10 - 14
Стручковая фа-соль	-	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	15 - 25
Морковь	Кружками	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	10 - 20
Кольраби	Кружками	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	15 - 25
Лук-порей	Кружками	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	6 - 9
Кукуруза	Целиком	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	25 - 35
Мангольд ¹	Соломкой	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	8 - 10
Спаржа, зеленая ¹	Целиком	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	7 - 12

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

Вид блюда	Размер	Принадлежно-сти/посуда	Вид нагрева	Температура, °С	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	Кочешками	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	8 - 12
Брюссельская капуста	Кочешками	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	10 - 20
Свекла	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	25 - 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
Цукини	Кружками	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	3 - 4
Стручки сахарно-го гороха	-	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	8 - 12

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.











18.4 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 жидкости.
2. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.

Рекомендации по установкам для приготовления гарниров и бобовых

Вид блюда	Соотношение	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	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
Длиннозерный 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	15–25
Ризотто	1:2	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	30–40
Чечевица	1:2	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	30–40
Кускус	1:1	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	6–10
Полба дробленая	1:2,5	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	15–20
Пшено цельное	1:2,5	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	25–35

¹ Добавить в блюдо немного воды.








Вид блюда	Соотношение	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Клецки	–	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2+1		100	15–25
Изделия из теста, свежеприготовленные, охлажденные ¹	–	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	5–15

¹ Добавить в блюдо немного воды.

18.5 Мясо и птица

Рекомендации по установкам для птицы и мяса.

Рекомендации по установкам для птицы и мяса

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	20 - 30
Утиная грудка ¹	кажд. по 0,35 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	12 - 18
Тонкий ростбиф, средней прожарки ¹	1 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	25 - 45
Толстый ростбиф, средней прожарки ¹	1 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	40 - 60
Свиная вырезка ¹	0,5 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	20 - 30
Медальоны из свинины ¹	прим. 3 см толщиной	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	6 - 12
Копченые ребрышки	ломтиками	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	15 - 20

¹ предварительно обжарить и завернуть в пленку






Вид блюда	Количество	Принадлежности, посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	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




¹ предварительно обжарить и завернуть в пленку

18.6 Рыба





Рекомендации по установкам для приготовления рыбы и моллюсков.

Рекомендации по установкам для приготовления рыбы

Вид блюда	Количество	Принадлежности, посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	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
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

Вид блюда	Количество	Принадлежности, посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Моллюски	1,5 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	10–15
Филе красного 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

18.7 Рекомендации по установкам для приготовления суповых заправок и прочих продуктов

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
Маняные клёцки	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Яйца вкрутую кат. М, 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 кат. М, не более 1 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	6 - 8

18.8 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. Налейте в посуду рис и молоко 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 °С. Затем дайте молоку остыть до 40 °С. Если вы используете молоко длительного хранения, нагрейте его до 40 °С. Этой температуры достаточно для молока длительного хранения.

ru У Вас все получится!

2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
3. Разлейте смесь по чашкам или небольшим стеклянным банкам и накройте пищевой пленкой.
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.

Рекомендации по установкам для десертов и компота

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Кнедлики	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	20–30
Крем-карамель	Формочки + лоток для приготовления на пару с отверстиями	2		80	25–35
Молочный рис	Миска + лоток для приготовления на пару с отверстиями	2		100	30–40
Йогурт	Порционные стаканы + лоток для приготовления на пару с отверстиями	2		40	300–360
Яблочный компот	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	10–15
Грушевый компот	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	10–15
Вишневый компот	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	10–15
Компот из ревеня	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	10–15
Сливовый компот	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	15–20



18.9 Режим подогрева

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

Рекомендации по установкам для подогревания

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

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Овощи	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	10–15

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Макароны, картофель, рис	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	10–25
Порционное блюдо, охлажденное, 1 порция	Открытая посуда	2		100	10–20

18.10 Размораживание

Функция воздействия 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 замораживания (-18 °С) 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.

Рекомендации по установкам для размораживания

Вид блюда	Количество	Принадлежности, посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	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

18.11 Получение сока



Рекомендации по установкам для получения сока из ягод.

Получение сока из ягод

- Положите ягоды в миску и добавьте сахар.
- Дайте постоять не менее часа, чтобы ягоды выделили сок.

