



Зарегистрируйте
свое новое устройство на
MyBosch сейчас и получите
бесплатные преимущества:
bosch-home.com/welcome



Встраиваемый духовой шкаф

HBG572E.3

[ru] Руководство пользователя и инструкция по установке



Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность	2
2	Во избежание материального ущерба	5
3	Защита окружающей среды и экономия	6
4	Знакомство с прибором	6
5	Аксессуары	9
6	Перед первым использованием	10
7	Стандартное управление	10
8	Быстрый нагрев	11
9	Функции времени	11
10	Программы	13
11	Блокировка для безопасности детей	14

12	Базовые установки	14
13	Очистка и уход	15
14	Пиролиз	17
15	Программа для поддержания чистоты	18
16	Дверца прибора	19
17	Навесные элементы	22
18	Устранение неисправностей	23
19	Утилизация	25
20	Сервисная служба	25
21	У вас всё получится!	26
22	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	31
22.1	Общие указания по монтажу	31

1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

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

1.2 Использование по назначению

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

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

Используйте прибор только:

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

Не используйте прибор:

- с внешним таймером или пультом дистанционного управления.

1.3 Ограничение круга пользователей

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

Детям запрещено играть с прибором.

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

1.4 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

→ "Аксессуары", Страница 9

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться.

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

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

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

Принадлежности или посуда очень горячие.

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

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

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

Выдвижные направляющие нагреваются в процессе работы прибора.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

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

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

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.

- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

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

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Почапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

Прибор и его доступные части могут иметь острые края.

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

Петли дверцы прибора подвижны при 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.

Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться, а дверца прибора может быть выбита вырывающимися парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки.

→ "Во избежание материального ущерба",
Страница 5

- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.

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

- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ 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.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▶ 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 25

После установки прибора отверстия на его задней стороне должны быть недоступны для детей.

- ▶ Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

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

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

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

1.5 Галогенная лампочка**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Лампы рабочей камеры очень сильно нагреваются. Некоторое время после выключения существует опасность получения ожога.

- ▶ Не касайтесь стеклянного плафона.
- ▶ При очистке избегайте контакта с кожей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При замене лампы контакты в патроне находятся под напряжением.

- ▶ Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
- ▶ Дополнительно выньте вилку сетевого кабеля или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

1.6 Режим очистки**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**

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

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

Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.

- ▶ Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться.
 - ▶ Не загораживайте фронтальную поверхность прибора.
 - ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.
- При использовании поврежденного уплотнителя дверцы в области дверцы выходит много тепла.
- ▶ Не трите и не снимайте уплотнитель.

- ▶ Не используйте прибор, если уплотнитель поврежден или отсутствует.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения серьезного вреда здоровью!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения вреда здоровью!

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

пары, которые могут раздражать слизистые оболочки.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время очистки рабочая камера сильно нагревается.

- ▶ Не открывайте дверцу прибора.
- ▶ Дайте прибору остыть.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.
- ⚠ Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.
- ▶ Не прикасайтесь к дверце прибора.
- ▶ Дайте прибору остыть.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ

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

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

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

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

Объекты, находящиеся на дне рабочей камеры при температуре выше 50°C , могут вызвать аккумуляцию тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

- ▶ Не кладите на дно рабочей камеры никакие принадлежности, бумагу для выпекания или фольгу.
- ▶ Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°C .

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

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- ▶ Не ставьте посуду с водой на дно рабочей камеры. Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной появления ржавчины.
- ▶ После использования дайте рабочей камере высохнуть.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

Алюминиевая фольга на стекле дверцы может вызвать изменение цвета стекла.

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

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Экономия электроэнергии

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Предварительно разогревайте прибор, только если это указано в рецепте или рекомендациях по установкам.

→ "У вас всё получится!", Страница 26

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

Используйте темные эмалированные или покрытые черным лаком формы для выпекания.

- ✓ Они особенно хорошо поглощают тепло.

Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.

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

Выпекайте несколько блюд одно за другим или одновременно.

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

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

- ✓ Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

- ✓ Избыточное количество принадлежностей увеличивает энергопотребление при нагревании.

Продукты глубокой заморозки следует размораживать перед приготовлением.

- ✓ Таким образом энергия не будет расходоваться на размораживание.

Примечание: Согласно директиве ЕС по экодизайну 2023/826, у прибора нет состояния «выключено». Далее это состояние называется «режим энергосбережения».

Даже когда основные функции прибора не используются, он потребляет энергию для:

- распознавания активации сенсорных кнопок
- контроля открывания дверцы
- отсчета времени суток (без индикации)

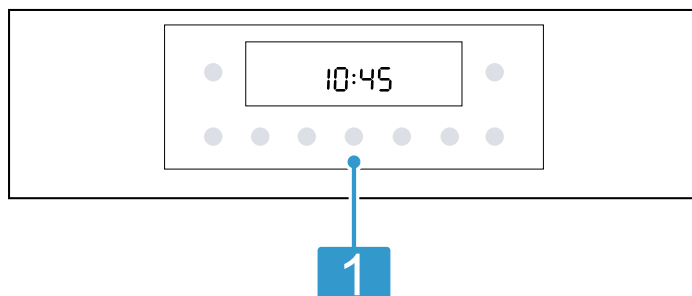
По определению, нет ни состояния «выключено», ни состояния «готовности/ожидания», поэтому используется термин «режим энергосбережения». Для измерения данных в режиме энергосбережения применяется стандарт EN IEC 60350-1:2023.

4 Знакомство с прибором

4.1 Элементы управления

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

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



Кнопки и дисплей

Кнопки — чувствительные к прикосновениям элементы поверхности. Для выбора функции без усилия нажмите на соответствующее поле.

1

На дисплее отображаются символы активных функций и функции времени.

→ "Кнопки и дисплей", Страница 7

4.2 Кнопки и дисплей

На вашем приборе можно устанавливать различные функции нажатием кнопок. Установки отображаются на дисплее.

При активации функции на дисплее загорается соответствующий символ. Символ времени суток ☀ горит только при изменении времени.

Символ	Функция
	Включение или выключение прибора.
start stop	Короткое нажатие: включение или прерывание режима работы. Нажмите и удерживайте прим. 3 секунды: отмена режима работы.
	Доступ к меню видов нагрева и других функций. → "Виды нагрева и функции", Страница 7
°C/kg	Выбор температуры или режима гриля для рабочей камеры. → "Температура и режимы нагрева", Страница 8

Символ	Функция
°C/kg	Выбор веса для программ. → "Программы", Страница 13
— +	Выбор функции, например вида нагрева. Уменьшение или увеличение установочных значений.
	Выбор времени суток ☀, установка таймера ⌚, времени выполнения режима I→II и времени окончания →II. Для выбора отдельных функций несколько раз нажмите кнопку ☀. → "Функции времени", Страница 11
	Быстрый предварительный нагрев рабочей камеры без принадлежностей. → "Быстрый нагрев", Страница 11
	Выберите режим очистки для рабочей камеры. → "Пиролиз", Страница 17 → "Программа для поддержания чистоты", Страница 18
	Для активации или деактивации блокировки для безопасности детей нажмите и удерживайте прим. 3 секунды. → "Блокировка для безопасности детей", Страница 14

4.3 Виды нагрева и функции

Для того чтобы вы могли выбрать подходящий вид нагрева для вашего блюда, мы объясним различия и опишем области применения.

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

Символ	Вид нагрева	Использование и функционирование
	Гриль, большая площадь Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Приготовление на гриле плоских продуктов, таких как овощи, колбаски или тосты. Запекание продуктов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
	Гриль с конвекцией 30–275 °C	Жарение птицы или рыбы целиком или крупных кусков мяса. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
	Щадящий горячий воздух 125–275 °C	Щадящий режим приготовления на одном уровне без предварительного разогрева. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, установленного в задней стенке, равномерно по всей рабочей камере. Блюдо поэтапно приготавливается с помощью остаточного тепла. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта. Если вы откроете дверцу прибора даже на короткое время, прибор продолжит нагреваться, не используя остаточное тепло. Данный вид нагрева используется для проведения теста по определению класса энергопотребления и расхода энергии в режиме рециркуляции воздуха.
	Горячий воздух 3D 30–275 °C	Выпекание или жарение на одном или нескольких уровнях. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, установленного в задней стенке, равномерно по всей рабочей камере.
	Верхний/нижний жар 30–275 °C	Традиционное выпекание/жарение на одном уровне. Этот вид нагрева рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу. Данный вид нагрева используется, чтобы определить расход энергии в стандартном режиме.

Символ	Вид нагрева	Использование и функционирование
	Режим пиццы 30–275 °C	Приготовление пиццы и других блюд, требующих подачи большого количества тепла снизу. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
	Режим Air Fry 30–275 °C	Готовка до образования хрустящей корочки на одном уровне и с небольшим количеством жира. Особенно хорошо подходит для блюд во фритюре, которые обычно жарятся в масле, например картофеля фри.

Другие функции

На переключателе выбора функций или в меню прибора представлен обзор остальных функций вашего прибора.

Символ	Функция	Применение
	Освещение	Освещение рабочей камеры без нагрева. → "Освещение", Страница 8
	Программы	Используйте запрограммированные значения для различных блюд. → "Программы", Страница 13

4.4 Температура и режимы нагрева

Имеются различные установки для видов нагрева и функций.

Установки отображаются на дисплее.

До 100 °C значение температуры устанавливается с шагом в 1 градус, выше 100 °C — с шагом в 5 градусов.

Примечание: Если устанавливается режим гриля 3, примерно через 20 минут прибор устанавливает режим гриля 1.

Индикатор нагрева

На приборе отображаются фазы нагрева.

Когда прибор нагревается, на дисплее горит символ . Если вы установили предварительный разогрев, то время, когда этот символ погаснет, будет оптимальным временем для установки приготавливаемого блюда в духовой шкаф.

Указания

- Индикация нагрева появляется только при использовании тех видов нагрева, для которых устанавливается температура. При использовании режимов гриля, например, индикация нагрева не появляется.
- Если при запуске режима температура в рабочей камере слишком высокая, для некоторых видов нагрева на дисплее появляется . Выключите прибор и дайте ему остыть. После этого снова запустите режим.
- Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

4.5 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

Навесные элементы

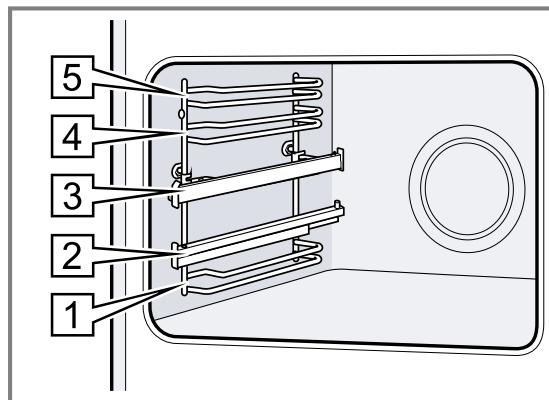
Вы можете устанавливать принадлежности на разной высоте на навесных элементах в рабочей камере.

Ваш прибор имеет 5 уровней установки. Уровни установки считаются снизу вверх.

