

# SIEMENS



SIEMENS

## Вбудована духовна шафа

HR538AB.1

uk Керівництво з експлуатації та інструкції зі встановлення



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

# Вміст

## КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1	Безпека .....	2
2	Як уникати матеріальної шкоди.....	4
3	Охорона довкілля й ощадливе користування.....	5
4	Знайомство.....	6
5	Приладдя.....	9
6	Перед першим використанням .....	10
7	Основні відомості про користування .....	11
8	Пара .....	11
9	Функції часу .....	14
10	Програми .....	15
11	Функція «Захист від доступу дітей» .....	18
12	Швидке нагрівання .....	19
13	Програма «Шабат» .....	19
14	Основні параметри.....	20
15	Чищення та догляд .....	21
16	Видалення накипу .....	24
17	Навісні елементи .....	25
18	Дверцята приладу .....	25
19	Усунення несправностей.....	28
20	Утилізація.....	31
21	Сервісні центри .....	31
22	Для досягнення кращого результату .....	31
23	ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ .....	36
23.1	Загальні вказівки щодо монтажу .....	36

## 1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

### 1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.

- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

### 1.2 Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для вбудовування. Дотримуйтеся спеціальної інструкції з монтажу.

Право підключати прилад без штекеру дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

Не використовуйте прилад:

- з зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.

### 1.3 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.

Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

### 1.4 Безпечна експлуатація

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

→ "Приладдя", Стор. 9

#### УВАГА! – Небезпека пожежі!

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.

- ▶ Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру.
- ▶ При появі диму, вимкніть прилад або витягніть штекер і тримайте двері закрити-

ми. Це допоможе загасити полум'я, що виникло.

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть загорітись.

- ▶ Перед використанням видаліть сильні забруднення з робочої камери, нагрівальних елементів та приладдя.

Коли ви відчиняєте дверцята, утворюється протяг. Папір може торкнутись нагрівальних елементів та спалахнути.

- ▶ При попередньому розігріві та протягом готування ніколи не кладіть папір для випікання на приладдя незакріпленим.
- ▶ Завжди використовуйте папір відповідного розміру та фіксуйте його за допомогою посуду або форми для випікання.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!**

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

- ▶ Не можна торкатися нагрівальних елементів.
- ▶ Дітям до 8 років не дозволяється наближатися до приладу.

Приладдя та посуд сильно нагріваються.

- ▶ Завжди виймайте гаряче приладдя та посуд з робочої камери за допомогою прихватки.

Пари спирту можуть зайнятися в гарячій робочій камері.

- ▶ Застосовуйте у стравах лише невеликі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю.
- ▶ Обережно відчиняйте дверцята приладу.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!**

Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються.

- ▶ Не торкайтесь розпечених деталей.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

Під час відкривання дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою.

- ▶ Відчиняйте дверцята приладу обережно.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

- ▶ Не використовуйте агресивні абразивні матеріали або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню.

Прилад та його доступні частини можуть мати гострі краї.

- ▶ Будьте обережні під час використання та чищення.
- ▶ Якщо можливо, вдягайте захисні рукавички.

Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів. Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.
- ▶ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!**

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його мають замінити підготовлені фахівці.

Пошкоджена ізоляція кабелю живлення – джерело небезпеки.

- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами приладу чи іншими джерелами тепла.
- ▶ Не допускайте контакту мережного кабелю з гострими предметами.
- ▶ Не перегинайте, не перетискайте й не переобладнуйте кабель живлення.

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель – джерело небезпеки.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.

- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережний штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру.  
→ Стор. 31

### **⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!**

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- ▶ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.

- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

### **1.5 Галогенна лампа**

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!**

Лампи робочої камери сильно нагріваються. Навіть через деякий час після їх вимикання існує небезпека опіків.

- ▶ Не торкайтеся скляної кришки.
- ▶ Під час очищення уникайте контакту зі шкірою.

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!**

Під час заміни лампи контакти патрону залишаються під напругою.

- ▶ Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи

переконайтеся в тому, що пристрій вимкнено.

- ▶ Додатково витягніть мережний штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

### **1.6 Пара**

Користуючись функцією пари, керуйтеся цими вказівками.

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!**

Вода у резервуарі для води в процесі роботи може сильно нагріватись.

- ▶ Щоразу після завершення роботи режиму з парою, спорожніть резервуар для води.

В робочій камері утворюється гаряча пара.

- ▶ Не торкайтеся робочої камери під час роботи режиму з парою.

При вийманні приладдя гаряча рідина може перелитись.

- ▶ Завжди виймайте приладдя обережно і лише за допомогою прихватки.

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!**

Пара займистих рідин в робочій камері може загорітися внаслідок контакту з гарячими поверхнями (спалах). Дверцята приладдя можуть відкритися. Можуть вивільнитись гаряча пара та полум'я.

- ▶ Не заливайте займисті речовини (наприклад, алкогольні напої) у резервуар для води.
- ▶ Заповнюйте резервуар виключно водою або рекомендованим нами засобом для видалення накипу.

## **2 Як уникати матеріальної шкоди**

### **2.1 Загальні відомості**

#### **УВАГА!**

Предмети на дні робочої камери за температури понад 50 °C акумулюють тепло. Це призводить до того, що час смаження та випікання змінюється, а емаль пошкоджується.

- ▶ Не кладіть приладдя, папір для випікання або фольгу будь-якого виду на дно робочої камери.
- ▶ Ставте посуд на дно робочої камери, лише якщо встановлена температура нижча за 50 °C.

Якщо у теплій робочій камері є вода, утворюється водяна пара. Зміна температури може спричинити пошкодження.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.
- ▶ Не ставте посуд з водою на дно робочої камери. Якщо робоча камера тривалий час буде вологою, там утвориться корозія.
- ▶ Після використання висушіть робочу камеру.
- ▶ Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері.
- ▶ Не зберігайте в робочій камері продукти.



Охолодження з відкритими дверцятами приладу з часом може пошкодити сусідні фронтальні панелі.

- ▶ Після роботи з високими температурами залишайте робочу камеру охолоджуватися закритою.
- ▶ Не затискайте нічого в дверцятах.
- ▶ Лише після експлуатації з великою кількістю вологи залишайте робочу камеру висихати відкритою.

Сік від фруктів, що стікатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити.

- ▶ Якщо ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів.
- ▶ По можливості, користуйтеся для цього більш глибоким універсальним деком.

Використання засобу для очищення духовок у теплій робочій камері пошкоджує емаль.

- ▶ Не використовуйте засіб для очищення духовок у теплій робочій камері.
- ▶ Перед наступним розігріванням повністю видаліть залишки з робочої камери і дверцят робочої камери.

Якщо ущільнення сильно забруднене, дверцята приладу не закриватимуться належним чином. З часом це може призвести до пошкодження поверхонь меблів, що прилягають до приладу.

- ▶ Слідкуйте за тим, щоб ущільнення завжди залишались чистим.
- ▶ Ніколи не використовуйте прилад з пошкодженим ущільненням або без ущільнення.

Використання дверцят приладу як місця для сидіння або зберігання речей може призвести до пошкодження дверцят.

- ▶ Забороняється сидати, ставити або навішувати предмети на дверцята приладу, а також підпирати їх.
- ▶ Не ставте на дверцята посуд або приладдя.

Залежно від типу приладу приладдя може подряпати скло дверцят при закриванні.

- ▶ Завжди вставляйте приладдя в робочу камеру до упору.

## 2.2 Пара

При використанні функції пари, керуйтеся цими вказівками.

### УВАГА!

Силіконові форми для випікання не пристосовані для комбінованих з парою режимів роботи.

- ▶ Посуд повинен бути термо- та вологостійким. Посуд з плямами від іржі може спричинити корозію в робочій камері. Навіть дуже маленькі плямки можуть призвести до корозії.
- ▶ Не використовуйте посуд, на якому є іржаві місця.

Гаряча вода у резервуарі для води може пошкодити парову систему.

- ▶ Заповнюйте резервуар для води виключно холодною водою.

Вода на дні робочої камери під час експлуатації приладу за температури понад 120 °C може спричинити пошкодження емалі.

- ▶ Не починайте роботу приладу, якщо на дні робочої камери залишилася вода.
- ▶ Перед початком експлуатації витріть воду на дні робочої камери.

Якщо засіб для видалення накипу потрапить на панель управління або інші делікатні поверхні, це призведе до їх пошкодження.

- ▶ негайно змивайте засіб для видалення накипу водою.

Очищення резервуара для води у посудомийній машині призводить до пошкоджень.

- ▶ Не мийте резервуар для води в посудомийній машині.
- ▶ Очищуйте резервуар для води м'яким рушником та звичайним мийним засобом.

## 3 Охорона довкілля й ощадливе користування

### 3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

### 3.2 Заощадження енергії

Якщо ви будете виконувати ці вказівки, прилад споживатиме менше електроенергії.

Розігривайте прилад, лише якщо це вказано у рецепті або у рекомендованих установках.

- Якщо не розігривати прилад, ви заощадите до 20% електроенергії.

Рекомендуємо застосовувати темні форми для випікання, вкриті чорним лаком або чорною емаллю.

- Ці форми для випікання особливо добре поглинають тепло.

Під час експлуатації відкривайте дверцята приладу якомога рідше.

- Температура в робочій камері підтримується на необхідному рівні, прилад не потребує нагрівання.

Випікайте кілька страв по черзі або паралельно.

- Після першого випікання робоча камера залишається розігрітою. Таким чином, скорочується час випікання наступної порції пирогів.

Якщо час випікання тривалий, можна вимкнути прилад на 10 хвилин раніше запланованого.

- Залишкового тепла буде достатньо, щоб страва доготувалася.

Вийміть з робочої камери приладдя та посуд, що не використовуються.

- Не потрібно нагрівати зайве приладдя.

Страви глибокого замороження перед приготуванням слід розморозити.

- Так заощадиться енергія для розморожування.

**Зауваження:**

Прилад споживає:

- в режимі роботи з увімкненим дисплеєм макс. 1 Вт

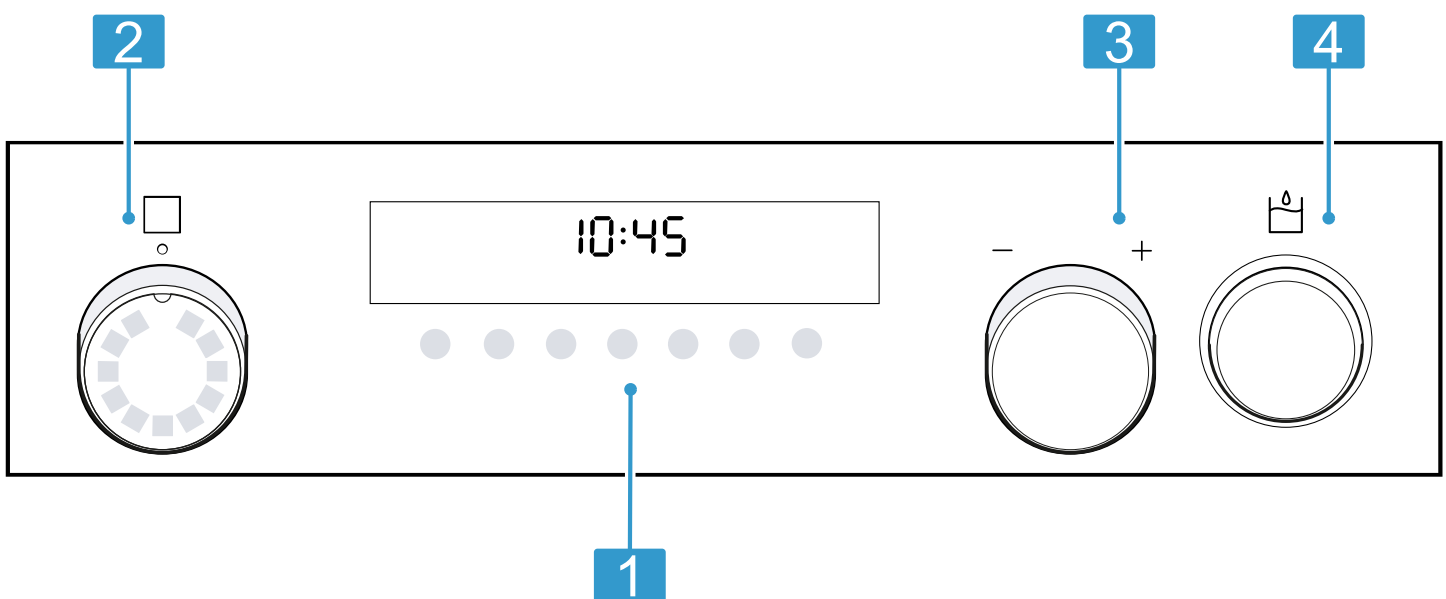
- в режимі роботи з вимкненим дисплеєм макс. 0,5 Вт

## 4 Знайомство

### 4.1 Елементи управління

За допомогою панелі управління можна налаштувати функції приладу й одержувати інформацію про його робочий стан.

**Зауваження:** Залежно від типу приладу показані на малюнку окремі деталі можуть різнитися, наприклад кольором і формою.



#### 1 Кнопки і дисплей

Кнопки — це поверхні, чутливі до дотику. Для вибору функції достатньо лише злегка торкнутися відповідного поля.

На дисплеї відображаються символи активних функцій та установки таймера.  
→ "Кнопки і дисплей", Стор. 7

#### 2 Регулятор функцій

За допомогою регулятора ви можете встановити вид нагрівання та інші функції. Регулятор функцій можна обертати з нульового положення праворуч або ліворуч. Залежно від типу приладу регулятор функцій можна заглиблювати. Для блокування або розблокування натисніть регулятор функцій у нульове положення.

→ "Види нагрівання та функції", Стор. 7

#### 3 Регулятор температури

Налаштуйте температуру регулятором температури для виду нагрівання та оберіть налаштування для інших функцій.

Регулятор температури можна обертати праворуч та ліворуч, він не має нульового положення.

Залежно від типу приладу регулятор температури можна заглиблювати. Для блокування або розблокування натисніть регулятор температури.

→ "Температура та рівні налаштувань", Стор. 8

#### 4 Резервуар для води


Наповніть або спорожніть резервуар для води.
















→ "Наповнення резервуара для води", Стор. 12

→ "Після кожного готування на парі", Стор. 13

## 4.2 Кнопки і дисплей

Кнопками можна налаштувати різні функції приладу. На дисплеї відобразяться налаштування.




Якщо функція активна, на дисплеї світиться відповідний символ. Символ поточного часу  світиться, лише коли ви змінюєте поточний час.

Символ	Функція	Застосування
	Установки таймера	Оберіть поточний час  , таймер  , тривалість  і час завершення  . Щоб використовувати окремі установки таймера, кілька разів натисніть кнопку  . Стрілки  над або під відповідним символом вказують на функцію, для якої відображається на дисплеї певне налаштування.
—	Мінус	Зменшення параметру.
+	Плюс	Збільшення параметру.
	Лампа підсвічування духової шафи	Увімкнення та вимкнення освітлення у робочій камері.
	Швидке нагрівання	Швидке розігрівання робочої камери без приладдя.
	Режим з подачею пари	Запуск або переривання режиму з подачею пари → "Пара", Стор. 11
	Функція «Захист від доступу дітей»	Активація та деактивація функції «Захист від доступу дітей».
	Спорожнення резервуара для води	Вказівка «Спорожнення резервуара для води» → "Після кожного готування на парі", Стор. 13
	Наповнення резервуара для води	Вказівка «Заливання води в резервуар» → "Пара", Стор. 11
	Видалення накипу	Вказівка щодо видалення накипу з приладу → "Видалення накипу", Стор. 24
	Видалення накипу	Видалення накипу перервано → "Видалення накипу перервано", Стор. 24

## 4.3 Види нагрівання та функції






Для того, щоб ви завжди могли правильно обирати вид нагрівання для страви, яку готуєте, ми пояснимо різницю між ними та можливості їх застосування.