- Выложите ягоды в лоток для приготовления на пару с отверстиями и установите на уровень 2.
- Для сбора стекающего сока установите лоток без отверстий на один уровень ниже.
- Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
- По завершении времени приготовления выложите ягоды в тканевую салфетку и отожмите оставшийся сок.
- Просушите рабочую камеру.

Рекомендации по установкам для получения 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

18.12 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.
- Используйте только хомуты из нержавеющей стали.

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.
→ "Выбор и установка блюд", Страница 13
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.

Рекомендации по установкам для консервации

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

18.13 Режим подъема теста

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


Режим подъема 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.








Рекомендации по установкам для приготовления дрожжевого теста



Вид блюда	Количество	Принадлежности/посуда	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дрожжевое тесто	1 кг	Миска + лоток для приготовления на пару с отверстиями		35	20-40

18.14 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, °С	Время приготовления, мин
Форель	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		80–100	20–30
Филе лосося	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		80–100	15–25
Брокколи, бланшированная	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	6–10
Цветная капуста, бланшированная	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	5–8
Стручковая фасоль, бланшированная	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	6–10
Горошек, бланшированный	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	5–12
Морковь, бланшированная	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	4–6

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

18.15 Контрольные блюда

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

Рекомендации по установкам для контрольных блюд

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Брокколи, свежая, 300 г	лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 + 1		100	7–9 ¹
Брокколи, свежая, контейнер	лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 + 1		100	7–9 ¹
Горошек, замороженный, один контейнер ²	лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 + 1		100	- ³

¹ Сравнимая степень готовности между контрольным и основным продуктом достигается, если контрольный продукт приготавливается в течение 5 минут (приготовление согласно описанию в стандарте IEC 60350-1).

² Равномерно распределите 2 кг горошка в емкости.

³ Проверка заканчивается после того, как в самом холодном месте будет достигнута температура 85 °C (см. IEC 60350-1).

19 Сервисная служба

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

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

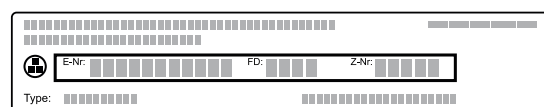
Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код. <https://www.siemens-home.bsh-group.ru>



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

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

Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



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

Вы также можете получить информацию о приборе в базовых установках.

→ "Базовые установки", Страница 16

20 Информация по свободно распространяемому и открытому программному обеспечению

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

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

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

По запросу предоставляется исходный код.

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

Тема: „OSSREQUEST“

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


21 Сертификат соответствия

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

Полный текст декларации соответствия RED размещен на интернет-сайте siemens-home.bsh-group.com на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.

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



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

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

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

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

22 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



22.1 Общие указания по монтажу

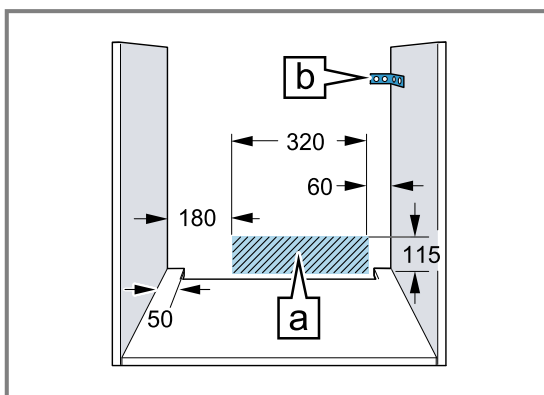
Ознакомьтесь с этими указаниями перед началом установки прибора.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при установке квалифицированным специалистом с соблюдением данной

¹ В зависимости от комплектации

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



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

- ▶ Не используйте многоконтактные розетки.
- ▶ Используйте только сертифицированные удлинительные кабели с минимальным се-

чением 1,5 мм², соответствующие государственным требованиям безопасности.

- ▶ Если длины сетевого кабеля не хватает, обратитесь в сервисную службу.
- ▶ Используйте только допущенные производителем адаптеры.