В зависимости от типа прибора навесные элементы оснащены выдвижными или выдвижными зажимными элементами. Выдвижные элементы надежно зафиксированы и не могут быть сняты. Выдвижные зажимные элементы при необходимости могут быть установлены на свободных уровнях.

Навесные элементы можно снимать, например, для очистки.

→ "Навесные элементы", Страница 22



Освещение

Рабочую камеру освещает лампочка в духовом шкафу. Для большинства видов нагрева и функций внутреннее освещение во время работы режима включено. По завершении режима освещение выключается.

С помощью функции «Лампочка в духовом шкафу» в меню можно включить освещение, когда духовой шкаф не нагревается. Примерно через 15 минут освещение автоматически выключится.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается во время работы автоматически. Из дверцы поддувает.

Обнаружена повышенная влажность в рабочей камере. Для регулирования уровня влажности можно настроить интенсивность и эксплуатационный шум охлаждающего вентилятора.

ВНИМАНИЕ

Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.

► Не закрывайте вентиляционные прорези.

Для охлаждения прибора и удаления остаточной влажности из рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение некоторого времени после завершения режима.

Примечание: Остаточное время работы вентилятора можно изменить в базовых установках. Если вы часто готовите насыщенные влагой блюда или поддерживаете

их в горячем состоянии в рабочей камере, устанавливайте более продолжительное остаточное время работы.

→ "Базовые установки", Страница 14

Дверца прибора

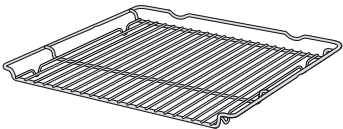
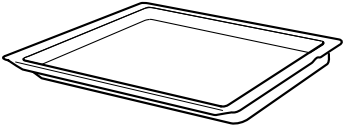
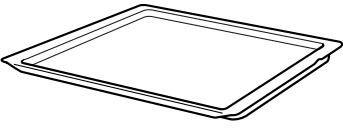
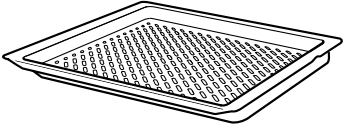
Если открыть дверцу прибора во время текущего режима работы, работа прибора продолжится.

5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

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

В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности		Применение
Решетка		■ Форма для выпечки ■ Формы для запеканки ■ Посуда ■ Мясо, например, жареное или на гриле ■ Продукты глубокой заморозки
Универсальный противень		■ Сочные пироги ■ Выпечка ■ Хлеб ■ Большие куски жаркого ■ Продукты глубокой заморозки ■ Сбор стекающей жидкости, например, мясного сока, капающего с решетки при приготовлении на гриле.
Противень		■ Пирог на противне ■ Мелкая выпечка
Air Fry и противень-гриль, эмалированный с отверстиями		■ Приготовление во фритюре блюд с хрустящей корочкой, которые обычно жарятся в масле, например: картофель фри. ■ Приготовление блюд на гриле.

5.1 Функция фиксации

Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании.

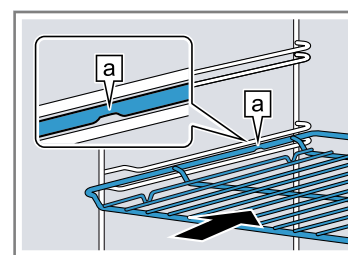
Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа примерно наполовину до фиксации. Защита от опрокидывания работает только, если принадлежности правильно задвинуты в рабочую камеру.

5.2 Установка принадлежностей в рабочую камеру

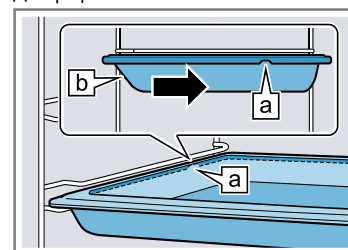
Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. Только при правильной установке принадлежности не будут опрокидываться при выдвигании наполовину.

1. Поверните принадлежность таким образом, чтобы вырез [a] находился сзади и был обращен вниз.
2. Устанавливая принадлежности, следите чтобы они вставали между направляющими одного уровня.

Решетка Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз ∩.

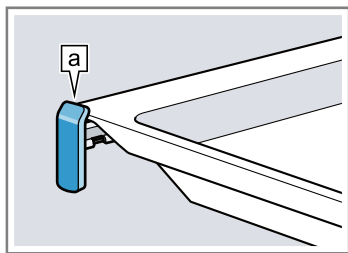


Противень например, универсальный противень или обычный противень Устанавливайте противень скосом [b] к дверце.



Разместите принадлежность на выдвижных направляющих в установленном состоянии.

Решетка или противень Размещайте принадлежности таким образом, чтобы они находились за язычком [a] на выдвижной направляющей.



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

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

Примечание: Выньте принадлежности, не нужные во время режима работы, из рабочей камеры.

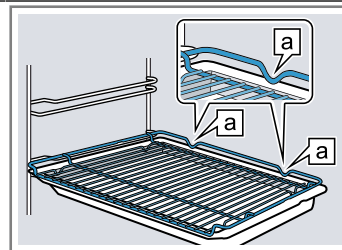
Комбинирование принадлежностей

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

1. Поместите решетку в универсальный противень таким образом, чтобы обе распорки  располагались по задней кромке универсального противня.
2. Устанавливайте универсальный противень на уровень между обоими направляющими стержнями одного

уровня. Решетка должна находиться над верхним направляющим стержнем.

Решетка на универсальном противне



5.3 Дополнительные принадлежности

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

www.bosch-home.com

Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.

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

6 Перед первым использованием

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

6.1 Первый ввод в эксплуатацию

Необходимо выполнить установки для первого ввода в эксплуатацию перед началом эксплуатации прибора.

Установка времени суток

После подсоединения прибора к сети или после отключения электроэнергии на дисплее мигает время суток. Базовая установка для отображаемого времени суток – «12:00». Установите текущее время суток.

1. Установите время суток кнопкой — или +.
2. Нажмите кнопку .
- ✓ На дисплее отображается установленное время суток.

6.2 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

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. Установите вид нагрева и температуру.
→ "Стандартное управление", Страница 10

Вид нагрева	Горячий воздух 3D
Температура	макс.
Время приготовления	1 час

4. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.
5. Выключите прибор по истечении указанного времени.
6. Когда прибор остынет, протрите гладкие поверхности в рабочей камере мягкой тканевой салфеткой с мыльным раствором.
7. Тщательно очистите принадлежности мягкой тканью или щёткой для мытья посуды с мыльным раствором.

7 Стандартное управление

7.1 Включение и выключение прибора

- Прибор включается или выключается нажатием кнопки .

7.2 Запуск режима работы

Каждый режим работы необходимо запускать.

- Запустите режим с помощью .

7.3 Прерывание или отмена выполнения режима

Вы можете на короткое время прервать режим работы прибора, а затем запустить снова. Если вы полностью отмените выполнение режима, установки будут сброшены.

- Для кратковременного прерывания работы:
 - ▶ коротко нажмите на .
 - ▶ Для продолжения работы снова нажмите на .
- Чтобы полностью отменить текущий режим, нажмите и удерживайте  прим. 3 секунды.

7.4 Установка вида нагрева и температуры

Требование: Выбрано меню видов нагрева .

- Установите вид нагрева с помощью — или +.
- Нажмите $^{\circ}\text{C}/\text{kg}$.
- Установите температуру или вид нагрева с помощью — или +.

- Запустите режим с помощью .

✓ Прибор начинает нагреваться.

- Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

Рекомендация: Подходящий вид нагрева для вашего блюда см. в описании видов нагрева.

→ "Виды нагрева и функции", Страница 7

Изменение вида нагрева

Вид нагрева можно изменить в любой момент. Выполнение режима прекращается.

- Нажмите .
- Измените вид нагрева с помощью — или +.
- Запустите режим с помощью .

Изменение температуры

Температуру можно изменить в любое время.

- ▶ Измените температуру или вид нагрева с помощью — или +.
- ✓ Через несколько секунд прибор принимает изменения установок.

8 Быстрый нагрев

Для экономии времени с помощью функции «Быстрый нагрев» можно сократить время нагрева.

8.1 Установка быстрого нагрева

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

Примечание: Устанавливайте время приготовления только после завершения быстрого нагрева.

- Установите подходящий вид нагрева.

Подходящие виды нагрева:

- Горячий воздух 3D 
- Верхний/нижний жар 

- Установите температуру выше 100 °C. При установленной температуре выше 200 °C быстрый нагрев подключается автоматически.
- Если быстрый нагрев не включается автоматически, нажмите кнопку .
- ✓ На дисплее появляется .
- ✓ Через несколько секунд начнется быстрый нагрев.
- ✓ После завершения быстрого нагрева раздается сигнал и на дисплее гаснет символ .
4. Установите блюдо в рабочую камеру.

9 Функции времени

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

9.1 Обзор функций времени

Выбирайте различные функции времени кнопкой .

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

9.2 Установка таймера

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

- Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не будет выделен символ .
- Установите время таймера кнопкой — или +.

Кнопка	Рекомендуемое значение
—	5 минут
+	10 минуты

До 10 минут время таймера устанавливается с шагом в 30 секунд. Чем выше будет значение, тем больше будут шаги по времени.

- ✓ Через несколько секунд таймер запустится и начнет отсчет времени таймера.
- ✓ По истечении времени таймера раздается сигнал и время таймера на дисплее устанавливается на «0».
- 3. Для выключения таймера нажмите на любую кнопку.

Изменение времени таймера

Вы можете изменить время таймера в любой момент.

Требование: На дисплее появляется 8.

- ▶ Измените время таймера кнопками — или +.
- ✓ Через несколько секунд прибор принимает изменения установок.

Прерывание работы таймера

Вы можете сбросить время таймера в любой момент.

Требование: На дисплее появляется 8.

- ▶ Установите таймер в нулевое положение кнопкой —.
- ✓ Через несколько секунд прибор принимает изменения установок и загорается 8.

9.3 Установка времени приготовления

Вы можете установить время приготовления для режима до 23 часов и 59 минут.

Требование: Вид нагрева и температура или режим должны быть установлены.

1. Нажимайте кнопку ☉ до тех пор, пока на дисплее не будет выделен символ I→I.
2. Установите время приготовления кнопкой — или +.

Кнопка	Рекомендуемое значение
—	10 минуты
+	30 минуты

Время приготовления менее часа можно установить с шагом в 1 минуту, более часа — с шагом в 5 минут.

3. Запустите режим с помощью start stop.
- ✓ Прибор начинает нагреваться.
- ✓ По истечении времени выполнения раздается сигнал и на дисплее время устанавливается на «0».
4. По истечении времени приготовления:
 - ▶ Для досрочного отключения сигнала нажмите любую кнопку.
 - ▶ Чтобы снова установить время приготовления, нажмите кнопку +.
 - ▶ Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

Изменение времени приготовления

Вы можете изменить время приготовления в любой момент.

Требование: На дисплее появляется I→I.

- ▶ Измените время приготовления кнопкой — или +.
- ✓ Через несколько секунд прибор принимает изменения установок.

Отмена времени приготовления

Время приготовления можно сбросить в любой момент.

Требование: На дисплее появляется I→I.

