BOSCH

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

MyBosch

Микроволновая печь

BEL554M.2

[ru] Руководство пользователя и инструкция по установке

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 ... 8
6 Перед первым использованием ... 8
7 Стандартное управление ... 9
8 Приготовление на гриле ... 10
9 Память ... 11
10 Программы ... 11
11 Блокировка для безопасности детей ... 13
12 Базовые установки ... 13
13 Очистка и уход ... 14
14 Устранение неисправностей ... 16
15 Утилизация ... 17
16 Сервисная служба ... 17
17 У Вас все получится! ... 17
18 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ ... 24
18.1 Безопасность при монтаже ... 24

⚠ 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

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.
Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

Используйте прибор только:
- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- для бытового использования или использования в аналогичных целях, например: на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих предприятий; в сельскохозяйственных организациях; клиентами в гостиницах или других вариантах размещения, предусматривающих питание.

Этот прибор соответствует норме EN 55011 или CISPR 11. Этот продукт относится к группе 2, классу B. Принадлежность к группе 2 означает, что для нагрева пищевых продуктов создаются микроволны. Принадлежность к классу B означает, что прибор предназначен для бытового использования.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 15 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

⚠ 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.

⚠ 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 вырываться горячий пар и языки пламени.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

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

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

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

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

- Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

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

- Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Трещины, осколки или сколы на стеклянной вращающейся подставке могут представлять опасность.

- Не допускайте резкого контакта между твердыми предметами и вращающейся подставкой.
- Аккуратно используйте вращающуюся подставку.

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 (≥ 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.
- Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

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, защемлять 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.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▸ 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 17*

⚠ 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 Микроволновая печь

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАЖНЫМИ УКАЗАНИЯМИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть.
- ▸ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▸ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▸ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Продукты, их упаковка и контейнеры для хранения могут загореться.
- ▸ Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке.
- ▸ Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или из других воспламеняющихся материалов можно только под личным наблюдением.
- ▸ Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации.
- ▸ Не сушите продукты в микроволновой печи.
- ▸ Не размораживайте и не нагревайте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб при слишком высокой мощности микроволн или длительном времени.

Масло для приготовления пищи может загореться.
- ▸ Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!
Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться.
- ▸ Никогда не нагревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут лопнуть во время и после нагревания.
- ▸ Запрещено готовить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца в скорлупе.
- ▸ Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных.
- ▸ При приготовлении яичницы-глазуньи проколите желток.
- ▸ У продуктов питания с твёрдой кожурой или шкуркой, например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок кожура или шкурка могут лопнуть. Проколите кожуру или шкурку перед нагреванием.

Детское питание прогревается не равномерно.
- ▸ Не разогревайте детское питание в закрытой посуде.
- ▸ Всегда снимайте крышку или соску.
- ▸ После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое.
- ▸ Перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.
- ▸ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Герметично запаянная упаковка и закатанные в банки продукты при нагревании могут лопнуть.
- ▸ Всегда соблюдайте указания на упаковке.

- Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

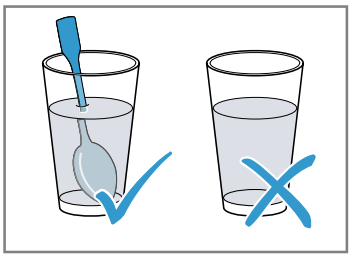
В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при незначительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного закипания.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть.

- Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

Использование металлической посуды или ёмкостей, а также посуды с металлической фурнитурой в режиме микроволн может вызвать образование искр. Это может привести к повреждению прибора.

- Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн.
- Используйте только посуду, предназначенную для микроволновой печи, или режим микроволн в комбинации с видом нагрева.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Прибор работает под высоким напряжением.

- Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения серьезного вреда здоровью!

Неправильная очистка может повредить поверхность прибора, сократить срок его службы и привести к возникновению опасных ситуаций, например, утечке микроволновой энергии.

- Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов.
- Всегда следите за чистотой рабочей камеры, дверцы и петель.
  → *"Очистка и уход", Страница 14*

Не используйте прибор с повреждённой дверцей. Возможна утечка микроволновой энергии.

- Не используйте прибор, если повреждена дверца или её пластиковая рамка.
- Ремонт прибора должен производиться только специалистами сервисной службы.

У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу.

- Никогда не снимайте защитный корпус.
- Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

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 (≥ 15 % алк.) (например, при добавлении в блюдо).

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.

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

- Протирайте конденсат каждый раз после завершения приготовления. После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.
- 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.

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.

2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.

ВНИМАНИЕ

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

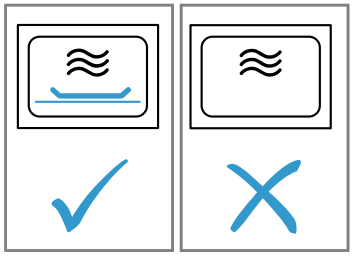
- Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Алюминиевая посуда, помещённая в прибор, может вызвать искровые разряды. Прибор может повредиться из-за искрообразования.

- Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

- Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



Приготовление попкорна в режиме микроволн несколько раз подряд при слишком высокой мощности микроволн может привести к повреждению рабочей камеры.

- Дайте прибору остыть в течение нескольких минут между приготовлениями.
- Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн.
- Используйте максимум 600 Вт.
- Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

Если снять защитную панель, можно повредить генератор микроволн.

- Запрещается снимать защитную панель генератора микроволн в рабочей камере.

Удаление прозрачной пленки с внутренней стороны дверцы может привести к повреждению дверцы прибора.

- Никогда не снимайте прозрачную пленку с внутренней стороны дверцы.

Проникшая в прибор жидкость может повредить вращающуюся подставку.

- Следите за процессом приготовления.
- Сначала установите более короткую продолжительность и при необходимости увеличьте ее.
- Никогда не используйте прибор без вращающейся подставки.

Использование неподходящей посуды может привести к повреждению прибора или травмированию.

- В режиме гриля или комбинированном режиме с микроволнами используйте только термостойкую посуду.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Во время приготовления открывайте дверцу прибора как можно реже.

✔ Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительный подогрев прибора.

Отключите отображение времени в режиме ожидания.