При виборі виду нагрівання прилад запропонує відповідну температуру або ступінь. Ви можете прийняти запропоновані параметри або змінити їх у відповідному діапазоні.

Символ	Види нагрівання та діапазон температур	Використання та функціонування
	3D-гаряче повітря <sup>1</sup> 30 - 275 °C	Випікання та смаження на одному або декількох рівнях. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу.
	Помірне гаряче повітря 125 - 275 °C	Вибрані страви готуються дбайливо на одному рівні без попереднього нагрівання. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу. Продукт готується поетапно з використанням залишкового тепла. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії.
	Повторне розігрівання <sup>2</sup> 80 - 180 °C	Для дбайливого повторного розігрівання страв або освіження випічки.

<sup>1</sup> Додавання пари можлива від температури 80 °C (лише з наповненим резервуаром для води)

<sup>2</sup> Вид парового нагрівання (робота лише з наповненим резервуаром для води)




Символ	Види нагрівання та діапазон температур	Використання та функціонування
	Функція coolStart 30 - 275 °C	Швидке приготування заморожених продуктів, без попереднього розігрівання. При визначенні температури та тривалості готування дотримуйтеся вимог виробника, зазначених на упаковці. Встановіть найвищу зазначену температуру, вказану або коротшу тривалість готування. Встановіть страву на рівень 3.
	Піца 30 - 275 °C	Готування піци або страв, яким потрібно багато тепла знизу. Нагріваються нижні та кільцеві нагрівальні елементи, що знаходяться на задній стінці приладу.
	Томління/слабке нагрівання 70 - 120 °C	Заощадливе та повільне приготування у відкритому посуді обсмажених, ніжних шматків м'яса. Жар надходить при невисокій температурі рівномірно зверху та знизу.
	Гриль, велика площа Режими гриля: 1 = слабке нагрівання 2 = середнє нагрівання 3 = сильне нагрівання	Готування на грилі плоских страв, таких як стейки, ковбаски або тости. Запікання страв. Нагрівання цілої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
	Гриль з конвекцією <sup>1</sup> 30 - 275 °C	Смаження птиці, цілої риби або великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор почергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо страви.
	Верхнє/нижнє нагрівання <sup>1</sup> 30 - 275 °C	Традиційне випікання та смаження на одному рівні. Вид нагрівання підходить перш за все для пирогів із соковитою начинкою. Жар надходить рівномірно зверху та знизу. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання електроенергії у звичайному режимі.

<sup>1</sup> Додавання пари можлива від температури 80 °C (лише з наповненим резервуаром для води)

<sup>2</sup> Вид парового нагрівання (робота лише з наповненим резервуаром для води)

## Інші функції

Тут можна познайомитися з іншими функціями вашого приладу.

Символ	Функція	Застосування
	Програми	Застосування запрограмованих значень налаштувань для відповідних страв. → "Програми", Стор. 15
	Видалення накипу	Видалення накипу  підтримує ваш прилад у робочому стані. → "Видалення накипу", Стор. 24

## 4.4 Температура та рівні налаштувань

Для видів нагрівання та функцій доступні різні налаштування.


На дисплеї відобразяться налаштування.

До 100 °C можна налаштовувати температуру з кроком 1 градус, вище - з кроком 5 градусів.

**Зауваження:** При налаштуванні режиму гриля 3 через прибл. 20 хвилин прилад переходить у режим гриля 1.

### Індикатор нагрівання

Прилад відображає етапи нагрівання.

Коли прилад нагрівається, на дисплеї заповнюється символ .

Якщо він попередньо розігрітий, оптимальний момент для встановлення страви досягнутий, щойно символ цілком заповниться.

### Індикація залишкового тепла

Якщо ви вимикаєте прилад, символ на дисплеї відображає залишкове тепло в робочій камері. Чим нижче опускається температура у робочій камері, тим менше заповнений символ.

### Вказівки

- Індикатор нагрівання заповнюється лише з видами нагрівання, для яких налаштована температура. Наприклад, для режимів гриля індикатор нагрівання заповнений відразу.
- Якщо під час запуску температура в робочій камері занадто висока, у деяких видах нагрівання на дисплеї з'являється **h**. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути. Потім розпочніть експлуатацію знову.



- Через термічну інерційність температура, яка відображається на дисплеї, може дещо відрізнятись від температури в робочій камері.

## 4.5 Робоча камера

Функції робочої камери полегшують експлуатацію вашого приладу.

### Навісні елементи

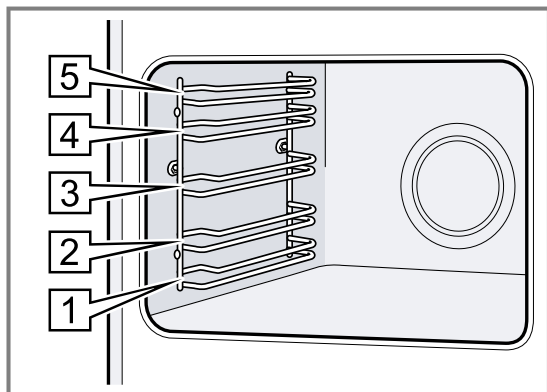
Можна встановлювати приладдя на різній висоті на підвісних каркасах у робочій камері.

→ "Приладдя", Стор. 9

Ваш прилад має 5 рівнів встановлення. Рівні встановлення рахуються знизу вгору.

Підвісні каркаси можна знімати, наприклад, для очищення.

→ "Навісні елементи", Стор. 25



### Самоочищувальні поверхні

Задня стінка робочої камери самоочищується.

Самоочищувальні поверхні вкриті шаром пористої матової кераміки і мають шорстку поверхню. Під час

роботи приладу бризки жиру від смаження або готування на грилі поглинаються самоочищувальними поверхнями і видаляються. Якщо під час експлуатації самоочищувальні поверхні більше не очищуються належним чином, розігрійте робочу камеру.

→ "Очищення самоочищувальних поверхонь у робочій камері", Стор. 23

### Освітлення

Робочу камеру освітлює лампа підсвічування духової шафи.

З більшістю видів нагрівання та функцій освітлення увімкнене під час експлуатації. Освітлення вимикається при завершенні режиму.

Кнопкою **Лампа підсвічування духової шафи** можна увімкнути освітлення без нагрівання.

### Охолоджувальний вентилятор

Охолоджувальний вентилятор вмикається автоматично під час роботи. Повітря відводиться через дверцята.

#### УВАГА!

Забороняється закривати вентиляційні отвори над приладом. Прилад перегрівається.

- ▶ Не перекривайте вентиляційні отвори.

Щоб прилад швидше охолонув, вентилятор продовжує працювати деякий час після його вимкнення.

### Дверцята приладу

Якщо під час виконання режиму роботи відкрити дверцята, робота приладу продовжиться.

## 5 Приладдя

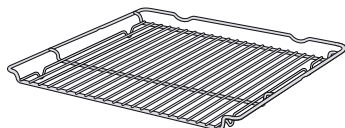
Використовуйте оригінальне приладдя. Воно розроблене для вашого приладу.

**Зауваження:** Нагріваючись, приладдя може деформуватися. Деформація не впливає на функціонування. Коли приладдя охолоджується, деформація зникає.

Залежно від типу пристрою, приладдя, що постачається з пристроєм, буде різним.

### Приладдя

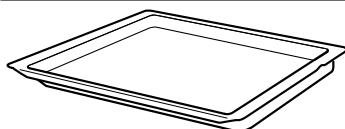
Решітка



### Застосування

- Форми для випічки
- Форма для запіканок
- Посуд
- М'ясо, наприклад, печеня або шматки для гриля
- Глибокозаморожені страви

Універсальне деко



- Пирог з соковитою начинкою
- Випічка
- Хліб
- Велика печеня
- Глибокозаморожені страви
- Збирання рідини, що стікає, наприклад, жиру, що капає з решітки при приготуванні на грилі.

## 5.1 Функція фіксації

Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування.

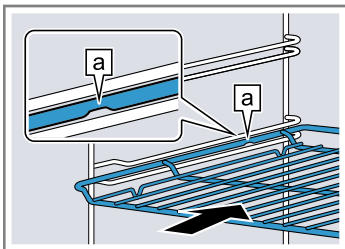
Ви можете обережно витягати приладдя наполовину, до його фіксації. Захист від перекидання працює, лише якщо приладдя правильно встановлено у робочу камеру.

## 5.2 Встановлення приладдя у робочу камеру

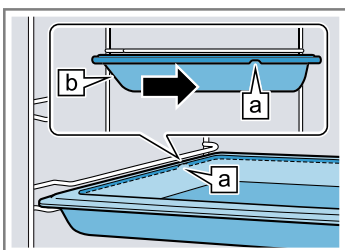
Завжди слідкуйте за правильністю встановлення приладдя у робочу камеру. Лише так можна буде обережно витягувати приладдя наполовину, і воно не перекинеться.

1. Поверніть приладдя так, щоб вигин **a** був позаду і вказував вниз.
2. Приладдя слід вставляти між обома напрямними стрижнями рівня встановлення.

Решітка Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят приладу, а вигином **~** — вниз.



Деко наприклад, універсальне деко або деко для випікання Встановлюйте деко скосом **b** до дверцят приладу.



3. Повністю засуньте приладдя, щоб воно не торкалося дверцят приладу.

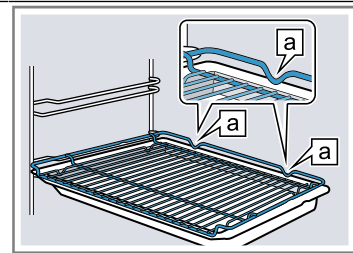
**Зауваження:** Виймайте приладдя, яке не потрібне під час експлуатації, з робочої камери.

## Комбінування приладдя

Для збирання рідини, що стікає при приготуванні, можна використовувати комбінацію решітки та універсального дека.

1. Покладіть решітку на універсальне деко так, щоб обидва розпірні елементи **a** розташовувалися на задній крайці універсального дека.
2. Універсальне деко слід вставляти між обома напрямними стрижнями рівня встановлення. Решітка має знаходитися над верхнім напрямним стрижнем.

Решітка на універсальному деку



## 5.3 Інше приладдя

Інше приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет.

Широку програму приладдя до вашого приладу ви знайдете у наших проспектах або в Інтернеті: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)

Приладдя індивідуальне для кожного приладу. Під час придбання завжди вказуйте точне найменування (номер E) свого приладу.

Наявність того чи іншого приладдя для вашого приладу можна дізнатися в нашому інтернет-магазині або сервісній службі.

# 6 Перед першим використанням

Налаштуйте прилад для початку експлуатації. Очистьте прилад і приладдя.

## 6.1 Перша експлуатація

Перед першим використанням потрібно виконати налаштування для введення в експлуатацію.

### Установлення часу

Після підключення приладу або після відключення струму на дисплеї блимає поточний час. Поточний час починається з «12:00». Налаштуйте актуальний поточний час.

**Вимога:** Регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль 0.

1. За допомогою кнопки **—** або **+** встановіть поточний час.

2. Натисніть кнопку **⌚**.

✓ На дисплеї відобразиться налаштований поточний час.

**Порада:** В основних установках → Стор. 20 можна визначити, чи відобразатиметься на дисплеї поточний час.



### Налаштування значення жорсткості води

- Установлення жорсткості води.  
→ "Налаштування жорсткості води", Стор. 21


## 6.2 Очищення приладу перед першим використанням

Очистіть робочу камеру та приладдя перед першим приготуванням страв за допомогою приладу.

1. Вийміть з робочої камери приладдя та залишки пакування, наприклад, кульки стиропору.
2. Перед нагріванням протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою.
3. Заповніть резервуар для води.  
→ "Наповнення резервуара для води", Стор. 12
4. Протягом усього часу роботи приладу провітрюйте приміщення.
5. Встановіть вид нагрівання з подачею пари та налаштуйте температуру.  
→ "Приготування з подачею пари", Стор. 12  
→ "Основні відомості про користування", Стор. 11

Вид нагрівання	3D-гаряче повітря  з подачею пари 
Температура	200 °C
Тривалість	30 хвилин

6. Вимкніть прилад після закінчення зазначеного часу.
7. Зачекайте, поки охолоне робоча камера.
8. Спорожніть резервуар для води і висушіть робочу камеру.  
→ "Після кожного готування на парі", Стор. 13
9. Встановіть вид нагрівання без подачі пари та налаштуйте температуру.

Вид нагрівання	Верхнє/нижнє нагрівання 
Температура	240 °C
Тривалість	30 хвилин

10. Вимкніть прилад після закінчення зазначеного часу.
11. Зачекайте, поки охолоне робоча камера.
12. Очистіть гладенькі поверхні лужним розчином і рушником.
13. Ретельно очистіть приладдя лужним розчином та протріть його рушником або м'якою щіткою.

# 7 Основні відомості про користування

## 7.1 Ввімкнення приладу

- ▶ Поверніть регулятор функцій у положення, відмінене від нульового о.
- ✓ Прилад увімкнено.

## 7.2 Вимкнення приладу

- ▶ Встановіть регулятор функцій на нуль о.
- ✓ Прилад вимкнено.

## 7.3 Налаштування виду нагрівання та температури

1. За допомогою регулятора функцій встановіть вид нагрівання.
  2. За допомогою регулятора температури встановіть температуру або режим гриля.
- ✓ Через кілька секунд прилад починає розігріватися.

- ✓ Залежно від типу приладу швидке нагрівання автоматично активується для деяких видів нагрівання та встановлює температуру від 200 °C »»».
- "Швидке нагрівання", Стор. 19
- 3. Коли страва буде готова, вимкніть прилад.

### Поради

- Придатний вид нагрівання для вашої страви див. в описі видів нагрівання.  
→ "Види нагрівання та функції", Стор. 7
- На приладі можна налаштувати тривалість та час закінчення режиму роботи.  
→ "Функції часу", Стор. 14

### Зміна виду нагрівання

Ви можете змінити вид нагрівання у будь-який момент.

- ▶ Встановіть потрібний вид нагрівання за допомогою регулятора функцій.

### Зміна температури

Температуру ви можете змінити у будь-який момент.

- ▶ Встановіть бажану температуру регулятором температури.

# 8 Пара

Для деяких видів нагрівання можна увімкнути режим з подачею пари.

## УВАГА! – Небезпека опіку!

Під час відкривання дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою.

- ▶ Відчиняйте дверцята приладу обережно.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

## УВАГА! – Небезпека опіків!

Під час готування резервуар для води може нагрітися.





- ▶ Після готування зачекайте, доки резервуар для води не охолоне.
- ▶ Вийміть резервуар для води з шахти резервуару.

## 8.1 Приготування з подачею пари



Під час приготуванні з подачею пари прилад з різними інтервалами подає пару в робочу камеру. Завдяки цьому на продуктах утворюється хрустка блискачка скоринка. М'ясо стає соковитим, ніжним всередині і лише мінімально зменшується в об'ємі.

### Запуск режиму з подачею пари

**Порада:** Використовуйте програми або дані з таблиць.


1. Заповніть резервуар для води.  
→ "Наповнення резервуара для води", Стор. 12
2. Встановлення придатного виду нагрівання:
  - **3D-гаряче повітря** 
  - **Верхнє/нижнє нагрівання** 
  - **Гриль з конвекцією** 
3. Ви можете встановити температуру між 80 та 240 °C.
4. Налаштуйте інтенсивність пари кнопкою 

#### Інтенсивність Ступінь

низький	 1
високий	 2

- ✓ Через кілька секунд прилад починає розігріватися і виробляти пар.


### Переривання режиму з подачею пари

- ▶ Натискайте кнопку , поки на дисплеї не згасне значення інтенсивності пари.
- ✓ Прилад продовжує роботу без подачі пари.  
→ "Після кожного готування на парі", Стор. 13

### Завершення режиму з подачею пари


1. Вимкніть прилад.
2. Спорожніть резервуар для води і висушіть робочу камеру.  
→ "Після кожного готування на парі", Стор. 13

## 8.2 Повторне розігрівання

За допомогою виду нагрівання «Підігрівання»  можна дбайливо розігрівати вже готові страви або освіжати випічку з учорашнього дня. Прилад автоматично припиняє виробляти пару.