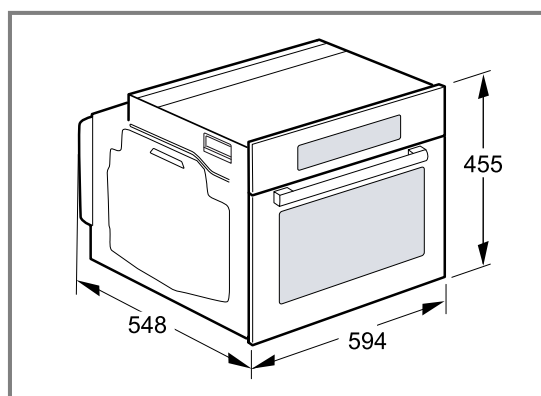
ВНИМАНИЕ!

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.

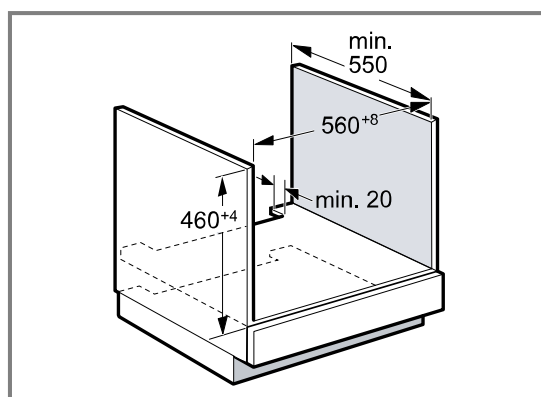
22.2 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



22.3 Установка под столешницей

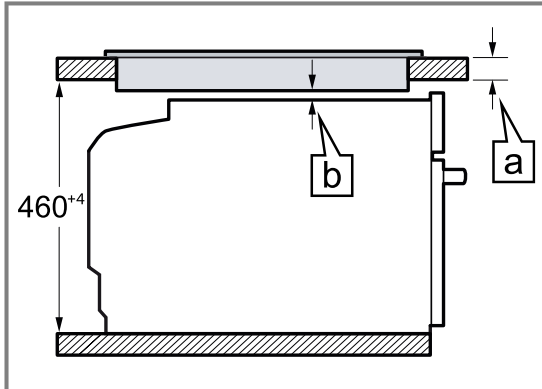
При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



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

22.4 Установка под варочной панелью

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

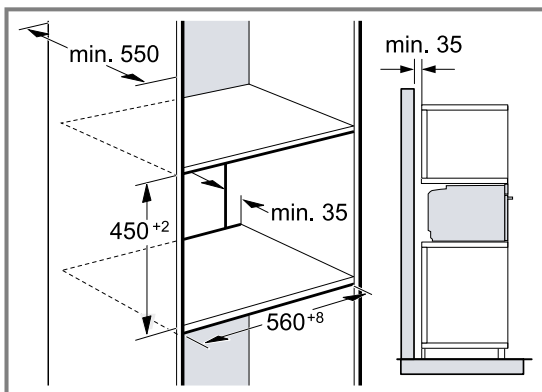


В целях соблюдения необходимого минимального расстояния [b] определяется следующая минимальная толщина столешницы [a].

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

22.5 Встраивание в шкаф-колонну

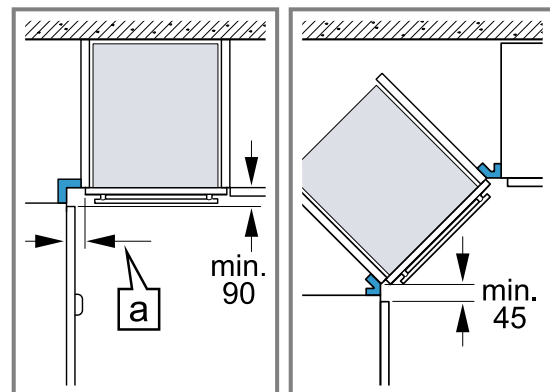
При встраивании в шкаф-колонну соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



- 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.

22.6 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.

22.7 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.

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

- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- Прибор можно подключать только при помощи сетевого провода, входящего в комплект поставки.
- Сетевой провод следует подключить к задней панели прибора со слышимым щелчком. Сетевой провод длиной 3 м можно приобрести в сервисной службе.
- Сетевой провод можно заменить только таким же, заказанным в сервисной службе.
- При установке обеспечьте защиту от прикосновения.
- Если дисплей прибора не включается, это указывает на неправильное подключение. Отсоедините прибор от сети и проверьте подключение.