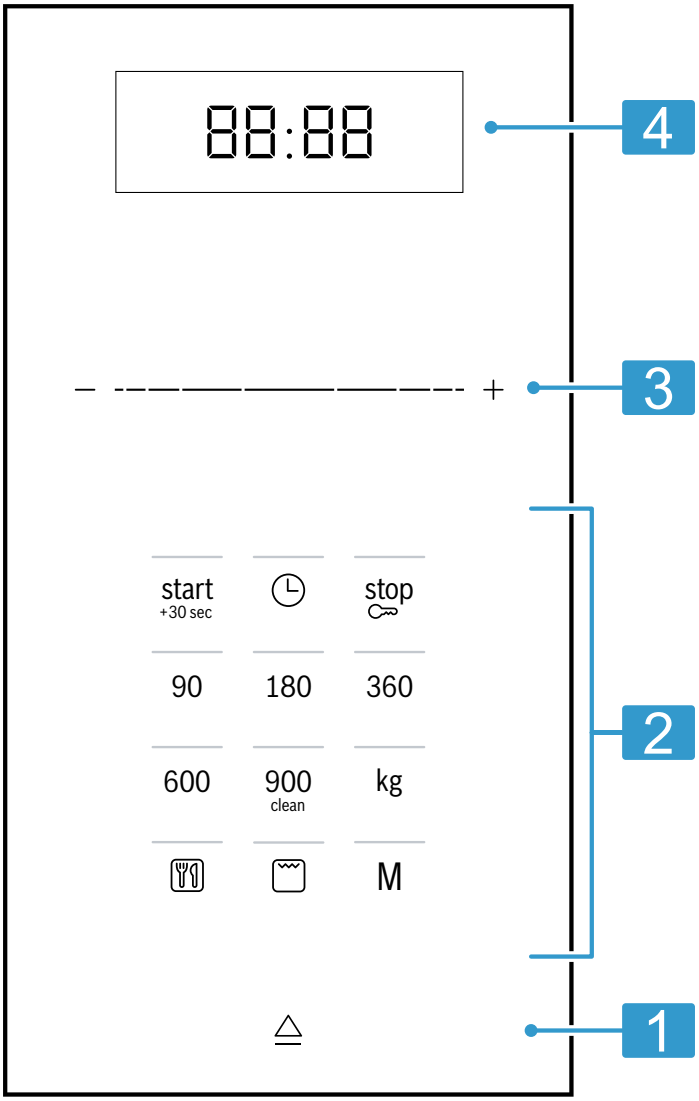
✔ Прибор расходует меньше электроэнергии в режиме ожидания.

4 Знакомство с прибором

4.1 Панель 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.



1	Автоматическая кнопка открывания дверцы	Автоматическое открывание дверцы.
2	Сенсорные поля	Выбор функций.
3	Зона настройки	Установка времени суток, времени приготовления или программ автоматического приготовления.
4	Дисплей	Отображение времени суток или времени приготовления.

Сенсорные поля

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

90-900	Выбор мощности микроволн в Вт.
	Выбор программ автоматического приготовления.
kg	Выбор веса для программ.
	Выбор режима «Гриль».
	Отображение или установка времени суток.
start	Запуск духового шкафа.
M	Выбор данных из памяти.
stop	Выключение или остановка режима.
	Активировать или деактивировать функцию блокировки для безопасности детей.
	Открывание дверцы прибора.
clean	Программа для поддержания чистоты

Зона настройки

В зоне настройки можно изменить установочные значения, отображающиеся на дисплее.
Зона настройки функционирует как колесико. Для изменения установки проведите пальцем влево или вправо. Чем быстрее вы это делаете, тем быстрее крутится колёсико. Нажмите на него, чтобы остановить и выполнить подтверждение точной установки.

Автоматическая кнопка открывания дверцы

Открывает дверцу прибора при использовании автоматического открывания. Вы можете полностью открыть дверцу прибора вручную.

Указания
- При отключении электроэнергии автоматическое открывание дверцы не работает. Вы можете открыть дверцу вручную.
- При открывании дверцы прибора при его работе выполнение режима приостанавливается.
- Если вы закроете дверцу, работа прибора не возобновится автоматически. Вам необходимо запустить режим работы.
- Если прибор был выключен в течение длительного времени, дверца прибора открывается с задержкой.

4.2 Виды нагрева

Здесь приведён обзор видов нагрева и рекомендации по их использованию.

Символ	Наименование	Применение
90-900	Микроволновая печь	Размораживание, приготовление или разогревание продуктов и жидкостей.
⊓	Приготовление на гриле	Запекание продуктов.
	Комбинированный режим с микроволнами	▪ Выпекание запеканок и гратенов. ▪ Подрумянивание блюд.

4.3 Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости.
Во время работы в микроволновом режиме прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор.

Примечание: Охлаждающий вентилятор может продолжать работу, даже если прибор уже выключен.

4.4 Конденсат

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

5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.
В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности	Применение
Решётка	▪ Решётка для приготовления на гриле и запекания ▪ Решётка, как место для размещения посуды

6 Перед первым использованием

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

6.1 Первый ввод в эксплуатацию

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

Примечание: После подключения к сети или отключения электроэнергии раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается несколько нулей. Прежде чем прозвучит другой сигнал и вы сможете установить время суток, может пройти несколько секунд.

Требования
- Раздаётся звуковой сигнал.
- На дисплее отображается – 12:00.
- Загорается индикаторная лампочка над ◷.

1. Установите время суток в зоне настройки.
2. Нажмите ◷.

6.2 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

1. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, принадлежностей или других предметов.
2. Очистите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканевой салфеткой.
3. Чтобы устранить запах нового прибора, протрите пустую рабочую камеру горячим мыльным раствором.
→ *"Очистка рабочей камеры", Страница 14*

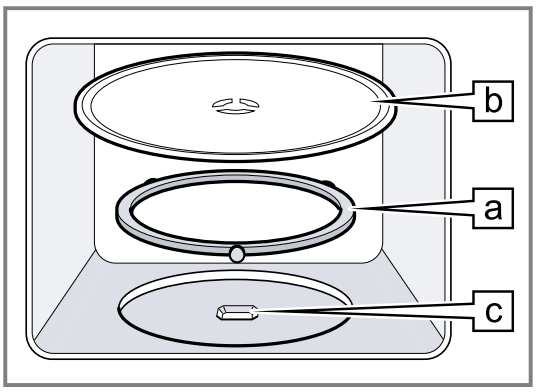
6.3 Чистка принадлежностей

▸ Тщательно очистите принадлежности салфеткой из мягкой ткани и мыльным раствором.

6.4 Установка вращающейся подставки

Используйте прибор со вставленной вращающейся подставкой.

1. Положите роликовое кольцо ⓐ в углубление на дно рабочей камеры.



2. Вставьте вращающуюся подставку ⓑ в приводной механизм ⓒ посередине дна рабочей камеры.
3. Проверьте, правильно ли закреплена вращающаяся подставка.

Примечание: Вращающаяся подставка может вращаться как в левую, так и в правую сторону.

7 Стандартное управление

7.1 Мощность микроволн

Здесь приведен обзор мощности микроволн и рекомендации по их применению.

Мощность микроволн в Вт	Применение
90	Щадящее размораживание продуктов.
180	Размораживание и доведение до готовности продуктов.
360	Доведение до готовности мяса и рыбы или щадящее разогревание блюд.
600	Разогревание блюд и доведение их до готовности.
900	Разогревание жидкостей.

Примечание
Вы можете установить мощность микроволн для определенного времени приготовления:
- 900 Вт на 30 минут
- 600 Вт на 60 минут
- 90 Вт, 180 Вт и 360 Вт на 99 минут

7.2 Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн

Чтобы равномерно разогревать блюда и не повредить прибор, используйте подходящую посуду и принадлежности.

Примечание: Прежде чем использовать посуду в микроволновой печи, ознакомьтесь с информацией от производителя. В случае сомнений проведите проверку пригодности посуды.

Пригодно для использования в микроволновой печи

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из термостабильного материала, подходящего для использования в микроволновой печи: ▪ Стекло ▪ Стеклокерамика ▪ Фарфор ▪ Термостабильный пластик ▪ Полностью глазурованная керамика без трещин	Эти материалы пропускают микроволны. Микроволны не повреждают жаропрочную посуду.
Металлические приборы	**Примечание:** Чтобы избежать задержки закипания, вы можете использовать металлические приборы, например, ложку в стакане.