- ▶ Установите время приготовления в нулевое положение кнопкой —.
- ✓ Через несколько секунд прибор принимает изменения установок и продолжает нагреваться без установки времени приготовления.

9.4 Установка времени окончания

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

Указания

- Для видов нагрева с функцией гриля время завершения приготовления невозможно установить.

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

Требования

- Вид нагрева и температура или режим должны быть установлены.
- Время приготовления установлено.
- 1. Нажимайте кнопку ☉ до тех пор, пока на дисплее не появится →I.
- 2. Нажмите кнопку — или +.
- ✓ На дисплее отображается рассчитанное время окончания.
- 3. Изменяйте время окончания кнопкой — или +.
- 4. Запустите режим с помощью start stop.
- ✓ На дисплее отображается установленное время окончания.
- ✓ Когда загорается рассчитанное время начала, прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.
- ✓ По истечении времени выполнения раздается сигнал и на дисплее время устанавливается на «0».
- 5. По истечении времени приготовления:
 - ▶ Для досрочного отключения сигнала нажмите любую кнопку.
 - ▶ Чтобы снова установить время приготовления, нажмите кнопку +.
 - ▶ Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

Изменение времени окончания приготовления

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

Требование: На дисплее появляется →I.

- ▶ Изменяйте время окончания кнопкой — или +.
- ✓ Через несколько секунд прибор принимает изменения установок.

Сброс времени окончания

Вы можете сбросить установленное время окончания в любой момент.

Требование: На дисплее появляется →I.

- ▶ Сбросьте время окончания на текущее время суток плюс время приготовления кнопкой —.
- ✓ Через несколько секунд прибор принимает изменения установок и начинает нагреваться. Начинается отсчет времени приготовления.

9.5 Установка времени суток

После подсоединения прибора к сети или после отключения электроэнергии на дисплее мигает время суток. Базовая установка для отображаемого времени суток — «12:00». Установите текущее время суток.

1. Установите время суток кнопкой — или +.
2. Нажмите кнопку ☉.
- ✓ На дисплее отображается установленное время суток.

Изменение времени суток

Вы можете изменить время суток в любое время.

Требование: Прибор должен быть выключен.

1. Нажимайте кнопку ☺ до тех пор, пока на дисплее не будет выделен символ ☺.

2. Измените время суток кнопкой — или +.
✓ Через несколько секунд прибор принимает изменения установок.

10 Программы

Программы приготовления помогают при приготовлении различных блюд, автоматически выбирая оптимальные настройки.

10.1 Посуда, подходящая для программы

Используйте жаропрочную посуду, подходящую для использования при температуре до 300 °C.

Лучше всего подходит посуда из стекла или стеклокерамики. Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на 2/3.

Для использования не подходит посуда из следующих материалов:

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

10.2 Таблица программ

Номера программ соответствуют определенным блюдам.

Но- ме р	Вид блюда	Посуда	Установка веса	Добавление жидкости	Уро- вень уста- новки	Указания
01	Цыпленок, нефарши- рованный Готовый к кулинарной обработке, приправ- ленный специями	Жаровня со стек- лянной крышкой	Вес цыпленка	Нет	2	Выложить грудкой вверх в посуду
02	Грудка индейки Целиком, приправлен- ная специями	Жаровня со стек- лянной крышкой	Вес грудки индей- ки	Закреть дно жаровни, при необходимо- сти добавив до 250 г ово- щей	2	Предварительно мясо не обжаривать
03	Рагу, овощное Вегетарианское блюдо	Высокая жаровня с крышкой	Общий вес	По рецепту	2	Овощи, которые гото- вятся долго (например, морковь), нарезать бо- лее мелкими кусками, чем овощи, которые готовятся быстрее (например, помидоры)
04	Гуляш Говядина или свинина, порезанные кубиками, с овощами	Высокая жаровня с крышкой	Общий вес	По рецепту	2	Мясо положить на дно и закрыть овощами Предварительно мясо не обжаривать
05	Мясной рулет, свежие продукты Фарш из говядины, сви- нины или баранины	Жаровня с крыш- кой	Вес рулета	Нет	2	-
06	Тушеная говядина Например, тонкий край, толстый край, окорок или маринован- ное мясо	Жаровня с крыш- кой	Вес мяса	Добавить жид- кость, чтобы она почти полностью покрывала мясо	2	Предварительно мясо не обжаривать
07	Рулеты из говядины С начинкой из овощей или мяса	Жаровня с крыш- кой	Вес рулетов с на- чинкой	Добавить бу- льон или во- ду, чтобы жидкость по- чти полно- стью покрыва- ла мясо	2	Предварительно мясо не обжаривать

Но- ме р	Вид блюда	Посуда	Установка веса	Добавление жидкости	Уро- вень уста- новки	Указания
08	Баранья нога, прожаренная Без костей, приправ- ленное специями	Жаровня с крыш- кой	Вес мяса	Закрывать дно жаровни, при необходимо- сти добавив до 250 г ово- щей	2	Предварительно мясо не обжаривать
09	Жаркое из телятины, постное Например, филе или мясной орех	Жаровня с крыш- кой	Вес мяса	Закрывать дно жаровни, при необходимо- сти добавив до 250 г ово- щей	2	Предварительно мясо не обжаривать
10	Свинная шейка для жарки Без костей, приправ- ленная специями	Жаровня со стек- лянной крышкой	Вес мяса	Закрывать дно жаровни, при необходимо- сти добавив до 250 г ово- щей	2	Предварительно мясо не обжаривать

10.3 Установка программы

Примечание: После запуска изменение программы и веса невозможно.

Требование: Выбрано меню видов нагрева

1. Установите Программы с помощью — или +.
2. Нажмите кнопку °C/kg.
3. Установите нужную программу кнопкой — или +.
4. Нажмите кнопку °C/kg.
5. Установите вес вашего блюда кнопкой — или +.
Всегда выбирайте более высокое значение веса. Вы можете установить вес только в указанном диапазоне.
Чтобы запросить время выполнения программы, нажмите кнопку . Время выполнения изменить нельзя.

6. Запустите программу с помощью start stop.

- ✓ Прибор начинает нагреваться, начинается отсчет времени приготовления.
 - ✓ По завершении программы раздастся сигнал и на дисплее время приготовления установится на «0».
7. По завершении программы:
- ▶ Для досрочного отключения сигнала нажмите любую кнопку.
 - ▶ Чтобы довести блюдо до готовности, нажмите кнопку +. Нагрев прибора будет выполняться с учетом установок программы.
 - ▶ Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

11 Блокировка для безопасности детей

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

11.1 Активация и деактивация блокировки для безопасности детей

1. Удерживайте нажатой кнопку , пока на дисплее не появится .
- ✓ Панель управления заблокирована. Прибор можно выключить только с помощью .
2. Для отключения блокировки для безопасности детей удерживайте кнопку нажатой до тех пор, пока на дисплее не появится .

12 Базовые установки

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

12.1 Обзор базовых установок

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

Индикация	Базовая установка	Выбор
с1	Продолжительность сигнала по истечении времени приготовления или времени таймера	1 = 10 секунд 2 = 30 секунд ¹ 3 = 2 минуты
с2	Время ожидания до принятия установки	1 = 3 секунды ¹ 2 = 6 секунд 3 = 10 секунд
с3	Сигнал при нажатии на кнопку	0 = выкл 1 = вкл ¹
с4	Яркость подсветки дисплея	1 = низкая 2 = средняя 3 = высокая ¹
с5	Индикация времени суток	0 = отключение индикации времени суток 1 = индикация времени суток ¹
с6	Установка блокировки для безопасности детей	0 = нет 1 = да ¹ 2 = да, с блокировкой дверцы
с7	Освещение рабочей камеры во время выполнения режима	0 = нет 1 = да ¹
с8	Остаточное время работы охлаждающего вентилятора	1 = короткое 2 = средняя ¹ 3 = долгое 4 = очень долгое
с9	Телескопические полозья установлены ²	0 = нет ¹ (при наличии навесных элементов и одноуровневой направляющей) 1 = да (для двух- и трехуровневой направляющей)
сЯ	Автоматический быстрый нагрев при температуре от 200 °C	0 = нет 1 = да ¹
сС	Возврат всех значений к заводским установкам	0 = нет ¹ 1 = да

12.2 Изменение базовой установки

Требование: Прибор выключен.

1. Удерживайте нажатой кнопку ☉ в течение прим. 4 секунд.

✓ На дисплее появляется первая базовая установка, например, с1 1.

2. Нажмите — или +, чтобы изменить установку.

3. Нажмите ☉, чтобы перейти к следующей установке.

4. Для сохранения изменений нажмите кнопку ☉ и удерживайте в течение прим. 4 секунд.

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

Сброс изменений базовых установок

► Включите и выключите прибор с помощью ☉.

✓ Все изменения будут сброшены и не сохранятся.

13 Очистка и уход

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

13.1 Чистящее средство

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей прибора, используйте только подходящие чистящие средства.

⚠ 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 повреждают поверхности прибора.

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

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

► Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера нагрета.

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

² В зависимости от комплектации

- ▶ Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

Новые губки содержат посторонние частицы, попавшие при производстве.

- ▶ Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

13.2 Подходящие чистящие средства

Используйте только подходящие моющие средства для очистки различных поверхностей вашего прибора. Соблюдайте инструкции по очистке прибора.

Передняя панель прибора

Поверхность	Подходящие моющие средства	Указания
Нержавеющая сталь	■ Горячий мыльный раствор ■ Специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей	Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить тонким слоем.
Пластиковые и покрытые лаком поверхности Например, панель управления	■ Горячий мыльный раствор	Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей.

Дверца прибора

Область	Подходящие моющие средства	Указания
Стекла дверцы	■ Горячий мыльный раствор ■ Спираль из нержавеющей стали	Не используйте скребок для стеклянных поверхностей. Рекомендация: Для тщательной очистки снимайте стекла дверцы. → "Дверца прибора", Страница 19
Защитная панель дверцы	■ Из нержавеющей стали: Средство для очистки нержавеющей стали ■ Из пластмассы: Горячий мыльный раствор	Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей. Рекомендация: Для тщательной очистки снимайте защитные панели дверцы. → "Дверца прибора", Страница 19
Ручка дверцы	■ Горячий мыльный раствор	Для предотвращения появления пятен, которые невозможно удалить, сразу вытирайте средство для удаления накипи при попадании на ручку дверцы.