Электрическое подключение прибора с вилкой с защитным контактом

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

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

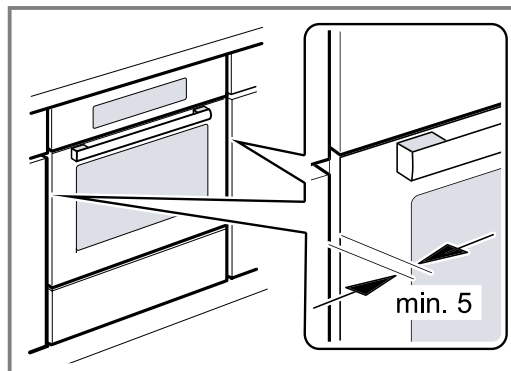
Электрическое подключение прибора без вилки с защитным контактом

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

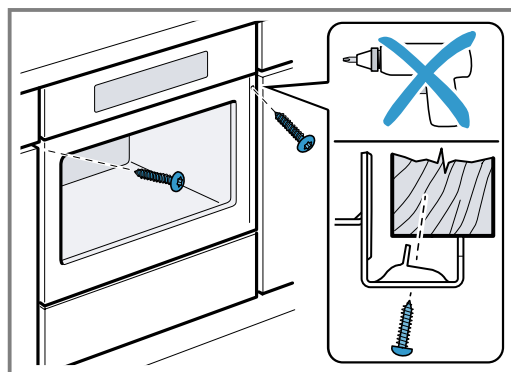
1. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке.
Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
2. Подключайте в соответствии со схемой.
Напряжение указано на типовой табличке.
3. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой: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

22.8 Монтаж прибора

1. Установите прибор и выровняйте его по центру.



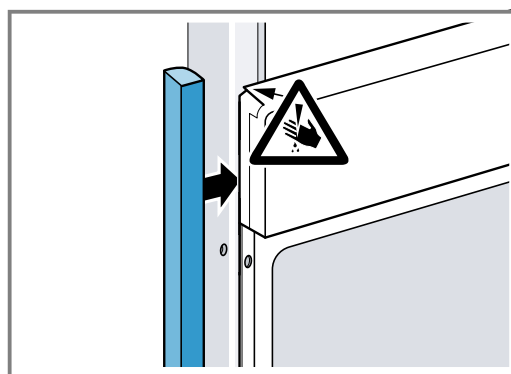
2. Прикрутите прибор.



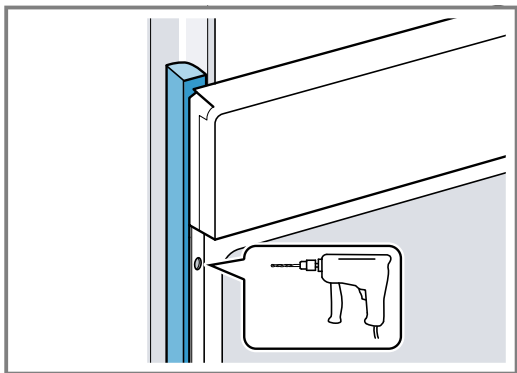
Заметка: Зазор между столешницей и прибором не должен быть закрыт дополнительной планкой. К боковым стенкам шкафа для встраивания запрещено прикреплять теплозащитные накладки.

22.9 Для кухонь без ручек с вертикальными профиль-ручками:

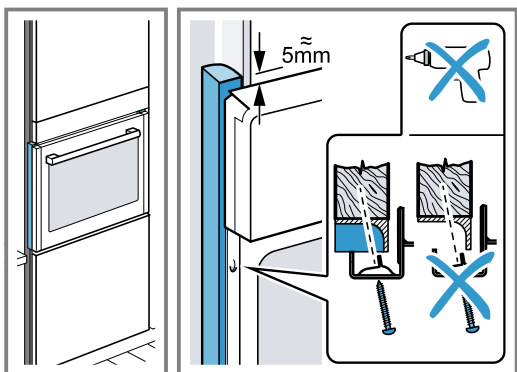
1. Используйте подходящую вставку, чтобы закрыть возможные острые края и обеспечить безопасность при монтаже.



2. Предварительно просверлите алюминиевые профили под резьбовые соединения.



3. Закрепите прибор подходящим винтом.



22.10 Демонтаж прибора

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Изготовлено компанией BSH Hausgeräte GmbH по лицензии торговой марки Siemens AG



9001831434 (030309)
ru