ВНИМАНИЕ
Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.
- ▸ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Не пригодно для использования в микроволновой печи

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из металла	Металл не пропускает микроволны. Продукты почти не нагреваются.
Посуда с золотистой или серебристой отделкой	Микроволны могут повредить золотой и серебряный декор.

Посуда и принадлежности	Обоснование
	Рекомендация: Используйте посуду только в том случае, если производитель гарантирует, что посуда подходит для применения в микроволновой печи.

7.3 Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи

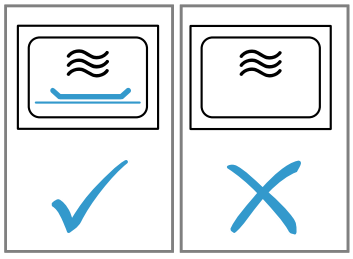
Проверьте пригодность посуды к использованию в микроволновой печи при помощи специального теста. Пустую посуду можно использовать в режиме микроволн только во время проведения проверки пригодности.

⚠ **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.

1. Поставьте пустую посуду в рабочую камеру.
2. Установите максимальную мощность микроволн на ½ – 1 минуту.
3. Запустите режим работы.
4. Проверка посуды происходит следующим образом:
   - Если посуда осталась холодной или теплой, она подходит для использования в микроволновой печи.
   - Если посуда стала горячей или возникли искры, прервите проверку пригодности. Посуда не подходит для использования в микроволновой печи.

7.4 Установка мощности микроволн

ВНИМАНИЕ
Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.
- ▸ Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



Рекомендация: Чтобы максимально использовать возможности прибора, вы можете руководствоваться информацией в рекомендациях по установкам.
→ *"У Вас все получится!", Страница 17*

1. Соблюдайте указания по технике безопасности. →*Страница 4*
2. Соблюдайте указания по предотвращению материального ущерба. →*Страница 6*
3. Следуйте указаниям по применению посуды и принадлежностей, пригодных для использования в микроволновой печи. →*Страница 9*
4. Установите необходимую мощность микроволн с помощью кнопок.
5. Установите требуемое время приготовления в зоне настройки.
6. Для запуска режима работы нажмите start.
- ✔ Начинается отсчёт времени приготовления.
- ✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Теперь вы можете открыть дверцу прибора или нажать stop, затем на приборе отобразится время суток.

Примечание: Если вы откроете дверцу рабочей камеры во время работы, выполнение режима с использованием микроволн прервётся и остановится отсчёт установленного времени приготовления. Если вы закроете рабочей камеры, выполнение режима возобновится.

7.5 Изменение времени приготовления

Вы можете изменить время приготовления в любой момент.
- ▸ Установите требуемое время приготовления в зоне настройки.

7.6 Прерывание режима

1. Нажмите stop или откройте дверцу прибора.
- ✔ Загорается индикаторная лампочка над start.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите start.

7.7 Отмена режима

- ▸ Дважды нажмите stop или откройте дверцу и нажмите stop однократно.

7.8 Быстрый запуск

Вы можете запустить максимальную мощность микроволн нажатием одной кнопки.
- ▸ Нажмите start +30 sec.
- ✔ Максимальная мощность микроволн включается в течение 30 секунд.
- ✔ Повторное нажатие start +30 sec увеличивает продолжительность выполнения режима еще на 30 секунд.

8 Приготовление на гриле

При приготовлении на гриле ваши блюда могут особенно хорошо подрумяниться или запечься. Режим приготовления на гриле можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимом микроволн.

8.1 Установка режима гриля

1. Нажмите ⊡.
- ✔ Загорается индикаторная лампа над ⊡ и на дисплее отображается 10:00 мин.
2. Установите требуемое время приготовления в зоне настройки.

3. Для запуска режима работы нажмите start.
✔ Начинается отсчёт времени приготовления.
✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Теперь вы можете открыть дверцу прибора или нажать stop, затем на приборе отобразится время суток.

8.2 Изменение времени приготовления

Вы можете изменить время приготовления в любой момент.

▸ Установите требуемое время приготовления в зоне настройки.

8.3 Прерывание режима

1. Нажмите stop или откройте дверцу прибора.
✔ Загорается индикаторная лампочка над start.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите start.

8.4 Отмена режима

▸ Дважды нажмите stop или откройте дверцу и нажмите stop однократно.

8.5 Микрокомби

Чтобы сократить время приготовления, вы можете комбинировать режим «Гриль» с режимом микроволн.

Установка режима «Микрокомби»

1. Нажмите на значение мощности микроволн 90, 180 или 360.
✔ Загорается индикаторная лампа над нажатой кнопкой и на дисплее отображается 1:00 мин.
2. Нажмите .
3. Установите требуемое время приготовления в зоне настройки.
4. Для запуска режима работы нажмите start.
✔ Начинается отсчёт времени приготовления.
✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Теперь вы можете открыть дверцу прибора или нажать stop, затем на приборе отобразится время суток.

Примечание: Если вы откроете дверцу рабочей камеры во время работы, выполнение режима с использованием микроволн прервётся и остановится отсчёт установленного времени приготовления. Если вы закроете рабочей камеры, выполнение режима возобновится.

9 Память

С помощью функции памяти вы можете сохранить и в любой момент снова вызвать свое любимое блюдо.

Рекомендация: Если вы часто готовите какое-то блюдо, воспользуйтесь функцией памяти.

9.1 Ввод в память

Примечание
- Сохранение в памяти нескольких значений мощности микроволн не предусмотрено.
- Сохранить автоматическую программу невозможно.

1. Нажмите M.
✔ Загорается индикаторная лампочка над M.
2. Установите необходимую мощность микроволн с помощью кнопок.
✔ Загорается индикаторная лампа над кнопкой, и на дисплее отображается 1:00 мин.
3. Установите требуемое время приготовления в зоне настройки.
4. При необходимости выберите одну из опций:
   ▸ Чтобы сохранить память и сразу начать, нажмите start.
   ▸ Чтобы сохранить память и не начинать, нажмите M.
✔ Если прибор не запускается, на дисплее отображается время суток, и прибор сохраняет установку.

9.2 Запуск программ из памяти

Можно легко запустить сохранённую в памяти программу. Поставьте блюдо в прибор и закройте дверцу.

1. Нажмите M.
✔ Отображаются сохранённые в памяти установки.
2. Нажмите start.
✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Теперь вы можете открыть дверцу прибора или нажать stop, затем на приборе отобразится время суток.

9.3 Прерывание режима

1. Нажмите stop или откройте дверцу прибора.
✔ Загорается индикаторная лампочка над start.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите start.

9.4 Отмена режима

▸ Дважды нажмите stop или откройте дверцу и нажмите stop однократно.

10 Программы

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

10.1 Установка программы

1. Выберите программу.
2. Нажимайте , пока на дисплее не появится номер нужной программы.
✔ Загорается индикаторная лампочка над .
3. Нажмите kg.
✔ Загорается индикаторная лампочка над kg и на дисплее отображается рекомендуемый вес.
4. Установите вес блюда в зоне настройки.
Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.

5. Для запуска режима работы нажмите start.
✔ Начинается отсчёт времени приготовления.
6. Когда во время программы раздастся звуковой сигнал, откройте дверцу прибора.
   ▸ Разделите, перемешайте или переверните блюдо.
   ▸ Закройте дверцу прибора.
   ▸ Нажмите start.

✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Теперь вы можете открыть дверцу прибора или нажать stop, затем на приборе отобразится время суток.

