



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Вбудована духова шафа

HMG6764.1

[uk] Керівництво з експлуатації та інструкції зі встановлення

Для отримання додаткової інформації зверніться до Цифрового посібника користувача.



Вміст

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1	Безпека	2
2	Як уникати матеріальної шкоди.....	7
3	Охорона довкілля й ощадливе користування.....	8
4	Знайомство.....	9
5	Режими роботи приладу	11
6	Приладдя	13
7	Перед першим використанням	14
8	Основні відомості про користування	15
9	Швидке нагрівання	16
10	Функції часу	16
11	Мікрохвильовий режим	17
12	Термометр для печені	20
13	Assist.....	22
14	Захист від доступу дітей	24
15	Програма «Шабат»	24
16	Основні параметри.....	24
17	Чищення та догляд	25
18	Функція чищення Піроліз.....	27
19	Програма підтримання чистоти.....	29
20	Сушіння.....	29
21	Підвісні каркаси.....	30
22	Дверцята приладу	31
23	Усунення несправностей.....	32
24	Утилізація.....	34
25	Сервісні центри	34
26	Для досягнення кращого результату	35
27	ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ	44
27.1	Загальні вказівки щодо монтажу	44

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.
- в домашньому господарстві і подібних сферах застосування, таких як: на кухнях для працівників магазинів, офісів та інших комерційних площ; в сільсько-господарських комплексах; для клієнтів в готелях та інших житлових приміщеннях; в хостелах.
- на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

Цей прилад відповідає стандарту EN 55011 або CISPR 11. Це виріб групи 2, класу В. Група 2 означає, що мікрохвилі генеруються для підігрівання харчових продуктів. Клас В означає, що прилад призначений для побутового застосування.

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. 13

⚠ 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 закритими. 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. Дверцята приладу можуть відкритися. Можуть вивільнитись гаряча пара та полум'я.

- ▶ Застосовуйте у стравах лише невеликі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю.
- ▶ Не нагрівайте спиртові розчини ($\geq 15\%$ об.) у нерозбавленому вигляді (наприклад, для наливання на продукти або поверх них).
- ▶ Обережно відчиняйте дверцята приладу. Телескопічні механізми нагріваються під час роботи приладу.
- ▶ Перш ніж торкнутися гарячих телескопічних механізмів, зачекайте, поки вони охолонуть.
- ▶ Торкайтеся гарячих телескопічних механізмів лише прихваткою.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!

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

- ▶ Не торкайтеся 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.

Пари спирту можуть зайнятися в гарячій робочій камері та дверцята приладу можуть відчинитись і, не витримавши, зірватися.

Скло дверцят може розбитися і розлетітися на уламки.

→ "Як уникати матеріальної шкоди",
Стор. 7

- ▶ Застосовуйте у стравах лише невеликі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю.
- ▶ Не нагрівайте спиртові розчини ($\geq 15\%$ об.) у нерозбавленому вигляді (наприклад, для наливання на продукти або поверх них).
- ▶ Обережно відчиняйте дверцята приладу.

⚠ 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.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

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. 34

⚠ УВАГА! – Небезпека магнетизм!

На панелі управління або елементах управління встановлено постійні магніти. Вони можуть впливати на електронні імпланти, наприклад кардіостимулятори чи інсулінові помпи.

- ▶ Носіям електронних імплантатів слід триматися на безпечній відстані не менше 10 см від панелі управління.

⚠ 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 Мікрохвильовий режим

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ І ЗБЕРІГАЙТЕ ЇХ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Невідповідна експлуатація приладу небезпечна та може спричинити ушкодження. Наприклад, під час нагрівання можуть загорітися капці або подушечки для злаків і ароматичних трав.

- ▶ Ніколи не сушіть їжу та одяг за допомогою приладу.
- ▶ Ніколи не використовуйте прилад для розігрівання капців, подушечок для злаків і ароматичних трав, губок, вологих ганчірок тощо.
- ▶ Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв.

Продукти, їхня упаковка та контейнери для зберігання можуть спалахнути.

- ▶ Забороняється розігрівати продукти в пластиковій упаковці або упаковці зі спіненого матеріалу.
- ▶ Забороняється розігрівати без нагляду продукти у ємностях з пластмаси, паперу або інших легкозаймистих матеріалів.
- ▶ Ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохвиль або тривалий час. Дотримуйтеся настанов цієї інструкції з експлуатації.
- ▶ Не сушіть продукти в режимі мікрохвиль.
- ▶ Ніколи не розморожуйте і не розігрівайте їжу з низьким вмістом води, таку як хліб, тривало або з надмірною потужністю мікрохвиль.

Харчова олія може загорітись.

- ▶ Забороняється розігрівати олію в режимі мікрохвиль.

⚠ УВАГА! – Небезпека вибуху!

Рідина або інші харчові продукти у щільно закупорених ємностях можуть легко вибухнути.

- ▶ Ніколи не розігрівайте рідину та інші харчові продукти в закупорених ємностях.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Харчові продукти з міцною шкіркою або шкарлупою можуть вибухнути протягом нагрівання або навіть після нього.

- ▶ Забороняється готувати яйця в шкарлупі або розігрівати яйця, зварені круто.
- ▶ Забороняється готувати в приладі ракоподібних та молюсків.
- ▶ При готуванні яєшні-глазунї або «яєць у горнятку» потрібно спочатку проштрикнути жовток.
- ▶ У продуктів з твердою оболонкою або шкіркою, таких як яблука, помідори, картопля або ковбаса, може лопнути шкірка. Проштрикніть перед розігріванням шкарлупу або шкірку.

Тепло в продуктах дитячого харчування розподіляється нерівномірно.

- ▶ Забороняється розігрівати дитяче харчування у закритих ємностях.
- ▶ Завжди знімайте кришку або соску.
- ▶ Після розігрівання добре струсніть або перемішайте.
- ▶ Перевірте температуру, перш ніж давати страву дитині.

Розігріта їжа віддає тепло. Посуд може нагрітись.

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

Герметично запаена упаковка продуктів може лопнути.

- ▶ Завжди дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці.
- ▶ Щоб вийняти страву з робочої камери, використовуйте прихватки.

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

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

Функція сушіння на найвищому ступені в мікрохвильовому режимі автоматично перемикає нагрівальний елемент і нагріває робочу камеру.

- ▶ Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

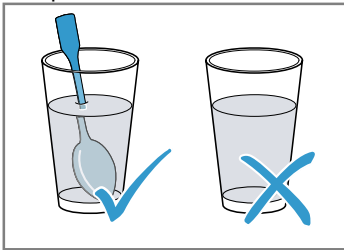
Використання приладу не за призначенням небезпечно. Наприклад, під час перегрівання можуть загорітись капці або подушечки для злаків і ароматичних трав, губки, вологі ганчірки тощо.

- ▶ Ніколи не сушіть їжу та одяг за допомогою приладу.
- ▶ Ніколи не використовуйте прилад для розігрівання капців, подушечок для злаків і ароматичних трав, губок, вологих ганчірок тощо.
- ▶ Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!

При нагріванні рідини може виникнути затримка кипіння. Це означає, що температура кипіння досягається без піднімання типових бульбашок пари. Рекомендується дотримуватися обережності навіть при незначному струсі ємності. Гаряча рідина може раптово почати сильно кипіти і брызкати.

- ▶ При розігріванні рідини завжди кладіть у ємність ложку. Це дозволяє уникнути затримки кипіння.



⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Непридатний посуд може тріснути. В ручках та кришках порцелянового або керамічного посуду можуть бути невеликі отвори, що ведуть до порожнин. Рідина, що потрапила у таку порожнину, може призвести до розтріскування посуду.

- ▶ Застосовуйте лише посуд, придатний для готування в мікрохвильовій печі.

Посуд та ємності з металу або посуд з металевим окантуванням може спричинити утворення іскор у мікрохвильовому режимі. Прилад пошкоджується.

- ▶ Ніколи не використовуйте ємності з металу в режимі мікрохвиль.
- ▶ Дозволяється використовувати лише посуд, що придатний для режиму мікрохвиль, або комбінувати режим мікрохвиль з іншим режимом термообробки.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Прилад працює під високою напругою.

- ▶ Ніколи не знімайте корпус приладу.

⚠ УВАГА! – Небезпека серйозної шкоди здоров'ю!

Неправильне очищення може пошкодити поверхню приладу, призвести до скорочення терміну служби і до виникнення небезпечних ситуацій, наприклад витoku енергії мікрохвиль.

- ▶ Ретельно очищуйте прилад та одразу видаляйте з нього залишки харчових продуктів.
- ▶ Завжди підтримуйте чистоту робочої камери, ущільнення дверцят, дверцят і упору дверцят.

→ "Чищення та догляд", Стор. 25

Не використовуйте прилад з пошкодженими дверцятами або ущільненням дверцят. Такі пошкодження призводять до витoku мікрохвильового випромінювання.

- ▶ Ніколи не використовуйте прилад, якщо дверцята робочої камери, ущільнення дверцят або пластикова рама дверцят пошкоджені.
- ▶ Ремонт можуть виконувати лише фахівці сервісної служби.

З приладу без кришки корпусу випромінюється енергія мікрохвиль.

- ▶ Ніколи не знімайте кришку корпусу.
- ▶ Для технічного обслуговування або виконання ремонтних робіт зверніться до сервісної служби.

1.6 Термометр для печені

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Через невідповідний термометр може пошкодитися ізоляція.

- ▶ Використовуйте цей прилад лише з призначеними для цього термометром.

1.7 Функція очищення

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Під час роботи функції очищення залишки їжі, жир або сік від смаження можуть спалити.

- ▶ Перед кожним запуском функції очищення видаляйте з робочої камери інтенсивні забруднення.
- ▶ Забороняється очищувати приладдя.

В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Ніколи не вішайте займісті предмети, наприклад, рушники на ручку дверцят.
- ▶ Слідкуйте за тим, щоб передня стінка приладу залишалась вільною для доступу.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

Якщо пошкоджене ущільнення дверцят, з дверей виходить велика кількість тепла.

- ▶ Не тріть та не знімайте ущільнення.
- ▶ Ніколи не використовуйте прилад з пошкодженим ущільненням або без ущільнення.

⚠ УВАГА! – Небезпека серйозної шкоди здоров'ю!

В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається. Антипригарне покриття дек і форм руйнується та спричиняє утворення отруйних газів.

- ▶ Забороняється очищувати дека та форми із антипригарним покриттям за допомогою функції очищення.
- ▶ Забороняється очищувати приладдя.

⚠ УВАГА! – Небезпека шкоди здоров'ю!

Функція очищення нагріває робочу камеру до дуже високих температур, так що залишки смаження, приготування на грилі та випікання згорають. При цьому виділяється пара, що може спричинити подразнення слизових оболонок.

- ▶ Під час функції очищення у достатній мірі провітруйте кухню.
- ▶ Не залишайтеся у приміщенні довго.
- ▶ Не підпускайте дітей та домашніх тварин до приладу.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

В режимі очищення робоча камера сильно нагрівається.

- ▶ Забороняється відкривати дверцята приладу.
- ▶ Залиште прилад охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

⚠ В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Не доторкайтесь до дверцят.
- ▶ Залиште прилад охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

2 Як уникати матеріальної шкоди

2.1 Загальні відомості

УВАГА!

Пари спирту можуть зайнятись в гарячій робочій камері і призвести до необоротного пошкодження приладу. В результаті займання дверцята приладу можуть відчинитись і, не витримавши, зірватися.

Скло дверцят може розбитися і розлетітися на уламки. Робоча камера може сильно деформуватися всередину через від'ємний тиск, що створюється.

- ▶ Не нагрівайте спиртові розчини (≥ 15 % об.) у нерозбавленому вигляді (наприклад, для наливання на продукти або поверх них).

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.

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.

Силіконові форми або плівки, кришки та приладдя з вмістом силікону можуть пошкодити датчик випікання. Якщо датчик смаження неактивний, можуть виникнути пошкодження.

- ▶ Забороняється застосовувати силіконові форми або плівки, кришки та приладдя з вмістом силікону.
- ▶ Забороняється класти предмети з силікону у робочу камеру.

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 сидіти, 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 Режим мікрохвиль

При використанні режиму мікрохвиль керуйтеся цими вказівками.

УВАГА!

Торкання металу до внутрішніх поверхонь робочої камери може призвести до утворення іскор, які можуть пошкодити прилад або внутрішнє скло дверцят.

- ▶ Металеві предмети, наприклад ложка в склянці, повинні бути віддалені принаймні на 2 см від стінок робочої камери та внутрішньої сторони дверцят.

Приладдя, розміщене впритул одне до одного, може призвести до утворення іскор.

- ▶ Не комбінуйте решітку та універсальне деко.

- ▶ Встановлюйте приладдя на визначеній висоті.

Універсальне деко або деко для випікання не підходять для приготування тільки в режимі мікрохвиль. Можуть утворитися іскри, і робоча камера пошкодиться.

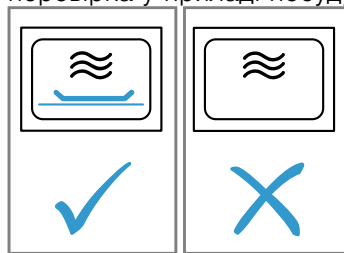
- ▶ Використовуйте решітку з комплекту постачання як підставку для посуду.

Алюмінієвий посуд може спричинити утворення іскор у приладі. Прилад пошкоджується через виникнення іскор.

- ▶ Не застосовуйте в приладі алюмінієві настили.

Експлуатація приладу без страв у робочій камері призводить до перенавантаження.

- ▶ Не запускайте режим мікрохвиль без страв у робочій камері. Винятком є короткочасна тестова перевірка у приладі посуду.



При приготуванні попкорну в мікрохвильовій печі з дуже високою потужністю мікрохвиль скло дверцят може тріснути від навантаження.

- ▶ Ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохвиль.

- ▶ Налаштуйте максимум 600 Ватт.

- ▶ Пакетики з попкорном завжди кладіть на скляну підставку.