### Запуск підігрівання

**Вимога:** Робоча камера охолола.

1. Заповніть резервуар для води.  
→ "Наповнення резервуара для води", Стор. 12
2. Встановіть вид нагрівання «Підігрівання» .
3. Встановіть температуру.

- ✓ Через кілька секунд прилад починає розігріватися і виробляти пар.

### Завершення підігрівання

1. Вимкніть прилад.
2. Спорожніть резервуар для води і висушіть робочу камеру.  
→ "Після кожного готування на парі", Стор. 13

## 8.3 Наповнення резервуара для води

### ⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Пара займистих рідин в робочій камері може загорітися внаслідок контакту з гарячими поверхнями (спалах). Дверцята приладу можуть відкритися. Можуть вивільнитися гаряча пара та полум'я.

- ▶ Не заливайте займисті речовини (наприклад, алкогольні напої) у резервуар для води.
- ▶ Заповнюйте резервуар виключно водою або рекомендованим нами засобом для видалення накипу.

### ⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

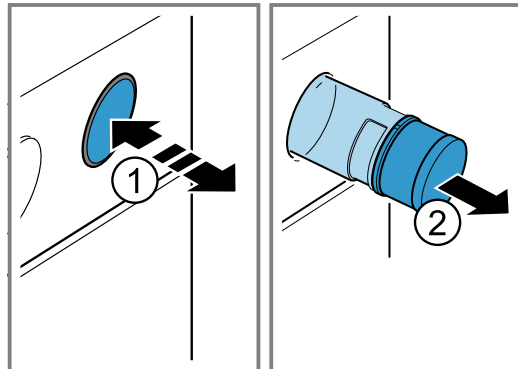
Під час готування резервуар для води може нагрітися.

- ▶ Після готування зачекайте, доки резервуар для води не охолоне.
- ▶ Вийміть резервуар для води з шахти резервуару.

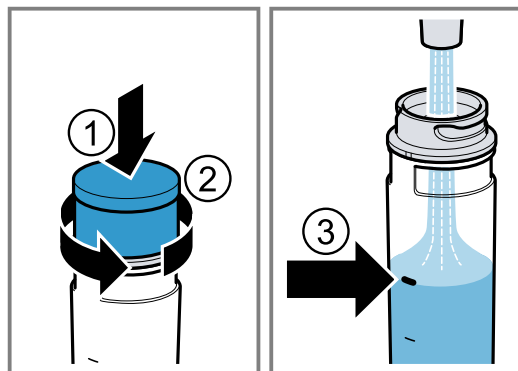
**Вимога:** Жорсткість встановлено правильно.

→ "Налаштування жорсткості води", Стор. 21

1. Натисніть на резервуар для води ① та вийміть його ②.



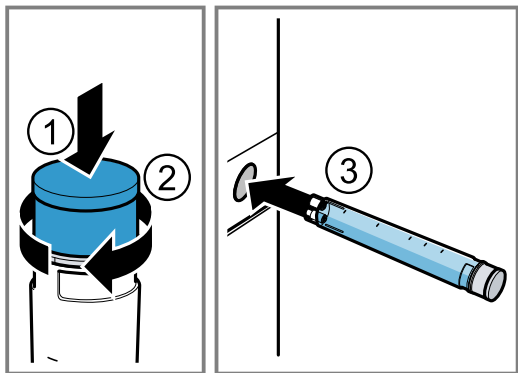
2. Натисніть на кришку резервуара для води ① та відкрутіть її ②.
3. Заповніть резервуар водою до позначки ③.




4. Натисніть на кришку резервуара для води ① та закрутіть її ②.



5. Встановіть резервуар для води назад в отвір і натисніть, поки він не зафіксується ③).



### Заповнення резервуару для води

Коли пролунає сигнал і на дисплеї відобразиться вказівка заповнити резервуар для води , заповніть його.

**Зауваження:** Якщо не наповнити резервуар для води, прилад продовжить роботу без подачі пари.

1. Вийміть резервуар для води та заповніть.
2. Встановіть заповнений резервуар для води на місце.

### 8.4 Після кожного готування на парі

Щоразу після завершення роботи режиму з парою прилад відкачує залишкову воду назад у резервуар для води. Спорожніть резервуар для води і висушіть робочу камеру.

### Спорожнення резервуара для води

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!**

Під час готування резервуар для води може нагрітися.

- ▶ Після готування зачекайте, доки резервуар для води не охолоне.
- ▶ Вийміть резервуар для води з шахти резервуару.

#### **УВАГА!**

Сушіння резервуара для води у робочій камері призведе до пошкодження резервуара.

- ▶ Не висушуйте резервуар для води у теплій робочій камері.

Очищення резервуара для води у посудомийній машині призводить до пошкоджень.

- ▶ Не мийте резервуар для води в посудомийній машині.
- ▶ Очищуйте резервуар для води м'яким рушником та звичайним мийним засобом.

1. Натисніть на резервуар для води.
2. Вийміть резервуар для води.
3. Відкрутіть кришку резервуара для води.
4. Спорожніть резервуар для води, очистіть за допомогою мийного засобу та ретельно промийте чистою водою.

5. Витріть усі деталі м'яким рушником.
6. Протріть насухо ущільнення на кришці.
7. Залиште резервуар для води висихати з відкритою кришкою.
8. Встановіть кришку на резервуар для води й закрутіть.
9. Установіть на місце резервуар для води.

### Сушіння перфорованого жолоба

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!**


Під час роботи прилад нагрівається.

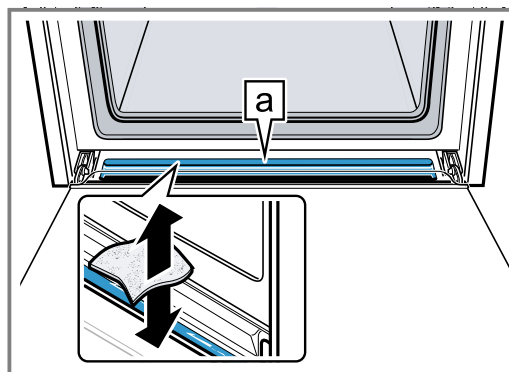
- ▶ Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.


**Вимога:** Робоча камера охолоне.

1. Відчиніть дверцята приладу.

#### **2. Зауваження:**

Перфорований жолоб  знаходиться під робочою камерою.



Видаліть воду з перфорованого жолоба  за допомогою губки та обережно протріть його.

### Сушіння робочої камери

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!**

Під час роботи прилад нагрівається.

- ▶ Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.

#### **УВАГА!**

Вода на дні робочої камери під час експлуатації приладу за температури понад 120 °C може спричинити пошкодження емалі.

- ▶ Не починайте роботу приладу, якщо на дні робочої камери залишилася вода.
- ▶ Перед початком експлуатації витріть воду на дні робочої камери.


**Вимога:** Робоча камера охолоне.





1. Видаліть бруд із робочої камери.
2. Висушіть робочу камеру за допомогою губки.
3. Видаліть плями від накипу ганчіркою, змоченою оцтовим розчином, промийте чистою водою та наприкінці висушіть м'яким рушником.
4. Залиште дверцята робочої камери відчиненими на 1 годину для повного висихання робочої камери.

## 9 Функції часу

У приладі передбачені різні установки таймера, завдяки яким можна керувати роботою приладу.





### 9.1 Огляд установок таймера


Оберіть установки таймера кнопкою .

Установки таймера	Застосування
Таймер 	Таймер можна налаштувати в будь-який час, незалежно від режиму роботи. Це не вплине на роботу приладу.
Тривалість 	Якщо для приладу встановлено час приготування, то після закінчення цього часу режим автоматично вимикається.
Завершення 	При встановленні тривалості ви можете вказати час завершення режиму. Прилад запускається автоматично, щоб роботу було завершено до бажаного часу.
Поточний час доби 	Ви можете встановити час.

### 9.2 Налаштування таймера

Таймер працює незалежно від режиму роботи. Ви можете встановити таймер при увімкненому або вимкненому приладі на час до 23 годин 59 хвилин. Для таймера передбачено власний сигнал, щоб можна було зрозуміти, що завершилось: час таймера чи тривалість.

- Натискайте кнопку , поки на дисплеї не виділиться .
- Налаштуйте таймер кнопкою  або .


Кнопка	Запропоноване значення
	5 хвилин
	10 хвилин



Час таймера до 10 хвилин можна налаштовувати кроками по 30 секунд. Потім крок часу ставатиме більшим, чим більше значення.

- ✓ Через декілька секунд таймер розпочинає роботу і починається відлік часу таймера.
  - ✓ Після закінчення часу таймера лунає сигнал і на дисплеї час таймера встановлюється на нуль.
- Якщо відлік часу таймера закінчився:
    - Щоб вимкнути таймер, натисніть будь-яку кнопку.

#### Зміна таймера


Ви можете змінити час таймера у будь-який момент.



**Вимога:** На дисплеї виділиться .

- ▶ Змініть час таймера кнопкою  або .
- ✓ Через кілька секунд прилад приймає зміни.

#### Переривання таймера

Можна у будь-який час скасувати відлік часу таймера.





**Вимога:** На дисплеї виділиться .



- ▶ Кнопкою  скиньте час таймера на нуль.
- ✓ Через кілька секунд прилад приймає зміни і  згасає.


### 9.3 Установлення тривалості


Ви можете встановлювати тривалість для режиму роботи до 23 годин 59 хвилин.

**Вимога:** Вид нагрівання та температура або ступінь встановлені.

- Натискайте кнопку , поки на дисплеї не виділиться .
- Встановіть тривалість кнопкою  або .


Кнопка	Запропоноване значення
	10 хвилин
	30 хвилин



Можна налаштовувати тривалість до однієї години з кроком у хвилину, потім  з кроком у 5 хвилин.

- ✓ Через декілька секунд прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість.
  - ✓ Після закінчення часу приготування лунає сигнал і на дисплеї тривалість встановлюється на нуль.
- Якщо час приготування закінчився:
    - Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.
    - Щоб встановити нову тривалість, натисніть кнопку .
    - Коли страва буде готова, вимкніть прилад.

#### Зміна тривалості


Ви можете змінити тривалість у будь-який момент.


**Вимога:** На дисплеї виділиться .

- ▶ Змініть тривалість приготування кнопкою  або .
- ✓ Через кілька секунд прилад приймає зміни.

#### Переривання часу приготування

Можна у будь-який час перервати тривалість.

**Вимога:** На дисплеї виділиться .

- ▶ Кнопкою  скиньте тривалість на нуль.
- ✓ Через кілька секунд прилад приймає зміни і продовжує розігріватися без встановлення тривалості приготування.

### 9.4 Встановлення часу завершення

Ви можете перенести момент завершення тривалості до 23 годин 59 хвилин.

#### Вказівки

- Для видів нагрівання з функцією гриля час завершення не можна налаштувати.
- Щоб досягти оптимального результату приготування, не налаштовуйте час завершення, якщо робота вже почалася.
- Щоб продукти не зіпсувалися, не залишайте їх у робочій камері протягом тривалого часу.

**Вимоги**

- Вид нагрівання та температура або ступінь встановлені.
- Встановлена тривалість.
- 1. Натискайте кнопку ☹, поки на дисплеї не виділиться →.
- 2. Натисніть кнопку — або +.
- ✓ На дисплеї відображається розрахований час закінчення.
- 3. Змінійте час закінчення кнопкою — або +.
- ✓ Через кілька секунд прилад приймає налаштування і на дисплеї відображається встановлений час закінчення.
- ✓ При досягненні часу початку прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість приготування.
- ✓ Після закінчення часу приготування лунає сигнал і на дисплеї тривалість встановлюється на нуль.
- 4. Якщо час приготування закінчився:
  - Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.
  - Щоб встановити нову тривалість, натисніть кнопку +.
  - Коли страва буде готова, вимкніть прилад.

**Зміна часу закінчення**

Щоб досягти оптимального результату приготування, можна змінювати встановлений час закінчення лише до початку режиму приготування і відліку тривалості.

**Вимога:** На дисплеї виділиться →.

- ▶ Змінійте час закінчення кнопкою — або +.
- ✓ Через кілька секунд прилад приймає зміни.

**Скидання часу закінчення**

Ви можете в будь-який час скасувати час закінчення.

**Вимога:** На дисплеї виділиться →.

- ▶ Скиньте час закінчення на поточний час плюс встановлена тривалість приготування кнопкою —.
- ✓ Через кілька секунд прилад приймає зміни і починає розігріватися. Тривалість відраховується у зворотному порядку.

**9.5 Установлення часу**

Після підключення приладу або після відключення струму на дисплеї блимає поточний час. Поточний час починається з «12:00». Налаштуйте актуальний поточний час.

**Вимога:** Регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль 0.

1. За допомогою кнопки — або + встановіть поточний час.
2. Натисніть кнопку ☹.
- ✓ На дисплеї відобразиться налаштований поточний час.

**Порада:** В основних установках → *Стор. 20* можна визначити, чи відобразатиметься на дисплеї поточний час.

**Зміна часу**

Поточний час можна змінити у будь-який момент.

**Вимога:** Регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль 0.

1. Натискайте кнопку ☹, поки на дисплеї не виділиться ☹.
2. Змініть поточний час кнопкою — або +.
- ✓ Через кілька секунд прилад приймає зміни.

## 10 Програми

Програми приготування допомагають при приготуванні різних страв, автоматично вибираючи оптимальні налаштування.

**10.1 Посуд для програм**

Використовуйте термостійкий посуд, який витримує температуру до 300 °С.

Краще використовувати посуд зі скла або зі склокераміки. Печення має закривати дно посуду прибіл. на 2/3.

Непридатним є посуд з таких матеріалів:

- світлий полірований алюміній

- неглазурована глина
- пластмаса або пластмасові ручки

**10.2 Пара**

Прилад має програми режиму роботи з використанням пари, за допомогою яких ви зможете готувати свої страви просто та професійно.

Вказівки щодо режимів роботи з використанням пари див. у відповідному розділі.

→ "Пара", *Стор. 11*

### 10.3 Таблиця програм

Номер програми призначено певним стравам.