10.2 Прерывание режима

1. Нажмите stop или откройте дверцу прибора.
✔ Загорается индикаторная лампочка над start.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите start.

10.3 Отмена режима

▸ Дважды нажмите stop или откройте дверцу и нажмите stop однократно.

10.4 Размораживание с помощью программ автоматического приготовления

С помощью 4 программ размораживания вы можете разморозить мясо, птицу и хлеб.

Программа	Вид блюда	Посуда	Диапазон веса, кг
P01	Мясной фарш	Открытая	0,20-1,00
P02	Куски мяса	Открытая	0,20-1,00
P03	Цыплёнок, цыплёнок кусочками	Открытая	0,40-1,80
P04	Хлеб	Открытая	0,20-1,00

Размораживание блюд с помощью программ автоматического приготовления

1. Выньте продукты из упаковки.
   Используйте плоские продукты, разделенные на порции, которые хранились при -18 °C.
2. Взвесьте продукты.
   Вес требуется при задании установок для программы.
3. Поместите продукты на плоскую посуду, подходящую для использования в микроволновой печи, например стеклянную или фарфоровую тарелку.
   Не накрывайте крышкой.
4. Установите программу. → *Страница 11*
5. **Примечание:** При размораживании мяса и птицы образуется жидкость.
   Удаляйте жидкость при переворачивании, ни в коем случае нельзя использовать её при дальнейшем приготовлении, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
6. Отделите друг от друга плоские куски блюда и фарш, прежде чем оставить их на некоторое время.
7. Дайте размороженным продуктам постоять от 10 до 30 минут, чтобы температура выровнялась.
   Для больших кусков мяса это время может быть более продолжительным, чем для маленьких. После того, как продукты постояли некоторое время, удалите внутренности птицы.
8. Продолжайте обработку блюда, даже если у толстых кусков мяса все еще сохраняется замороженная сердцевина.

10.5 Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления

Вы можете приготовить рис, картофель или овощи с помощью 3 программ приготовления.

Программа	Вид блюда	Посуда	Диапазон веса, кг	Указания
P05	Рис	С крышкой	0,05-0,20	▪ Используйте большую высокую посуду для риса. ▪ Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. ▪ На каждые 100 г риса добавляйте в два-три раза больше воды.
P06	Картофель	С крышкой	0,15-1,00	▪ Если вы хотите приготовить отварной картофель, нарежьте свежий картофель на мелкие ровные кусочки. ▪ На каждые 100 г отварного картофеля добавляйте одну ст. л. воды и немного соли.
P07	Овощи	С крышкой	0,15-1,00	▪ Взвесьте свежие очищенные овощи. ▪ Нарежьте овощи на небольшие ровные кусочки. ▪ На каждые 100 г овощей добавляйте 1 ст. л. воды.

Приготовление блюд с помощью программ автоматического приготовления

1. Взвесьте продукты.
   Вес требуется при задании установок для программы.
2. Поместите продукты в посуду, подходящую для использования в микроволновой печи, и накройте крышкой.
3. Добавьте некоторое количество воды в соответствии с инструкциями производителя на упаковке.
4. Установите программу. → *Страница 11*
5. По завершении выполнения программы снова перемешайте продукты.

6. Дайте продуктам постоять от 5 до 10 минут, чтобы температура выровнялась.

Результат приготовления зависит от свойств и качества продуктов.

10.6 Комбинированная программа приготовления

С комбинированной программой приготовления вы можете комбинировать режимы микроволн и «Гриль».

Программа	Вид блюда	Посуда	Диапазон веса, кг
P08	Запеканка замороженная, до 3 см высотой	Открытая	0,40-0,90

Приготовление блюд с комбинированной программой приготовления

1. Выньте продукты из упаковки.
2. Взвесьте продукты.
   Вес требуется при задании установок для программы.
3. Размещайте продукты на жаропрочной и не слишком большой посуде, пригодной для микроволновой печи.
4. Установите программу. → *Страница 11*
5. По завершении выполнения программы дайте продуктам постоять от 5 до 10 минут, чтобы температура выровнялась.

11 Блокировка для безопасности детей

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

11.1 Включение блокировки для безопасности детей

Требование: Прибор выключен.

- ▸ В течение 4 секунд удерживайте нажатой stop.
- ✔ Панель управления заблокирована.
- ✔ На дисплее появляется SAFE.

11.2 Деактивация блокировки для безопасности детей

- ▸ В течение 4 секунд удерживайте нажатой stop.
- ✔ Панель управления разблокирована.

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.

Установка	Выбор	Значение
Сигнал нажатия кнопок	▪ On[1] ▪ OFF	Включение и выключение звука нажатия кнопок. **Примечание:** Звук нажатия кнопок активен при start и stop.
Демонстрационный режим	dEO	Активируйте или деактивируйте демонстрационный режим. **Примечание:** Прибор выключен. Можно использовать кнопки и дисплей; кнопки не работают. Демонстрационный режим в основном используется при продаже прибора.

12.2 Изменение базовой установки

Требование: Прибор выключен.

1. Нажмите и удерживайте start и stop в течение нескольких секунд.
- ✔ На дисплее появится первая базовая установка.
2. Нажмите start.
- ✔ На дисплее мигает текущее значение.
3. Установите нужное значение в зоне настройки.
4. Чтобы принять базовую установку, нажмите start.
5. Чтобы выйти из базовых установок, нажмите stop.
6. Выберите базовые установки в зоне настройки.
7. Чтобы отредактировать базовую установку, нажмите start.
- ✔ Выбранное значение загорается на дисплее.
8. Установите нужное значение в зоне настройки.
9. Чтобы принять базовую установку, нажмите start.
10. Чтобы выйти из базовых установок, нажмите stop.
11. Чтобы выйти из меню базовых установок, снова нажмите stop.

Рекомендация: Установку можно изменить в любое время.

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

12.3 Изменение продолжительности звукового сигнала

При выключении прибора раздаётся звуковой сигнал. Продолжительность звукового сигнала можно изменить.

- ▸ Нажмите start и удерживайте прим. 6 секунд.
- ✔ Продолжительность сигнала меняется от короткой до длинной.
- ✔ Прибор принимает продолжительность сигнала и отображает время суток.

12.4 Установка времени суток

Примечание: После подключения к сети или отключения электроэнергии раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается несколько нулей. Прежде чем прозвучит другой сигнал и вы сможете установить время суток, может пройти несколько секунд.

Требования

- Раздаётся звуковой сигнал.
- На дисплее отображается – 12:00.
- Загорается индикаторная лампочка над ◷.

1. Установите время суток в зоне настройки.
2. Нажмите ◷.

12.5 Отключение индикации времени суток

Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором, можно отключить индикацию времени суток.

1. Нажмите ◷.
2. Нажмите stop.
   Чтобы снова отобразить время суток, еще раз нажмите ◷.

13 Очистка и уход

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

13.1 Моющие средства

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.
- ▸ Используйте средство для очистки стёкол, скребок для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.

Частицы соли в новых губках могут повредить поверхности.

- ▸ Тщательно вымойте новые губки для мытья посуды перед использованием.

Чистящие средства для отдельных поверхностей и компонентов см. в руководствах по очистке.

13.2 Очистка прибора

Очищайте прибор в соответствии с указаниями, чтобы не повредить отдельные компоненты или поверхности неподходящим способом очистки или чистящим средством.