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:

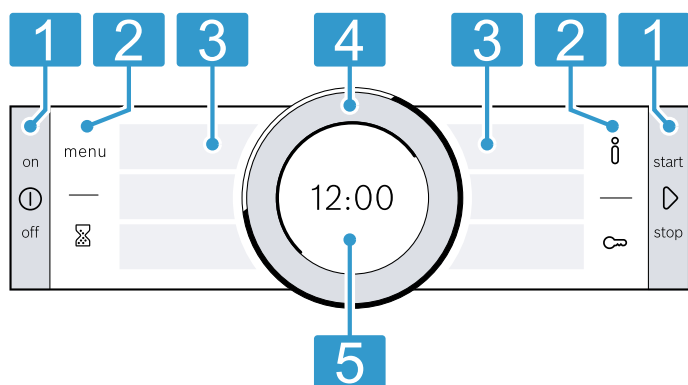
- в режимі очікування з увімкненим дисплеєм макс. 1 Вт
- в автономному режимі очікування при вимкненому дисплеї макс. 0,5 Вт

4 Знайомство

4.1 Панель управління

За допомогою панелі управління можна настроювати 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**
Кнопки зліва й справа на панелі управління мають точку тиску. Щоб задіяти кнопку, натисніть на неї. У приладах без сталеві фронтальної панелі кнопки також організовані у вигляді сенсорних зон.
- 2 Сенсорні зони**
Сенсорні зони — поверхні, чутливі до дотику. Для вибору функції достатньо лише злегка торкнутися відповідної зони.
- 3 Сенсорні дисплеї**
На сенсорних дисплеях відображаються поточні можливості вибору. Для вибору функції торкніться безпосередньо відповідного текстового поля. Залежно від вибору змінюються текстові поля.
- 4 Поворотний регулятор**
Поворотний регулятор можна повертати вліво або вправо без обмежень. Злегка натисніть поворотний регулятор й оберніть в потрібному напрямку.
- 5 Дисплей**
На дисплеї відображаються поточні значення налаштування або тексти із вказівками.

4.2 Кнопки



Кнопками зліва й справа на панелі управління можна вмикати або вимикати прилад або режим.

Кнопка	Функція	Застосування
⓪	on/off	Увімкнення або вимкнення приладу.
▶	start/stop	Коротке натискання: запуск або призупинення роботи. Натискання з утриманням прибіл. 3 секунди: зупинка роботи.

4.3 Сенсорні зони

За допомогою сенсорних зон можна безпосередньо вибирати різні функції. Сенсорна зона вибраної в цей час функції світиться червоним.

Сенсорна зона	Функція	Застосування
menu	Меню	Відкриття меню режимів роботи. → "Режими роботи приладу", Стор. 11
⌚	Таймер	Вибір таймера.

Сенсорна зона	Функція	Застосування
	Інформація	Відображення додаткової інформації щодо функції або налаштування.
	Блокування від доступу дітей	Утримання натисненим протягом приблизно 4-х секунд: активація або деактивація блокування від доступу дітей.

4.4 Сенсорні дисплеї

Сенсорні дисплеї використовуються як індикатори і як елементи управління.

Сенсорні дисплеї поділені на кілька текстових полів. Текстові поля показують користувачеві поточні можливості вибору і вже виконані налаштування. Для вибору функції торкніться відповідного текстового поля.

Вибрана функція позначається збоку текстового поля червоною вертикальною смугою. Параметр для неї підсвічується білим кольором на дисплеї
→ *Стор. 10*.

Збоку текстового поля невелика червона стрілка показує, до якої функції користувач може повернутися.

4.5 Поворотний регулятор

За допомогою поворотного регулятора змінюють налаштування, що відображаються на дисплеї, і гортають на сенсорних дисплеях.

У разі досягнення мінімального або максимального значення це значення на дисплеї перестає змінюватися. За потреби можна змінити значення в протилежний бік, покрутивши в протилежний бік регулятор.

4.6 Дисплей

На дисплеї відображаються поточні налаштування на різних рівнях.

Параметр на передньому плані	Параметр на передньому плані підсвічується білим кольором. Можна безпосередньо міняти параметр поворотним регулятором. Після запуску режиму роботи на передньому плані знаходиться інформація про температуру чи ступінь. Для мікрохвильового режиму на передньому плані знаходиться інформація про тривалість.
Значення на задньому плані	Значення на задньому плані відображаються сірим кольором. Щоб міняти значення поворотним регулятором, слід спочатку вибрати потрібну функцію.
Збільшення	Під час зміни значення за допомогою поворотного регулятора, лише це значення відобразиться у збільшеному вигляді.

Індикація кільця

Зовні на дисплеї знаходиться індикація кільця.

- Індикація положення
При зміні значення, індикація кільця показує, на якому місці в списку для вибору ви зараз знаходитесь. Залежно від зони регулювання параметрів і довжини списку вибору кільцева лінія відображається суцільною чи поділеною на сегменти.
- Індикація прогресу
Під час експлуатації кільцева лінія показує прогрес і в такт з відліком секунд заповнюється червоним кольором.
У разі зворотного відліку тривалості щосекунди гасне один сегмент кільцевої лінії.

Індикатор температури

Смуга індикації нагрівання та індикація залишкового тепла відображають температуру в робочій камері. Через термічні властивості температура, яка відображається на дисплеї, може трохи відрізнятись від температури в робочій камері.

- Смуга індикації нагрівання
Після запуску режиму роботи біла смуга під температурою заповнюється червоним кольором по мірі нагрівання робочої камери. Якщо виконується її попереднє розігрівання, оптимальний момент для встановлення страви досягається тоді, коли смуга цілком заповнилася червоним.
Для рівнів налаштувань смуга індикації нагрівання заповнюється відразу, наприклад, для рівнів гриля.
Для мікрохвильової печі смуга індикації нагрівання не відображається.
- Індикація залишкового тепла
Якщо прилад вимкнено, індикація кільця відображає залишкове тепло в робочій камері. Що меншим є залишкове тепло, тим темнішою стає індикація кільцевої лінії і в якийсь момент зникає.

4.7 Робоча камера

Функції робочої камери полегшують експлуатацію вашого приладу.

Навісні елементи

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

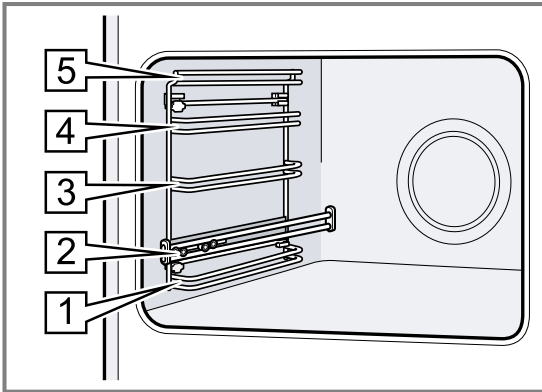
→ *"Приладдя", Стор. 13*

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

Залежно від типу приладу підвісні каркаси оснащені на одному чи кількох рівнях телескопічними механізмами.

Підвісні каркаси можна знімати, наприклад, для очищення.

→ "Підвісні каркаси", Стор. 30



Освітлення

Робочу камеру освітлюють одна чи кілька ламп підсвічування.

При відкриванні дверцят приладу, освітлення робочої камери вмикається. Якщо дверцята залишаються відчиненими довше 15 хвилин, освітлення знову вимикається.

Щойно запускається режим роботи, для більшості режимів роботи освітлення робочої камери вмикається. Коли роботу завершено, освітлення вимикається.

Охолоджувальний вентилятор

Охолоджувальний вентилятор вмикається або вимикається залежно від температури приладу. Тепле повітря відводиться через дверцята.

УВАГА!

Забороняється закривати вентиляційні отвори над приладом. Перегрівання приладу.

► 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 зупиниться. Якщо закрити дверцята приладу, робота приладу продовжиться автоматично.

Якщо в режимі роботи «Мікрохвильовий» закрити дверцята приладу, продовжити роботу потрібно кнопкою \triangleright .

5 Режими роботи приладу

Тут коротко описано режими роботи та головні функції вашого приладу.

Щоб відкрити меню, натисніть **menu**.

Режим роботи	Застосування
Види нагрівання	Виберіть точно узгоджені види нагрівання для оптимального приготування страви. → "Види нагрівання", Стор. 11
Assist	Використовуйте програмовані, рекомендовані налаштування для різних страв. → "Assist", Стор. 22
Мікрохвильовий режим	Швидше готування, розігрівання або розморожування у режимі мікрохвиль. → "Мікрохвильовий режим", Стор. 17

Режим роботи	Застосування
Мікрокомбі	Щоб скоротити час приготування, перемкніть режим мікрохвиль на режим нагрівання. → "Мікрокомбі", Стор. 19
Очищення	Оберіть функцію очищення для робочої камери. → "Функція чищення 'Піроліз'", Стор. 27 → "Програма підтримання чистоти", Стор. 29
Основні установки	Відрегулюйте основні установки. Основні налаштування → Стор. 24

5.1 Види нагрівання


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

Символи окремих видів нагрівання допоможуть вам при виборі оптимального виду нагрівання для готування.

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

При налаштуванні температури понад 275 °C і рівня гриля 3 температура приладу через бл. 40 хвилин опускається до прибл. 275 °C, а рівень гриля встановлюється на 1.

Символ	Вид нагрівання	Діапазон температур	Використання та функціонування Можливі додаткові функції
	4D-гаряче повітря	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.

Символ	Вид нагрівання	Діапазон температур	Використання та функціонування Можливі додаткові функції
	Верхнє/нижнє нагрівання	30 - 300 °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.
	Гаряче повітря Eco	30 - 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. Найефективнішим є вид нагрівання в діапазоні температур 125–275 °C. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії.
	Верхнє/нижнє нагрівання Eco	30 - 300 °C	Готування вибраних страв. Жар надходить зверху та знизу. Найефективнішим є вид нагрівання в діапазоні температур 150–250 °C. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання електроенергії у звичайному режимі.
	Гриль з конвекцією	30 - 300 °C	Смаження птиці, цілої риби або великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви.
	Гриль, велика площа	Режими гриля: 1 = слабе 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, мала площа нагрівання	Режими гриля: 1 = слабе нагрівання 2 = середнє нагрівання 3 = сильне нагрівання	Приготування на грилі невеликої кількості продуктів, таких як стейки, ковбаски або тости. Запікання невеликої кількості продуктів. Нагрівання середньої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
	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/слабе 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.
	Нижнє нагрівання	30 - 250 °C	Підрум'янювання страв або готування на водяній бані. Жар надходить знизу.
	Підтримання страв у гарячому стані	60 - 100 °C	Підтримання в гарячому стані готових страв.
	Попереднє підігрівання посуду	30 - 70 °C	Попереднє підігрівання посуду.

5.2 Потужності мікрохвиль

Тут наведено огляд режимів потужності мікрохвиль і їх використання.

Потужності мікрохвиль є кроковими і не завжди відповідають точній потужності, яку використовує прилад.

Потужність мікрохвиль, Ватт	Максимальна тривалість у годинах	Застосування
90 Вт	1:30	Розморожування ніжних страв.
180 Вт	1:30	Розморожування страв та подальша обробка.
360 Вт	1:30	Готування м'яса та риби. Розігрівання ніжних страв.
600 Вт	1:30	Розігрівання та доведення страв до готовності.
max	0:30	Розігрівання рідини.

Зауваження: Максимальна потужність мікрохвиль не призначена для нагрівання їжі. Для захисту приладу максимальна потужність мікрохвиль в перші хвилини

покроково зменшується на 600 Вт. Повна потужність буде доступною після завершення часу, передбаченого на охолодження.

6 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	Застосування
Решітка 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Форми для випічки ■ Форма для запіканок ■ Посуд ■ М'ясо, наприклад, печеня або шматки для гриля ■ Глибокозаморожені страви
Універсальне деко 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Пирог з соковитою начинкою ■ Випічка ■ Хліб ■ Велика печеня ■ Глибокозаморожені страви ■ Збирання рідини, що стікає, наприклад, жиру, що капає з решітки при приготуванні на грилі.
Деко для випікання 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Пиріг на деку ■ Дрібне печиво
Термометр для печені 	Точність процесу смаження або готування. → "Термометр для печені", Стор. 20

6.1 Вказівки щодо приладдя

Деяке приладдя придатне лише для певних режимів роботи.

Приладдя для режиму мікрохвиль

Для режиму мікрохвиль підходить тільки решітка з комплекту постачання.

Дека, наприклад універсальне деко або деко для випікання, можуть утворювати іскри і не підходять.

Дотримуйтеся вказівок щодо мікрохвиль.

→ "Посуд та приладдя для режиму мікрохвиль", Стор. 17

6.2 Функція фіксації

Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування.

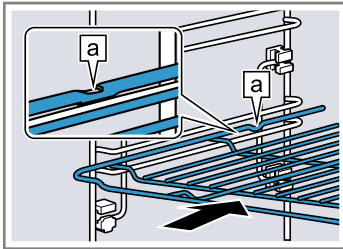
Ви можете обережно витягати приладдя наполовину, до його фіксації. Захист від перекидання працює, лише якщо приладдя правильно встановлено у робочу камеру.

6.3 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.

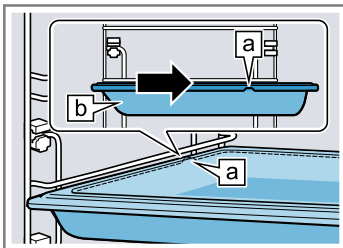
1. Поверніть приладдя так, щоб вигин **a** був позаду і вказував вниз.
2. Приладдя слід вставляти між обома напрямними стрижнями рівня встановлення.

Решітка Вставте решітку вигином **a** вниз. Напис «microwave» повинен бути попереду дверцят приладу.



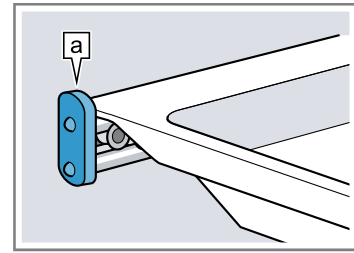
Деко Встановлюйте деко скосом **b** до дверцят приладу.