Но ме р	Страва	Посуд	Діапазон ваги Вага для встановлення параметрів	Додавання рідини	Рівень встан овлен ня	Вказівки
01	Плетеник, крученик із дріжджового тіста <sup>1</sup>	Деко для випікання з папером для випікання	0,6-1,5 кг Вага тіста	не потрібно	3	Робоча камера на початку повинна бути холодною.
02	Підняття дріжджового тіста <sup>1</sup>	Миска на решітці	0,5-1,5 кг Вага тіста	не потрібно	2	Робоча камера на початку повинна бути холодною.
03	Пшеничний хліб, хліб з пшенично-житнього борошна на деку для випікання <sup>1</sup>	Деко для випікання з папером для випікання	0,5-2,0 кг Вага тіста	не потрібно	2	Робоча камера на початку повинна бути холодною.
04	Пшеничний хліб, хліб з пшенично-житнього борошна у прямокутній формі <sup>1</sup>	Прямокутна форма, змащена олією і вкрита борошном	0,8-2,0 кг Вага тіста	не потрібно	2	Робоча камера на початку повинна бути холодною.
05	Пшеничний хліб на деку для випікання <sup>1</sup>	Деко для випікання з папером для випікання	0,5-2,0 кг Вага тіста	не потрібно	2	При випіканні 2 буханок хліба одночасно вкажіть вагу важчого хліба.
06	Житньо-пшеничний хліб* <sup>1</sup>	Прямокутна форма, змащена олією і вкрита борошном	0,8-2,0 кг Вага тіста	не потрібно	2	Робоча камера на початку повинна бути холодною.
07	Лаваш <sup>1</sup>	Деко для випікання з папером для випікання	0,4-1,0 кг Вага тіста	не потрібно	2	Робоча камера на початку повинна бути холодною.
08	Печена картопля, ціла нечищена, борошніста картопля	Універсальне деко	0,3-1,5 кг Загальна вага	не потрібно	3	-
09	Рагу, із овочами вегетаріанське	висока жаровня з кришкою	0,5-2,5 кг Загальна вага	за рецептом	2	Овочі, які слід готувати тривалий час, (наприклад, моркву) слід порізати дрібніше, ніж овочі з коротшим часом приготування (наприклад, помідори)
10	Гуляш Яловичина або свинина, кубиками з овочами	висока жаровня з кришкою	0,5-2,5 кг Загальна вага	за рецептом	2	М'ясо покласти низу і вкрити овочами М'ясо попередньо не обсмажувати
11	Риба, ціла тушка <sup>1</sup>	Жаровня без кришки або деко для випікання	0,8-1,5 кг Вага риби	не потрібно	2	Покладіть на посуд спинкою догори
12	Курча, нефаршироване <sup>1</sup>	Жаровня без кришки або деко для випікання	0,9-1,5 кг Вага курчати	не потрібно	2	класти грудкою вгору у посуд
13	Курча, порційні шматки <sup>1</sup>	Жаровня без кришки або деко для випікання	0,1-0,8 кг Вага найважчого шматка	не потрібно	3	-

<sup>1</sup> Програма з подачею пари (робота лише з наповненим резервуаром для води)



Но ме р	Страва	Посуд	Діапазон ваги Вага для встановлення параметрів	Додавання рідини	Рівень встан овлен ня	Вказівки
14	<b>Філе індички</b> окремим шматком, зі спеціями	Жаровня зі скляною кришкою	0,5-2,5 кг Вага грудки індички	Закрити дно жаровні, за потреби додати до 250 г овочів	2	-
15	<b>Качка, нефарширована</b> <sup>1</sup> готове до кулінарної обробки, зі спеціями	Жаровня без кришки або деко для випікання	1,3-2,5 кг Вага качки	не потрібно	2	класти грудкою вгору у посуд
16	<b>Гуска, нефарширована</b> <sup>1</sup> готове до кулінарної обробки, зі спеціями	Жаровня без кришки або деко для випікання	2,3-4,5 кг Вага гуски	не потрібно	2	класти грудкою вгору у посуд
17	<b>Стегно гуски</b> готове до кулінарної обробки, зі спеціями	Скляна жаровня без кришки на решітці	0,3-0,8 кг Вага найважчого шматка	Закрити дно жаровні	2	-
18	<b>Тушкована яловичина</b> Наприклад, спинна частина, лопатка, вирізка або м'ясо, вимочене у соусі	Жаровня з кришкою	0,5-2,5 кг Вага м'яса	Залийте м'ясо майже повністю рідиною	2	М'ясо попередньо не обсмажувати
19	<b>Яловиче філе, середня ступінь просмаження</b> <sup>1</sup> готове до кулінарної обробки, зі спеціями	Жаровня без кришки або деко для випікання	0,8-2,0 кг Вага м'яса	не потрібно	2	М'ясо попередньо не обсмажувати
20	<b>Ростбіф, середнього ступеня просмаження</b> готове до кулінарної обробки, зі спеціями	Жаровня без кришки	0,5-2,5 кг Вага м'яса	не потрібно	2	покласти у посуд жирною стороною вгору М'ясо попередньо не обсмажувати
21	<b>Яловичі рулети</b> заповнені овочами або м'ясом	Жаровня з кришкою	0,5-2,5 кг Вага всіх заповнених рулетів	Рулети майже повністю залити, наприклад, бульйоном або водою	2	М'ясо попередньо не обсмажувати
22	<b>М'ясний рулет, свіжий</b> Фарш з яловичини, свинини або ягнятини	Жаровня з кришкою	0,5-2,5 кг Вага печені	не потрібно	2	М'ясо попередньо не обсмажувати
23	<b>Стегно ягняти, середнього ступеня просмаження</b> без кістки, зі спеціями	Жаровня з кришкою	0,5-2,5 кг Вага м'яса	Закрити дно жаровні, за потреби додати до 250 г овочів	2	М'ясо попередньо не обсмажувати
24	<b>Стегно ягняти, добре просмажене</b> без кістки, зі спеціями	Жаровня з кришкою	0,5-2,5 кг Вага м'яса	Закрити дно жаровні, за потреби додати до 250 г овочів	2	М'ясо попередньо не обсмажувати
25	<b>Теляча печеня, із прошарками жиру</b> наприклад, спина або стегно	Жаровня з кришкою	0,5-3,0 кг Вага м'яса	Закрити дно жаровні, за потреби додати до 250 г овочів	2	М'ясо попередньо не обсмажувати

<sup>1</sup> Програма з подачею пари (робота лише з наповненим резервуаром для води)

Но ме р	Страва	Посуд	Діапазон ваги Вага для встановлення параметрів	Додавання рідини	Рівень встан овлен ня	Вказівки
26	<b>Теляча печеня, пісна</b> наприклад, філе або поперек	Жаровня з кри- шкою	0,5-2,5 кг Вага м'яса	Закрити дно жаровні, за потреби додати до 250 г овочів	2	М'ясо попередньо не обсмажувати
27	<b>Стегно косулі</b> без кістки, солоне	Жаровня з кри- шкою	0,5-2,0 кг Вага м'яса	Закрити дно жаровні, за потреби додати до 250 г овочів	2	-
28	<b>Свинячий ошийок для смаження<sup>1</sup></b> без кістки, зі спеція- ми	Жаровня без кри- шки або деко для випікання	0,8-2,5 кг Вага м'яса	не потрібно	2	М'ясо попередньо не обсмажувати
29	<b>Свинина для запікан- ня, у паніровці<sup>1</sup></b> наприклад, лопатка, зі спеціями та надрізаною шкіркою	Жаровня без кри- шки або деко для випікання	1,0-2,0 кг Вага м'яса	не потрібно	2	покласти у посуд жи- рною стороною вгору, добре посоли- ти шкірку
30	<b>Печеня з філе свини- ни</b> зі спеціями	Жаровня зі скля- ною кришкою	0,5-2,5 кг Вага м'яса	Закрити дно жаровні, за потреби додати до 250 г овочів	2	М'ясо попередньо не обсмажувати

<sup>1</sup> Програма з подачею пари (робота лише з наповненим резервуаром для води)

## 10.4 Підготовка страви для програми

Використовуйте свіжі продукти, найкраще щойно вийняті з холодильника. Використовуйте охолоджені страви безпосередньо з морозильної камери.

- Зважте страву.  
Необхідно знати вагу страви, щоб правильно встановити програму.
- Покладіть страву у посуд.
- Поставте посуд на решітку.  
Завжди ставте у холодну робочу камеру.

## 10.5 Установлення програми

Прилад обере оптимальний вид нагрівання, температуру та тривалість готування. Потрібно налаштувати лише вагу.

### Вказівки

- Вагу можна встановити лише у вказаному діапазоні.
- Після запуску програми неможливо змінити ні програму, ні вагу.

- За допомогою регулятора функцій встановіть **Програми** [P].
- Встановіть потрібну програму кнопкою — або +.
- Налаштуйте вагу страви регулятором температури. Завжди встановлюйте вище значення ваги.
  - Щоб запитати тривалість програми, натисніть кнопку ☹. Тривалість неможливо змінити.
  - Для деяких програм можна змінити час закінчення кнопкою ☹.  
→ "Встановлення часу завершення", Стор. 14
- ✓ За кілька секунд програма запуститься та почнет зворотній відлік тривалості.
  - ✓ Після закінчення програми лунає сигнал і на дисплеї тривалість встановлюється на нуль.
4. Коли програма закінчилася:
  - Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.
  - Щоб додатково продовжити готування до готовності, натисніть кнопку +. Прилад продовжує нагріватися з налаштуванням програми.
  - Коли страва буде готова, вимкніть прилад.



# 11 Функція «Захист від доступу дітей»



Зabloкуйте прилад, щоб діти не могли випадково увімкнути прилад або змінити його налаштування.

**Зауваження:** Встановити функцію «Захист від доступу дітей» можна в основних установках  
→ Стор. 20.

## 11.1 Активація та деактивація функції «Захист від доступу дітей»

**Вимога:** Регулятор функцій налаштований на нуль 0.



- ▶ Для активації функції «Захист від доступу дітей» утримуйте натиснутою кнопку , поки на дисплеї не з'явиться .

- Для деактивації функції «Захист від доступу дітей» утримуйте натиснутою кнопку , поки на дисплеї не згасне .

## 12 Швидке нагрівання

Щоб заощадити час, можна скоротити час швидкого нагрівання для режимів з температурою понад 100 °С.




Швидке нагрівання можна активувати для таких видів нагрівання:

- **3D-гаряче повітря** 
- **Верхнє/нижнє нагрівання** 



### 12.1 Встановлення швидкого нагрівання

Щоб досягти рівномірного приготування страви, ставте страву в робочу камеру тільки після завершення швидкого нагрівання.

**Зауваження:** Налаштовуйте тривалість, лише коли завершилося швидке нагрівання.

1. Встановіть придатний вид нагрівання та температуру від 100 °С.  
Швидке нагрівання вмикається автоматично за встановленої температури від 200 °С.
2. Якщо швидке нагрівання не увімкнулось автоматично, натисніть кнопку .
  - ✓ На дисплеї з'являється .
  - ✓ Через декілька секунд увімкнеться швидке нагрівання.
  - ✓ Коли швидке нагрівання завершилось, лунає сигнал і на дисплеї перестає світитися символ .
3. Поставте страву в робочу камеру.

### Переривання швидкого нагрівання

- ▶ Натисніть кнопку .
- ✓ На дисплеї з'являється символ .

## 13 Програма «Шабат»

З програмою «Шабат» можна налаштувати тривалість до 70 годин. Можна підтримувати страву в гарячому стані за температури від 85 °С до 140 °С за допомогою **Верхнє/нижнє нагрівання**, без необхідності вмикати та вимикати прилад.



### 13.1 Початок програми «Шабат»

#### Вказівки

- При відкриванні дверцят приладу, коли режим активний, прилад не припинить роботу.
- Після запуску програми «Шабат» ви більше не зможете змінити ступінь очищення або скасувати його.
- Відкласти завершення програми «Шабат» неможливо.

**Вимога:** Програма «Шабат» активована в основних установках.

→ "Основні параметри", Стор. 20

1. Встановіть програму  за допомогою регулятора функцій.
  - ✓ На дисплеї з'являється **SHABB**.
2. Встановіть температуру за допомогою регулятора температури.
3. Натискайте кнопку , поки на дисплеї не віділіться **H**.
4. Встановіть тривалість кнопкою — або +.
  - ✓ Через декілька секунд прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість.
5. Після закінчення часу приготування тривалість встановлюється на нуль. Прилад припиняє нагрівання і знову реагує, як зазвичай, незважаючи на програму «Шабат».
  - Вимкніть прилад.
 Прилад автоматично вимикається при бл. через 10-20 хвилин.

## 14 Основні параметри

Ви можете встановити основні установки вашого приладу відповідно до власних потреб.

### 14.1 Огляд основних параметрів

Тут наведено огляд основних параметрів і їхніх стандартних значень. Основні параметри залежать від комплектації приладу.


Індикатор	Основний параметр	Вибір
c 0 1	Тривалість сигналу після закінчення часу роботи духової шафи або таймеру	1 = 10 секунд 2 = 30 секунд <sup>1</sup> 3 = 2 хвилини
c 0 2	Час затримки, до якого приймається установка	1 = 3 секунди <sup>1</sup> 2 = 6 секунд 3 = 10 секунд
c 0 3	Звук кнопки при натисканні кнопки	0 = вимкн. 1 = увімк. <sup>1</sup>
c 0 4	Яскравість освітлення дисплея	1 = низька яскравість 2 = середня <sup>1</sup> 3 = висока яскравість
c 0 5	Індикація поточного часу	0 = вимкнення відображення годинника 1 = відображення поточного часу <sup>1</sup>
c 0 6	Можна налаштувати функцію «Захист від доступу дітей» → "Функція «Захист від доступу дітей»", Стор. 18	0 = ні 1 = так <sup>1</sup>
c 0 7	Освітлення робочої камери під час експлуатації	0 = ні 1 = так <sup>1</sup>
c 0 8	Час інерційного ходу охолоджувального вентилятора	1 = короткий 2 = середній <sup>1</sup> 3 = тривалий 4 = подовжений
c 0 9	Телескопічний механізм встановлений <sup>2</sup>	0 = ні <sup>1</sup> (для підвісних каркасів та одинарного висувного механізму) 1 = так (для 2- і 3-рівневого висувного механізму)
c 1 0	Програма «Шабат» доступна → "Програма «Шабат»", Стор. 19	0 = ні <sup>1</sup> 1 = так
c 1 1	Жорсткість води → "Налаштування жорсткості води", Стор. 21	0 = пом'якшена вода 1 = м'яка (до 1,5 ммоль/л) 2 = середньої жорсткості (1,5 - 2,5 ммоль/л) 3 = жорстка (2,5 - 3,8 ммоль/л) <sup>1</sup> 4 = дуже жорстка (понад 3,8 ммоль/л)
c 1 2	Автоматичне швидке нагрівання від 200 °C <sup>2</sup>	0 = ні 1 = так <sup>1</sup>
c 1 3	Повернення до заводських установок	0 = ні <sup>1</sup> 1 = так


<sup>1</sup> Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

<sup>2</sup> Залежно від комплектації приладу

### 14.2 Зміна основних параметрів

**Вимога:** Прилад вимкнено.

1. Натисніть та утримуйте кнопку  протягом прибл. 4 секунд.  
✓ На дисплеї з'явиться перше основне налаштування, наприклад c 0 1 2.
2. Змініть налаштування регулятором температури.

3. Кнопкою — або + перейдіть до наступних основних установок.
4. Щоб зберегти зміни, натисніть та утримуйте кнопку  протягом прибл. 4 секунд.

**Зауваження:** Після відключення струму ваші зміни зберігаються в основних налаштуваннях.



### 14.3 Скидання змін основних установок

- ▶ Поверніть регулятор функцій.
- ✓ Всі зміни будуть скинуті і не збережуться.


### 14.4 Налаштування жорсткості води

#### УВАГА!

Якщо жорсткість води налаштована неправильно, прилад не зможе вчасно нагадати про видалення накипу.

- ▶ Правильно налаштуйте жорсткість води. Пошкодження приладу використанням несумісних рідин.
- ▶ Не застосовуйте дистильовану або дуже хлоровану водопровідну воду (> 40 мг/л) чи іншу рідину.
- ▶ Використовуйте лише питну, холодну воду із-під крану, пом'якшену воду або мінеральну воду без вуглекислого газу.

#### Вимоги

- Перед першим налаштуванням жорсткості води отримайте у свого водопостачальника інформацію про жорсткість вашої водопровідної води.
  - Прилад повинен бути вимкнений.
1. Натисніть та утримуйте кнопку  протягом прибл. 4 секунд.
  - ✓ На дисплеї з'явиться перше основне налаштування, наприклад **01 2**.
  2. Кнопкою **—** або **+** перейдіть до основних установок **01 1**.
  3. Встановіть жорсткість води за допомогою регулятора температури.


**Порада:** Якщо вода із-під крану містить велику кількість вапна, рекомендуємо використовувати пом'якшену воду. Якщо ви користуєтесь лише пом'якшеною водою, можна встановити налаштування для пом'якшеної жорсткості води.

**Порада:** Якщо ж ви використовуєте мінералізовану воду, варто встановити жорсткість води на позначку «дуже жорстка». Якщо використовується мінеральна вода, це повинна бути лише вода без вуглекислого газу.