⚠ **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 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.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 14*
2. Следуйте указаниям по очистке отдельных компонентов или поверхностей прибора.
3. Если не указано иное:
   - ▸ Компоненты прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и тканевой салфетки.
   - ▸ Протрите насухо мягкой тканевой салфеткой.

13.3 Очистка рабочей камеры

ВНИМАНИЕ
Несоответствующая очистка может привести к повреждению рабочей камеры.

- ▸ Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители или абразивные чистящие средства.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 14*
2. Очищайте горячим мыльным раствором или раствором уксуса.

3. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов.
   Используйте средство для очистки духовых шкафов только в остывшей рабочей камере.
   Рекомендация: Чтобы избежать неприятных запахов, нагревайте чашку воды с несколькими каплями лимонного сока в течение 1–2 минут при максимальной мощности микроволн. Чтобы избежать задержки закипания, всегда кладите в ёмкость ложку.
4. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
5. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

Очистка вращающейся подставки

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. →*Страница 14*
2. Снимите вращающуюся подставку.
3. Для очистки вращающейся подставки используйте горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.
5. Установите вращающуюся подставку на место.
   Убедитесь, что вращающаяся подставка зафиксировалась правильным образом.

13.4 Очистка передней панели прибора

ВНИМАНИЕ
Несоответствующая очистка может привести к повреждению передней панели прибора.
- Не используйте для очистки средства для очистки стёкол, металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
- Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали.
- Используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей из нержавеющей стали.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. →*Страница 14*
2. Переднюю панель прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и салфетки из мягкой ткани.
   Примечание: Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, например стекла, пластмассы или металла.
3. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить переднюю панель прибора из нержавеющей стали тонким слоем с помощью мягкой тканевой салфетки.
   Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

13.5 Очистка панели управления

ВНИМАНИЕ
Несоответствующая очистка может привести к повреждению панели управления.
- Не протирайте панели управления мокрой салфеткой.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. →*Страница 14*
2. Очистите панель управления салфеткой из микрофибры или влажной тканевой салфеткой.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

13.6 Чистка принадлежностей

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. →*Страница 14*
2. Размочите подгоревшие остатки пищи тканевой салфеткой, смоченной горячим мыльным раствором.
3. Тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и тканевой салфеткой или щёткой для мытья посуды.
4. Очищайте решётку средством для очистки изделий из нержавеющей стали или в посудомоечной машине.
   При сильном загрязнении используйте губку из нержавеющей стали или средство для очистки духовых шкафов.
5. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

13.7 Очистка стёкол дверцы

ВНИМАНИЕ
Несоответствующая очистка может привести к повреждению стёкол дверцы.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. →*Страница 14*
2. Стекла дверцы очищайте тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стёкол.
   Примечание: Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от освещения рабочей камеры.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

13.8 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.

Установка программы для поддержания чистоты

1. Добавьте несколько капель моющего средства в чашку с водой.
2. Чтобы избежать задержки закипания, положите в чашку ложку.
3. Поставьте чашку в центр рабочей камеры.
4. В течение 4 секунд удерживайте нажатой 900 clean.
5. Нажмите start +30 sec.
- ✔ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал.
6. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
7. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

14 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 17*

⚠ **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.
- Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

14.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. ▸ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Функциональная неисправность **1.** Отключите предохранитель в блоке предохранителей. **2.** Включите его снова примерно через 10 секунд. ✔ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. **3.** Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → *"Сервисная служба", Страница 17*
	Дверца закрыта не полностью. ▸ Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн. ▸ Установите более высокую мощность микроволн. →*Страница 10*
	В прибор помещено больше продуктов, чем обычно. ▸ Установите более длительное время приготовления. Двойной объём увеличивает время приготовления вдвое.
	Блюда холоднее, чем обычно. ▸ Переворачивайте или время от времени помешивайте блюдо.
Вращающаяся подставка царапает или скрипит.	Наличие загрязнения или инородного тела в области привода вращающейся подставки. ▸ Очистите роликовое кольцо и углубление в рабочей камере.
Выполнение режима с использованием микроволн прерывается.	Прибор неисправен. ▸ Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.
Прибор не работает. На дисплее отображается время приготовления.	Была случайно приведена в действие зона настройки. ▸ Нажмите stop.
	После установки не была нажата кнопка start. ▸ Нажмите start или отмените установку, нажав stop.
На дисплее загораются три нуля.	Сбой электропитания. ▸ Заново установите время суток. → *"Первый ввод в эксплуатацию", Страница 8*
На дисплее отображается M.	Активирован демонстрационный режим. ▸ Выключите режим демонстрации. → *"Базовые установки", Страница 13*
На дисплее появляется сообщение E 3.	Ошибка системы автоматического открывания дверей. **1.** Выключите прибор. **2.** Подождите 10 минут. **3.** Снова включите прибор.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее появляется сообщение E 3.	▸ Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.

15 Утилизация

15.1 Утилизация старого бытового прибора

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

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
   Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

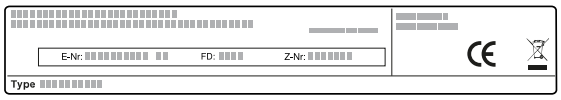
16 Сервисная служба

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

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 Китае

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

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



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

17 У Вас все получится!

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

17.1 Рекомендуемая последовательность действий

Примечание

- Рекомендации по установкам всегда подразумевают холодную и пустую рабочую камеру.
- Значения времени, указанные в обзорах, являются ориентировочным. Они зависят от качества и свойств продуктов.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут лопнуть во время и после нагревания.
- ▸ Запрещено готовить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца в скорлупе.
- ▸ Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных.
- ▸ При приготовлении яичницы-глазуньи проколите желток.
- ▸ У продуктов питания с твёрдой кожурой или шкуркой, например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок кожура или шкурка могут лопнуть. Проколите кожуру или шкурку перед нагреванием.

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.
- ▸ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

1. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
2. Выберите требуемое блюдо в рекомендациях по установкам.
3. Выложите блюдо в подходящую посуду.
→ *"Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн", Страница 9*
4. Установите посуду на вращающуюся подставку.
5. Выполните установки прибора в соответствии с рекомендациями по установкам.
Сначала установите более короткое время приготовления. При необходимости увеличьте время приготовления. Если в таблицах приводятся два показателя мощности и времени приготовления, первым используется первый показатель, а после сигнала второй. Если вы хотите приготовить блюдо, параметры которого отличаются от данных в таблице, установите примерно вдвое большее время приготовления для двойного объема.
6. Всегда используйте прихватки, когда достаете горячую посуду из рабочей камеры.

17.2 Советы по размораживанию и разогреванию

Задача	Совет
По истечении времени приготовления блюда должны быть размороже-ны, разогреты или готовы.	Увеличьте время приготов-ления. Продукты большего объёма и большей высоты требуют больше времени для обработки.
По истечении времени приготовления блюдо не должно быть перегрето по краям и готово посереди-не.	▪ Помешивайте блюдо вре-мя от времени. ▪ Установите меньшую мощность микроволн и большую продолжитель-ность.
После размораживания птица или мясо мягкие только снаружи, а внутри ещё не оттаяли.	▪ Установите меньшую мощность микроволн. ▪ При большом объёме размораживаемых про-дуктов несколько раз по-ворачивайте их во время размораживания.
Блюдо не должно быть слишком сухим.	▪ Установите меньшую мощность микроволн. ▪ Уменьшите время приго-товления. ▪ Накройте блюдо. ▪ Добавьте больше воды.