Деко
наприклад,
уні-
версальне
деко або
деко для
випікання



3. Щоб вставити приладдя на рівні встановлення з висувними напрямними, висуньте напрямні.

Решітка та деко Розміщуйте приладдя таким чином, щоб воно знаходилося за язичком **a** на висувній напрямній.



Зауваження: Встановіть висувні напрямні назад у робочу камеру легким натисканням.

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

Зауваження: Виймайте з робочої камери приладдя, яке не знадобиться час експлуатації приладу.

6.4 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.bosch-home.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.

7 Перед першим використанням

Налаштуйте прилад для початку експлуатації. Очистьте прилад і приладдя.

7.1 Перше введення в експлуатацію

Після підключення живлення або тривалої відсутності живлення слід виконати налаштування для першого введення в експлуатацію. Може пройти кілька секунд, перш ніж на дисплеї з'являться налаштування.

1. Торкніться в текстовому полі потрібного налаштування.
Доступні налаштування:
 - Мова
 - Поточний час доби
2. За потреби змініть налаштування поворотним регулятором.
3. На завершення підтвердіть за допомогою "Завершення налаштування".
 - ✓ На дисплеї відобразиться вказівка, про те що перше введення в експлуатацію завершено.
 - ✓ На дисплеї відобразиться налаштований поточний час.
4. Щоб перевірити пристрій перед першим нагріванням, один раз відкрийте й закрийте дверцята пристрою.

7.2 Очищення приладу перед першим використанням

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

1. Вийміть з робочої камери інформацію про виріб і приладдя. Приберіть з пристрою зсередини і ззовні залишки упаковки, наприклад, кульки зі стиропору й клейку стрічку.
2. Протріть гладкі поверхні в робочій камері м'якою вологою тканиною.
3. Увімкніть прилад кнопкою **1**.
4. Виконайте такі налаштування:

Вид нагрівання	4D Гаряче повітря 2
Температура	максимальна
Тривалість	1 годину

→ "Основні відомості про користування", Стор. 15

5. Запустіть режим роботи за допомогою **3**.
 - Провітрюйте кухню під час нагрівання пристрою.
 - ✓ Після закінчення часу приготування лунає сигнал і на дисплеї тривалість встановлюється на нуль.
6. Вимкніть прилад кнопкою **1**.

7. Коли робоча камера охолоне, очистіть блискучі поверхні лужним розчином і рушником.

8. Ретельно очистіть лужним розчином для ополіскування приладдя та протріть його рушником або м'якою щіткою.

8 Основні відомості про користування

8.1 Увімкнення приладу

- ▶ Увімкніть прилад кнопкою ①.
- ✓ На дисплеї з'являється логотип Bosch. Потім з'являються режими нагрівання.

8.2 Вимкнення приладу

Якщо ви не плануєте використовувати прилад — вимкніть його. Якщо не виконувати з приладом жодних операцій упродовж тривалого часу, він автоматично вимкнеться.

- ▶ Вимкніть прилад кнопкою ①.
- ✓ Прилад вимикається. Робота запущених функцій буде перервана.
- ✓ На дисплеї з'являється поточний час або індикація залишкового тепла.

8.3 Початок роботи

Кожний режим роботи потрібно запускати.

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.
- ▶ Запустіть режим роботи за допомогою ▷.
- ✓ На дисплеї з'являються налаштування, час роботи, індикація кільцевої лінії і смуга індикації нагрівання.

8.4 Призупинення режиму роботи або його переривання

Можна призупинити режим роботи і потім знову відновляти його роботу. Якщо роботу повністю переривають, відбувається скидання налаштувань.

1. Для короткочасного призупинення роботи:
 - Короткочасно натисніть на ▷.
 - Для продовження роботи натисніть ▷.
2. Щоб перервати роботу, утримуйте ▷ натисненою приблизно 3 секунди.
- ✓ Робочий режим буде перервано, всі налаштування скидаються.

8.5 Налаштування режиму роботи

Після увімкнення пристрою він пропонує режим роботи, наприклад, види нагрівання.

1. Якщо потрібно вибрати режим роботи, що відрізняється від запропонованого, натисніть **меню**.
- ✓ З'явиться вибір режимів роботи.
→ "Режими роботи приладу", Стор. 11
2. Натисніть потрібний режим роботи.

3. Для виконання інших налаштувань натискайте відповідні текстові поля.
4. Змінійте значення поворотним регулятором.
5. Запустіть режим роботи за допомогою ▷.

8.6 Налаштування виду нагрівання та температури

Вимога: Вибрано режим роботи "Види нагрівання".

1. Натисніть потрібний вид нагрівання.
Якщо вид нагрівання не видно на сенсорному дисплеї, погортайте поворотним регулятором список вибору.
- ✓ Температура підсвічується білим кольором.
2. Відрегулюйте температуру поворотним регулятором.
3. Запустіть режим роботи за допомогою ▷.
- ✓ Прилад починає розігріватися.
- ✓ На дисплеї відображається час, як довго вже триває режим роботи, і цільова температура.
4. Коли страва буде готова, вимкніть пристрій за допомогою ①.

Порада: Придатний вид нагрівання для вашої страви див. в описі видів нагрівання.

Зауваження: На приладі можна налаштувати тривалість та час закінчення режиму роботи.
→ "Функції часу", Стор. 16

Зміна виду нагрівання

Коли змінюють вид нагрівання, відбувається скидання всіх інших налаштувань.

1. Призупиніть роботу за допомогою ▷.
2. Натисніть на "Види нагрівання".
3. Натисніть потрібний вид нагрівання.
- ✓ На дисплеї з'являється відповідна пропонована температура.

Зміна температури

Після початку роботи можна безпосередньо змінювати температуру.

- ▶ Змінійте температуру поворотним регулятором.
- ✓ Значення температури приймається безпосередньо.



8.7 Відображення інформації

У більшості випадків можна викликати інформацію щодо функції, що виконується в даний час. Деякі вказівки прилад відображає автоматично, наприклад, для підтвердження або як запит чи попередження.

1. Натисніть на **i**.
- ✓ Якщо доступно, на кілька секунд відображається інформація.
2. Якщо текст великий, прогортуйте його поворотним регулятором.

9 Швидке нагрівання


Щоб заощадити час, можна скоротити час нагрівання для режимів з температурою понад 100 °C. Швидке нагрівання можна використовувати для таких режимів:

- 4D-гаряче повітря 
- Верхнє/нижнє нагрівання 

9.1 Встановлення швидкого нагрівання

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

Зауваження: Налаштуйте тривалість, лише коли завершилося швидке нагрівання.

1. Встановіть придатний вид нагрівання та температуру від 100 °C.
2. Натисніть на "Швидке нагрівання".
 - ✓ У текстовому полі знаходиться "Увімкн."
3. Запустіть режим роботи за допомогою .
 - ✓ Вмикається швидке нагрівання.
 - ✓ Коли швидке нагрівання завершиться, пролунає звуковий сигнал. У текстовому полі знаходиться "Вимкн."
4. Поставте страву в робочу камеру.

Переривання швидкого нагрівання




- ▶ Натисніть на "Швидке нагрівання".
- ✓ У текстовому полі знаходиться "Вимкн."

10 Функції часу

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



10.1 Огляд установок таймера



Ви можете встановити тривалість та час завершення режиму роботи. Таймер можна налаштувати незалежно від режиму роботи.

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.

10.2 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.

1. Натисніть на .
 - ✓ Символ горить червоним.
2. За допомогою поворотного регулятора встановіть час таймера.
3. Запустіть таймер за допомогою .
 - Через декілька секунд таймер автоматично розпочинає роботу.
 - ✓ Час таймеру відраховується у зворотному напрямку.
 - ✓ Час таймера залишається видимим на дисплеї, коли прилад вимкнено.

- ✓ Коли прилад увімкнено, на дисплеї відображаються налаштування поточного режиму роботи. Щоб на кілька секунд відобразився час таймера, натисніть .
- ✓ Коли відлік часу таймера закінчується, лунає звуковий сигнал. Червоний символ згасає.
- 4. Якщо відлік часу таймера закінчився:
 - Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яке сенсорне поле.
 - Щоб знову налаштувати час таймера, натисніть  і поворотним регулятором налаштуйте час таймера.



Зміна таймера

Ви можете змінити час таймера у будь-який момент.

1. Натисніть на .
2. За допомогою поворотного регулятора змініть час таймера.
3. Підтвердіть виконання, торкнувшись .

Переривання таймера

Можна у будь-який час скасувати відлік часу таймера.

1. Натисніть на .
2. Поворотним регулятором скиньте час таймера на нуль.
3. Підтвердіть виконання, торкнувшись .
 - ✓ Червоний символ згасає.

10.3 Установлення тривалості

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

Вимога: Режим роботи й температура або ступінь встановлені.

1. Натисніть на "Тривалість".
2. Встановіть тривалість поворотним регулятором.

Напрямок обертання	Запропоноване значення
Вліво	10 хвилин
Вправо	30 хвилин

Можна налаштувати тривалість до однієї години з кроком у хвилину, потім — з кроком у 5 хвилин. Час закінчення відраховується автоматично.

3. Запустіть режим роботи за допомогою \triangleright .
- ✓ Прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість.
- ✓ Коли відлік закінчується, лунає звуковий сигнал. На дисплеї відображається тривалість на нулі.
4. Якщо час приготування закінчився:
 - Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яке сенсорне поле.
 - Щоб знову налаштувати тривалість, натисніть "Тривалість" і поворотним регулятором налаштуйте тривалість.
 - Щоб продовжити режим роботи без тривалості, запустіть за допомогою \triangleright .
 - Коли страва буде готова, вимкніть пристрій за допомогою \odot .

Зміна тривалості

Ви можете змінити тривалість у будь-який момент.

1. Натисніть на .
2. Змініть тривалість за допомогою поворотного регулятора.
- ✓ Зміни одразу заносяться в пам'ять.

Переривання часу

Можна у будь-який час перервати тривалість.

1. Натисніть на "Тривалість".
2. Поворотним регулятором скиньте тривалість на нуль.
- ✓ Зміни одразу заносяться в пам'ять.
- ✓ Пристрій продовжує режим роботи без тривалості.

10.4 Встановлення часу завершення

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

Вказівки

- 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

- Режим роботи й температура або ступінь встановлені.
 - Тривалість установлено.
1. Натисніть на "Кінець".
 2. Час завершення можна переносити поворотним регулятором. Після запуску змінити кінець вже неможливо.
 3. Запустіть режим роботи за допомогою \triangleright .
 - ✓ На дисплеї відображається час початку. Прилад знаходиться у режимі очікування.
 - ✓ При досягненні часу початку пристрій починає нагріватися і відраховується тривалість приготування.
 - ✓ Коли відлік закінчується, лунає звуковий сигнал. На дисплеї відображається тривалість на нулі.
 4. Якщо час приготування закінчився:
 - Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яке сенсорне поле.
 - Щоб знову налаштувати тривалість, натисніть "Тривалість" і поворотним регулятором налаштуйте тривалість.
 - Щоб продовжити режим роботи без тривалості, запустіть за допомогою \triangleright .
 - Коли страва буде готова, вимкніть пристрій за допомогою \odot .

Скидання часу закінчення

Можна в будь-який час скасувати налаштований час закінчення й тривалість.

1. Призупиніть роботу за допомогою \triangleright .
2. Щоб продовжити режим роботи без тривалості й часу закінчення, запустіть за допомогою \triangleright .

11 Мікрохвильовий режим

У режимі мікрохвиль можна швидко готувати страви, розігрівати, випікати або розморожувати. Мікрохвильовий режим можна використовувати окремо в комбінації з видом нагрівання.

11.1 Посуд та приладдя для режиму мікрохвиль

Щоб рівномірно нагрівати їжу та не пошкодити прилад, використовуйте лише відповідний посуд та приладдя.

Враховуйте поради виробника посуду.

Якщо не вказано інше, вставляйте посуд та приладдя на рівень 2.

Придатний для мікрохвиль посуд

Посуд та приладдя	Вказівки
Посуд з термостійкого та придатного для мікрохвиль матеріалу:	Ці матеріали пропускають мікрохвилі і не пошкоджуються.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Скляні поверхні ■ Склокераміка ■ Порцеляна ■ Термостійкий пластик ■ Повністю за-склена кераміка без тріщин 	

Посуд та приладдя Вказівки

Подавання страв	Не потрібно перекладати їжу. Зауваження: Використовуйте посуд із золотим або срібним обрамленням, лише якщо виробник гарантує, що він підходить для мікрохвильової печі.
Решітка з комплекту постачання	Для режиму мікрохвиль підходить тільки решітка з комплекту постачання. Зауваження: Дека, наприклад універсальне деко або деко для випікання, можуть утворювати іскри і не підходять.

Не підходить для режиму мікрохвиль

Зауваження: Дотримуйтеся інформації щодо уникнення майнової шкоди.
→ "Режим мікрохвиль", Стор. 8

Посуд та приладдя Вказівки

Посуд та форма для випікання з металу	Метал не пропускає мікрохвилі. Страву не нагрівається або майже не нагрівається. Зауваження: Метал може утворювати іскри в режимі мікрохвиль без інших функцій.
---------------------------------------	---

Посуд та приладдя для режиму «Мікрокомбі»

При поєднанні режиму мікрохвиль та виду нагрівання металевий посуд та приладдя можна використовувати.

Посуд та приладдя Вказівки

Посуд та форма для випікання з металу	У режимі «Мікрокомбі» можна використовувати металевий посуд. Зауваження: Металеві предмети повинні бути віддалені принаймні на 2 см від стінок робочої камери та внутрішньої сторони дверцят.
Приладдя, що постачається в комплекті: ■ Решітка ■ Універсальне деко ■ Деко для випікання	Приладдя, що постачається в комплекті, можна використовувати у режимі «Мікрокомбі». Воно не утворює іскри.