Основна установка жорсткості води	Жорсткість води у ммол/л	Німецькі ступені жорсткості у °dH	Французькі ступені жорсткості °fH
<b>01 0</b> = пом'якшена вода <sup>1</sup>	-	-	-
<b>01 1</b> = м'яка вода	до 1,5	до 8,4	до 15
<b>01 2</b> = середня жорсткість води	1,5-2,5	8,4-14	15-25
<b>01 3</b> = жорстка вода	2,5-3,8	14-21,3	25-38
<b>01 4</b> = дуже жорстка вода <sup>2</sup>	понад 3,8	понад 21,3	понад 38

<sup>1</sup> Встановлюється у разі, якщо використовується лише пом'якшена вода.

<sup>2</sup> Вибирається також для мінеральної води. Використовуйте лише негазовану мінеральну воду.

4. Щоб зберегти зміни, натисніть та утримуйте кнопку  протягом прибл. 4 секунд.

## 15 Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

### 15.1 Засоби для очищення

Щоб не допустити пошкодження різних поверхонь приладу, використовуйте лише придатні очисні засоби.

#### **УВАГА!** – Небезпека ураження електричним струмом!

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.

#### УВАГА!

Непридатні засоби для очищення пошкоджують поверхні приладу.

- ▶ Не використовуйте гострі чи абразивні засоби для чищення.

- ▶ Не застосовуйте засоби для очищення, що мають високий вміст спирту.
- ▶ Не застосовуйте жорсткі або металеві губки.
- ▶ Забороняється використовувати спеціальні очищувачі для теплового чищення.

Використання засобу для очищення духовок у теплій робочій камері пошкоджує емаль.

- ▶ Не використовуйте засіб для очищення духовок у теплій робочій камері.
- ▶ Перед наступним розігріванням повністю видаліть залишки з робочої камери і дверцят робочої камери.

Нові губки містять залишкові часточки, що залишилися після виробництва.

- ▶ Нові губки для миття слід ретельно промивати перед використанням.

**Відповідні очисні засоби**

Для очищення поверхонь приладу використовуйте тільки придатні засоби.

Дотримуйтесь інструкцій щодо очищення приладу.  
→ "Чищення приладу", Стор. 23

**Передня сторона приладу**

Поверхня	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Поверхні з нержавіючої сталі	<ul style="list-style-type: none"> <li>Гарячий лужний розчин</li> <li>Спеціальні засоби для догляду за високоякісною сталлю для очищення нагрітих поверхонь</li> </ul>	Щоб запобігти корозії, відразу ж видаляйте плями вапна, жиру, крохмалю і яєчного білка з поверхонь з нержавіючої сталі. Наносьте засіб для догляду за високоякісною сталлю тонким шаром.
Пластикові або вкриті лаком поверхні наприклад, панель управління	<ul style="list-style-type: none"> <li>Гарячий лужний розчин</li> </ul>	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла.

**Дверцята приладу**

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Скло дверцят	<ul style="list-style-type: none"> <li>Гарячий лужний розчин</li> </ul>	Не використовуйте шкребок для скла або губку з нержавіючої сталі. <b>Порада:</b> Для ретельнішого очищення зніміть скло дверцят. → "Дверцята приладу", Стор. 25
Захисна панель дверцят	<ul style="list-style-type: none"> <li>з високоякісної сталі: Очисник високоякісної сталі</li> <li>з пластмаси: Гарячий лужний розчин</li> </ul>	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла. <b>Порада:</b> Для ретельнішого очищення зніміть захисну панель дверцят. → "Дверцята приладу", Стор. 25
Ручка дверцят	<ul style="list-style-type: none"> <li>Гарячий лужний розчин</li> </ul>	Щоб запобігти появі плям, які неможливо видалити, відразу витирайте засіб для видалення накипу при потраплянні на ручку дверцят.
Ущільнення дверцят	<ul style="list-style-type: none"> <li>Гарячий лужний розчин</li> </ul>	Не знімайте та не тріть.

**Робоча камера**

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Емальовані поверхні	<ul style="list-style-type: none"> <li>Гарячий лужний розчин</li> <li>Розчин оцту</li> <li>Засіб для чищення духовок</li> </ul>	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Залиште дверцята приладу після очищення відкритими, щоб робоча камера висохла. <b>Вказівки</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>За дуже високих температур емаль може вигоряти, внаслідок чого її колір може незначним чином змінитися. Це не впливає на функціонування приладу.</li> <li>Крайки тонкого дека не повністю вкриті емаллю і можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується.</li> <li>Залишки харчових продуктів можуть утворити білий наліт на емальованих поверхнях. Цей наліт не є небезпечним для здоров'я. Це не впливає на функціонування приладу. Його можна видалити лимонною кислотою.</li> </ul>

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Самоочищувальні поверхні	-	Зважайте на вказівки щодо використання самоочищувальних поверхонь. → "Очищення самоочищувальних поверхонь у робочій камері", Стор. 23
Скляна кришка лампи підсвічування духовки	■ Гарячий лужний розчин	При стійких забрудненнях використовуйте засіб для очищення духовок.
Навісні елементи	■ Гарячий лужний розчин	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. <b>Порада:</b> Зніміть підвісні каркаси для очищення. → "Навісні елементи", Стор. 25
Приладдя	■ Гарячий лужний розчин ■ Засіб для чищення духовок	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Емальоване приладдя можна мити у посудомийній машині.
Резервуар для води	■ Гарячий лужний розчин	Щоб видалити залишки очисного засобу після очищення, ретельно промийте елементи чистою водою. Щоб просушити резервуар для води після очищення, залиште його сушитися з відкритою кришкою. Висушіть ущільнювач на кришці. Не мийте його у посудомийній машині.

## 15.2 Чищення приладу

Щоб не уникнути пошкодження приладу, очищуйте його відповідно до вказівок придатними очисними засобами.

### **УВАГА! – Небезпека опіків!**

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

- ▶ Не можна торкатися нагрівальних елементів.
- ▶ Дітям до 8 років не дозволяється наближатися до приладу.

### **УВАГА! – Небезпека пожежі!**

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть загоріти.

- ▶ Перед використанням видаліть сильні забруднення з робочої камери, нагрівальних елементів та приладдя.

**Вимога:** Зважайте на вказівки щодо очисних засобів.

→ "Засоби для очищення", Стор. 21

1. Очищуйте прилад гарячим лужним розчином і ганчіркою для посуду.
  - Для деяких поверхонь можна використовувати альтернативні очисні засоби.  
→ "Відповідні очисні засоби", Стор. 22
2. Витріть насухо м'яким рушником.

## 15.3 Очищення самоочищувальних поверхонь у робочій камері

Задня стінка в робочій камері самоочищується. Самоочищувальні поверхні вкриті шаром пористої матової кераміки і мають шорстку поверхню. Під час роботи приладу бризки жиру, що утворюються при випіканні, смаженні або приготуванні на грилі, поглинаються самоочищувальними поверхнями і ви-

даються. Якщо під час експлуатації самоочищувальні поверхні більше не очищуються належним чином, розігрійте робочу камеру.

### **УВАГА!**

Якщо не очищувати самоочищувальні поверхні регулярно, вони можуть пошкодитися.

- ▶ Якщо на самоочищувальних поверхнях помітні темні плями, розігрійте робочу камеру.
- ▶ Не використовуйте засіб для очищення духовок або абразивні допоміжні засоби для чищення. Якщо засіб для очищення духовок випадково потрапив на самоочищувальні поверхні, негайно витріть його водою з губкою. Не тріть.

1. Вийміть з робочої камери приладдя та посуд.
2. Зніміть підвісні каркаси та вийміть з робочої камери.  
→ "Навісні елементи", Стор. 25
3. Видаліть інтенсивні забруднення лужним розчином та м'яким рушником:
  - з гладеньких емальованих поверхонь
  - з внутрішньої частини дверцят приладу
  - зі скляної кришки лампи підсвічування духової шафи
 Це запобігає появі плям, які неможливо видалити.
4. Вийміть предмети з робочої камери. Робоча камера повинна бути порожньою.
5. За допомогою регулятора функцій встановіть **3D-гаряче повітря**.
6. Встановіть максимальну температуру за допомогою регулятора температури.
- ✓ Через кілька секунд прилад починає розігріватися.
7. Вимкніть прилад через 1 годину.
8. Коли прилад охолоне, за потреби протріть робочу камеру вологим рушником.


**Зауваження:** На самоочищувальних поверхнях можуть утворитися плями. Залишки цукру і яєчного білка в продуктах не розкладаються і прилипають до поверхні. Червоні плями — це залишки

солоних продуктів, а не сліди іржі. Такі плями не є небезпечними для здоров'я. Плями не погіршують здатність самоочищувальних поверхнях до очищення.

- Встановіть підвісні каркаси.  
→ "Навісні елементи", Стор. 25

## 16 Видалення накипу

Щоб ваш прилад функціонував довго, необхідно регулярно видаляти накип.

Як часто потрібно видаляти накип з приладу, залежить від жорсткості води, що використовується. Символ  нагадує про необхідність видалення накипу. Видалення накипу складається з 4 етапів. Із гігієнічних міркувань потрібно дочекатися завершення видалення накипу, щоб прилад був повністю готовий до експлуатації. Загалом програма видалення накипу триває прибл. 90-110 хвилин:

Індикатор	Етап
1_4	1-й етап: видалення накипу прибл. 65 хв
2_4	2-й етап: промивання прибл. 9 хв
3_4	3-й етап: промивання прибл. 9 хв
4_4	4-й етап: промивання прибл. 9 хв

### 16.1 Перший етап (1\_4)

#### УВАГА!



Час, необхідний для видалення накипу, залежить від рекомендованого нами засобу для видалення накипу. Інші засоби для видалення накипу можуть пошкодити прилад.

- ▶ Використовуйте лише рекомендований нами рідкий засіб для видалення накипу.

Якщо засіб для видалення накипу потрапить на панель управління або інші делікатні поверхні, це призведе до їх пошкодження.

- ▶ негайно змивайте засіб для видалення накипу водою.

**Зауваження:** Під час процесу видалення накипу не заливайте у резервуар для води більш ніж 150 мл рідини.

- Приготуйте розчин для видалення накипу:
  - 50 мл рідкого засобу для видалення накипу
  - 100 мл води
- Наповніть резервуар для води отриманим розчином для видалення накипу і вставте на місце.
- Встановіть «Видалення накипу»  за допомогою регулятора функцій.
- Поверніть регулятор температури.
  - ✓ На дисплеї з'являється . Через декілька секунд розпочинається видалення накипу.
  - ✓ Після завершення процедури видалення накипу на дисплеї з'являється 2\_4.
- Вийміть і ретельно промийте резервуар водою.

### 16.2 Другий етап (2\_4)

- Налийте у резервуар для води 150 мл води і вставте.
  - ✓ Після завершення процедури промивання на дисплеї з'являється 3\_4.
- Вийміть і ретельно промийте резервуар водою.


### 16.3 Третій етап (3\_4)


- Налийте у резервуар для води 150 мл води і вставте.
  - ✓ Після завершення процедури промивання на дисплеї з'являється 4\_4.
- Вийміть і ретельно промийте резервуар водою.



### 16.4 Четвертий етап (4\_4)

- Налийте у резервуар для води 150 мл води і вставте.
  - ✓ Після завершення процедури промивання на дисплеї з'являється 00:00.
- Вийміть і ретельно промийте резервуар водою.
- Висушіть резервуар для води і знову вставте.
  - ✓ Видалення накипу завершено і прилад знову готовий до роботи.

### 16.5 Видалення накипу перервано

Якщо процедура видалення накипу переривається (наприклад, через відключення струму або через вимкнення приладу), після повторного увімкнення приладу на дисплеї з'явиться символ . Вам тричі буде запропоновано промивання. До закінчення третього циклу промивання прилад блокує інші режими роботи.

**Зауваження:** Якщо ви встановите інший режим, на дисплеї з'явиться  (Cleaning). Після промивання повторіть перерване видалення накипу.

- Спорожніть і ретельно промийте резервуар водою.
- Встановіть порожній резервуар для води на місце.
- Встановіть «Видалення накипу»  за допомогою регулятора функцій.
- Поверніть регулятор температури.
  - ✓ На дисплеї з'являється .
  - ✓ Через кілька секунд прилад закачує решту рідини у резервуар для води.
- Спорожніть і ретельно промийте резервуар водою.
- Для промивання парової системи виконайте 3 промивання для видалення накипу.  
→ "Другий етап (2\_4)", Стор. 24
- Знову запусіть цикл видалення накипу.

## 17 Навісні елементи

Підвісні каркаси можна зняти для очищення або заміни.

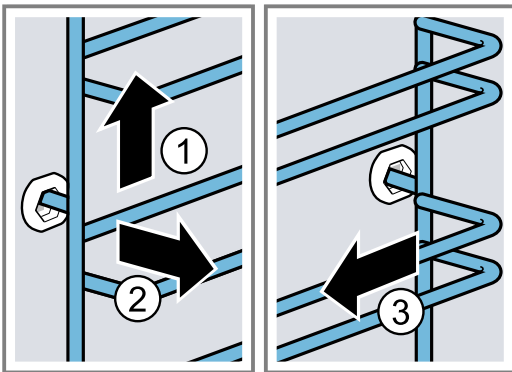
### 17.1 Зняття підвісних каркасів

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!**

Підвісні каркаси дуже сильно нагріваються

- ▶ Не торкайтесь розпечених підвісних каркасів.
- ▶ Завжди давайте приладу охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

1. Припідніміть підвісний каркас ① та зніміть ②.
2. Витягніть підвісний каркас вперед ③ та вийміть.



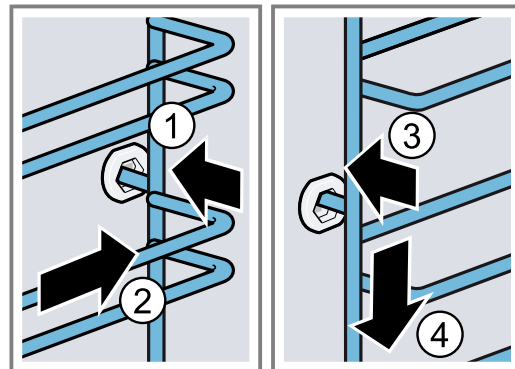
3. Очистіть підвісний каркас.  
→ "Засоби для очищення", Стор. 21

### 17.2 Встановлення підвісних каркасів

#### **Вказівки**

- Підвісні каркаси встановлюються лише праворуч або ліворуч.
- З обома підвісними каркасами слідкуйте за тим, щоб вигини залишались спереду.

1. Вставте підвісний каркас по центру в заднє гніздо ①, так, щоб він прилягав до стінки робочої камери, а потім притисніть в бік стінки ②.
2. Вставте підвісний каркас у переднє гніздо ③, так, щоб він прилягав до стінки робочої камери, а потім притисніть вниз ④.



## 18 Дверцята приладу

Щоб прилад довго зберігав естетичний вигляд і робочий стан, дверцята приладу можна знімати для очищення.

### 18.1 Знімання дверцят приладу

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

- ▶ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.

1. Повністю відкрийте дверцята приладу.

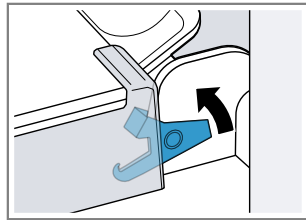
2. **⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

Якщо на петлях немає стопорного механізму, вони заскакують із великою силою.

- ▶ Слідкуйте за тим, щоб стопорні механізми завжди були повністю закриті або при зніманні дверцят приладу повністю відкриті.

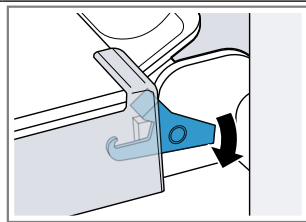
Відкрийте стопорні механізми на лівій та правій петлі.

Стопорний механізм відкритий



Петля зафіксована та не зможе закритися.