17.3 Размораживание

Вы можете использовать прибор для размораживания замороженных продуктов..

Размораживание блюд

1. Поставьте замороженные продукты в открытой посуде на вращающуюся подставку.
Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора.
2. Запустите режим работы.
По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.
3. **Примечание:** При размораживании мяса и птицы образуется жидкость.
Удаляйте жидкость при переворачивании, ни в коем случае нельзя использовать её при дальнейшем приготовлении, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
4. В процессе размораживания 1–2 раза переверните или перемешайте продукты.
Большие куски нужно переворачивать несколько раз.
5. Оставьте размороженные продукты ещё на 10–20 минут при комнатной температуре.
Вы можете удалить внутренности птицы. Мясо можно разделывать, даже если в самой середине оно не до конца разморозилось.

Размораживание с микроволнами

Соблюдайте рекомендации по установкам для размораживания блюд глубокой заморозки в режиме микроволн.

Вид блюда	Вес в г	Мощность микро-волн в Вт	Время приготовления, в мин
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 **2.** 15 - 25
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 **2.** 20 - 30

Вид блюда	Вес в г	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 [1] **2.** 4 - 6
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [1] **2.** 5 - 10
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [1] **2.** 10 - 15
Мясной фарш, смешанный [2,3]	200	90	10 [4]
Мясной фарш, смешанный [2,3]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [4] **2.** 10 - 15
Мясной фарш, смешанный [2,3]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [4] **2.** 10 - 20
Птица целиком или кусками [5]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 20
Птица целиком или кусками [5]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Рыбное филе, рыбные котлеты или рыбные ломтики [5]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Овощи, например, горошек	300	180	10 - 15
Фрукты, ягоды, например, малина [5]	300	180	7 - 10 [6]
Фрукты, ягоды, например, малина [5]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [6] **2.** 5 - 10
Растопить масло [7]	125	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 3
Растопить масло [7]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 3 - 4
Хлеб целиком	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5 - 10
Хлеб целиком	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 **2.** 10 - 20
Пирог, сухой, например, сдобный пирог [8,9]	500	90	10 - 15
Пирог, сухой, например, сдобный пирог [8,9]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог [8]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15 - 20
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог [8]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15 - 20

17.4 Разогревание

В этом приборе можно подогреть блюда.

Разогревание блюд

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

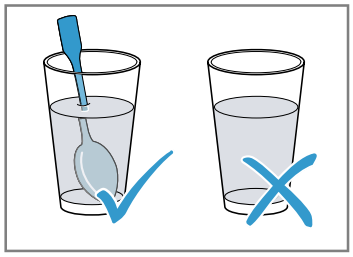
- Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**
При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при не-

[1] При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.
[2] Замораживать продукты на плоской поверхности.
[3] Достаньте размороженное мясо.
[4] Несколько раз перевернуть блюдо.
[5] Отделите друг от друга размороженные части.
[6] Время от времени осторожно перемешивать блюдо.
[7] Полностью снять упаковку.
[8] Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.
[9] Отделить куски пирога друг от друга.

значительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- ▸ При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного закипания.



ВНИМАНИЕ

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

- ▸ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

1. Извлеките готовые блюда из упаковки и поместите в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
2. Равномерно выложите блюдо в посуду.
3. Накройте продукты подходящей крышкой, тарелкой или специальной фольгой для микроволновой печи.
4. Запустите режим работы.
5. Время от времени переворачивайте или перемешивайте блюдо.
   Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
6. Следите за температурой.
7. Оставьте горячие продукты ещё на 2–5 минут при комнатной температуре.

Подогревание блюд глубокой заморозки с использованием микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для подогревания блюд глубокой заморозки в режиме микроволн.

Вид блюда	Вес в г	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	300 - 400	600	8 - 11
Суп	400	600	8 - 10
Рагу, густой суп	500	600	10 - 13
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш	500	600	12 - 17 [1]
Запеканка, например, лазанья, каннеллони	450	600	10 - 15
Гарниры, например, рис, макароны [2]	250	600	2 - 5
Гарниры, например, рис, макароны [2]	500	600	8 - 10
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь [3]	300	600	8 - 10
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь [3]	600	600	14 - 17
Шпинат [4]	450	600	11 - 16

Разогревание в режиме микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для подогревания блюд в режиме микроволн.

Вид блюда	Количество	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин
Напитки [5]	200 мл	800	2 - 3 [6,7]
Напитки [5]	500 мл	800	3 - 4 [6,7]
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью [8]	50 мл	360	ок. 0,5 [9,10]

[1] При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
[2] Добавить в блюдо немного жидкости.
[3] Добавить в посуду воду, чтобы она покрывала дно.
[4] Готовить блюдо без добавления воды.
[5] Положить ложку в стакан.
[6] Не перегревать алкогольные напитки.
[7] Следить за приготовлением блюда.
[8] Разогревать детское питание отдельно от соски или крышки.
[9] После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.
[1] Обязательно контролировать температуру.
[0]

Вид блюда	Количество	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью [1]	100 мл	360	ок. 1 [2,3]
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью [1]	200 мл	360	1,5 [2,3]
Суп, 1 тарелка	200 г	600	2 - 3
Суп, 2 тарелки	400 г	600	4 - 5
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	350 - 500 г	600	4 - 8
Мясо в соусе [4]	500 г	600	8 - 11
Рагу, густой суп	400 г	600	6 - 8
Рагу, густой суп	800 г	600	8 - 11
Овощи, 1 порция [5]	150 г	600	2 - 3
Овощи, 2 порции [5]	300 г	600	3 - 5

17.5 Приготовление

В этом приборе можно готовить блюда.

Приготовление блюд

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.
- Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

1. Убедитесь, что посуда помещается в рабочей камере и вращающаяся подставка может свободно вращаться.
   - Для жарения используйте высокую форму.
   - Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду.
2. Равномерно выложите блюдо в посуду.
3. При приготовлении в режиме микроволн накройте продукты подходящей крышкой, тарелкой или специальной фольгой для микроволновой печи.
   - В режиме «Гриль» не накрывайте блюдо.
   - В комбинированном режиме микроволн и гриля не накрывайте блюдо.
4. Установите посуду на вращающуюся подставку.
   - Установите решётку на вращающуюся подставку в режиме «Гриль». Без предварительного разогрева.
5. Запустите режим работы.
6. Оставьте горячие продукты ещё на 2–5 минут при комнатной температуре.
   - Перед тем как нарезать мясо, дать ему постоять еще прим. 5–10 минут.
   - Оставляйте запеканки и гратены постоять 5 минут в приборе после выключения.

Рекомендация: Всегда используйте деревянные шпажки при приготовлении рыбы или овощей на шампурах.

Приготовление с микроволнами

Вид блюда	Количество	Принадлежность	Мощность микроволн в Вт	Вид нагрева	Время приготовления, в мин	Указания
Цыпленок целиком, свежий, потрошеный	1200 г	Закрытая посуда	600	–	25–30	По истечении половины времени переверните.
Цыпленок кусочками, например, четвертинка цыпленка	800 г	Открытая посуда + Решетка	360	⊡	30–40	Положите кожей вверх. Не переворачивайте блюдо.
Крылья цыпленка, маринованные, замороженные	800 г	Открытая посуда + Решетка	360	⊡	15–25	Не переворачивайте блюдо.
Мясной рулет	750 г	Открытая посуда	**1.** 600 **2.** 360	**1.** - **2.** ⊡	**1.** 20–25 **2.** 25–35	Готовьте блюдо без крышки. Максимальная высота блюда составляет 6 см.
Рыба, например, кусочки филе	400 г	Открытая посуда	600	–	10–15	Добавьте в блюдо немного воды, лимонного сока или вина.