Рабочая камера

Область	Подходящие моющие средства	Указания
Эмалированные поверхности	■ Горячий мыльный раствор ■ Уксусный раствор ■ Средство для очистки духовых шкафов ■ Спираль из нержавеющей стали	При сильном загрязнении размачивайте пятна или используйте щетку или металлическую губку. После очистки просушите рабочую камеру, оставив дверцу прибора открытой. Рекомендация: Лучше всего использовать режим очистки. → "Гиролиз", Страница 17

Область	Подходящие моющие средства	Указания
		Указания ■ При очень высоких температурах эмаль может выгорать, что может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. ■ Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть шероховатыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии. ■ Остатки пищевых продуктов могут вызвать белый налет на эмалированных поверхностях. Этот налет не представляет опасности для здоровья. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. Налет можно удалить лимонной кислотой.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	■ Горячий мыльный раствор	При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов.
Навесные элементы	■ Горячий мыльный раствор ■ Спираль из нержавеющей стали	При сильном загрязнении размачивайте пятна или используйте щетку или металлическую губку. Рекомендация: Снимайте навесные элементы для очистки. → "Навесные элементы", Страница 22
Выдвижной механизм	■ Горячий мыльный раствор	При сильных загрязнениях используйте щетку. Чтобы не удалить смазку, очищайте направляющие, не снимая. Запрещено мыть в посудомоечной машине. Рекомендация: Снимайте систему выдвижения для очистки. → "Навесные элементы", Страница 22
Принадлежность	■ Горячий мыльный раствор ■ Средство для очистки духовых шкафов ■ Спираль из нержавеющей стали	При сильном загрязнении размачивайте пятна или используйте щетку или металлическую губку. Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

13.3 Очистка прибора

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!

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

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

Требование: Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.

→ "Чистящее средство", Страница 15

1. Используйте для очистки прибора горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
 - ▶ Для некоторых поверхностей можно использовать альтернативные чистящие средства.
→ "Подходящие чистящие средства", Страница 16
2. Насухо вытрите мягкой тканевой салфеткой.

14 Пиролиз

Благодаря режиму очистки Пиролиз  рабочая камера очищается практически автоматически. Используйте режим очистки рабочей камеры каждые 2–3 месяца. При необходимости можно производить очистку чаще. Потребление электроэнергии при выполнении режима очистки составляет прим. 2,5 - 4,8 кВтч.

14.1 Подготовка прибора к очистке

Для достижения наилучшего результата очистки тщательно подготовьте прибор к процедуре.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться.

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

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

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

Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.

- ▶ Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться.
 - ▶ Не загромождайте фронтальную поверхность прибора.
 - ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.
- При использовании поврежденного уплотнителя дверцы в области дверцы выходит много тепла.
- ▶ Не трите и не снимайте уплотнитель.
 - ▶ Не используйте прибор, если уплотнитель поврежден или отсутствует.

1. Извлеките принадлежности и посуду из рабочей камеры.
2. Снимите навесные элементы и выньте их из рабочей камеры.
→ "Навесные элементы", Страница 22
3. Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры. Грубые загрязнения могут пригореть и их будет сложно удалить.
4. Очистите дверцу прибора с внутренней стороны и поверхности рабочей камеры вокруг уплотнителя дверцы мягкой тканевой салфеткой, смоченной в мыльном растворе.
Не трите и не снимайте уплотнитель дверцы. Удалите сильные загрязнения на внутреннем стекле дверцы с помощью средства для очистки духовых шкафов.
5. Извлеките принадлежности из рабочей камеры. Рабочая камера должна быть пустой.

14.2 Установка режима очистки

Проветривайте кухню, пока идет очистка.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения вреда здоровью!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время очистки рабочая камера сильно нагревается.

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

⚠ Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.

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

Примечание: Во время выполнения режима очистки лампочка в духовом шкафу не горит.

Требование: Подготовьте прибор к очистке.

→ Страница 17

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не будет выделен символ Пиролиз .
2. Установите режим очистки кнопкой — или +.

Режим очистки	Степень очистки	Время выполнения, часы
1	Легкая	Прим. 1:15
2	Средняя	Прим. 1:30
3	Интенсивная	Прим. 2:00

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

3. Запустите режим с помощью .
- ✓ Режим очистки запускается, начинается отсчет времени выполнения режима.
- ✓ Для вашей безопасности дверца прибора блокируется после достижения определенной температуры в рабочей камере. На дисплее появляется .
- ✓ По завершении очистки раздается сигнал, продолжительность на дисплее устанавливается на «0».
4. Выключите прибор.
Когда прибор достаточно остынет, дверца разблокируется и загорится .
5. Подготовьте прибор к работе. → Страница 18

14.3 Подготовка прибора к работе после очистки

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите оставшийся нагар из рабочей камеры и вокруг дверцы прибора.
→ "Очистка и уход", Страница 15

3. Белый налет можно удалить лимонной кислотой.

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

4. Установите навесные элементы.
→ "Навесные элементы", Страница 22

15 Программа для поддержания чистоты

Программа для поддержания чистоты является быстрым альтернативным вариантом для периодической очистки рабочей камеры. В ходе этой программы загрязнения размягчаются посредством испарения мыльного раствора. Затем загрязнения легко удаляются.

15.1 Установка программы для поддержания чистоты

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

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

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Требование: Рабочая камера полностью остыла.

1. Извлеките принадлежности из рабочей камеры.

2. Смешайте 0,4 литра воды с одной каплей моющего средства и налейте на дно рабочей камеры посередине. Закройте дверцу прибора. Не используйте дистиллированную воду.
3. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не будет выделен символ Программа для поддержания чистоты .
- ✓ На дисплее отображается время выполнения. Время выполнения изменить нельзя.
4. Запустите режим с помощью .
- ✓ Программа для поддержания чистоты запускается и начинается отсчет времени выполнения.
- ✓ По завершении программы для поддержания чистоты раздается сигнал, время приготовления на дисплее устанавливается на «0».
5. Выключите прибор и дайте рабочей камере остыть в течение прим. 20 минут.

15.2 Очистка рабочей камеры после программы для поддержания чистоты

ВНИМАНИЕ

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

- По завершении программы для поддержания чистоты протрите рабочую камеру и дайте ей полностью просохнуть.

Требование: Рабочая камера остыла.

1. Соберите остатки воды из рабочей камеры впитывающей губкой.
2. Очистите эмалированные поверхности внутри рабочей камеры тканевой салфеткой или мягкой щеткой. Въевшуюся грязь удалите спиральной металлической мочалкой.
3. Удалите накипь салфеткой, смоченной в уксусе, и промойте чистой водой.
4. Насухо вытрите рабочую камеру мягкой тканевой салфеткой.
5. По завершении очистки рабочей камеры:
 - Оставьте дверцу открытой прим. на 30° около 1 часа, чтобы дать рабочей камере просохнуть.
 - Чтобы рабочая камера быстрее высохла, установите Горячий воздух 3D  прим. на 5 минут и нагрейте до 50 °C при открытой дверце.

16 Дверца прибора

Чтобы тщательно очистить дверцу прибора, вы можете снять ее.

Примечание: Дополнительная информация:



16.1 Снятие дверцы прибора

Примечание: Ручки дверцы могут различаться в зависимости от типа прибора.

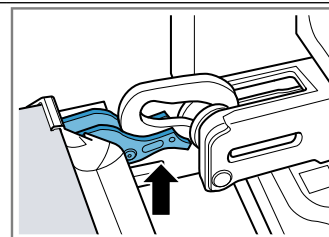
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

- Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли. Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.
 - Используйте защитные перчатки.
- Если петли не заблокированы, дверца может с силой хлопнуться.
- Следите за тем, чтобы блокировочные рычаги всегда были полностью установлены, а при снятии дверцы прибора полностью откинуты.

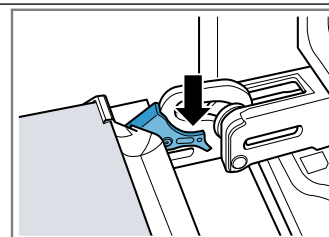
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Поднимите блокировочные рычаги на левой и правой петлях.

Блокировочные рычаги подняты



Петли зафиксированы, дверца не может закрыться.

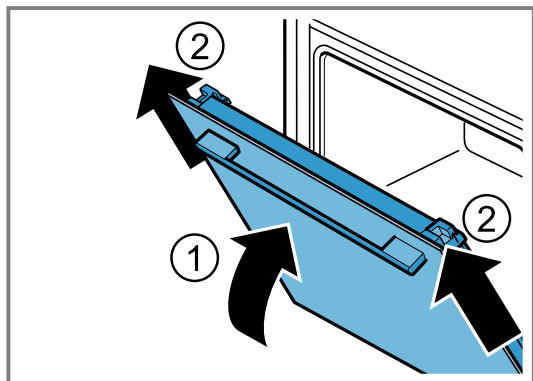
Блокировочные рычаги опущены



Дверца прибора зафиксирована, ее нельзя снять с петель.

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

- Закройте дверцу прибора до упора ①. Возьмитесь за дверцу обеими руками с левой и с правой стороны и вытяните движением вверх ②.

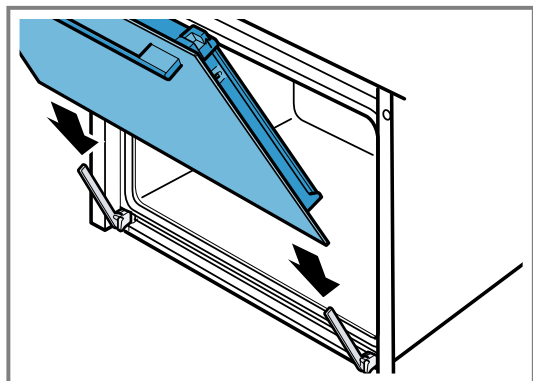


- Аккуратно уложите дверцу прибора на ровную поверхность.

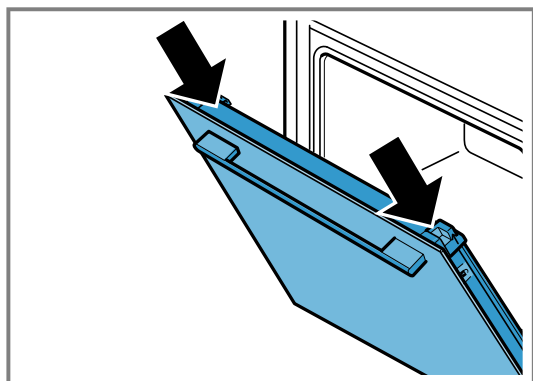
16.2 Навешивание дверцы прибора

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.
► Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Примечание: Следите за тем, чтобы при навешивании дверцы прибора не было сопротивления.

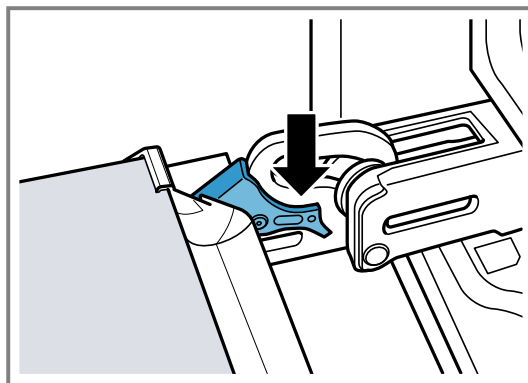


- Возьмитесь за дверцу обеими руками и вставьте ее до упора.



- Полностью откройте дверцу прибора.

- Опустите блокировочные рычаги на левой и правой петлях.