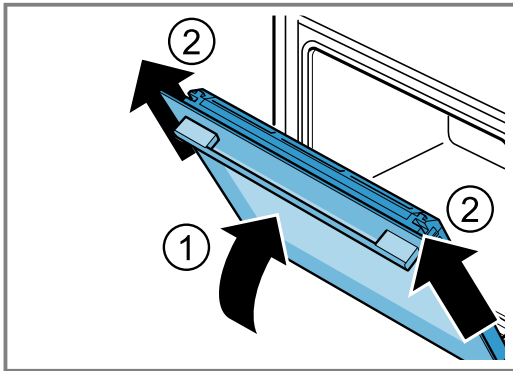
Стопорний механізм закритий



Дверцята приладу заблоковано, їх не можна зняти.

- ✓ Стопорні механізми відкриті. Петлі зафіксовані та не зможуть закритися.

3. Закрийте дверцята до упору ①. Обхопіть дверцята приладу обома руками ліворуч та праворуч і потягніть вгору ②.



- 4. Обережно покладіть дверцята приладу на рівну поверхню.

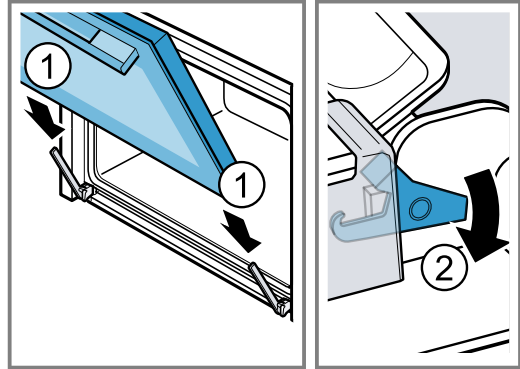
### 18.2 Встановлення дверцят

**⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.
- Якщо на петлях немає стопорного механізму, вони заскакують із великою силою.
- ▶ Слідкуйте за тим, щоб стопорні механізми завжди були повністю закриті або при зніманні дверцят приладу повністю відкриті.

1. Прямо посуньте дверцята на обидві петлі ①. Посуньте дверцята приладу до упору.
2. Повністю відкрийте дверцята приладу.
3. Закрийте стопорні механізми на лівій та правій петлі ②.



- ✓ Стопорні механізми закриті. Дверцята приладу заблоковано, їх не можна зняти.
- 4. Зачиніть дверцята приладу.

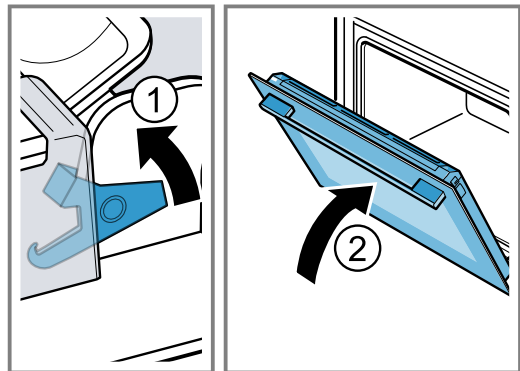
### 18.3 Демонтаж скла дверцят

**⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

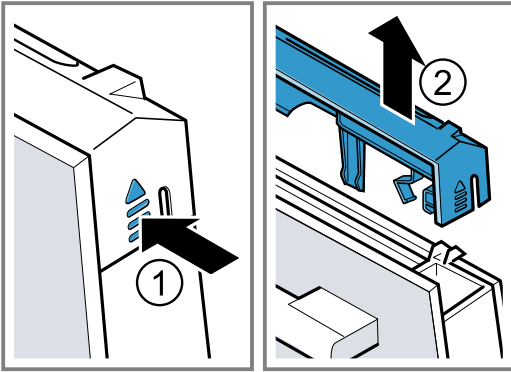
- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.
- Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.
- ▶ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
  2. Відкрийте стопорні механізми на лівій та правій петлі ①.
- ✓ Стопорні механізми відкриті. Петлі зафіксовані та не зможуть закритися.
3. Закрийте дверцята до упору ②.

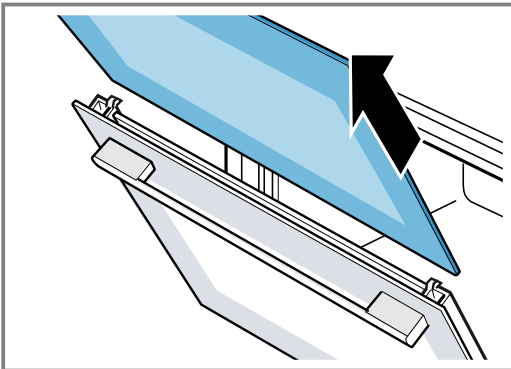


4. Натискайте захисну панель дверцят ззовні ліворуч та праворуч ①, поки вона не розфіксується.

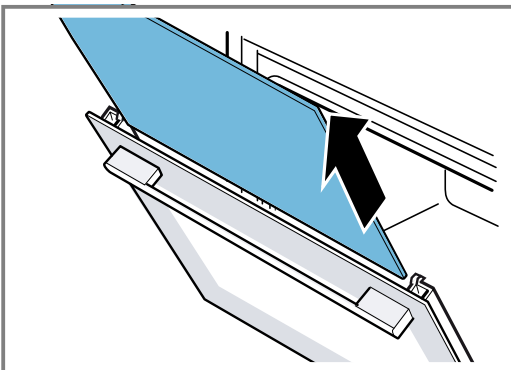
5. Зніміть захисну панель дверцят ②.



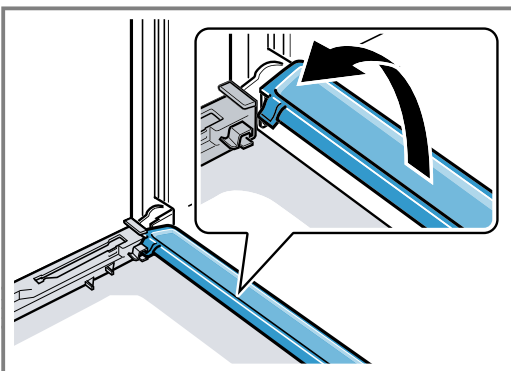
6. Витягніть внутрішнє скло і обережно помістіть на рівну поверхню.



7. Витягніть проміжне скло і обережно помістіть на рівну поверхню.



8. За потреби ви можете витягти для очищення конденсатний бак.
- Відчиніть дверцята приладу.
  - Підніміть конденсатний бак вгору та витягніть.



9. **⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

- ▶ Не використовуйте агресивні абразивні матеріали або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню.

Очистіть зняте скло дверцят з обох боків за допомогою засобу для очищення скла та м'якої ганчірки.

10. Протріть конденсатний бак рушником та гарячим лужним розчином.
11. Очистіть дверцята приладу.  
→ "Відповідні очисні засоби", Стор. 22
12. Висушіть скло дверцят та вставте на місце.  
→ "Встановлення скла дверцят", Стор. 27

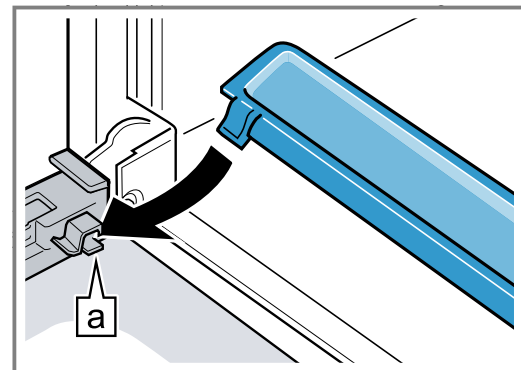
## 18.4 Встановлення скла дверцят

- ⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

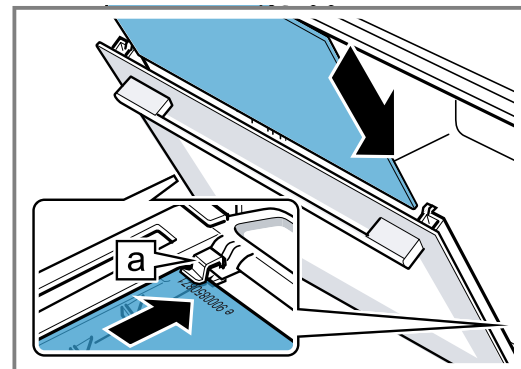
Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів. Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.
- ▶ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

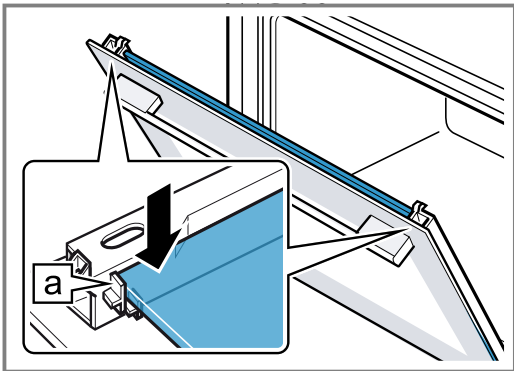
1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Вертикально вставте конденсатний бак у тримач **a** та поверніть вниз.



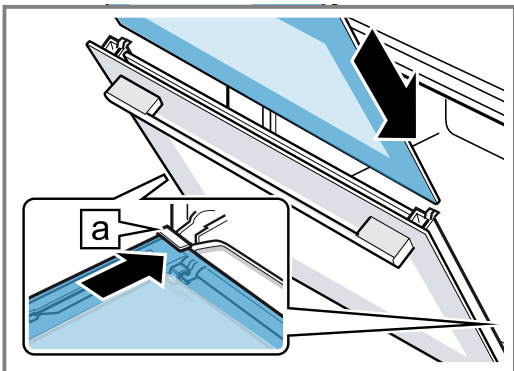
3. Посуньте проміжне скло у лівий та правий тримач **a**.



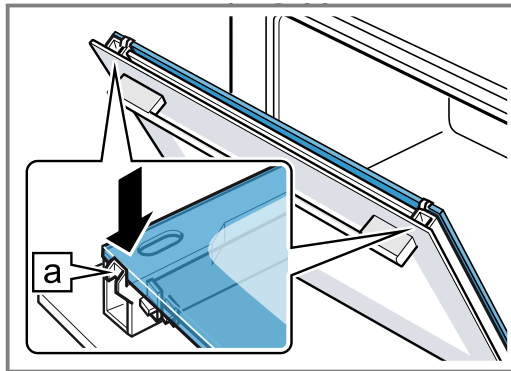
4. Натисніть на проміжне скло вгору, поки воно не зафіксується у лівому та правому тримачі [a].



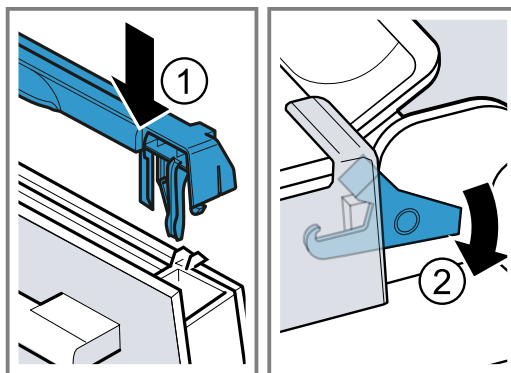
5. Посуньте внутрішнє скло у лівий та правий тримач [a].



6. Натисніть внутрішнє скло вгору, поки воно не зафіксується у лівому та правому тримачі [a].



7. Встановіть і притисніть захисну панель дверцят ① до чутного звуку фіксації.  
8. Повністю відкрийте дверцята приладу.  
9. Закрийте стопорні механізми на лівій та правій петлі ②.



- ✓ Стопорні механізми закриті. Дверцята приладу заблоковано, їх не можна зняти.

10. Зачиніть дверцята приладу.

**Зауваження:** Робочу камеру можна знову використовувати, лише якщо скло дверцят правильно встановлене.

## 19 Усунення несправностей

Незначні несправності приладу можна усунути власноруч. Перш ніж звертатися до сервісної служби, скористайтеся відомостями про усунення несправностей. Так можна уникнути зайвих витрат.

### ⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

- Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.
- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
  - ▶ Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.

### ⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.




- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його мають замінити підготовлені фахівці.

### 19.1 Несправності в роботі

Несправність	Причина та усунення несправностей
Прилад не працює.	Спрацював запобіжник у розподільному блоці. ▶ Перевірте запобіжник на електричному щиті.
	Зник струм. ▶ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні.



Несправність	Причина та усунення несправностей
Прилад не нагрівається, на дисплеї блимає двокрапка та з'являється <b>d</b> .	Активовано демонстраційний режим. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ненадовго відключіть прилад від мережі, вимкнувши та знову увімкнувши запобіжник у розподільному блоці.</li> <li>2. Деактивуйте деморежим впродовж 5 хвилин, змінивши останню основну установку (за типом приладу <b>c 13</b> або <b>c 14</b>) на параметр <b>d</b>. → "Основні параметри", Стор. 20</li> </ol>
Режим з подачею пари не запускається.	Резервуар для води порожній. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Заповніть резервуар для води. → "Наповнення резервуара для води", Стор. 12</li> </ul> <p>Видалення накипу блокує режим з подачею пари.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Повністю виконайте видалення накипу. → "Видалення накипу", Стор. 24</li> </ul> <p>Парова система несправна.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Зателефонуйте до сервісної служби. → "Сервісні центри", Стор. 31</li> </ul>
На дисплеї блимає поточний час.	Зник струм. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Заново встановіть поточний час. → "Установлення часу", Стор. 15</li> </ul>
Поточний час не відображається на дисплеї, якщо прилад вимкнено.	Основні установки було змінено. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Змініть основні установки для відображення годинника. → "Основні параметри", Стор. 20</li> </ul>
На дисплеї світиться  , і прилад не регулюється.	Активована функція «Захист від доступу дітей». <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Деактивуйте функцію «Захист від доступу дітей» кнопкою .</li> </ul> → "Функція «Захист від доступу дітей»", Стор. 18
На дисплеї блимає <b>h</b> , і прилад не вмикається.	Робоча камера надто гаряча для обраного режиму. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути.</li> <li>2. Повторно запустіть режим.</li> </ol>
На дисплеї з'являється <b>F 8</b> .	Досягнуто максимальної тривалості роботи. Щоб уникнути небажаної тривалої роботи, прилад автоматично припиняє нагрівання через кілька годин, якщо налаштування не змінюються. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Вимкніть прилад. При потребі можна виконати нове налаштування.</li> </ul> <p><b>Порада:</b> Щоб запобігти небажаному вимкненню приладу під час дуже тривалого готування, встановіть тривалість. → "Функції часу", Стор. 14</p>
На дисплеї з'являється <b>E51-22</b> .	У паровій системі занадто багато води. Неможливо закачати воду назад в резервуар для води. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Спорожніть резервуар для води та вставте порожній резервуар. → "Спорожнення резервуара для води", Стор. 13</li> <li>2. Заново встановіть поточний час. → "Установлення часу", Стор. 15</li> <li>3. Вимкніть прилад і знову увімкніть його.</li> <li>4. Повністю завершіть режим «Видалення накипу». → "Видалення накипу перервано", Стор. 24</li> </ol>
На дисплеї з'являється повідомлення з <b>E</b> , наприклад, <b>E05-32</b> .	Несправність електроніки <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Натисніть на кнопку . - У разі потреби заново встановіть поточний час.</li> <li>✓ Якщо несправність була разова, індикація про несправність зникне.</li> <li>2. Якщо індикація про несправність з'явиться на дисплеї знову, зверніться до сервісної служби. Завжди вказуйте точне повідомлення про помилку та E-номер вашого приладу. → "Сервісні центри", Стор. 31</li> </ol>
На дисплеї тривало світиться  .	Резервуар для води порожній. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Заповніть резервуар для води. → "Наповнення резервуара для води", Стор. 12</li> </ul> <p>Резервуар для води вставлено не до кінця.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Повністю вставте резервуар для води.</li> </ul>

Несправність	Причина та усунення несправностей
На дисплеї тривало світиться  .	Резервуар для води негерметичний. ▶ Замотуйте новий резервуар для води. Датчик несправний. ▶ Зателефонуйте до сервісної служби. → "Сервісні центри", Стор. 31
На дисплеї світиться  .	Прилад забруднений накипом. ▶ Повністю виконайте видалення накипу. → "Видалення накипу", Стор. 24
На дисплеї з'являється  .	Під час видалення накипу була перервана подача електроенергії або прилад вимикався. ▶ Повністю виконайте перерваний цикл видалення накипу. → "Видалення накипу перервано", Стор. 24
Прилад гуде під час роботи та після вимкнення.	Перевірка роботи насоса створює шум під час роботи. Жодні дії не потрібні.
У режимі з подачею пари пара виходить з вентиляційних отворів.	Пара виходить з фізичних причин. ▶ Зачекайте, поки завершиться готування у режимі з подачею пари. Незабаром після завершення готування у режимі з подачею пари припинить виходити пара.
Після використання режиму з подачею пари страва виходить надто сухою або надто вологою.	Неправильно налаштована інтенсивність пари. ▶ Відрегулюйте інтенсивність пари вище або нижче.