[1] Разогревать детское питание отдельно от соски или крышки.
[2] После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.
[3] Обязательно контролировать температуру.
[4] Отделить ломтики мяса друг от друга.
[5] Добавить в блюдо немного жидкости.

Вид блюда	Количество	Принадлежность	Мощность микроволн в Вт	Вид нагрева	Время приготовления, в мин	Указания
Рыбное филе, запеченное	400 г	Открытая посуда	360	⌸	10–15	Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
Рыба на шампурах	4–5 шт.	Решетка	180	⌸	10–15	Используйте деревянные шампуры.
Сладкая запеканка, например творожная запеканка с фруктами	1000 г	Открытая посуда	360	⌸	30–35	Максимальная высота блюда составляет 5 см.
Запеканка, пикантная, из сырых ингредиентов, например запеканка из макарон	1000 г	Открытая посуда	360	⌸	30–35	Посыпьте блюдо сверху сыром. Максимальная высота блюда составляет 5 см.
Запеканка, пикантная, из готовых ингредиентов, например картофельная запеканка	1000 г	Открытая посуда	360	⌸	30–40	Максимальная высота блюда составляет 4 см.
Суп, запеченный, например луковый суп	2–4 тарелки	Открытая посуда	–	⌸	15–20	–
Овощи,свежие	250 г	Закрытая посуда	600	–	5–10 [1]	Порежьте ингредиенты на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте 1–2 ст.л. воды. Помешивайте блюдо время от времени.
Овощи,свежие	500 г	Закрытая посуда	600	–	10–15 [1]	–
Овощи на шампурах	4–5 шт.	Решетка	180	⌸	15–20	Используйте деревянные шампуры.
Картофель	250 г	Закрытая посуда	600	–	8–10 [1]	Порежьте ингредиенты на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте 1–2 ст.л. воды. Помешивайте блюдо время от времени.
Картофель	500 г	Закрытая посуда	600	–	11–14 [1]	Порежьте ингредиенты на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте 1–2 ст.л. воды. Помешивайте блюдо время от времени.
Картофель	750 г	Закрытая посуда	600	–	15–22 [1]	Порежьте ингредиенты на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте 1–2 ст.л. воды. Помешивайте блюдо время от времени.
Рис	125 г	Закрытая посуда	**1.** 900 **2.** 180	**1.** - **2.** –	**1.** 5–7 **2.** 12–15	Добавьте вдвое больше жидкости.
Рис	250 г	Закрытая посуда	**1.** 900 **2.** 180	**1.** - **2.** –	**1.** 6–8 **2.** 15–18	Добавьте вдвое больше жидкости.
Хлеб для тостов (предварительно обжарить)	2–4 ломтика	Решетка	–	⌸	1 сторона: 2–4 2 сторона: 2–4	–
Запеченный хлеб для тостов	2–6 ломтиков	Решетка	–	⌸	7–10	Время приготовления варьируется в зависимости от начинки.

[1] Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

Вид блюда	Количество	Принадлежность	Мощность микроволн в Вт	Вид нагрева	Время приготовления, в мин	Указания
Фрукты, компот	500 г	Закрытая посуда	600	–	9–12	–
Сладкие блюда, например, пудинг быстрого приготовления	500 мл	Закрытая посуда	600	–	5–8	В процессе приготовления 2–3 раза хорошо перемешайте пудинг венчиком.

Пудинг из порошка для пудинга

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.
- Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

1. В высокой посуде, пригодной для использования в микроволновой печи, смешайте одну упаковку порошка для пудинга с сахаром, залейте небольшим количеством молока, в соответствии с инструкциями на упаковке, и размешайте, чтобы не образовались комочки.
2. Добавьте оставшийся объем молока и перемешайте.
3. Поставьте посуду в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
4. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
5. Перемешайте в первый раз через 3 минуты. Затем помешивайте каждую минуту до достижения желаемой консистенции.
   Время приготовления зависит от температуры молока и используемой посуды.

17.6 Контрольные блюда

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

Приготовление с микроволнами

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Омлет, 750 г	**1.** 360 **2.** 90	**1.** 12 - 17 **2.** 20 - 25	Поставьте форму Pyrex 20 x 25 см на вращающуюся подставку.
Бисквит	600	8 - 10	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.
Мясной рулет	600	20 - 25	Поставить форму Pyrex на вращающуюся подставку.

Размораживание с микроволнами

Рекомендации по установкам для размораживания в режиме микроволн.

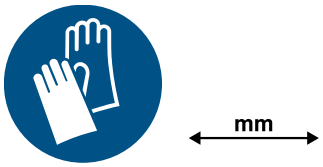
Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Мясо	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 - 7 **2.** 10 - 15	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.

Приготовление в комбинированном режиме с использованием микроволн

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Вид нагрева	Время приготовления, в мин	Указание
Картофельная запеканка	360	▭	35-40	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.

18 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



18.1 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Никогда не снимайте прозрачную пленку с внутренней стороны дверцы.
- 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.
- Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми и привести к порезам.
▸ Используйте защитные перчатки.

⚠ 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.

18.2 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
При неквалифицированном монтаже прибор может стать источником опасности.
▸ Только квалифицированный электрик может установить розетку или заменить соединительный кабель с учетом соответствующих стандартов.
▸ Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.
▸ Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

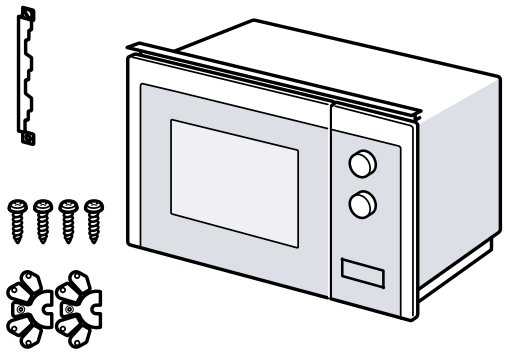
Электрическое подключение прибора без вилки с защитным контактом

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. Напряжение указано на типовой табличке.
3. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой:
   ▸ желто-зеленый = заземляющий провод ⏚
   ▸ синий = (ноль) нейтральный провод
   ▸ коричневый = фаза (фазовый провод)

18.3 Комплектация

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



18.4 Мебель для встраивания

Ниже приведены указания по безопасной установке.

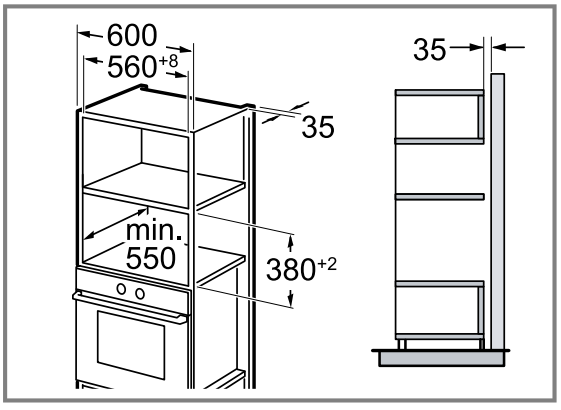
ВНИМАНИЕ
Опилки могут нарушить работу электрических элементов.