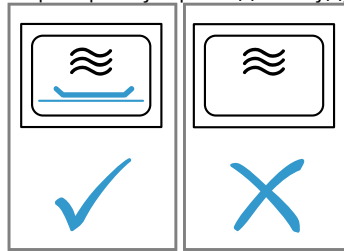
Перевірка посуду на придатність до режиму мікрохвиль

Якщо ви не впевнені, чи підходить ваш посуд для використання у режимі мікрохвиль, перевірте посуд.

УВАГА!

Експлуатація приладу без страв у робочій камері призводить до перенавантаження.

- ▶ Не запускайте режим мікрохвиль без страв у робочій камері. Виняток є короткочасна тестова перевірка у приладі посуду.



⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

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

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

1. Поставте порожній посуд у робочу камеру.
2. Встановіть максимальну потужність приладу на ½ - 1 хвилину.
3. Увімкніть прилад.
4. Перевірка посуду в кілька етапів:
 - Якщо посуд залишається холодним або теплим, він підходить для режиму мікрохвиль.
 - Якщо посуд нагрівається або з'являються іскри, припиніть перевірку посуду. Посуд не підходить для використання у мікрохвильовій печі.

11.2 Регулювання мікрохвиль

Вказівки

- Переконайтеся, що ви правильно використовуєте мікрохвильову піч:
 - → "Безпека", Стор. 2
 - → "Як уникати матеріальної шкоди", Стор. 7
 - → "Потужності мікрохвиль", Стор. 12
 - → "Посуд та приладдя для режиму мікрохвиль", Стор. 17
- Щоб уникнути утворення конденсату, прилад автоматично вмикає нагрівальний елемент для потужності мікрохвиль 600 Вт та макс. Робоча камера та приладдя нагріваються. Вихід пари на це не впливає. Функцію сушіння можна вимкнути в основних установках.
→ "Основні параметри", Стор. 24

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Функція сушіння на найвищому ступені в мікрохвильовому режимі автоматично перемикає нагрівальний елемент і нагріває робочу камеру.

- ▶ Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

1. Натисніть на **menu**.
2. Натисніть на "Режим мікрохвиль".
3. Натисніть потрібну потужність мікрохвиль.
4. Налаштуйте тривалість поворотним регулятором.
5. Увімкніть прилад за допомогою **▷**.

- ✓ Режим мікрохвиль запускається, і починається відлік тривалості. Крива нагрівання не відображається.
 - ✓ Коли тривалість завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї відображається тривалість на нулі.
- 6.** Якщо час приготування закінчився:
- Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яке сенсорне поле.
 - За потреби знову встановіть потужність та тривалість режиму мікрохвиль.
 - Коли страва буде готова, вимкніть прилад за допомогою ①.
- 7.** Якщо ви вимкнули функцію сушіння мікрохвильової печі в основних установках, висушіть робочу камеру.
→ "Сушіння", Стор. 29

Зауваження: Якщо під час виконання режиму роботи відкрити дверцята, робота приладу зупиниться. Коли ви закриваєте дверцята приладу, вам потрібно продовжити режим за допомогою ▷. Якщо змінили основну установку, стежте за тим, щоб мікрохвильова піч не продовжувала роботу без страв.
→ "Основні параметри", Стор. 24

Зміна потужності мікрохвиль

При зміні потужності мікрохвиль налаштована тривалість зберігається.

1. Перервіть режим за допомогою ▷.
2. Натисніть потрібну потужність мікрохвиль.
3. Продовжуйте режим за допомогою ▷.

Зміна тривалості

Після запуску режиму мікрохвиль тривалість можна змінити напряму.

- ▶ Змініть тривалість за допомогою поворотного регулятора.
- ✓ Зміни одразу заносяться в пам'ять.

11.3 Мікрокомбі

Щоб скоротити час приготування, можна використовувати деякі види нагрівання в поєднанні з режимом мікрохвиль.

Можливі види нагрівання:

- «4D-Гаряче повітря»
- Верхнє/нижнє нагрівання
- Гриль з конвекцією
- Гриль, велика площа
- Гриль, мала площа нагрівання

Можливі потужності мікрохвиль:

- 90 Ватт
- 180 Ватт
- 360 Ватт

Встановлення режиму «Мікрокомбі»

Зауваження:

Переконайтеся, що ви правильно використовуєте мікрохвильову піч:

- → "Безпека", Стор. 2
 - → "Як уникати матеріальної шкоди", Стор. 7
 - → "Потужності мікрохвиль", Стор. 12
 - → "Посуд та приладдя для режиму мікрохвиль", Стор. 17
1. Натисніть на **menu**.
 2. Натисніть на "Мікрокомбі".
 3. Натисніть потрібний вид нагрівання.
 4. Натисніть потрібну потужність мікрохвиль.
 5. Встановіть температуру за допомогою поворотного регулятора.
 6. Натисніть на тривалість та налаштуйте її поворотним регулятором.
 7. Увімкніть прилад за допомогою ▷.
- ✓ Прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість.
 - ✓ Коли тривалість завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї відображається тривалість на нулі.
- 8.** Якщо час приготування закінчився:
- Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яке сенсорне поле.
 - За потреби знову встановіть комбінування.
 - Коли страва буде готова, вимкніть прилад за допомогою ①.

Зміна температури

Після запуску режиму «Мікрокомбі» температуру можна змінити напряму.

- ▶ Змініть температуру за допомогою поворотного регулятора.
- ✓ Зміни одразу заносяться в пам'ять.

Зміна тривалості

Після запуску режиму «Мікрокомбі» тривалість можна змінити будь-коли.

1. Натисніть на "Тривалість".
 2. Змініть тривалість за допомогою поворотного регулятора.
- ✓ Зміни одразу заносяться в пам'ять.

Зміна комбінування

Якщо ви зміните комбінування виду нагрівання та потужності мікрохвиль, усі інші налаштування скидаються.

1. Перервіть режим за допомогою ▷.
2. Змініть вид нагрівання або потужність мікрохвиль.
 - Щоб змінити потужність мікрохвиль, натисніть на режим мікрохвиль та змініть потужність мікрохвиль.
 - Щоб змінити вид нагрівання, натисніть на вид нагрівання та змініть його. Після цього встановіть потужність мікрохвиль.
3. Продовжуйте режим за допомогою ▷.







12 Термометр для печені

Готуйте з високою точністю завдяки термометру і можливості налаштування на приладі внутрішньої температури. Щойно буде досягнута налаштована внутрішня температура страви, прилад автоматично припинить нагрівання.

12.1 Відповідні види нагрівання з термометром

Для готування з термометром придатні лише певні види нагрівання.

Щойно ви підключите термометр у робочій камері, вам стануть доступні такі види нагрівання.

- 4D Гаряче повітря 
- Верхнє/нижнє нагрівання 
- Гаряче повітря Eсо 
- Верхнє/нижнє нагрівання Eсо 
- Гриль з конвекцією 
- Піца 

12.2 Застосування термометру

Використовуйте термометр з комплекту постачання або замовте відповідний термометр у сервісній службі.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Через невідповідний термометр може пошкодитися ізоляція.

- ▶ Використовуйте цей прилад лише з призначеними для цього термометром.

УВАГА!

Термометр може пошкодитися.

- ▶ Не затискайте кабель термометра.
- ▶ Не застосовуйте закритий посуд.
- ▶ Щоб не пошкодити термометр надто високою температурою, не наближайте його до нагрівальних елементів гриля. М'ясо може збільшитись в об'ємі під час готування.

Якщо під час використання мікрохвильової печі кінчик термометра не буде повністю вставлений у страву, утворюватимуться іскри.

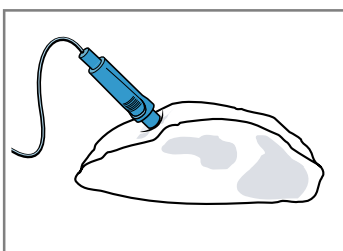
- ▶ Повністю вставте термометр у страву.

1. Вставте термометр у страву.

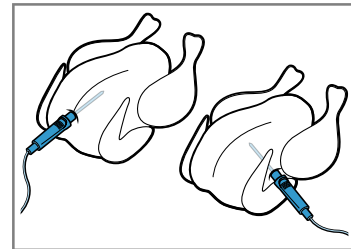
У термометра є три точки вимірювання. Слідкуйте за тим, щоб принаймні середня точка вимірювання входила у страву.

Тонкі шматки м'яса	Встановіть термометр збоку у найтовстішу частину м'яса.
--------------------	---

Товсті шматки м'яса	У м'ясо термометр слід встановлювати зверху під нахилом до упору.
---------------------	---

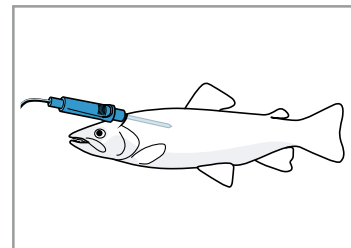


Птиця Встановлюйте термометр у найтовстіше місце грудини птиці до упору. Залежно від типу птиці встановлюйте термометр поперек або уздовж.



Поверніть птицю та покладіть її грудкою вниз на решітку.

Риба Для цілої риби вставте термометр за головою у напрямку хребта риби до упору.



Покладіть рибу на решітку спинкою догори, не повертаючи її, наприклад, з половиною картоплі в якості опори.

2. Покладіть страву з термометром у робочу камеру.
3. Підключіть термометр до розетки з лівого боку робочої камери.

Вказівки





- Якщо ви виймете термометр під час готування, всі налаштування буде скинуто.
- Якщо ви хочете перевернути шматок, не виймайте термометр. Після перевертання слід перевірити правильність розташування термометра в страві.

12.3 Налаштування термометра

Термометр вимірює температуру всередині продукту у діапазоні від 30 °C до 99 °C.

Вимоги

- Страва з термометром знаходиться у робочій камері.
 - Термометр встановлюється у робочій камері.
1. Натисніть потрібний вид нагрівання.
 - ✓ Температура робочої камери \bar{v} відображається білим кольором.
 2. Встановіть температуру робочої камери за допомогою поворотного регулятора. Налаштуйте температуру робочої камери принаймні на 10 °C вище, ніж внутрішня температура. Налаштуйте температуру робочої камери не вище 250 °C.

3. Натисніть на "Внутрішня температура".
 - ✓ Внутрішня температура  відображається білим кольором.
4. Встановіть внутрішню температуру за допомогою поворотного регулятора.
5. Запустіть режим роботи за допомогою .
 - ✓ Прилад починає розігріватися.
 - ✓ На дисплеї відображається час, як довго вже триває режим роботи, і внутрішня температура.
 - ✓ Ліворуч позначено поточну внутрішню температуру страви, праворуч — налаштовану, наприклад, 15 | 75 °C. Поточна внутрішня температура відображається починаючи прибл. з 10 °C. Крива збільшення температури належить до внутрішньої температури.
 - ✓ Коли страва готова, лунає сигнал. Прилад перестає розігріватися. На дисплеї відображається поточна внутрішня температура в порівнянні зі встановленою внутрішньою температурою, наприклад, 75 | 75 °C.
6.  **УВАГА! – Небезпека опіків!**
Робоча камера, приладдя та термометр сильно нагріваються.
 - ▶ Завжди виймайте гаряче приладдя або термометр із робочої камери за допомогою прихватки.
 При досягненні внутрішньої температури:
 - Вимкніть прилад кнопкою .
 - Витягніть термометр з гнізда робочої камери.
 - Витягніть термометр зі страви та з робочої камери.


Порада: Ви також можете використовувати термометр з іншим режимом роботи. Щойно ви вставите термометр, стануть доступними лише можливі режими роботи з термометром.

Зміна температури

1. Після запуску режиму внутрішня температура відображається білим кольором. Ви можете змінити внутрішню температуру безпосередньо за допомогою поворотного регулятора.
2. Щоб змінити температуру робочої камери, натисніть на "Температура" та змініть температуру робочої камери за допомогою поворотного регулятора.

Зміна виду нагрівання

Коли змінюють вид нагрівання, відбувається скидання всіх інших налаштувань.

1. Призупиніть роботу за допомогою .
2. Натисніть на "Види нагрівання".
3. Натисніть потрібний вид нагрівання.
 - ✓ На дисплеї з'являється відповідна запропонована температура.

12.4 Внутрішня температура різних продуктів

Тут ви знайдете орієнтовні значення внутрішньої температури різних продуктів.

Орієнтовні значення залежать від якості та властивостей продуктів. Не використовуйте продукти глибокого замороження.

Птиця	Внутрішня температура, °C
Курча	80 - 85
Філе курчати	75 - 80
Качка	80 - 85
Качине філе, рожеве	55 - 60
Індичка	80 - 85
Філе індички	80 - 85
Гуска	80 - 90
Свинина	Внутрішня температура, °C
Свинячий зашийок	85 - 90
Свиняче філе, рожеве	62 - 70
Спинна свиняча вирізка, добре просмажена	72 - 80
Яловичина	Внутрішня температура, °C
Яловиче філе або ростбїф, з кров'ю	45 - 52
Яловиче філе або ростбїф, рожеві	55 - 62
Яловиче філе або ростбїф, добре просмажені	65 - 75
Телятина	Внутрішня температура, °C
Телятина для запікання або лопатка, пісний продукт	75 - 80
Телятина для запікання, лопатка	75 - 80
Теляча гомілка	85 - 90
Ягнятина	Внутрішня температура, °C
Стегно ягняти, з кров'ю	60 - 65
Стегно ягняти, добре просмажене	70 - 80
Спинна частина ягняти, рожева	55 - 60
Риба	Внутрішня температура, °C
Риба, ціла тушка	65 - 70
Рибне філе	60 - 65
Інше	Внутрішня температура, °C
М'ясний рулет, будь-яке м'ясо	80 - 90
Розігрівання страв, підігрівання	65 - 75

13 Assist

Режим роботи "Assist" допомагає при приготуванні різних страв, автоматично вибираючи оптимальні налаштування.

13.1 Посуд

Результат готування залежить від властивостей та розміру посуду.

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

Зауваження: Для деяких страв прилад перемикається на режим мікрохвиль. На дисплеї з'являється вказівка використовувати придатний для мікрохвиль посуд.