## 19.2 Заміна лампи підсвічування духової шафи

Якщо у робочій камері не працює освітлення, замініть лампу підсвічування духової шафи.

**Зауваження:** Термостійкі галогенові лампи на 230 В, 25 Вт ви можете придбати у сервісній службі або у дилера. Використовуйте тільки такі лампи. Торкайтеся нових галогенних ламп лише через чисту суху тканину. Таким чином подовжується строк експлуатації лампи.

### УВАГА! – Небезпека опіків!

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

- ▶ Не можна торкатися нагрівальних елементів.
- ▶ Дітям до 8 років не дозволяється наблизитися до приладу.

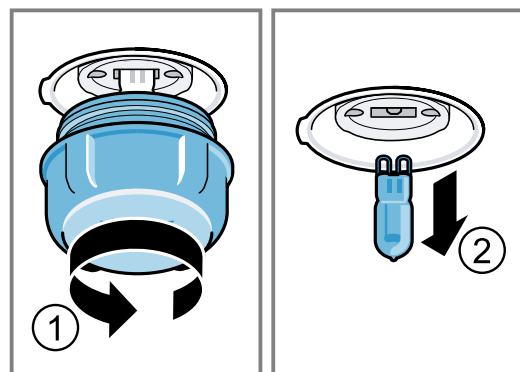
### УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Під час заміни лампи контакти патрону залишаються під напругою.

- ▶ Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся в тому, що пристрій вимкнено.
- ▶ Додатково витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

### Вимоги

- Прилад від'єднаний від мережі живлення.
  - Робоча камера охолола.
  - У вас є нова галогенна лампа для заміни.
1. Щоб запобігти ушкодженню, покладіть у робочу камеру рушник для посуду.
  2. Вкрутіть ліворуч скляний захисний ковпак ①.
  3. Витягніть галогенну лампу, не повертаючи ②.



4. Вставте нову галогенну лампу та міцно притисніть у патрон. Зважайте на позицію штифта.
5. Залежно від типу приладу скляний захисний ковпак оснащено ущільнювальним кільцем. Встановіть ущільнювальне кільце.
6. Вкрутіть скляний захисний ковпак.
7. Вийміть з робочої камери рушник для посуду.
8. Підключіть прилад до електромережі.

## 20 Утилізація

Тут ви дізнаєтеся, як правильно утилізувати старі прилади.

### 20.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. Утилізуйте прилад екологічним способом.  
Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

## 21 Сервісні центри

Якщо виникнуть запитання щодо застосування, ви не зможете власноруч усунути несправність приладу або знадобиться ремонт, зверніться до нашого сервісного центру.

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу.  
Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина. Вироблено згідно Ліцензії щодо використання торгової марки із Сіменс АГ

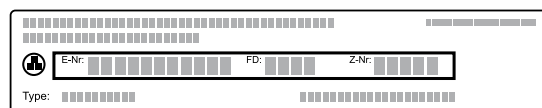
Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка" вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна  
Контактні дані сервісного центру можна знайти в додленому довіднику або на нашому сайті.

Цей виріб містить джерела світла класу енергоефективності G.

### 21.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD)

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.

Щоб знайти заводську табличку з номерами, відчиніть дверцята приладу.



Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

## 22 Для досягнення кращого результату

Тут ви знайдете огляд оптимальних налаштувань для приготування різних типів страв, а також рекомендації щодо приладдя та посуду. Ми підбрали рекомендації, що оптимально підходять для вашого приладу.

### 22.1 Вказівки з приготування

Зважайте на цю інформацію при приготуванні.

- Температура та тривалість готування залежать від кількості продуктів та рецепту. Тому вказується діапазон регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури.
- Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Встановлюйте приладдя тільки після попереднього розігрівання робочої камери.
- Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.

**Зауваження:** При використанні з подачею пари бажано, щоб у робочій камері утворювалося багато пари.

Коли робоча камера охолоне після приготування, протріть її.

### 22.2 Вказівки щодо випікання

Для випікання використовуйте зазначені рівні встановлення.

Випікання на одному рівні	Висота
висока випічка або форма на решітці	2
пласка випічка або на деко для випікання	3
Випікання на двох рівнях	Висота
Універсальне деко	3
Деко для випікання	1
Форми на решітці:	Висота
перша решітка	3
друга решітка	1

Випікання на трьох рівнях	Висота
Деко для випікання	5
Універсальне деко	3
Деко для випікання	1

#### Вказівки

- Для випікання на більшій кількості рівнів застосуйте режим «Гаряче повітря». Встановлені одночасно страви не будуть готові до однакового часу.
- Ставте форми в робочу камеру одна поряд з одною або одна над одною.
- Для оптимального результату готування рекомендуємо використовувати темні форми для випікання з металу.
- Випікання з подачею пари можливе лише на одному рівні встановлення.

### 22.3 Вказівки для готування у режимі смаження та гриля

Значення налаштування стосуються страв з нефаршированого, готового для смаження м'яса, птиці або риби, щойно вийнятих з холодильника, що ставляться в холодну робочу камеру.

- Чим більші птиця, м'ясо або риба, тим нижча температура і довший час готування.
- Переверніть м'ясо, птицю та рибу після приблизно від 1/2 до 2/3 вказаного часу.
- Додайте трохи рідини в посуд до птиці. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1-2 см.
- Якщо перевертаєте птицю, слідкуйте за тим, щоб спочатку внизу була сторона філе або сторона шкірки.

#### Смаження й тушкування з подачею пари

- Для страв з подачею пари і тривалим часом готування резервуар для води може спорожнитися. За потреби заповніть резервуар для води.
- Не потрібно перевертати смаженину або рибу.

#### Смаження та приготування на грилі на решітці

Смаження на решітці особливо підходить для великої птиці або кількох шматків одночасно

- Залежно від розміру та виду печені додайте до 1/2 літра води в універсальне деко. З підливки, що збереться, можна приготувати соус. Також при цьому утворюється менше диму і робоча камера менше забруднюється.
- Під час готування на грилі завжди закривайте дверцята духової шафи. Забороняється готувати на грилі з відчиненими дверцятами приладу.
- Продукти готування на грилі кладіть безпосередньо на решітку. Окрім того, встановіть універсальне деко принаймні на один рівень нижче навскісною крайкою до дверцят приладу. Таким чином збиратиметься жир, що стікає.

#### Смаження у посуді

При приготуванні у закритому посуді робоча камера залишається чистішою.

Зверніть увагу на дані виробника щодо посуду для смаження. Краще використовувати посуд зі скла.

#### Відкритий посуд

- Використовуйте високу сковорідку.
- Поставте посуд на решітку.
- Якщо немає придатного посуду, використовуйте універсальне деко.

#### Закритий посуд

- Поставте посуд на решітку.
- М'ясо, птицю або рибу можна також зробити хрусткими завдяки закритій жаровні. Використовуйте жаровню зі скляною кришкою. Встановіть вищу температуру.

#### ⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Якщо розмістити гарячий скляний посуд на мокрій або холодній поверхні, скло може тріснути.

- ▶ Ставте гарячий скляний посуд на суху підставку.

#### ⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!

При відкриванні кришки після приготування може виходити дуже гаряча пара. Залежно від температури пара може бути невидимою.

- ▶ Підніміть кришку, щоб гаряча пара могла відходити подалі від тіла.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

### 22.4 Вибір страви
































Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C / рівень гриля	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Пиріг із здобного тіста, нижній	Прямокутна форма	2	☐	150-170	-	60-80
Здобний пиріг, 2 рівні	Прямокутна форма	3+1	☉	140-150	-	70-85
Фруктовий/сирний торт з пісочного тіста	Рознімна форма Ø 26 см	2	☐	170-190	-	55-80
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма Ø 28 см	2	☉	150-160	☽ /	40-45

<sup>1</sup> Попередньо прогрійте прилад.

<sup>2</sup> Переверніть страву після 1/2 - 2/3 загального часу готування.

<sup>3</sup> Спочатку додайте рідину в посуд, шматок смажені повинен бути зануреним у рідину принаймні на 2/3

<sup>4</sup> Переверніть страву після 2/3 загального часу.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C / рівень гриля	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3		190-200 <sup>1</sup>	 /	10-15
Пиріг з пісочного тіста з соковитою начинкою	Універсальне деко	2		160-180	-	55-95
Пиріг з дріжджового тіста з соковитою начинкою	Універсальне деко	3		180-200	-	30-55
Кекси	Деко для кексів на решітці	2		170-190	-	20-40
Дрібна дріжджова випічка	Деко для випікання	3		160-170	 /	20-30
Печиво домашнє	Деко для випікання	3		140-160	-	15-25
Домашнє печиво, 2 або 3 рівні	Універсальне деко Деко для випікання	3+1 5+3+1		140-160	-	15-25
Хліб, 1000 г (у прямокутній формі, встановлений без форми)	Універсальне деко Прямокутна форма	2		<b>1.</b> 210-220 <b>2.</b> 180-190	<b>1.</b>  <sup>2</sup> <b>2.</b> 0	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 40-50
Піца, свіжа	Деко для випікання	3		190-210	-	20-30
Піца, свіжа, тонкий корж	Кругла форма для піци	2		250-270 <sup>1</sup>	-	8-13
Французький пиріг кіш	Форма для пирогів	2		190-210	-	25-35
Запіканка, пікантна, з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	2		150-170	 /	40-45
Курча, 1,3 кг, нефаршироване	Відкритий посуд	2		200-230	 /	60-70
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Відкритий посуд	2		220-230	 /	35-45
Гусак, нефарширований, 3 кг	Відкритий посуд	2		<b>1.</b> 140-150 <b>2.</b> 140-150	<b>1.</b>  / <b>2.</b> 0	<b>1.</b> 30-40 <b>2.</b> 70-80
Свинина для запікання, без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		160-170	 /	130-150
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Решітка Універсальне деко	3		210-220	-	40-50 <sup>2</sup>
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-220	-	130-150 <sup>3</sup>
Ростбїф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		180-200	 /	50-60
Бургер, 3-4 см заввишки	Решітка	4		3	-	25-30 <sup>4</sup>
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,0 кг	Відкритий посуд	2		170-180	 /	65-75

<sup>1</sup> Попередньо прогрійте прилад.<sup>2</sup> Переверніть страву після 1/2 - 2/3 загального часу готування.<sup>3</sup> Спочатку додайте рідину в посуд, шматок смажені повинен бути зануреним у рідину принаймні на 2/3<sup>4</sup> Переверніть страву після 2/3 загального часу.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °С / рівень гриля	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Риба, смажена, ціла, 300 г, наприклад, форель	Універсальне деко	2		170-180	/	20-30
Порційна страва, 1 порція	Відкритий посуд	2		120-130	-	15-25
Піца, запечена	Решітка	2		170-180 <sup>1</sup>	-	5-15

<sup>1</sup> Попередньо прогрійте прилад.

<sup>2</sup> Переверніть страву після 1/2 - 2/3 загального часу готування.

<sup>3</sup> Спочатку додайте рідину в посуд, шматок смажені повинен бути зануреним у рідину принаймні на 2/3

<sup>4</sup> Переверніть страву після 2/3 загального часу.

## 22.5 Йогурт

З приладом ви зможете приготувати домашній йогурт.

### Приготування йогурту

1. Вийміть з робочої камери приладдя та підвісні каркаси.

2. Розкладіть підготований йогурт у маленькі ємності, наприклад, у чашки або невеликі склянки.
3. Накрийте посуд фольгою, наприклад, харчовою плівкою.
4. Поставте посуд на дно робочої камери.
5. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
6. Після приготування залиште йогурт охолоджуватися у холодильнику.

### Рекомендовані налаштування для йогурту

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість, год.
Йогурт	Порційні формочки	Дно робочої камери		40-45	8-9 год.

## 22.6 Томління/ слабке нагрівання

Томління — це повільне приготування їжі при низькій температурі. Тому воно також відоме як низько-температурне приготування.

### Томління/слабке нагрівання страв

#### Вимоги

- Використовуйте лише свіже та бездоганне м'ясо або кістки.
- Робота починається лише тоді, коли робоча камера повністю охолоджена.

1. Попередньо розігрійте робочу камеру та посуд протягом прибл. 15 хвилин.
2. Обсмажте м'ясо на гарячій конфорці з усіх боків.
3. Відразу покладіть м'ясо у розігрітий посуд в робочу камеру.
4. Тримайте дверцята приладу зчиненими, щоб підтримувати рівномірне середовище приготування.

### Рекомендовані налаштування для томління

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Тривалість смаження, хв	Температура, °С	Тривалість, хв
Качине філе, по 300 г	Відкритий посуд	2		6-8	95 <sup>1</sup>	60-70
Свиняче філе, цілий шматок	Відкритий посуд	2		4-6	85 <sup>1</sup>	75-100
Яловичий огузок, 6-7 см завтовшки, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		6-8	100 <sup>1</sup>	160-220
Яловиче філе, 4-6 см завтовшки, 1 кг	Відкритий посуд	2		6-8	85 <sup>1</sup>	90-150

<sup>1</sup> Попередньо прогрійте прилад.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Тривалість смаження, хв	Температура, °C	Тривалість, хв
Медальйони телячі, 4 см завтовшки	Відкритий посуд	2		4	80 <sup>1</sup>	50-70
Спинна частина ягняти, надрізана, по 200 г	Відкритий посуд	2		4	85 <sup>1</sup>	30-70

<sup>1</sup> Попередньо прогрійте прилад.

## 22.7 Пробні страви

Ці огляди створено для контрольних інстанцій, щоб полегшити випробування приладу відповідно до EN 60350-1.

### Випікання

Зважайте на цю інформацію при випіканні тестових страв.

#### Загальні вказівки

- Наведені у таблиці значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.
- Завжди беріть до уваги вказівки щодо попереднього розігрівання, наведені у таблиці. Значення налаштувань дійсні без швидкого розігрівання.
- На початку випікання страви встановлюйте нижчу температуру.

#### Рівні встановлення

Рівні встановлення при випіканні на двох рівнях:

**Зауваження:** Одночасно вставлена випічка на деко для випікання або у формі не повинна бути готовою одночасно.

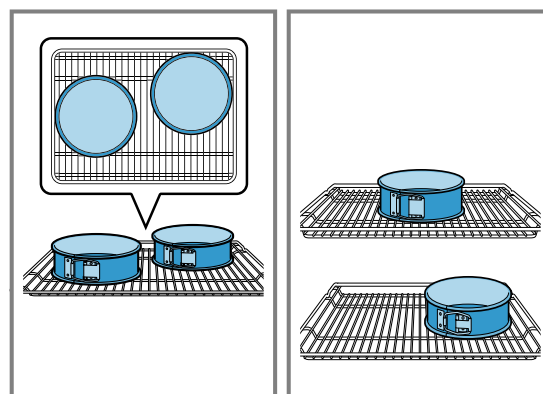
- Універсальне деко: рівень 3  
Деко для випікання: рівень 1
- Форми на решітці  
Перша решітка: рівень 3  
Друга решітка: рівень 1

Рівні встановлення при випіканні на трьох рівнях:

- Деко для випікання: рівень 5  
Універсальне деко: рівень 3  
Деко для випікання: рівень 1

Випікання у двох рознімних формах:

Ставте форми в робочу камеру одна поряд з одною або одна над одною.