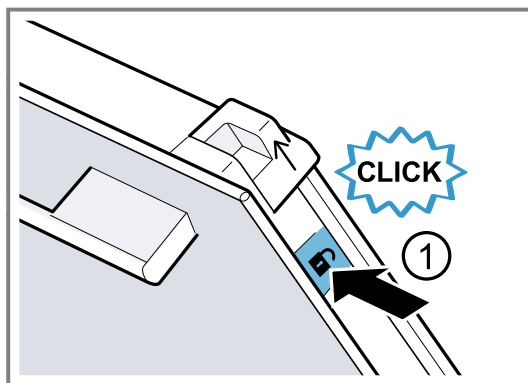
- ✓ Блокировочные рычаги опущены. Дверца прибора зафиксирована, ее нельзя снять с петель.
- Закройте дверцу прибора.

16.3 Снятие стекол дверцы

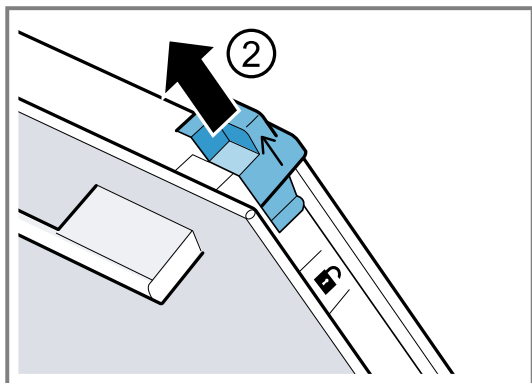
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.
► Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли. Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.
► Используйте защитные перчатки.

Примечание: В зависимости от типа, прибор может быть оснащен откидной металлической планкой.

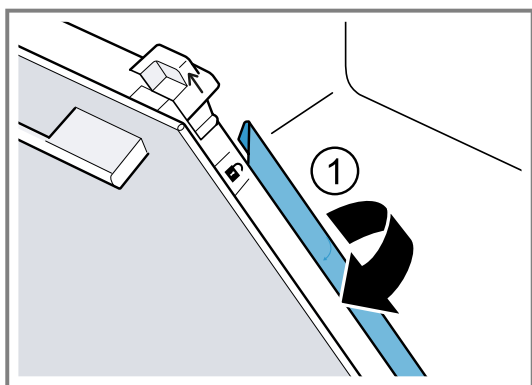
- Полностью откройте дверцу прибора.
- Поднимите блокировочные рычаги на левой и правой петлях
✓ Блокировочные рычаги подняты. Петли зафиксированы, дверца не может закрыться.
- Закройте дверцу прибора до упора.
- Нажимайте на поверхность ① с левой и с правой стороны, пока она не зафиксируется с характерным щелчком.



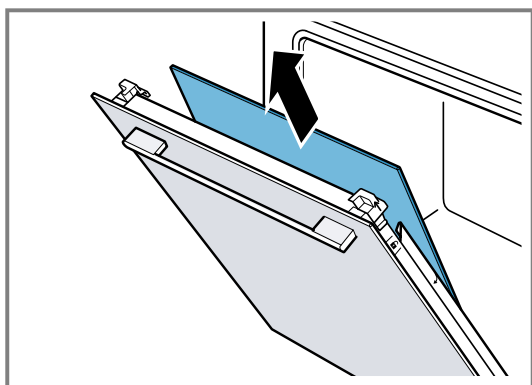
5. Сдвиньте две сдвижные накладки вверх в направлении, указанном стрелкой ②.



6. Выньте внутреннее стекло движением вверх под углом и осторожно уложите на ровную поверхность.
7. В зависимости от типа прибора, поднимите левую и правую металлические планки в направлении, указанном стрелкой ①.



8. Выньте первое и второе промежуточные стекла движением вверх под углом и осторожно уложите на ровную поверхность.



9. **⚠ 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 снятые стекла с обеих сторон мягкой салфеткой, смоченной средством для очистки стекол.

10. Очистите дверцу прибора.

11. Высушите и установите стекла дверцы на место.

Примечание: Во время очистки рамка на внутренней стороне дверцы прибора и другие детали дверцы прибора, выполненные из нержавеющей стали, могут изме-

нить цвет. Изменение цвета не мешает работе прибора. Изменение цвета можно устранить с помощью специального средства для нержавеющей стали.

16.4 Установка стекол дверцы

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли. Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- ▶ Используйте защитные перчатки.

Примечание

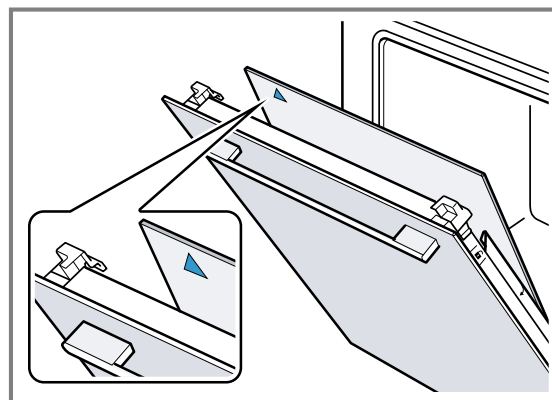
В зависимости от типа, прибор

- оснащен одной откидной металлической планкой
- или двумя разными промежуточными стеклами.

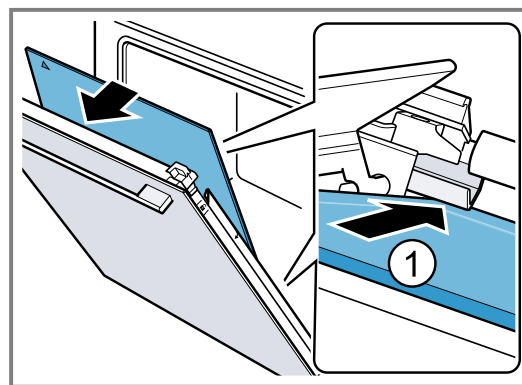
Промежуточные стекла обозначены символом треугольника.

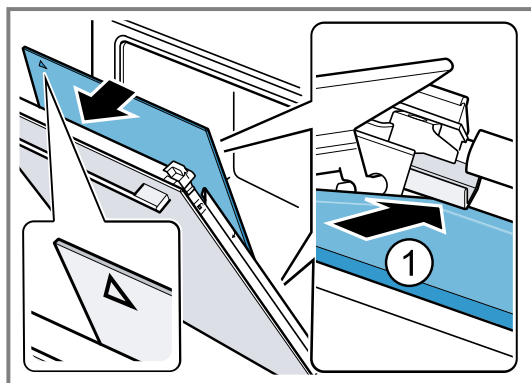
Сначала установите промежуточное стекло с незакрашенным треугольником △, затем вставьте промежуточное стекло с закрашенным треугольником ▲.

При установке промежуточных стекол следите за тем, чтобы стрелка была обращена вверх и влево.

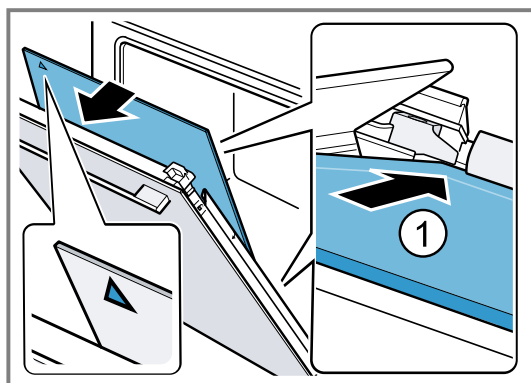
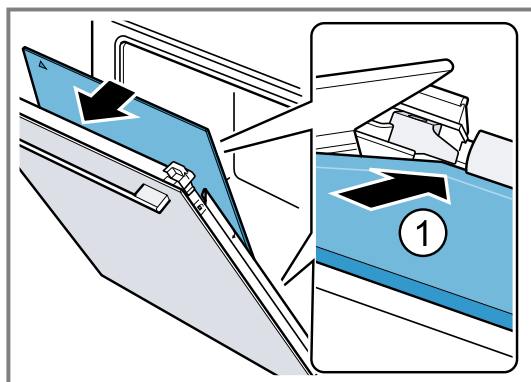


1. Вставьте первое промежуточное стекло в самый нижний держатель ① и прижмите сверху.

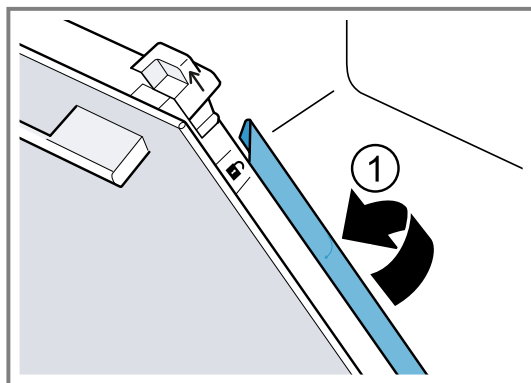




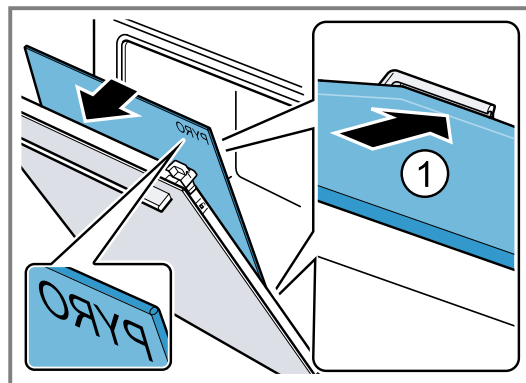
- ✓ При повороте распорки промежуточное стекло автоматически устанавливается в нужное положение.
- 2. Вставьте второе промежуточное стекло в средний держатель ① и прижмите сверху.



- 3. В зависимости от типа прибора, опустите левую и правую металлические планки. ①.

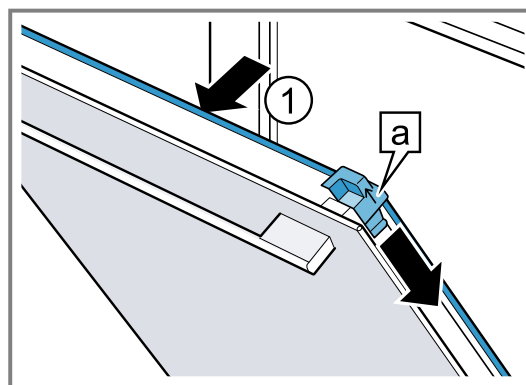


- 4. Вставьте нижний край внутреннего стекла в держатель ① и прижмите сверху.

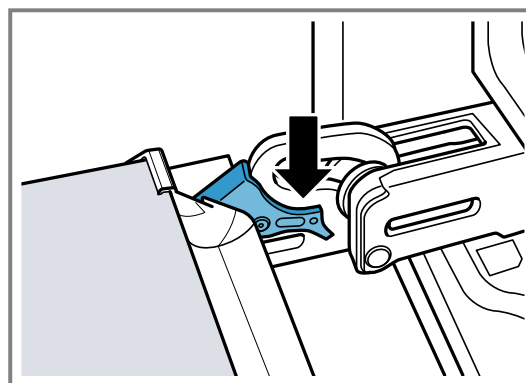


Надпись «Руго» должна быть сверху, как показано на рисунке.

- 5. Прижмите внутреннее стекло сверху ①. Отожмите сдвижные накладки [a] вниз в направлении, указанном стрелкой.