- ▸ Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора.
- ▸ Удалите опилки.

- Минимальная высота установки составляет 850 мм.
- У шкафа для встраивания не должно быть задней стенки.
- Вентиляционные прорези закрывать запрещается.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90°C, а соседние фасады – до 65°C.
- Этот прибор не подходит для встраивания в кухонную мебель без ручек с вертикальным профилем.

18.5 Установочные размеры для шкафа-колонны

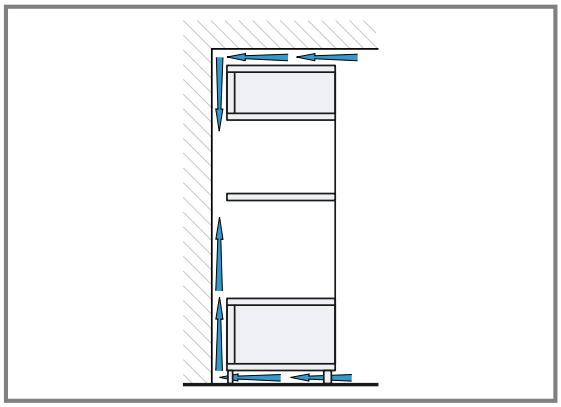
Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.



18.6 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.

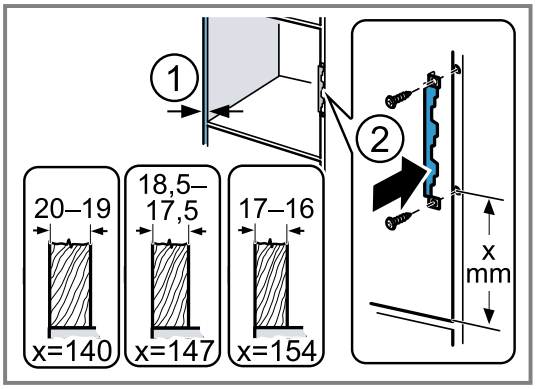
Для обеспечения оптимальной вентиляции обоих приборов площадь вентиляционных отверстий в цоколе должна составлять не менее 200 см². Для этого сделайте вырез в цокольной панели или вставьте вентиляционную решетку.
Необходимо убедиться в том, что воздухообмен обеспечивается в соответствии с эскизом.



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

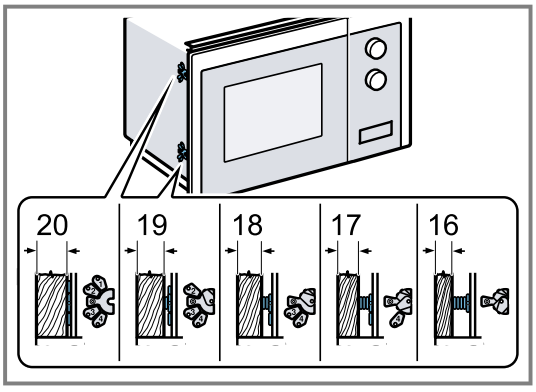
18.7 Подготовка шкафа-колонны

1. Определите толщину стенок мебели. ①
   Толщине стенки присваивается значение x.
2. **Примечание:** Значение x соответствует расстоянию от нижнего отверстия в соединительной пластине до дна встроенной мебели.
   Прикрутите соединительную пластину к шкафу-колонне. ②
   Обратите внимание на вычисленное значение x.

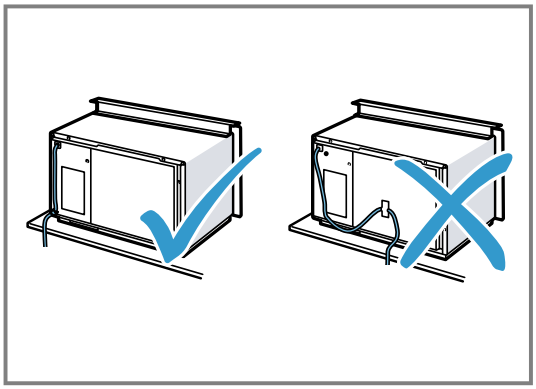


18.8 Установка прибора

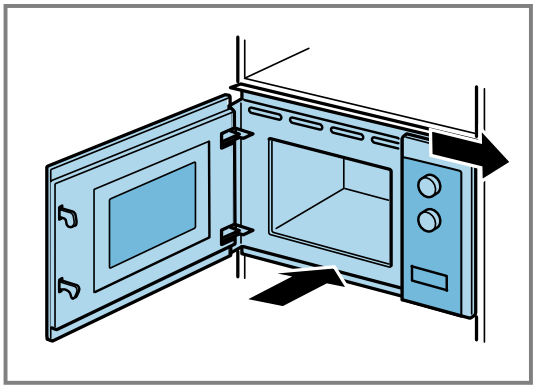
1. Закрепите распорки на приборе в соответствии с толщиной стенок.



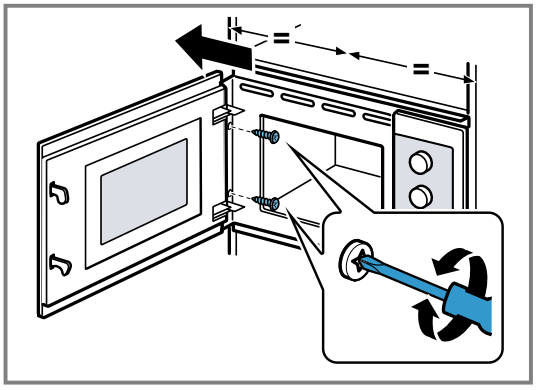
2. **Примечание:** Не зажимайте и не перегибайте соединительный провод.



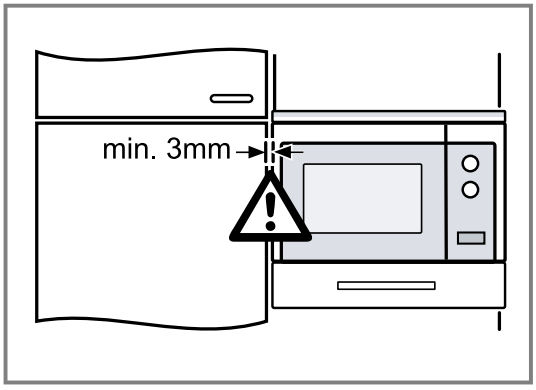
Установите прибор в шкаф и сдвиньте вправо.



3. Заворачивайте винты прибора до тех пор, пока он не будет выровнен по центру.



4. Проверьте расстояние до соседних приборов.



Расстояние до соседних приборов должно быть не менее 3 мм.

5. Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.

Благодарим за выбор бытовой техники Bosch!

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

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

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

Нужна помощь? Вы найдете ее здесь.

Обращайтесь, когда нужны советы экспертов Bosch, помощь в решении проблем или ремонт бытовой техники.
Bosch поможет вам справиться с техническими сложностями и окажет всестороннюю поддержку:
www.bosch-home.com/service
Контактная информация по всем странам в приложенном перечне центров сервисного обслуживания.

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

A Bosch Company

9001974053 (050425) REG25
ru