## Рекомендовані налаштування для запікання

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C / рівень гриля	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150 <sup>1</sup>	-	25-35
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150 <sup>1</sup>	-	20-30
Фігурне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3 + 1		140-150 <sup>1</sup>	-	25-35
Фігурне печиво, 3 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	5 + 3 + 1		130-140 <sup>1</sup>	-	35-55
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		150 <sup>1</sup>	-	25-35

<sup>1</sup> Попередньо прогрійте прилад 5 хвилин. Не використовуйте функцію швидкого нагрівання.


<sup>2</sup> Попередньо прогрійте прилад. Не використовуйте функцію швидкого нагрівання.

Страва	Приладдя/ посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °С / рівень гриля	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		150 <sup>1</sup>	-	20-30
Дрібне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3 + 1		140 <sup>1</sup>	-	25-35
Дрібне печиво, 3 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	5 + 3 + 1		140 <sup>1</sup>	-	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	2		160-170 <sup>2</sup>	-	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	2		150-160		30-35
Бісквіт на воді, 2 рівні	Рознімна форма Ø 26 см	3 + 1		150-160 <sup>2</sup>	-	35-50

<sup>1</sup> Попередньо прогрійте прилад 5 хвилин. Не використовуйте функцію швидкого нагрівання.

<sup>2</sup> Попередньо прогрійте прилад. Не використовуйте функцію швидкого нагрівання.

## Рекомендовані налаштування для готування на грилі

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °С / рівень гриля	Тривалість, хв
Підсмаження тостів	Решітка	5		3	5-6

## 23 Інструкція з монтажу

Під час монтажу приладу зважайте на цю інформацію.



### 23.1 Загальні вказівки щодо монтажу

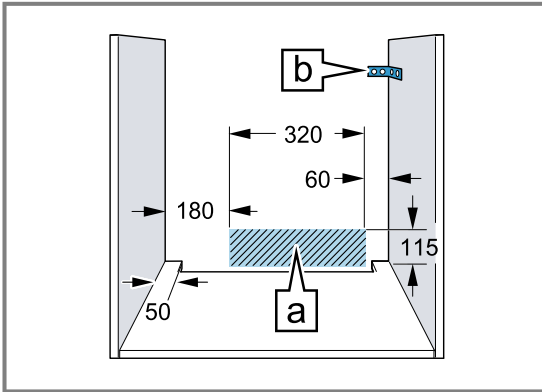
Дотримуйтеся цих вказівок перед початком встановлення приладу.

- Безпеку експлуатації може гарантувати тільки правильне вбудовування згідно з інструкцією з монтажу. За пошкодження, які виникають через неправильне вбудовування, відповідальність несе майстер-монтажник.
- Розпакувавши прилад, перевірте його. Якщо прилад було пошкоджено під час транспортування, не під'єднуйте його.

- Перед введенням в експлуатацію зніміть пакувальний матеріал та клейку плівку з робочої камери та дверцят.
- Враховуйте інструкції з монтажу для вбудовування приладу.
- Меблі, в які вбудовується прилад, повинні витримувати температуру до 95 °С, а панелі меблів, що знаходяться поруч, — до 70 °С.
- Не вбудовуйте прилад за декоративною панеллю або дверцятами меблів. Інакше виникне небезпека перегрівання.
- Перш ніж почати встановлення приладу, виконайте прирізні роботи на меблях. Видаліть стружку. Вона може порушити функціональність електричних елементів.



- Точки підключення приладу повинні знаходитися у заштрихованій зоні **a** або поза зоною монтажу. Незакріплені меблі необхідно закріпити за допомогою стандартного кутка **b** до стіни.



- Для уникнення порізів використовуйте захисні рукавиці. Деталі, що використовуються під час монтажу, можуть мати гострі краї.
- Розміри на малюнках в міліметрах.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!**

Застосовувати подовжений кабель живлення й недозволені адаптери небезпечно.

- ▶ Не застосовуйте багатомісні розетки.
- ▶ Використовуйте тільки сертифіковані подовжувачі з мінімальним поперечним перерізом 1,5 мм<sup>2</sup>, що відповідають національним вимогам безпеки.
- ▶ Якщо кабель живлення закороткий, зверніться до сервісного центру.
- ▶ Застосовуйте лише адаптери, які дозволив виробник.

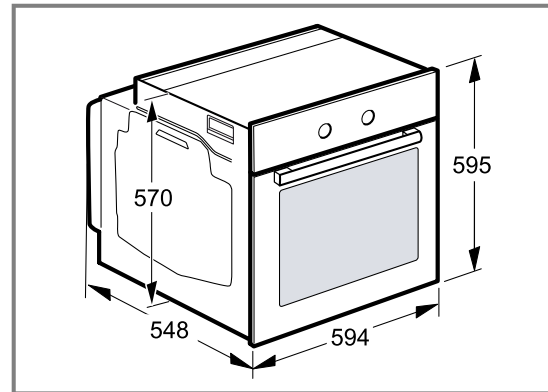
### **УВАГА!**

При перенесенні приладу за ручку дверцят вона може зламатися. Ручка дверцят не витримає вагу приладу.

- ▶ Забороняється переносити або тримати прилад за ручку дверцят.

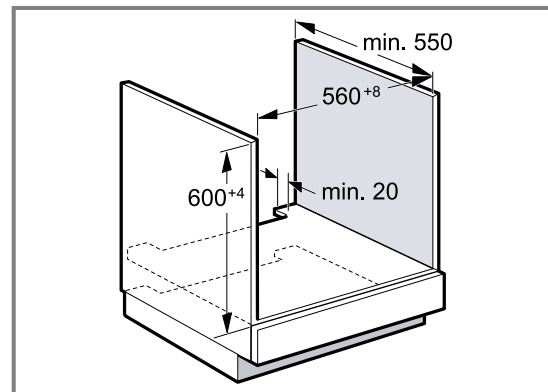
## **23.2 Габарити приладу**

Тут вказані габаритні розміри приладу.



## **23.3 Вбудовування під стільницею**

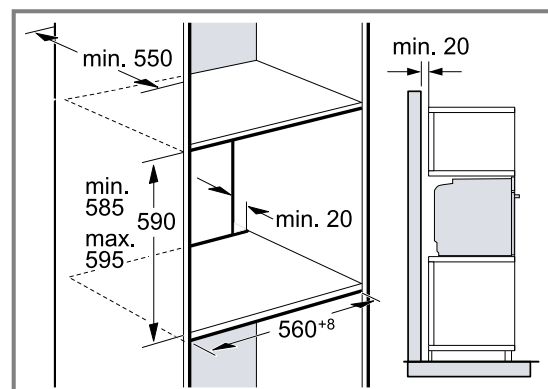
Зверніть увагу на монтажні розміри та інструкції з монтажу під час встановлення під стільницею.



- Для вентиляції приладу потрібно виконати вентиляційні прорізи в переkritтях.
- У поєднанні з індукційними варильними поверхнями щілина між стільницею та приладом не повинна закриватися додатковими планками.
- Стільниця має бути закріплена на меблях для вбудовування.
- Дотримуйтеся всіх наявних вказівок щодо монтажу варильної поверхні.

## **23.4 Вбудовування у високу шафу**

Зверніть увагу на монтажні розміри та інструкції з монтажу під час встановлення у високу шафу.

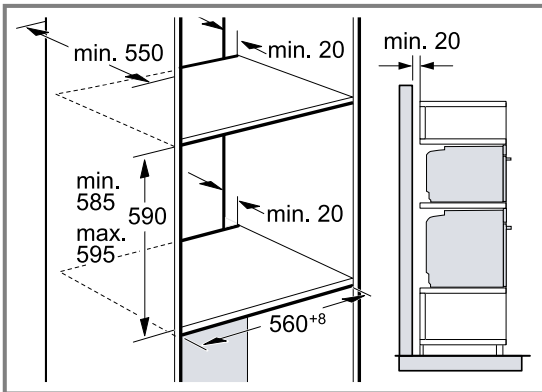


- Для вентиляції приладу необхідні вентиляційні прорізи в переkritтях.

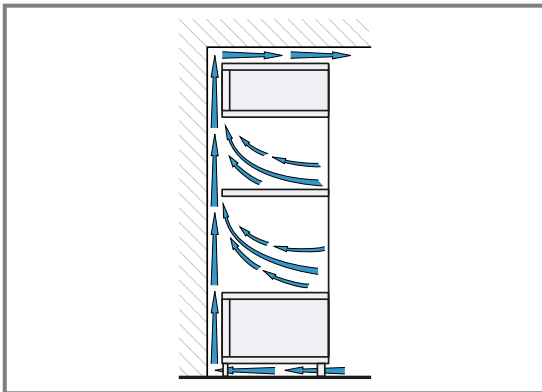
- Якщо у високій шафі окрім задньої стінки елементу є додаткові задні стінки, їх потрібно прибрати.
- Встановлюйте прилад на такій висоті, щоб можна було легко зняти приладдя.

### 23.5 Монтаж двох приладів один над одним

Прилад можна також вбудувати над або під іншим приладом. Дотримуйтеся монтажних розмірів і вказівок щодо монтажу приладів один над одним.



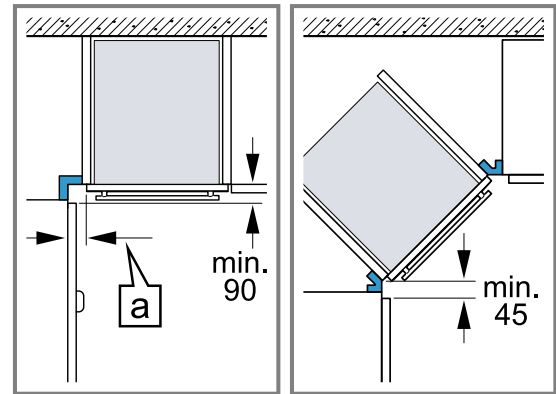
- Для вентиляції приладів необхідні вентиляційні прорізи у перекриттях.
- Щоб забезпечити достатню вентиляцію обох приладів, у цокольній зоні необхідно зробити вентиляційний отвір не менше 200 см<sup>2</sup>. Для цього слід прорізати панель цоколя або встановити вентиляційну решітку.
- Слід забезпечити повітрообмін, як показано на ескізі.



- Встановлюйте прилад на такій висоті, щоб можна було легко зняти приладдя.

### 23.6 Кутовий монтаж

Дотримуйтеся монтажних розмірів і вказівок щодо монтажу.



- Щоб мати змогу відкривати дверцята приладу, під час кутового монтажу зважайте на мінімальні розміри. Розмір [a] залежить від товщини фронтальної панелі і ручки.

### 23.7 Підключення до електромережі

Щоб безпечно виконати під'єднання приладу до електромережі, керуйтеся цими вказівками.

- Прилад відповідає класу захисту I і може бути введений у експлуатацію лише після підключення запобіжників.
- Система безпеки із застосуванням запобіжників повинна бути організована згідно з показниками потужності, зазначеними на фірмовій табличці, та з місцевими правилами.
- Під час виконання усіх монтажних робіт прилад повинен бути відключений від електромережі.
- Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- Прилад дозволяється підключати лише за допомогою кабелів, які постачаються у комплекті. Прилад дозволяється підключати лише за допомогою кабелів, які постачаються у комплекті.
- Потрібно вставити кабель в задню частину пристрою, так щоб пролунав звук клацання. Кабель на 3 м ви можете придбати в сервісній службі.
- Мережевий кабель можна замінити оригінальним кабелем. Його можна замовити у сервісній службі.
- При монтажі повинна бути забезпечена контактна безпека.

#### Електричне підключення приладу зі штекером з захисним контактом

**Зауваження:** Прилад повинен бути підключений до стаціонарної розетки із заземленими контактами згідно з настановами.

- ▶ Вставте штекер у розетку з заземлюючим контактом.  
Якщо прилад вбудований, до штекера мережного кабелю повинен бути забезпечений вільний доступ. Якщо вільний доступ до мережевого штекера неможливий, у стаціонарно змонтованій електричній системі потрібно встановити багатополісний роз'єднувач відповідно до місцевих технічних умов.

## Електричне підключення приладу без штекера з захисним контактом

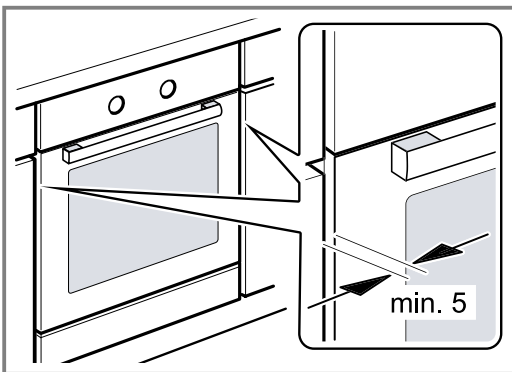
**Зауваження:** Право підключати прилад має тільки фахівець. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

У стаціонарно змонтованій електричній системі потрібно встановити всеполюсний роз'єднувач відповідно до місцевих технічних умов.

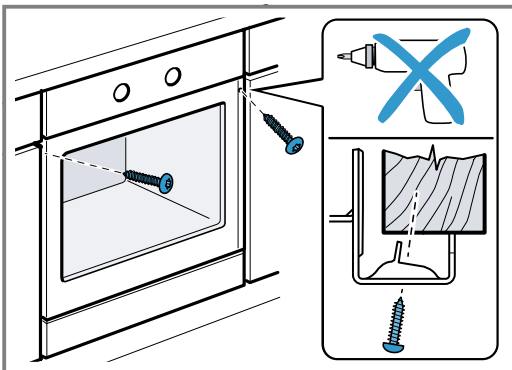
1. Визначте фазу та нуль на розетці.  
Неправильне підключення приладу може призвести до його пошкодження.
2. Підключіть відповідно до схеми підключення.  
Напруга, див. фірмову табличку.
3. Жили мережевого кабелю підключайте відповідно до кольорів:
  - зелено-жовтий = заземлення ⊕
  - блакитний = (нуль) нульова жила
  - коричневий = фаза (зовнішня жила)

## 23.8 Вбудовування приладу

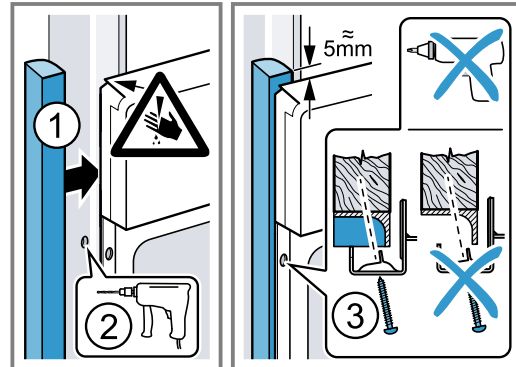
1. Встановіть прилад і відцентруйте його.



2. Щільно пригвинтіть прилад.



3. Для кухонь без ручок з вертикальною планкою:
  - Прикріпіть відповідний шматок наповнювача ①, щоб закрити можливі гострі краї та забезпечити безпечне збирання.
  - Попередньо просвердліть алюмінієві профілі, щоб створити гвинтове з'єднання ②.
  - Закріпіть прилад відповідним гвинтом ③.



**Зауваження:** Щілина між стільницею та приладом не повинна закриватися додатковими планками. На бічних стінках корпусу вбудовуваних меблів не можна кріпити термозахисні смуги.

## 23.9 Демонтаж приладу

1. Відключіть прилад від електромережі.
2. Вигвинтіть кріпильні шурупи.
3. Підніміть прилад і повністю вийміть.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)

Виготовлено компанією BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



**9001662697** (020201)  
uk