- 6. Полностью откройте дверцу прибора.
- 7. Опустите блокировочные рычаги на левой и правой петлях



- 8. Закройте дверцу прибора.

Примечание: Рабочей камерой можно снова пользоваться только после правильной установки стекол дверцы.

17 Навесные элементы

Для очистки или замены навесных элементов рабочей камеры, их можно снимать.

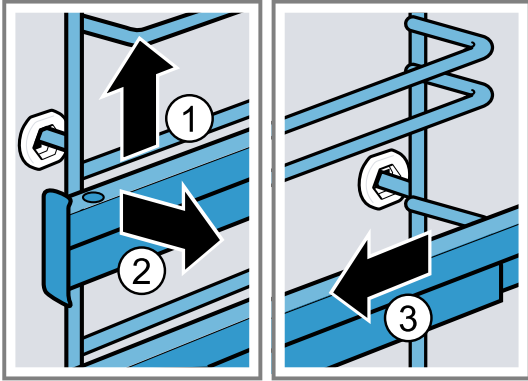
17.1 Снятие навесных элементов

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Навесные элементы очень сильно нагреваются

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

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



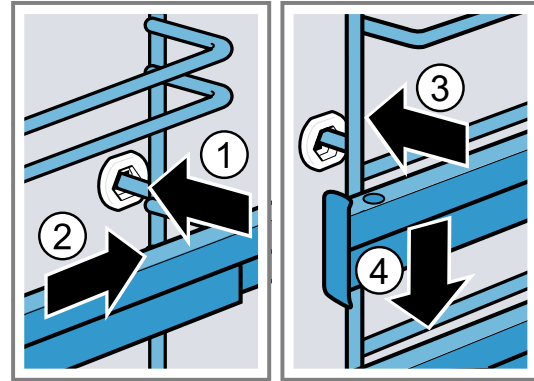
3. Очистите навесной элемент.
→ "Чистящее средство", Страница 15

17.2 Установка навесных элементов

Указания

- Навесные элементы не взаимозаменяемы.
- Следите за тем, чтобы навесные элементы легко выдвигались вперед по обеим направляющим.

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



18 Устранение неисправностей

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

→ "Сервисная служба", Страница 25

⚠ 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.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▶ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

18.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Неисправность электроники 1. Не менее чем на 30 секунд отсоедините прибор от электросети, отключив предохранитель. 2. Сбросьте базовые установки до заводских. → "Базовые установки", Страница 14
На дисплее мигает время суток.	Сбой электропитания. ▶ Заново установите время суток. → "Установка времени суток", Страница 12

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не нагревается, на дисплее мигает двоеточие.	Активирован демонстрационный режим. 1. Ненадолго отсоедините прибор от сети питания, для этого отключите предохранитель в блоке предохранителей и включите обратно. 2. Деактивируйте демонстрационный режим в течение 5 минут в базовых настройках с $\mathcal{A}$, изменив значение на $\mathcal{B}$. → "Базовые установки", Страница 14
Дверца прибора не открывается, на дисплее горит ∞ .	После активизации блокировки для безопасности детей блокируется дверца прибора. ► Деактивируйте блокировку для безопасности детей кнопкой $\mathcal{C}$. → "Блокировка для безопасности детей", Страница 14
Дверца прибора не открывается, на дисплее горит $\mathcal{D}$.	После активации режима очистки блокируется дверца прибора. ► Дайте прибору остыть, пока на дисплее не загорится $\mathcal{D}$. → "Пиролиз", Страница 17
На дисплее горит ∞ и на приборе невозможно выполнить установки.	Активирована блокировка для безопасности детей. ► Деактивируйте блокировку для безопасности детей кнопкой $\mathcal{C}$. → "Блокировка для безопасности детей", Страница 14
На дисплее мигает $\mathcal{H}$ и прибор не запускается.	Рабочая камера еще не остыла для выбранного режима работы. 1. Выключите прибор и дайте ему остыть. 2. Снова активируйте режим.
На дисплее появляется $\mathcal{F}$ $\mathcal{B}$.	Достигнуто максимальное время выполнения работы. Чтобы избежать нежелательной длительной работы, прибор автоматически прекращает нагрев через несколько часов, если установки не были изменены. ► Выключите прибор. При необходимости можно снова выполнить настройки. Рекомендация: Для предотвращения нежелательного выключения прибора при продолжительном времени приготовления установите время приготовления. → "Функции времени", Страница 11
На дисплее появляется сообщение с $\mathcal{E}$, например, $\mathcal{E}\mathcal{B}\mathcal{5}\mathcal{-}\mathcal{3}\mathcal{2}$.	Неисправность электроники 1. Нажмите кнопку $\mathcal{O}$. ► При необходимости заново установите время суток. ✓ В случае однократной неисправности сообщение об ошибке погаснет. 2. Если сообщение об ошибке появится снова, обратитесь в сервисную службу. Дайте точную информацию о сообщении об ошибке и укажите номер $\mathcal{E}$ вашего прибора. → "Сервисная служба", Страница 25
Неудовлетворительный результат приготовления.	Были использованы несоответствующие установки. Установочные значения, например температура или время приготовления зависят от рецепта, объема блюда и самих продуктов. ► В следующий раз установите более высокие или более низкие значения. 
Неудовлетворительный результат режима очистки.	Рабочая камера слишком сильно загрязнена. ► Перед запуском режима очистки удалите грубые загрязнения из рабочей камеры. ► Не забывайте регулярно очищать и ухаживать за вашим прибором. → "Очистка и уход", Страница 15

18.2 Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в рабочей камере перегорит, ее нужно заменить.

Примечание: Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки на 230 В мощностью 40 - 43 Вт вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки. Берите новую галогенную лампочку чистой сухой салфеткой. Это продлит срок службы лампочки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При замене лампы контакты в патроне находятся под напряжением.

- Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.

- Дополнительно выньте вилку сетевого кабеля или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Стеклянная крышка может разбиться под воздействием внешних факторов или из-за слишком сильного давления при накрывании посуды или снятии крышки с посуды.

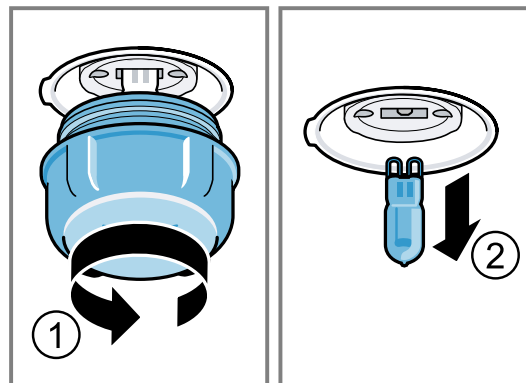
- Соблюдайте осторожность при накрывании или снятии крышки с посуды.

- Используйте прихватки или кухонное полотенце.

Требования

- Прибор отключен от электросети.
 - Рабочая камера остыла.
 - Новая галогенная лампочка для замены находится под рукой.
1. Во избежание повреждений положите в рабочую камеру кухонное полотенце.
 2. Отверните стеклянный плафон в направлении против часовой стрелки ①.

3. Извлеките галогенную лампочку, не поворачивая ее ②.



4. Вставьте новую галогенную лампочку и закрутите в патрон. Следите за положением штифтов.
5. В зависимости от типа прибора стеклянный плафон может быть оснащён уплотнительным кольцом. Вставьте уплотнительное кольцо.
6. Прикрутите стеклянный плафон.
7. Выньте кухонное полотенце из рабочей камеры.
8. Подключите прибор к электросети.

19 Утилизация

19.1 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 предприя-

тии, 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.

20 Сервисная служба

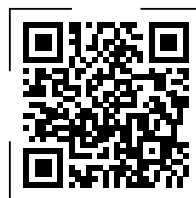
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.

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

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



Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности G.

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству: ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж

e-mail: ala-infokz@bshg.com

Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

Сделано в Польше

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

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.

Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



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

21 У вас всё получится!

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

21.1 Общие указания по приготовлению

Учитывайте данную информацию при приготовлении всех блюд.

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

ВНИМАНИЕ

Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решетку

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

Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель

В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.

Подходящие принадлежности можно приобрести через сервисную службу или в интернет-магазине.

→ "Дополнительные принадлежности", Страница 10

21.2 Указания для выпекания

При выпекании используйте указанные уровни установки.

Выпекание на одном уровне	Уровень
выпечка высокой формы или высокая форма на решётке	2
выпечка плоской формы или выпекание в противне	3
Выпекание на двух уровнях	Уровень
Универсальный противень	3
Противень	1
Формы на решётке:	Уровень
первая решётка	3
вторая решётка	1

Выпекание на трёх уровнях	Высота
Противень	5
Универсальный противень	3
Противень	1

Указания

- Для выпекания на нескольких уровнях одновременно используйте режим «Горячий воздух». Приготовление одновременно установленной выпечки не обязательно будет завершено в одно и то же время.
- Поставьте формы друг около друга или друг над другом в шахматном порядке в рабочую камеру.
- Для достижения оптимальной степени готовности мы рекомендуем использовать темные металлические формы для выпекания.

21.3 Указания по жарению и приготовлению на гриле

Установочные значения действительны для установки нефаршированных птицы, мяса или рыбы для жарения, имеющих такую же температуру, как в холодильнике, в холодную рабочую камеру.

- Чем больше кусок птицы, мяса или рыбы, тем ниже должна быть температура и больше время приготовления.
- Переворачивайте птицу, мясо и рыбу по истечении прим. от 1/2 до 2/3 заданного времени.
- При переворачивании птицы следите за тем, чтобы сначала птица находилась грудкой или кожей вниз.

Жарение и приготовление на гриле на решётке

Жарение на решётке особенно хорошо подходит для приготовления крупной птицы или нескольких кусков одновременно

- В зависимости от размеров и вида жаркого в универсальный противень следует налить до 0,5 л воды. Из собранного стекающего сока можно приготовить соус. Кроме того, образуется меньше дыма и духовой шкаф меньше загрязняется.
- Во время приготовления на гриле держите дверцу прибора закрытой. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце прибора.
- Кладите куски непосредственно на решётку. Дополнительно минимум на один уровень ниже установите универсальный противень скошенным краем к дверце прибора. Капли жира будут стекать в него.

Жарение в посуде

Приготовление в закрытой посуде позволяет содержать рабочую камеру в чистоте.

Следуйте информации производителя о посуде для жарения. Лучше всего использовать стеклянную посуду.

Открытая посуда

- Используйте посуду для жарения с высокими бортиками.
- Установите посуду на решётку.
- Если у вас нет подходящей посуды, используйте универсальный противень.

Закрытая посуда

- Установите посуду на решётку.
- Птица, мясо и рыба покрываются хрустящей корочкой и в закрытой жаровне. Используйте жаровню со стеклянной крышкой. Установите более высокую температуру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Если горячую посуду из стекла поставить на мокрую или холодную поверхность, стекло может треснуть.