→ "Посуд та приладдя для режиму мікрохвиль", Стор. 17

13.2 Налаштування для страв

Для оптимального приготування страв прилад використовує різні налаштування.

Зауваження: Результат готування залежить від якості та властивостей посуду. Використовуйте свіжі продукти, найкраще щойно вийняті з холодильника. Використовуйте охолоджені страви безпосередньо з морозильної камери.

Поради та вказівки щодо налаштувань

Коли ви встановлюєте налаштування для страви, на дисплеї відображається інформація, що стосується цієї страви, наприклад:

- Придатний рівень встановлення
 - Придатне приладдя або посуд
 - Додавання рідини
 - Час перевертання або перемішування
- Щойно настане цей час, пролунає сигнал.

Щоб викликати інформацію, натисніть на "Порада" або і. Деякі вказівки відображаються автоматично.

Програми

Для програм попередньо встановлені оптимальний вид нагрівання, температура та тривалість. Також потрібно встановити вагу, щоб досягти найкращого результату приготування. Якщо не вказано інше, встановіть загальну вагу страви. Вагу можна встановити лише у вказаному діапазоні.

Рекомендовані установки

В рекомендованих установках попередньо встановлено оптимальний вид нагрівання. На дисплеї відображається вид нагрівання.

Попередньо встановлені температуру та тривалість можна регулювати.

Термометр для печені


Для деяких страв можна використовувати термометр.

Коли термометр вставлений, ви можете вибирати лише ті страви, які можна готувати з термометром. Для кожної страви ви отримаєте рекомендовані установки виду нагрівання, температури та внутрішньої температури. Температуру та внутрішню температуру можна регулювати.

→ "Термометр для печені", Стор. 20

Датчик випікання

Прилад автоматично випікає деякі страви за допомогою датчика випікання.

На дисплеї з'являється . Вам не потрібно виконувати подальші налаштування.

Зважайте на інформацію щодо датчика випікання.

→ "Страви з датчиком випікання", Стор. 23

Страви у мікрохвильовій печі

Для деяких страв прилад автоматично активує режим мікрохвиль. Це значно скорочує час приготування.

Дотримуйтеся вказівок щодо мікрохвиль.

→ "Мікрохвильовий режим", Стор. 17

13.3 Огляд страв

Викликавши режим роботи, ви можете побачити, які рецепти окремих страв доступні на приладі.

Рецепти відсортовані за категоріями та стравами.

Категорія	Страви
Пиріг, хліб	Пиріг Дрібне печиво Печиво домашнє Хліб, булочки Пікантні пироги, піца, французький пиріг (кіш)
Запіканки, суфле	Запіканка, пікантна, свіжа, готові інгредієнти Лазанья, свіжа Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, пласка Запіканка, солодка, свіжа Суфле у порційних формочках
Продукти глибокої заморозки	Піца Булочки Запіканки Напівфабрикати з картоплі Птиця, риба
Птиця тушкою	Курча Качка, гуска Індичка
М'ясо	Свинина Яловичина Телятина Ягнятина Дичина М'ясні страви
Риба	Риба

Категорія	Страви
Гарніри, овочі	Овочі Картопля Рис Крупи
Розморожування страв	Хліб, булочки Пиріг М'ясо, птиця Риба

13.4 Страви з датчиком випікання

Якщо ви вибрали страву, яка підходить для датчика випікання, прилад повністю автоматично контролює процес випікання.

Датчик випікання контролює процес випікання у робочій камері, і прилад автоматично регулює налаштування.

Прилад автоматично випікає наступні страви з датчиком випікання.

Категорія	Страви
Пиріг, хліб	Пиріг <ul style="list-style-type: none"> ■ Пиріг у формі ■ Пиріг на деку ■ Пиріг / тарт Дрібне печиво <ul style="list-style-type: none"> ■ Листкове тісто ■ Кекси ■ Випічка з дріжджового тіста Хліб, булочки <ul style="list-style-type: none"> ■ Булочки ■ Хліб ■ Лаваш Пікантні пироги, піца, французький пиріг (кіш) <ul style="list-style-type: none"> ■ Пікантні пироги, французький пиріг (кіш) ■ Піца ■ Французька піца фламкухен

Відповідна форма для випікання

Використовуйте темні металеві форми для випікання для отримання оптимального результату випікання.

УВАГА!

Силіконові форми або плівки, кришки та приладдя з вмістом силікону можуть пошкодити датчик випікання. Якщо датчик смаження неактивний, можуть виникнути пошкодження.


- ▶ Забороняється застосовувати силіконові форми або плівки, кришки та приладдя з вмістом силікону.
- ▶ Забороняється класти предмети з силікону у робочу камеру.

13.5 Налаштування страви


Прилад пропонує вам різноманітні страви. Ви можете прокручувати різні списки вибору за допомогою поворотного регулятора.

Зауваження: Після запуску ви більше не зможете змінити страву та налаштування або скасувати їх.

Вимога: Для запуску режиму робоча камера має бути холодною.



1. Натисніть на menu.
2. Натисніть на "Assist".
3. Натисніть потрібну категорію.
4. Натисніть на потрібну страву.
5. Натисніть на потрібну страву.
 - ✓ На дисплеї відобразяться налаштування для страви.
 - ✓ Для страв з датчиком випікання не відображаються налаштування, з'являється вказівка про датчик випікання.
6. За потреби скоригуйте налаштування.
 - Для деяких страв ви можете регулювати температуру та тривалість, а для деяких — замість ваги. У режимі датчика випікання прилад автоматично контролює налаштування.
 - Для деяких страв можна додатково перенести час закінчення програми.
 - "Встановлення часу завершення", Стор. 17
7. Щоб отримати інформацію про приладдя та рівень встановлення, натисніть "Порада".
8. Запустіть режим роботи за допомогою .

Зауваження: Не відчиняйте дверцята приладу під час експлуатації з датчиком випікання. Результат випікання більше не буде оптимальним, і датчик випікання вимкнеться.

 - ✓ Прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість.
 - ✓ У режимі з датчиком випікання тривалість не відображається. На дисплеї відображається час, як довго вже триває режим роботи.
 - ✓ Коли страву готова, лунає сигнал. Прилад перестає розігріватися.
9. Якщо час приготування закінчився:
 - Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яке сенсорне поле.
 - Деякі страви за потреби можна доготувати.
 - "Доведення до готовності", Стор. 23
 - Коли страву буде готова, вимкніть прилад за допомогою .

Доведення до готовності

Для деяких страв прилад пропонує доведення до готовності після закінчення тривалості. Доготовувати можна з будь-якою частотою.

1. Якщо бажаєте довести страву до готовності, натисніть на "Завершення" та вимкніть прилад за допомогою .
2. Щоб довести страву до готовності, натисніть "Доведення до готовності".
 - ✓ На дисплеї з'являється тривалість.
3. За потреби змініть тривалість поворотним регулятором.
4. Запустіть режим роботи за допомогою .
 - ✓ Прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість.
 - ✓ Коли відлік закінчується, лунає звуковий сигнал. Прилад перестає розігріватися. Знову з'являється вказівка щодо доведення до готовності.
5. Якщо час приготування закінчився:
 - Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яке сенсорне поле.
 - Якщо потрібно знову довести страву до готовності, натисніть на "Доведення до готовності".

- Коли страва буде готова, натисніть на "Завершення" та вимкніть прилад за допомогою ①.

14 Захист від доступу дітей

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

14.1 Активація та деактивація функції «Захист від доступу дітей»

Функцію «Блокування від доступу дітей» можна активувати або деактивувати при увімкненому та вимкненому приладі.

1. Для активації функції «Блокування від доступу дітей» натисніть ∞ й утримуйте натисненою протягом приблизно 4-х секунд.

- ✓ На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.
 - ✓ Панель управління заблокована. Пристрій можна лише вимкнути за допомогою ①.
 - ✓ Коли прилад увімкнений, світиться ∞. Коли прилад вимкнений, ∞ не світиться.
2. Для деактивації функції «Блокування від доступу дітей» натисніть ∞ й утримуйте натисненою протягом приблизно 4-х секунд.
- ✓ На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.

15 Програма «Шабат»


З програмою «Шабат» можна налаштувати тривалість до 74 годин. Можна підтримувати страви в гарячому стані за температури від 85 °C до 140 °C без необхідності вмикати та вимикати прилад.


15.1 Початок програми «Шабат»

Вказівки

- Якщо під час виконання режиму роботи відкрити дверцята, прилад припинить розігрівання. Якщо закрити дверцята приладу, прилад відновить розігрівання.
- Після запуску програми «Шабат» ви більше не зможете змінити ступінь очищення або скасувати його.

Вимоги

- Програма «Шабат» активована в основних установках.
→ "Основні параметри", Стор. 24
- Вибрано режим роботи "Види нагрівання" 

1. Натисніть "Програма «Шабат»".
Якщо вид нагрівання не видно на сенсорному дисплеї, погортайте поворотним регулятором список вибору.
- ✓ Температура виділена білим кольором.
2. Встановіть температуру за допомогою поворотного регулятора.
3. Натисніть "Тривалість".
4. Налаштуйте тривалість поворотним регулятором.
Час закінчення готування не можна змінити.
5. Увімкніть прилад, натиснувши 
- ✓ Прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість.
6. Коли тривалість готування завершиться, пролунає сигнал. Тривалість встановлена на нуль. Прилад припиняє нагрівання і знову реагує, як зазвичай, незважаючи на програму «Шабат».
– Вимкніть прилад кнопкою ①.
Прилад автоматично вимикається при бл. через 10-20 хвилин.

16 Основні параметри

Прилад можна алаштувати відповідно до своїх потреб.

16.1 Огляд основних параметрів

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

Основна установка	Вибір
Мова	Див. вибір на приладі.
Поточний час	Поточний час у форматі 24 год.
Заводське налаштування	Відновити Не повертатися ¹

¹ Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

Основна установка	Вибір
Звуковий сигнал	Коротка тривалість (30 секунд) Середня тривалість (1 хвилина) ¹ Довга тривалість (5 хвилин)
Гучність	5 рівнів
Сигнал кнопок	Увімкнено Вимкнено (сигнал ① залишається) ¹
Яскравість дисплея	5 рівнів
Індикація годинника	Вимкн. Цифровий ¹ Аналог.

¹ Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

Основна установка	Вибір
Освітлення	У роботі вимкн. У роботі увімкн. ¹
Автоматичне продовження (лише для режиму мікрохвиль)	Не продовжувати режим мікрохвиль автоматично ¹ При закритих дверцятах
Захист від доступу дітей	Лише блокування клавіш ¹ Блокування дверей і клавіш
Робота після вмикання	Головне меню Види нагрівання ¹ Режим мікрохвиль Мікрокомбі Assist
Попередження, режим мікрохвиль, деко для випікання	Індикації ¹ Не показувати
Нічне затемнення екрану	Вимкнено ¹ Увімкнено
Логотип марки	Індикації ¹ Не показувати
Мікрохвильове сушіння	Увімкнено ¹ Вимкнено
Інерційний хід вентилятора	Рекомендовано ¹ Мінімум
Програма «Шабат»	Увімкнено Вимкнено ¹

¹ Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

17 Чищення та догляд

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

17.1 Засіб, придатний для чищення

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.

Відповідні очисні засоби

Для очищення поверхонь приладу використовуйте тільки придатні засоби.

16.2 Зміна основних параметрів

Вимога: Прилад увімкнено.

1. Натисніть на **menu**.
2. Натисніть на "Основні установки".
3. Натисніть потрібний основний параметр і змініть поворотним регулятором. Вибраний основний параметр позначається червоною смугою збоку від текстового поля. На дисплеї з'являється відповідне значення.
4. Гортайте основні налаштування за допомогою "Інші налаштування" і за потреби змінійте поворотним регулятором.
5. Для збереження змін натисніть **menu** і підтвердіть за допомогою "Зберегти".

Зауваження: Після відключення струму, виконані вами зберігаються в основних налаштуваннях.

Скидання змін основних налаштувань

- ▶ Натисніть **menu** і підтвердіть за допомогою "Не зберігати".
- ✓ Всі зміни будуть скинуті і не збережуться.

16.3 Встановлення часу

Вимога: Прилад увімкнено.

1. Натисніть на **menu**.
2. Натисніть на "Основні установки".
3. Натисніть на "Поточний час".
4. Змініть час поворотним регулятором.
5. Для збереження змін натисніть **menu** і підтвердіть за допомогою "Зберегти".

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

Дотримуйтесь інструкцій щодо очищення приладу.
→ "Чищення приладу", Стор. 27

Передня сторона приладу

Поверхня	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Поверхні з нержавіючої сталі	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин ■ Спеціальні засоби для догляду за високоякісною сталлю для очищення нагрітих поверхонь 	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"> ■ Гарячий лужний розчин 	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла. Щоб запобігти появі плям, які неможливо видалити, відразу вити-райте засіб для видалення накипу при потраплянні на поверхню.

Дверцята приладу

Область за-стосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Скло дверцят	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин 	Не використовуйте шкребок для скла або губку з нержавіючої сталі. Порада: Для ретельнішого очищення зніміть скло дверцят. → "Дверцята приладу", Стор. 31
Захисна панель дверцят	<ul style="list-style-type: none"> ■ з високоякісної сталі: Очисник високо-якісної сталі ■ з пластмаси: Гарячий лужний розчин 	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла. Не застосовуйте засоби для догляду за високоякісною сталлю. Порада: Для ретельнішого очищення зніміть захисну панель дверцят. → "Дверцята приладу", Стор. 31
Внутрішня рама дверей виготовлена з високоякісної сталі	Очисник високоякісної сталі	Знебарвлення можна видалити за допомогою очисного засобу для нержавіючої сталі. Не застосовуйте засоби для догляду за високоякісною сталлю.
Ручка дверцят	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин 	Щоб запобігти появі плям, які неможливо видалити, відразу вити-райте засіб для видалення накипу при потраплянні на поверхню.
Ущільнення дверцят	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин 	Не знімайте та не тріть.