- ▶ Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

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

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

21.4 Выбор блюд

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

Рекомендации по установкам для различных блюд

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма с отверстием посередине или Прямоугольная форма	2		150-170	50-70
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма с отверстием посередине или Прямоугольная форма	2		150-160	70-90
Сдобный пирог, тонкое тесто (в прямоугольной форме)	Форма с отверстием посередине или Прямоугольная форма	2		150-170	60-80
Сдобный пирог, 2 уровня	Форма с отверстием посередине или Прямоугольная форма	3+1		140-150	70-85
Фруктовый/творожный торт из песочного теста	Разъемная форма Ø 26 см	2		170-190	55-80
Пирог из дрожжевого теста в разъемной форме	Разъемная форма Ø 28 см	2		160-170	25-35
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	2		150-160 ¹	30-40
Бисквитный рулет	Универсальный противень	3		180-200 ¹	10-15
Пирог из песочного теста с сочной начинкой	Универсальный противень	2		160-180	55-95
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой	Универсальный противень	3		180-200	30-55
Кексы	Форма для кексов	2		170-190	20-40
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		160-180	25-35
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		160-170	25-45

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °С / режим гриля	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Универсальный противень	3		140-160	15-25
Мелкое печенье, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		140-160	15-25
Мелкое печенье, 3 уровня	Универсальный противень + 2х Противень	5+3+1		140-160	15-25
Безе	Универсальный противень	3		80-90 ¹	120-150
Хлеб, 1000 г (подовый в прямоугольной форме)	Универсальный противень или Прямоугольная форма	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Пицца, свежая – на противне	Универсальный противень	2		200-220	25-35
Пицца, свежая – на противне	Универсальный противень	3		180-200	20-30
Пицца, свежая, тонкое тесто, форма для пиццы	Форма для пиццы	2		250-270 ¹	15-20
Пицца, свежая, тонкое тесто, форма для пиццы	Форма для пиццы	2		250-270 ¹	8-13
Киш	Форма для тарта или Чёрная жёсть	1		210-230	30-40
Киш	Форма для тарта или Чёрная жёсть	2		190-210	25-35
Бурекас	Универсальный противень	1		180-200	40-50
Запеканка, пикантная, готовые продукты	Форма для запекания	2		200-220	30-60
Цыплёнок, нефаршированный, 1,3 кг	Открытая посуда	2		200-220	60-70
Цыпленок, кусочками, по 250 г	Открытая посуда	3		220-230	30-35
Гусь, нефаршированный, 3 кг	Открытая посуда	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Свинная корейка, постная, 1 кг	Плоская стеклянная форма	2		180	90-120
Жаркое из свинины, без кожи, например, шея, 1,5 кг	Открытая посуда	2		160-170	130-150
Жаркое из свинины, без кожи, например, шея, 1,5 кг	Открытая посуда	2		190-200	120-150
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг ²	Решетка + Универсальный противень	3		210-220	40-50 ³
Тушеная говядина, 1,5 кг ⁴	Закрытая посуда	2		200-220	130-150

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

² Установить универсальный противень под решётку.

³ Поверните блюдо по истечении 1/2 – 2/3 общего времени приготовления.

⁴ В начале процесса приготовления налейте жидкость в посуду, кусок жаркого должен быть погружен в жидкость минимум на 2/3

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Время приготовления, мин
Ростбиф, среднепрожаренный, 1,5 кг	Решетка + Универсальный противень	3		200-220	60-70 ¹
Гамбургер, толщиной 3–4 см ²	Решетка	4		3	25-30 ³
Баранья нога, без кости, среднепрожаренная, 1,0 кг, обвязанная ⁴	Открытая посуда	2		170-190	70-80 ⁵
Рыба, целиком, напр., форель, на гриле, 300 г ⁶	Решетка	2		160-180	20-30
Рыба, целиком, напр., форель, тушёная, 300 г	Закрытая посуда	2		170-190	30-40
Рыба, целиком, напр., лосось, тушёный, 1,5 кг	Закрытая посуда	2		180-200	55-65

Йогурт

Приготовьте йогурт с помощью прибора.

Приготовление йогурта

1. Выньте принадлежности и навесные элементы из рабочей камеры.

2. Предварительно приготовленный йогурт переложите в небольшую посуду, например, в чашки или небольшие стеклянные баночки.
3. Оберните посуду, например, пищевой пленкой.
4. Поставьте посуду на дно рабочей камеры.
5. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
6. Готовый йогурт поставьте для охлаждения в холодильник.

Рекомендации по установкам для десертов

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления, мин
Йогурт	Порционные формы	Дно рабочей камеры		40-45	8–9 ч

21.5 Особые способы приготовления и прочие варианты использования

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

Air Fry

Готовьте блюда с хрустящей корочкой и небольшим количеством жира с помощью Air Fry. Air Fry особенно подходит для продуктов, которые вы обычно жарите во фритюре в масле.

Указания по приготовлению в режиме Air Fry

Учитывайте данную информацию при приготовлении блюд с использованием Air Fry.

- Приготовление в режиме Air Fry возможно только на одном уровне.
- При приготовлении на эмалированном противне Air Fry блюдо приобретет хрустящую корочку. Перфорированная поверхность обеспечивает улучшенную циркуляцию воздуха вокруг блюда. Если противень Air Fry не входит в стандартную комплектацию прибора,

вы можете приобрести его в качестве специальной принадлежности.

- Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.
- Не используйте пергаментную бумагу. Воздух должен циркулировать в рабочей камере.
- Не размораживайте продукты глубокой заморозки.
- Равномерно выложите продукты на противень для жарки в воздухе. Если возможно, раскладывайте продукты по принадлежности только в один слой.
- Вставьте принадлежность в рабочую камеру на уровень 3. Если вы используете противень Air-Fry, на уровень 1 можно вставить пустой универсальный противень, чтобы защитить его от загрязнения.
- По истечении половины времени приготовления переверните блюдо. Если продуктов много, переверните их дважды.

Рекомендация: Добавляйте соль только после завершения приготовления. Это делает пищу более хрустящей. Овощи в панировке можно готовить в режиме Air Fry. Чтобы сэкономить жир, сбрызните панировку маслом из пульверизатора. Это позволит получить хрустящую корочку с небольшим количеством жира.

¹ Поверните блюдо по истечении 1/2 – 2/3 общего времени приготовления.

² Подставить универсальный противень на уровень 2.

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

⁴ Добавить в посуду воду, чтобы она покрывала дно.

⁵ Не переворачивать блюдо.

⁶ Установить универсальный противень под решётку.

Рекомендации по установкам для режима Air Fry

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления, мин
Картофель фри, замороженный	Противень для приготовления в режиме Air Fry	3		170-190	20-25
Картофельные зразы, с начинкой, замороженные	Противень для приготовления в режиме Air Fry	3		170-190	20-25
Картофельные оладьи, замороженные	Противень для приготовления в режиме Air Fry	3		170-190	20-25
Палочки и наггетсы из цыпленка, замороженные	Противень для приготовления в режиме Air Fry	3		170-190	10-15
Рыбные палочки, замороженные	Противень для приготовления в режиме Air Fry	3		170-190	15-20
Брокколи, в панировке	Противень для приготовления в режиме Air Fry	3		170-190	15-25

21.6 Контрольные блюда

Выпекание

- Установочные значения действительны при установке блюда в холодную рабочую камеру.
 - Соблюдайте указания по предварительному разогреву, приведенные в рекомендациях по установкам. Установочные значения действительны без быстрого нагрева.
 - Используйте для выпекания сначала самую низкую температуру из рекомендованных.
 - Выпечка, помещенная одновременно на противень или в форму, не обязательно будет готова одновременно.
- Уровни установки при выпекании на 2 уровнях:
 - Универсальный противень: уровень 3
 - Противень: уровень 1
 - Формы на решётке:
 - Первая решётка: уровень 3
 - Вторая решётка: уровень 1
 - Уровни установки при выпекании на 3 уровнях:
 - Противень: уровень 5
 - Универсальный противень: уровень 3
 - Противень: уровень 1
 - Бисквит на воде
 - Если вы выпекаете на 2 уровнях, поставьте разъемные формы друг под другом на решетках.
 - Кроме решетки вы также можете использовать противень Air Fry, предлагаемый производителем.

Рекомендации по установкам для выпекания

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Универсальный противень	3		140-150 ¹	25-35
Фигурное печенье	Универсальный противень	3		140 ¹	28-38
Фигурное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		140 ¹	30-40
Фигурное печенье, 3 уровня	Универсальный противень + 2x Противень	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Small Cakes	Универсальный противень	3		150 ¹	25-35
Small Cakes	Универсальный противень	3		150 ¹	20-30
Small Cakes	Универсальный противень	3		170	20-30

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

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления, мин
Small Cakes, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 уровня	Универсальный противень + 2х Противень	5+3+1		140 ¹	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	2		160-170 ²	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	2		160-170	30-40
Бисквит на воде, 2 уровня	Разъемная форма Ø 26 см	3+1		150-160 ²	35-50
Apple Pie, 2 шт.	2х Разъемная форма Ø 20 см	2		180-190	75-90

Приготовление на гриле

Рекомендации по установкам для приготовления на гриле

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Время приготовления, мин
Поджаренные тосты	Решетка	5		3 ³	5-6

22 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



mm

22.1 Общие указания по монтажу

Ознакомьтесь с данными указаниями перед началом установки прибора.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несет сборщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую пленку из рабочей камеры и с дверцы прибора.

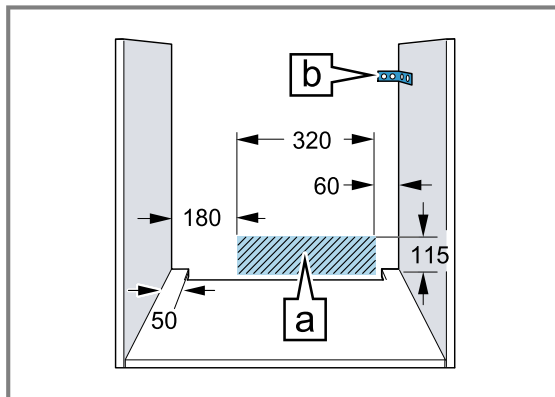
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 95 °C, а соседние фасады – до 70 °C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Разместите прибор на ровной горизонтальной поверхности.
- Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области  или за пределами встраиваемого модуля.

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

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

³ Предварительный разогрев прибора не требуется.

1 Незакрепленную мебель прикрепите к стене 0. с помощью обычного уголка .



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

После установки прибора отверстия на его задней стороне должны быть недоступны для детей, в т. ч. даже через выдвижные ящики и нижние кухонные шкафы. Выбирайте соответствующий вариант монтажа. В случае встраивания в кухонный остров задняя стенка должна быть закрытой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

- ▶ Не используйте удлинительные кабели или многоконтактные розетки.
- ▶ Используйте только допущенные производителем адаптеры и сетевые кабели.
- ▶ Если сетевой кабель слишком короткий и более длинного нет в наличии, следует связаться со специализированной электротехнической фирмой, чтобы адаптировать домовую внутреннюю проводку.

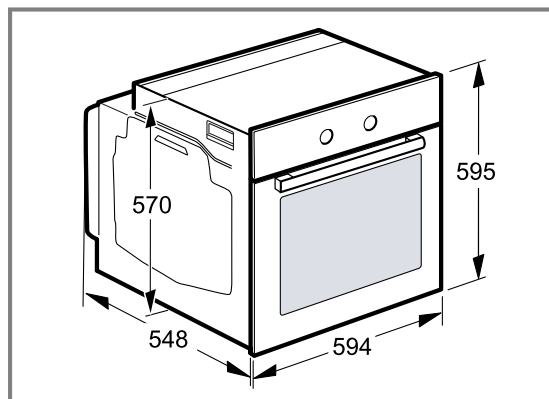
ВНИМАНИЕ

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.

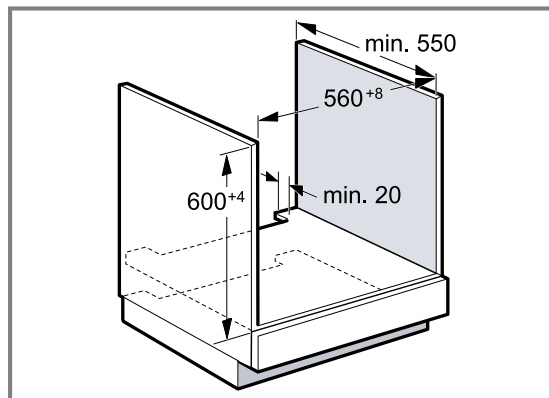
22.2 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



22.3 Установка под столешницей

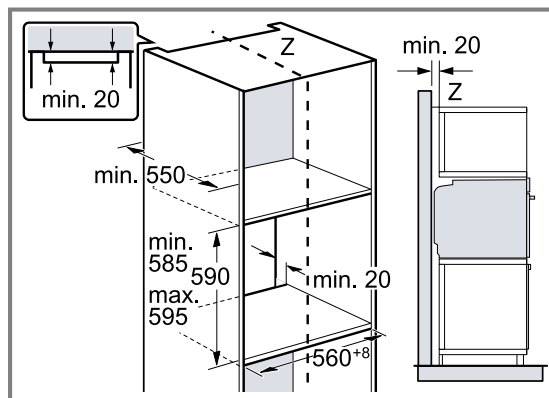
При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



- Для обеспечения вентиляции прибора в разделительной перегородке должно быть отверстие для вентиляции.
- В комбинации с индукционной варочной панелью зазор между столешницей и прибором не следует закрывать дополнительной планкой.
- Закрепите столешницу на мебельных модулях.
- Соблюдайте все имеющиеся инструкции по монтажу варочной панели.
- Соблюдайте региональные положения и требования по установке варочной панели.

22.4 Встраивание в шкаф-колонну

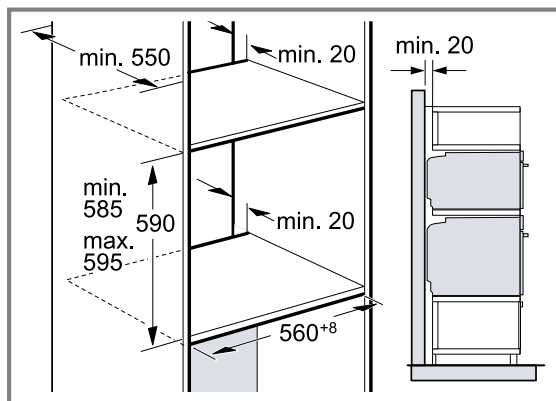
При встраивании в шкаф-колонну соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



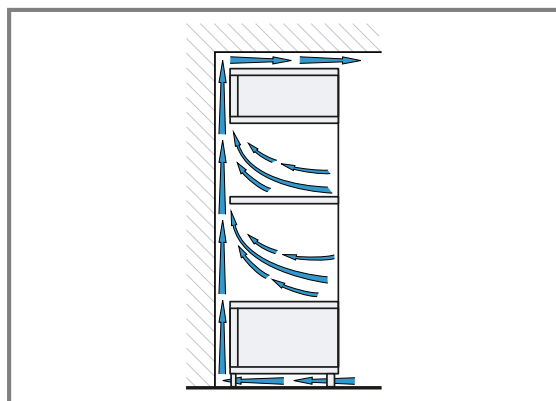
- Для обеспечения вентиляции прибора в разделительных перегородках должно быть отверстие для вентиляции.
- Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

22.5 Установка двух приборов в колонну

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



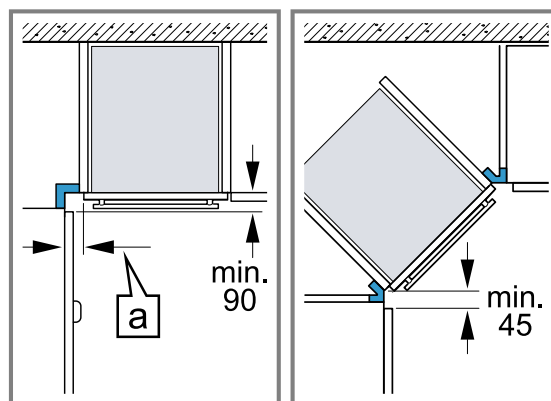
- Для обеспечения вентиляции приборов в промежуточных полках должно быть предусмотрено отверстие для вентиляции.
- Для обеспечения оптимальной вентиляции обоих приборов площадь вентиляционных отверстий в цоколе должна составлять не менее 200 см². Для этого сделайте вырез в цокольной панели или вставьте вентиляционную решетку.
- Необходимо убедиться в том, что воздухообмен обеспечивается в соответствии с эскизом.



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

22.6 Монтаж в углу

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

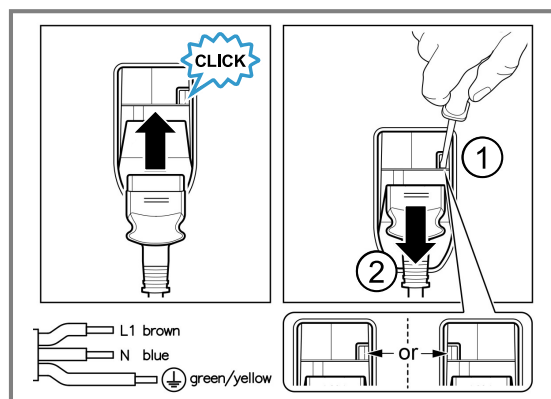


- Чтобы можно было открыть дверцу прибора, при установке в углу учитывайте минимально допустимые размеры. Значение **a** складывается из толщины фронтальных панелей мебели и высоты ручек.

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.

Электрическое подключение прибора с вилкой с защитным контактом

Примечание: 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.

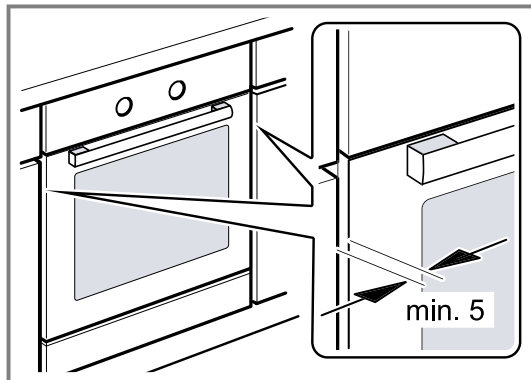
Электрическое подключение прибора без вилки с защитным контактом

Примечание: 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.

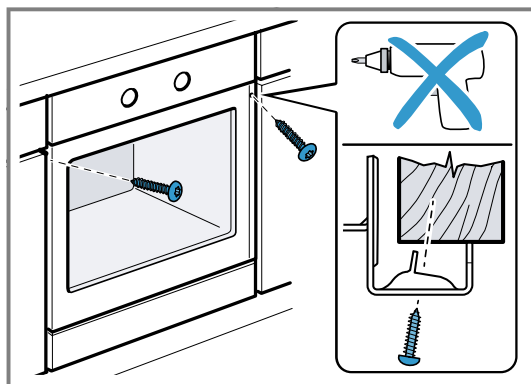
1. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке.
Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
2. Подключайте в соответствии со схемой.
Напряжение указано на типовой табличке.
3. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой: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

22.8 Монтаж прибора

1. Установите прибор и выровняйте его по центру.



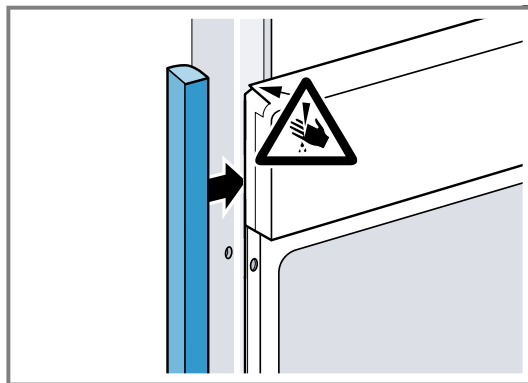
2. Прикрутите прибор.



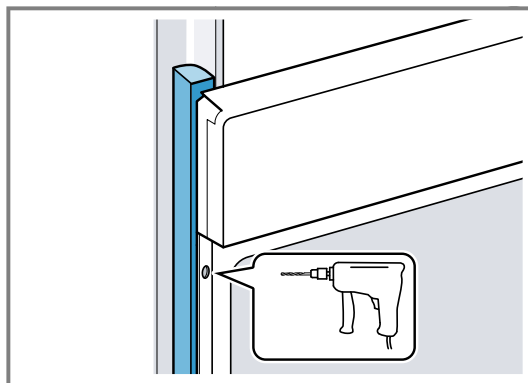
Примечание: Зазор между столешницей и прибором не должен быть закрыт дополнительной планкой. К боковым стенкам шкафа для встраивания запрещено прикреплять теплозащитные накладки.

22.9 Для кухонь без ручек с вертикальными профиль-ручками:

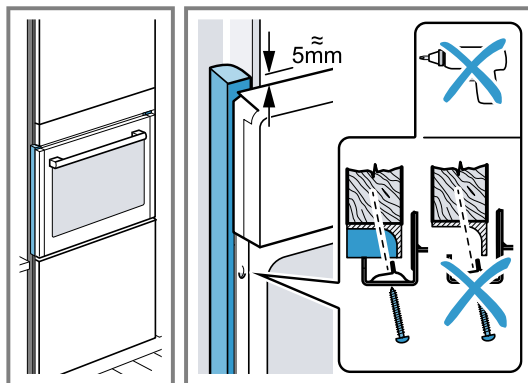
1. Используйте подходящие вставки с двух сторон, чтобы закрыть возможные острые края и обеспечить безопасность при монтаже.



2. Прикрепите вставку к мебели.
3. Предварительно просверлите отверстия во вставке и в мебели и скрепите их винтом.



4. Закрепите прибор подходящим винтом.



22.10 Демонтаж прибора

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Благодарим за выбор бытовой техники Bosch!

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

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

Бесплатная удобная регистрация, в том числе с мобильных телефонов:
www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Нужна помощь? Вы найдете ее здесь.

Обращайтесь, когда нужны советы экспертов Bosch, помощь в решении проблем или ремонт бытовой техники.

Bosch поможет вам справиться с техническими сложностями и окажет всестороннюю поддержку:

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001999683 (050430) REG25

ru