Робоча камера

Область за-стосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Емальовані поверхні	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин ■ Розчин оцту ■ Засіб для чищення духовок 	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Залиште дверцята приладу після очищення відкритими, щоб робоча камера висохла. Вказівки <ul style="list-style-type: none"> ■ Найкраще застосовувати функцію очищення. → "Функція чищення 'Піроліз'", Стор. 27 ■ За дуже високих температур емаль може вигоряти, внаслідок чого її колір може незначним чином змінитися. Це не впливає на функціонування приладу. ■ Крайки тонкого дека не повністю вкриті емаллю і можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується. ■ 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.

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Скляна кришка лампи підсвічування духовки	<ul style="list-style-type: none"> Гарячий лужний розчин 	При стійких забрудненнях забрудненні використовуйте засіб для очищення духовок.
Навісні елементи	<ul style="list-style-type: none"> Гарячий лужний розчин 	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Зауваження: Від'єднайте підвісні каркаси для ретельного очищення. → "Підвісні каркаси", Стор. 30
Висувн. механізм	<ul style="list-style-type: none"> Гарячий лужний розчин 	При стійких забрудненнях скористайтеся щіткою. Щоб не видалити густе мастило, очищуйте висувні напрямні у складеному стані. Не мийте його у посудомийній машині. Зауваження: Від'єднайте систему напрямних для ретельного очищення. → "Підвісні каркаси", Стор. 30
Приладдя	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Термометр	<ul style="list-style-type: none"> Гарячий лужний розчин 	При стійких забрудненнях скористайтеся щіткою. Не мийте його у посудомийній машині.

17.2 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 загорітись.

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

Вимога: Зважайте на вказівки щодо очисних засобів.

→ "Засіб, придатний для чищення", Стор. 25

- Очищуйте прилад гарячим лужним розчином і ганчіркою для посуду.
 - Для деяких поверхонь можна використовувати альтернативні очисні засоби.
→ "Відповідні очисні засоби", Стор. 25
- Витріть насухо м'яким рушником.

18 Функція чищення "Піроліз"

З функцією очищення "Піроліз" робоча камера очищується майже автоматично.

Очищуйте робочу камеру з функцією очищення раз на 2 - 3 місяці. За потреби можна застосовувати функцію очищення частіше. Споживання електроенергії при виконанні функції очищення становить прибіл. 2,5 - 4,7 кіловат-годин.

18.1 Підготовка приладу до очищення

Для досягнення найкращого результату очищення та уникнення пошкоджень ретельно підготуйте прилад.

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітись.

- ▶ Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру.
- ▶ При появі диму, вимкніть прилад або витягніть штекер і тримайте двері закритими. Це допоможе загасити полум'я, що виникло.

Під час роботи функції очищення залишки їжі, жир або сік від смаження можуть спалахнути.

- ▶ Перед кожним запуском функції очищення видаліть з робочої камери інтенсивні забруднення.
- ▶ Забороняється очищувати приладдя.

В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Ніколи не вішайте займість предмети, наприклад, рушники на ручку дверцят.
- ▶ Слідкуйте за тим, щоб передня стінка приладу залишалась вільною для доступу.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

Якщо пошкоджене ущільнення дверцят, з дверей виходить велика кількість тепла.

- ▶ Не тріть та не знімайте ущільнення.
- ▶ Ніколи не використовуйте прилад з пошкодженим ущільненням або без ущільнення.

1. Вийміть з робочої камери приладдя та посуд. Одночасно можна очищувати підвісні каркаси та телескопічні механізми.
2. Видаліть сильні забруднення з робочої камери та підвісних каркасів.
3. Очистіть дверцята приладу з внутрішньої сторони і поверхні робочої камери навколо ущільнення дверцят м'якою тканиною, змоченою в лужному розчині.
Не можна знімати або терти ущільнення дверцят. Для видалення сильних забруднень на внутрішньому склі дверцят використовуйте засіб для очищення духовок.
4. Вийміть предмети з робочої камери. Робоча камера повинна бути порожньою до підвісних каркасів.

18.2 Налаштування функції очищення

Під час роботи функції очищення провітрюйте кухню.

⚠ УВАГА! – Небезпека шкоди здоров'ю!

Функція очищення нагріває робочу камеру до дуже високих температур, так що залишки смаження, приготування на грилі та випікання згорають. При цьому виділяється пара, що може спричинити подразнення слизових оболонок.

- ▶ Під час функції очищення у достатній мірі провітрюйте кухню.
- ▶ Не залишайтеся у приміщенні довго.
- ▶ Не підпускайте дітей та домашніх тварин до приладу.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

В режимі очищення робоча камера сильно нагрівається.

- ▶ Забороняється відкривати дверцята приладу.
- ▶ Залиште прилад охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

⚠ В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Не доторкайтесь до дверцят.
- ▶ Залиште прилад охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

Зауваження: Під час очищення лампа підсвічування духової шафи не горить.

Вимога: → "Підготовка приладу до очищення", Стор. 27.

1. Натисніть на **menu**.
2. Натисніть на "Очищення".
3. Натисніть на "Піроліз".
4. Встановіть ступінь очищення за допомогою поворотного регулятора.

Ступінь очищення	Температуру очищення	Тривалість у годинах
1	Легко	Прибл. 1:15
2	Середній	Прибл. 1:30
3	Високий	Прибл. 2:00

Для видалення сильних або застарілих забруднень виберіть високий ступінь очищення. Тривалість неможливо змінити.

5. Натисніть на **↵**.
- ✓ На дисплеї з'являється вказівка про необхідні підготовчі дії до функції очищення.
6. Запустіть режим роботи за допомогою **↵**.
- ✓ Функція очищення запускається, почнеться зворотній відлік тривалості. Крива збільшення не відображається.
- ✓ Задля вашої безпеки після досягнення певного температурного рівня дверцята робочої камери автоматично блокуються. На дисплеї з'являється **🔒**.
- ✓ Після закінчення виконання функції очищення лунає сигнал і на дисплеї тривалість встановлюється на нуль.
7. Вимкніть прилад кнопкою **⏻**. Коли прилад достатньо охолоне, дверцята розблокуються і згасне **🔒**.
8. → "Підготовка приладу до роботи після виконання функції очищення", Стор. 28.

18.3 Підготовка приладу до роботи після виконання функції очищення

1. Залиште прилад охолонути.
2. Протріть вологою серветкою попіл, що залишився у робочій камері, на підвісних каркасах та в зоні дверцят приладу.
3. Витягніть висувні механізми кілька разів і вставте. Під час виконання функції очищення висувні механізми можуть змінити колір. Ці зміни кольору не впливають на функціонування приладу.
4. Видаліть білі відкладення лимонною кислотою.

Зауваження: Сильні забруднення можуть залишати на емальованих поверхнях білі відкладення. Ці залишки продуктів нешкідливі. Відкладення не впливають на функціонування приладу.

Зауваження: Рамка на внутрішній стороні дверцят приладу змінює колір під час виконання функції очищення. Ці зміни кольору не впливають на функціонування приладу. Їх можна видалити засобом для очищення виробів з високоякісної сталі.

19 Програма підтримання чистоти

Програма підтримання чистоти є швидкою альтернативою для періодичного очищення робочої камери. У програмі підтримання чистоти забруднення пом'якшуються за рахунок випаровування лужного розчину. Після цього забруднення буде легко видалити.



19.1 Встановлення програми підтримання чистоти


УВАГА! – Небезпека опіку!

З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

Вимога: Робоча камера повністю охолола.

1. Вийміть приладдя з робочої камери.
2. Змішайте 0,4 л води з краплею мийного засобу і налейте посередині дна робочої камери. Не використовуйте дистильовану воду.
3. Оберіть режим роботи "Види нагрівання".
4. Встановіть вид нагрівання «Нижнє нагрівання» .
5. Встановіть температуру 80 °C за допомогою поворотного регулятора.
6. Натисніть на "Тривалість".
7. Встановіть тривалість на 4 хвилини за допомогою поворотного регулятора.
8. Запустіть режим роботи за допомогою .

- ✓ Прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість.
 - ✓ Коли відлік закінчується, лунає звуковий сигнал. На дисплеї відображається тривалість на нулі.
9. Вимкніть прилад за допомогою  та залиште робочу камеру охолонути протягом 20 хвилин.

19.2 Очищення робочої камери після приготування

УВАГА!

Якщо робоча камера тривалий час буде вологою, там утвориться корозія.

- ▶ Після виконання програми підтримання чистоти протріть робочу камеру та повністю висушіть.

Вимога: Робоча камера охолола.

1. Відкрийте дверцята приладу і зберіть залишки води губкою.
2. Гладенькі поверхні у робочій камері очищуйте ганчіркою для миття або м'якою щіткою. Залишки, що в'їлися, видаліть металевим шкребок з скрученої спіралі з високоякісної сталі.
3. Вапняні відкладення видаліть ганчіркою, змоченою в оцті. Наприкінці протріть чистою водою і витріть насухо м'якою ганчіркою, також під ущіленням дверцят.
4. Щоб робоча камера висохла, відкрийте дверцята приладу у положення фіксації (бл. 30°) і залиште відкритими приблизно на 1 годину.

20 Сушіння

Щоб уникнути залишків вологи, після завершення режиму роботи висушіть робочу камеру.

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.

20.1 Висушити робочу камеру



Ви можете висушити робочу камеру вручну або за допомогою функції "Сушіння".

1. Залиште прилад охолонути.
2. Видаліть з робочої камери бруд.
3. Витріть воду у робочій камері.
4. Висушіть робочу камеру.
 - Щоб робоча камера висохла, залиште дверцята приладу відчиненими на 1 годину.

- Щоб використовувати функцію "Сушіння", встановіть "Сушіння".
→ "Налаштування сушіння", Стор. 29

Налаштування сушіння

Вимога: → "Висушити робочу камеру", Стор. 29

1. Натисніть на **меню**.
2. Натисніть на "Очищення".
3. Натисніть на "Сушіння".
 - ✓ На дисплеї з'являється тривалість. Тривалість неможливо змінити.
4. Увімкніть прилад за допомогою .
- ✓ Сушіння запускається, і починається відлік тривалості.
- ✓ Після закінчення сушіння лунає сигнал і на дисплеї тривалість встановлюється на нуль.
5. Вимкніть прилад кнопкою .
6. Щоб повністю висушити робочу камеру, відчиніть дверцята приладу та залиште їх відчиненими на 1-2 хвилини.

21 Підвісні каркаси

Підвісні каркаси можна зняти для ретельного очищення їх та робочої камери або заміни каркасів.

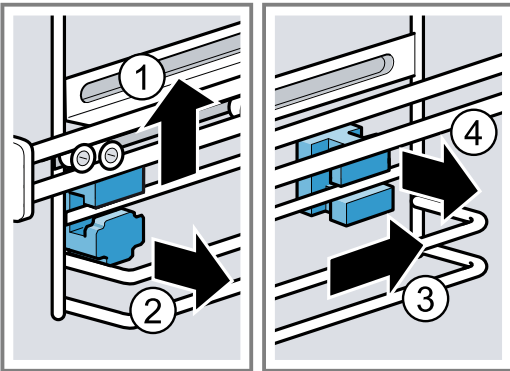
21.1 Зняття підвісних каркасів

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Підвісні каркаси дуже сильно нагріваються

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

1. Підніміть підвісний каркас ① та зніміть ②.
2. Посуньте увесь підвісний каркас назад ③ і зніміть ④.



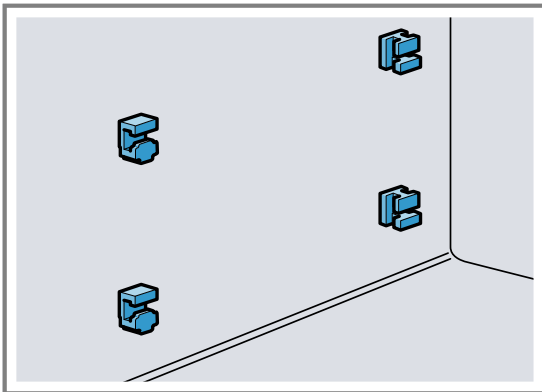
3. Очистіть підвісний каркас.
→ "Засіб, придатний для чищення", Стор. 25

21.2 Встановлення тримачів

Якщо відчепити підвісні каркаси, тримачі можуть випасти.

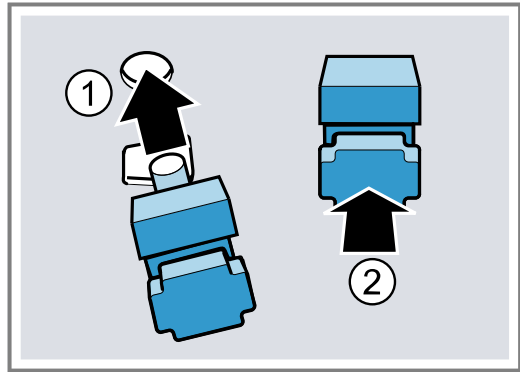
Зауваження:

Тримачі спереду і ззаду різні.

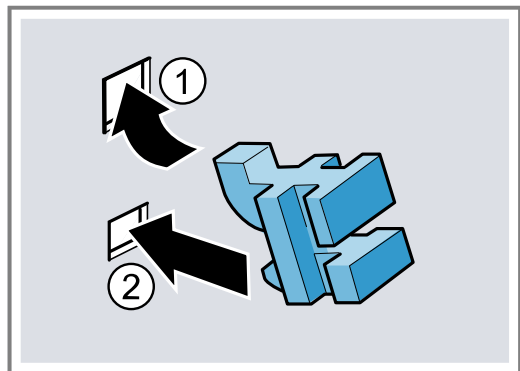


1. Вставте передні тримачі з гачком у верхній частині в круглий отвір і встановіть їх під невеликим кутом ①.

2. Навісьте передні тримачі знизу і випряміть їх ②.



3. Навісьте гачок задніх тримачів у верхній отвір ① і втисніть в нижній отвір ②.

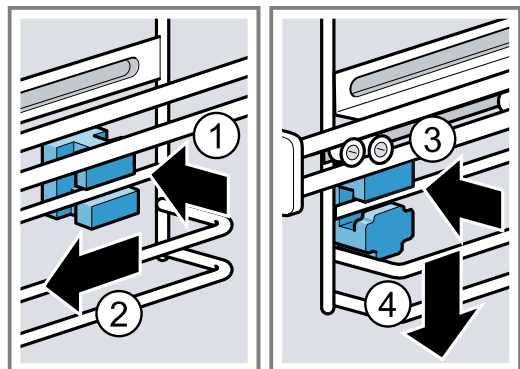


21.3 Встановлення підвісних каркасів

Вказівки

- Підвісні каркаси встановлюються лише праворуч або ліворуч.
- З обома підвісними каркасами слідкуйте за тим, щоб вони залишалися висунутими вперед.

1. Просуньте підвісний каркас в тримачі зверху і знизу ззаду ① і потягніть вперед ②.
2. Навісьте підвісний каркас спереду ③ і натисніть вниз ④.



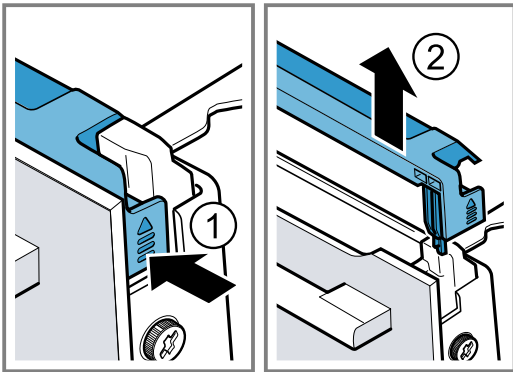
22 Дверцята приладу

Для ретельного очищення дверцят приладу їх можна розібрати.

22.1 Зняття захисної панелі дверцят

Вкладки з високоякісної сталі в захисній панелі дверцят можуть змінювати колір. Зніміть захисну панель дверцят, щоб очистити її та вкладки з високоякісної сталі або зняти скло дверцят.

1. Прочиніть дверцята приладу.
2. Натисніть на захисну панель дверцят ліворуч і праворуч.
3. Зніміть захисну панель дверцят та обережно закрийте дверцята.



22.2 Демонтаж скла дверцят

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

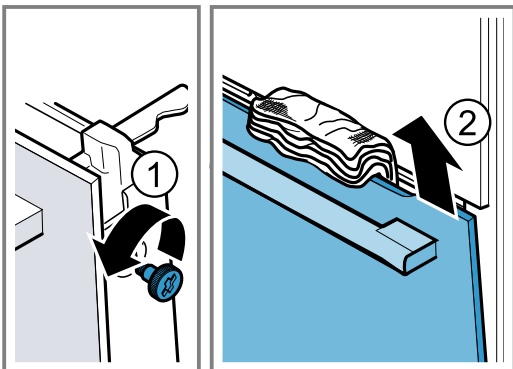
- ▶ Не використовуйте агресивні абразивні матеріали або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню.

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

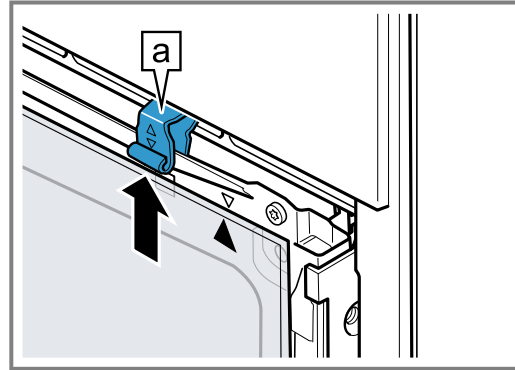
- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів. Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.
- ▶ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

Вимога: Захисна панель дверцят знята.

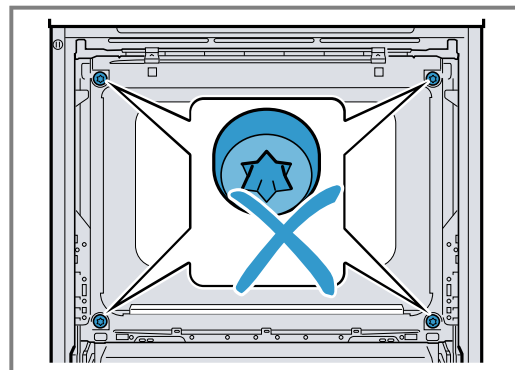
1. Викрутіть гвинти на дверцятах приладу ліворуч і праворуч й вийміть.
2. Затисніть кухонний рушник, складений кілька разів, у дверцятах приладу.



3. Зачиніть дверцята приладу.
4. Виймайте переднє скло, потягнувши вгору.
5. Покладіть переднє скло на рівну поверхню рукою дверцят вниз.
6. Натисніть рукою на проміжне скло у напрямку приладу, одночасно натискаючи на лівий та правий тримачі [a] вгору. Не знімайте тримачі [a].



7. Вийміть проміжне скло.
8. ⚠ **УВАГА! – Небезпека серйозної шкоди здоров'ю!**
При відкручуванні гвинтів більше не гарантується безпека приладу. Такі пошкодження можуть призвести до витoku мікрохвильового випромінювання.
▶ Ніколи не перекручуйте гвинти.
Ніколи не відкручуйте 4 чорні гвинти на рамі.



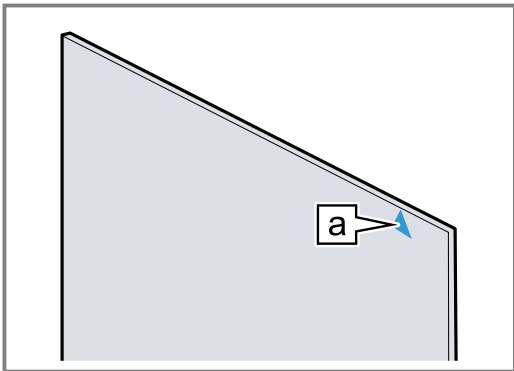
22.3 Встановлення скла дверцят

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

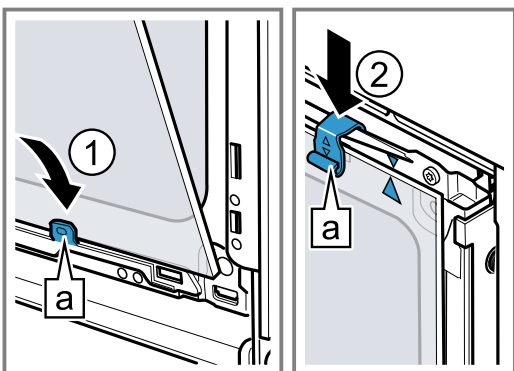
Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

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

1. Поверніть проміжне скло, поки стрілка **a** не опиниться праворуч вгорі.

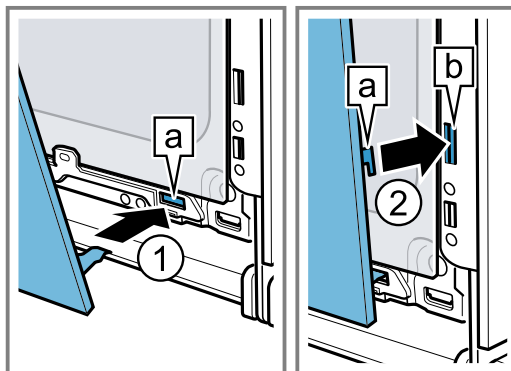


2. Вставте проміжне скло знизу у тримач **a** ① і притискайте вгору, утримуючи.
3. Натисніть лівий та правий тримач **a** вниз, поки проміжне скло не затиснеться ②.

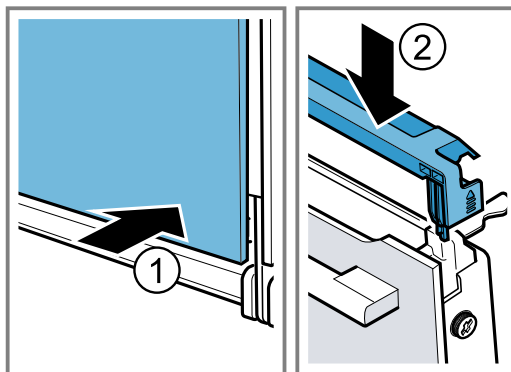


4. Навісьте переднє скло у лівий та правий тримач **a** ①.

5. Притискайте переднє скло до приладу, поки лівий та правий гачки **a** не опиняться навпроти кріплення **b** ②.



6. Притисніть переднє скло вниз до чутного звуку фіксації ①.
7. Причиніть дверцята приладу і приберіть кухонний рушник.
8. Знову вкрутіть обидва гвинти зліва та справа на дверцятах приладу.
9. Встановіть і притисніть захисну панель дверцят ② до чутного звуку фіксації.



10. Зачиніть дверцята приладу.

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

23 Усунення несправностей

Незначні несправності приладу можна усувати 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.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

23.1 Несправності в роботі

Несправність	Причина та усунення несправностей
Прилад не працює.	Запобіжник вийшов із ладу. ▶ Перевірте запобіжник на електричному щиті.

Несправність	Причина та усунення несправностей
Прилад не працює.	<p>Зник струм.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні. <p>Помилка електроніки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Короткочасно відключіть прилад від електромережі, вимкнувши запобіжник. 2. Скиньте основні установки до заводських. → "Основні параметри", Стор. 24
На дисплеї з'являється «Мова українська».	<p>Зник струм.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Виконайте налаштування для першого введення в експлуатацію. <ul style="list-style-type: none"> – Мова – Поточний час доби
Режим не запускається або переривається.	<p>Можливі різні причини.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перевірте вказівки, що з'являються на дисплеї. → "Відображення інформації", Стор. 15 <p>Несправність у роботі</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Зателефонуйте до сервісної служби. → "Сервісні центри", Стор. 34
Прилад не нагріває.	<p>Демонстраційний режим активований в основних установках, на дисплеї з'являється .</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ненадовго відключіть прилад від мережі, вимкнувши та знову увімкнувши запобіжник у розподільному блоці. 2. Деактивуйте демонстраційний режим протягом 3 хвилин у → "Основні параметри", Стор. 24. <p>Зник струм.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Одноразово відчиніть та зачиніть дверцята після збою електроживлення. ✓ Прилад перевіряє налаштування та готовий до роботи.
Поточний час не відображається, якщо прилад вимкнено.	<p>Основні установки було змінено.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Змініть основні установки для відображення годинника. → "Основні параметри", Стор. 24
Дверцята приладу не відкриваються.	<p>Функція очищення блокує дверцята приладу, на дисплеї починає світитися .</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Дайте приладу охолонути, поки на дисплеї не згасне . → "Функція чищення 'Піроліз'", Стор. 27 <p>Функція «Захист від доступу дітей» блокує дверцята приладу.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Деактивуйте функцію «Захист від доступу дітей» кнопкою . → "Захист від доступу дітей", Стор. 24 <p>Це блокування можна вимкнути в основних установках. → "Основні параметри", Стор. 24</p>
Поворотний регулятор випав із місця кріплення на панелі управління.	<p>Поворотний регулятор розблоковано.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Помістіть поворотний регулятор на місце кріплення на панелі управління. 2. Втисніть поворотний регулятор на місце кріплення так, щоб він чутно зафіксувався і його можна було повернути.
Поворотний регулятор важко повертати.	<p>Під поворотним регулятором бруд. Поворотний регулятор можна знімати.</p> <p>Зауваження: Не знімайте поворотний регулятор надто часто, щоб зберегти надійність місця кріплення.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Щоб вивільнити поворотний регулятор, натисніть на його зовнішній край. ✓ Поворотний регулятор нахилиється та його легше захопити. 2. Зніміть поворотний регулятор з місця кріплення. 3. Обережно очистіть поворотний регулятор та місце його кріплення на приладі лужним розчином та ганчіркою. Витріть насухо м'яким рушником. Не використовуйте гострі або абразивні очисні засоби. Не мочіть поворотний регулятор. Не очищуйте поворотний регулятор у посудомийній машині.

Несправність	Причина та усунення несправностей
У режимі мікрохвиль робоча камера нагрівається.	<p>Увімкнено функцію сушіння. Для того, щоб уникнути утворення конденсату в мікрохвильовому режимі, прилад автоматично перемикається на ступенях 600 Вт і більше разом з нагрівальним елементом. Вихід пари на це не впливає.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ви можете змінити основну установку функції сушіння в режимі мікрохвиль. → "Основні параметри", Стор. 24 - Дотримуйтеся вказівок щодо мікрохвиль. → "Мікрохвильовий режим", Стор. 17
Освітлення робочої камери не працює.	<p>Несправна світлодіодна лампа. Зауваження: Не знімайте скляний захисний ковпак.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Зателефонуйте до сервісної служби. → "Сервісні центри", Стор. 34
Досягнуто максимальної тривалості роботи.	<p>Щоб уникнути небажаної тривалої роботи, прилад автоматично припиняє нагрівання через кілька годин, якщо налаштування не змінюються. На дисплеї відобразиться вказівка. Коли досягнута максимальна тривалість роботи, відбувається перехід до налаштувань відповідного режиму роботи.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Щоб продовжити роботу, натисніть будь-яке сенсорне поле або поверніть поворотний регулятор. 2. Якщо ви не плануєте використовувати прилад, вимкніть його за допомогою ①. <p>Порада: Щоб запобігти небажаному вимкненню приладу, встановіть тривалість. → "Установлення тривалості", Стор. 16</p>
На дисплеї з'являється повідомлення з кодом "D" або "E", наприклад D0111 або E0111.	<p>Електронне обладнання розпізнало несправність.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть прилад і знову увімкніть його. ✓ Якщо несправність була разова, повідомлення зникне. 2. Якщо повідомлення з'явиться знову, зверніться до сервісного центру. Під час звернення вкажіть точне повідомлення про помилку. → "Сервісні центри", Стор. 34
Незадовільний результат приготування.	<p>Було встановлено невідповідні налаштування. Значення налаштування, наприклад температура або тривалість, залежать від рецепту, кількості та продуктів.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Наступного разу встановіть нижче або вище значення. <p>Порада: На нашому веб-сайті www.bosch-home.com ви можете знайти багато інформації щодо приготування та значень налаштування.</p>

24 Утилізація

24.1 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 бу- вших у використанні приладів.

25 Сервісні центри

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

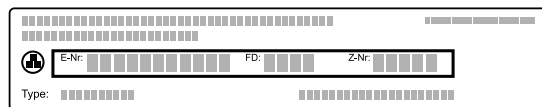
Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу.
Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина

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. Ці джерела світла можна придбати як запчастину, а замінити їх можна тільки кваліфікованим спеціалістам.

25.1 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.

26 Для досягнення кращого результату

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

26.1 Загальні вказівки щодо приготування

- Зважайте на цю інформацію при приготуванні страв.
- 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.

26.2 Вказівки щодо випікання

- Для випікання пирогів, печива або хліба найкраще підходять форми для випікання з темного металу.
- Застосовуйте для приготування запіканок широкий плаский посуд. У вузькому, високому посуді приготування цих страв потребує більше часу і зверху вони будуть більш рум'яними.
- Форми для випікання з силікону не підходять.
- При випіканні запіканки прямо в універсальному деку використовуйте рівень 2.
- Параметри для хлібного тіста чинні для приготування тіста як на деку для випікання, так і у прямокутній формі.

УВАГА!

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.

Рівні встановлення

При використанні виду нагрівання «Гаряче повітря 4D» можна обирати між рівнями встановлення 1, 2, 3 і 4.

Випікання на одному рівні	Висота
Висока випічка/форма на решітці	2
Пласка випічка/деко для випікання	3

Випікання на декількох рівнях одразу	Висота
2 рівні	
<ul style="list-style-type: none"> Універсальне деко Деко для випікання 	3 1
2 рівні	
<ul style="list-style-type: none"> 2 решітки з формами на них 	3 1
3 рівні	
<ul style="list-style-type: none"> Деко для випікання Універсальне деко Деко для випікання 	5 3 1
4 рівні	
<ul style="list-style-type: none"> 4 решітки з папером для випікання 	5 3 2 1

Використовуйте вид нагрівання «Гаряче повітря 4D».

Вказівки

- Випічка, одночасно вставлена в деках або формах для випікання не повинна бути готовою одночасно.
- При готуванні з поєднанням режиму мікрохвиль можна використовувати лише один рівень.

26.3 Вказівки щодо смаження, тушкування та приготування на грилі

- Рекомендовані налаштування застосовуються до їжі щойно з холодильника та до птиці без фаршування, готової до смаження.
- Покладіть птицю на посуд грудкою або шкіркою вниз.
- Переверніть печеню, страву для гриля або цілу рибу прибіл. через $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ зазначеного часу.

uk Для досягнення кращого результату

- Завдяки термометру можливе найточніше готування. Зважайте на важливу інформацію щодо правильного використання. → *Стор. 20*

Смаження на решітці

Смажена на решітці страва буде особливо хрусткою з усіх боків. Смажте одночасно, наприклад, велику птицю або кілька шматків.

- Смажте шматки приблизно однакової ваги та товщини. Смажені шматки рівномірно підрум'янюються і залишаються соковитими.
- Продукти для смаження кладіть безпосередньо на решітку.
- Для збирання рідини, що скрапує, встановіть універсальне деко на один рівень нижче під решіткою.
- Залежно від розміру та виду печені додайте до ½ літра води в універсальне деко. З підливки, що збереться, можна приготувати соус. Також при цьому утворюється менше диму і робоча камера менше забруднюється.

Смаження у посуді

При приготуванні у закритому посуді робоча камера залишається чистішою.

Загальна інформація про смаження у посуді

- Використовуйте жаростійкий посуд, призначений для духової шафи.
- Поставте посуд на решітку.
- Краще використовувати посуд зі скла.
- Зверніть увагу на дані виробника щодо посуду для смаження.

Смаження у відкритому посуді

- Використовуйте високу сковорідку.
- Якщо немає придатного посуду, можна використовувати універсальне деко.

Смаження у закритому посуді

- Використовуйте придатну кришку, що щільно прилягає.
- Для м'яса між продуктами та кришкою має бути зазор щонайменше 3 см. М'ясо може піднятися.

⚠ 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.

Готування на грилі

Готуйте на грилі, щоб отримати хрумку скоринку.

УВАГА!

Продукти з підвищеною кислотністю можуть пошкодити ґрати

- ▶ Не кладіть кислі продукти, такі як фрукти або приправлені кислим маринадом продукти на гриль безпосередньо на ґрати.
- Готуйте на грилі шматки приблизно однакової ваги та товщини. Смажені шматочки рівномірно підрум'янюються і залишаються соковитими.
- Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку.

- Для збирання рідини, що скрапує, встановіть універсальне деко щонайменше на один рівень нижче під решіткою.

Вказівки

- Нагрівальний елемент гриля постійно вмикається та вимикається. Це не є несправністю. Частота залежить від встановленого режиму гриля.
- При готуванні на грилі може утворюватися дим.

Примітка для людей, які страждають на алергію на нікель

У поодиноких випадках незначні залишки нікелю можуть потрапити в їжу.

26.4 Приготування з режимом мікрохвиль

Використання мікрохвильової печі для приготування їжі може значно скоротити час приготування.

Загальна інформація

- При використанні мікрохвильової печі час приготування залежить від загальної ваги страви. Якщо ви хочете приготувати іншу кількість, а не зазначену, діє загальне правило: **вдвічі більша кількість продуктів потребує майже вдвічі більшого часу приготування**.
- Страви віддають тепло посуду. Посуд може сильно нагрітися.
- У головному меню інструкції з експлуатації наведено інформацію, як встановити режим мікрохвиль та режим «Мікрокомбі».
 - → "Мікрокомбі", *Стор. 19*
 - → "Мікрохвильовий режим", *Стор. 17*

Готування та тушкування з режимом мікрохвиль

- Використовуйте закритий посуд, придатний для готування у мікрохвильовій печі. Для вкривання їжі можна також використовувати тарілку або спеціальну фольгу для мікрохвильової печі.
- Для зернових продуктів, наприклад, для рису, використовуйте високий посуд з кришкою. Під час готування круп утворюється багато піни. Додавайте рідину відповідно до даних у рекомендованих налаштуваннях.
- Не просушуйте продукти після миття. Додайте 1-3 столові ложки води або лимонного соку.
- Розподіліть їжу на посуді. Плaskі страви розігріються швидше, ніж високі.
- Не додавайте багато солі та спецій. При приготуванні в мікрохвильовій печі смак страви залишається майже незмінним.
- Страву потрібно 2-3 рази перевернути або перемішати.
- Після готування залиште страву на 2-3 хвилини постояти.

26.5 Приготування продуктів глибокого замороження

- Не використовуйте продукти глибокого замороження, якщо вони вкриті товстим шаром льоду.
- Видаліть лід.
- Заморожені продукти у деяких місцях пропікаються нерівномірно. Нерівномірне підрум'янення зберігається навіть після випікання.

26.6 Приготування напівфабрикатів

- Зніміть обгортку з напівфабрикату.

- Якщо ви готуєте або розігріваєте напівфабрикати в посуді, використовуйте термостійкий посуд.

26.7 Вибір страви

Рекомендовані налаштування для великої кількості страв, відсортованих за категоріями продуктів.

Рекомендовані налаштування для різних страв

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C	Потужність мікрохвиль у Вт	Тривалість, хв
Пиріг із здобного тіста, простий	Форма для кексу або Прямокутна форма	2		160 - 180	90	30 - 40
Здобний пиріг, 2 рівні	Форма для кексу або Прямокутна форма	3+1		140 - 150	-	60 - 80
Пиріг із здобного тіста, нижній	Прямокутна форма	2		150 - 170	-	60 - 80
Фруктовий/сирний торт із пісочного тіста	Рознімна форма Ø 26 см	2		150 - 170	-	65 - 85
Фруктовий/сирний торт із пісочного тіста	Рознімна форма Ø 26 см	2		1. 160 - 180 2. 100	1. 180 2. 0	1. 30 - 40 2. 20
Бісквітний торт, 6 яець	Рознімна форма Ø 28 см	2		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Бісквітний торт, 6 яець	Рознімна форма Ø 28 см	2		150 - 160	-	50 - 60
Пиріг з пісочного тіста з соковитою начинкою	Універсальне деко	3		160 - 180	-	55 - 75
Дріжджовий пиріг з соковитою начинкою	Універсальне деко	3		180 - 200	-	30 - 40
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3		180 - 190 ¹	-	15 - 20
Кекси	Деко для кексів	3		170 - 190	-	15 - 20
Дрібна дріжджова випічка	Деко для випікання	3		160 - 180	-	25 - 40
Печиво домашнє	Деко для випікання	3		140 - 160	-	15 - 30
Домашнє печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Домашнє печиво, 3 рівні	1x Універсальне деко + 2x Деко для випікання	5+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Хліб, встановлений без форми, 750 г	Універсальне деко або Прямокутна форма	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35

¹ Попередньо прогрійте прилад.

² Перемішайте страву 1–2 рази.

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид на- грівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C	Потужність у мікрохвиль у Вт	Три- валість, хв
Хліб, встановлений без форми, 1500 г	Універсальне деко або Прямокутна форма	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Хліб, встановлений без форми, 1500 г	Прямокутна форма	2		200 - 210	-	35 - 45
Лаваш	Універсальне деко	3		250 - 270	-	20 - 25
Булочки, свіжі	Деко для випікання	3		180 - 200	-	20 - 30
Піца, свіжа - на деку для випікання	Деко для випікання	3		200 - 220	-	25 - 35
Піца, свіжа - на деку для випікання, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Піца, свіжа, тонкий корж, на деці для піци	Форма для піци	2		220 - 230	-	20 - 30
Французький пиріг кіш	Форма для пирогів , Тонка листовая сталь	3		190 - 210	-	30 - 40
Французька піца фламукхен	Універсальне деко	3		260 - 280 ¹	-	10 - 15
Запіканка, пікантна, з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	2		200 - 220	-	30 - 50
Запіканка, пікантна, з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	2		150 - 170	360	20 - 30
Лазанья, заморожена, 400 г	Відкритий посуд	2		200 - 210	180	20 - 25
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки	Форма для запіканок	2		160 - 190	-	50 - 70
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки	Форма для запіканок	2		170 - 190	360	20 - 25
Курча, 1 кг, нефаршироване	Решітка	2		200 - 220	-	60 - 70
Курча, 1 кг, нефаршироване	Закритий посуд	2		230 - 250	360	25 - 35
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Решітка	3		220 - 230	-	30 - 35
Дрібні шматочки курчати, 4 шт. по 250 г	Відкритий посуд	2		190 - 210	360	20 - 30
Гусак, нефарширований, 3 кг	Решітка	2		160 - 180	-	120 - 150
Гусак, нефарширований, 3 кг	Решітка	2		170 - 190	180	80 - 90
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		180 - 190	-	110 - 130
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Закритий посуд	2		220 - 240	360	55 - 65

¹ Попередньо прогрійте прилад.² Перемішайте страву 1–2 рази.

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид на- грівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C	Потужність мікрохвиль у Вт	Три- валість, хв
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		190 - 200	-	120 - 140
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Решітка	2		210 - 220	-	40 - 50
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Закритий посуд	2		240 - 260	90	30 - 40
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200 - 220	-	130 - 160
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200 - 220	-	140 - 160
Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Решітка	2		220 - 230	-	60 - 70
Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		240 - 260	180	30 - 40
Бургер, 3-4 см заввишки	Решітка	4		3	-	25 - 30
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170 - 190	-	50 - 80
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Закритий посуд	2		240 - 260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35 - 40
М'ясний рулет, 1 кг, + 20 мл води	Відкритий посуд	2		170 - 190	360	30 - 40
Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад, форель	Решітка	2		170 - 190	-	20 - 30
Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад, форель	Решітка	3		2	90	15 - 20
Овочі, свіжі, 250 г	Закритий посуд	2		-	600	6 - 10 ²
Печена картопля, половинками, 1 кг	Універсальне деко	3		200 - 220	360	15 - 20
Варена картопля, порізана на 4 частини, 500 г	Закритий посуд	2		-	600	12 - 15 ²
Довгозернистий рис, 250 г + 500 мл води	Закритий посуд	2		-	1. 600 2. 180	1. 7 - 9 2. 13 - 16
Ціле пшоно, 250 г + 600 мл води	Закритий посуд	2		-	1. 600 2. 180	1. 8 - 10 2. 5 - 10
Полента або кукурудзяна крупа, 125 г + 500 мл води	Закритий посуд	2		-	600	6 - 8 ²

¹ Попередньо прогрійте прилад.

² Перемішайте страву 1–2 рази.

Десерт

Приготування у мікрохвильовій печі попкорну

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Герметично запаена упаковка продуктів може лопнути.

- ▶ Завжди дотримуйтесь вказівок, зазначених на упаковці.
 - ▶ Щоб вийняти страву з робочої камери, використовуйте прихватки.
1. Використовуйте термостійкий посуд із плаского скла, наприклад, кришку форми для випікання. Не використовуйте порцелянові або сильно вигнуті тарілки.
 2. Покладіть мішок з попкорном на посуд відповідно до інструкцій на упаковці.
 3. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
 4. Залежно від продукту та кількості може знадобитися коригування часу.
 5. Щоб запобігти пригорянню попкорну, через 1½ хвилини вийміть мішок з попкорном і струсіть.

6. Поставте пакет з попкорном назад у піч і дайте йому знову надутися.
7. Якщо ви чуєте звук від попкорну кожні 2-3 секунди, вимкніть прилад і вийміть мішок з попкорном з печі.
8. Після приготування протріть робочу камеру.

Приготування йогурту

1. Вийміть з робочої камери приладдя та підвісні каркаси.
2. 1 л молока (3,5 % жиру) розігрійте на варильній поверхні до 90 °C і дайте охолонути до 40 °C. Для УВТ-молока достатньо розігрівання до 40 °C.
3. Додайте у молоко 150 г йогурту, який щойно з холодильника.
4. Розкладіть масу у маленькі ємності, наприклад, у чашки або невеликі склянки.
5. Накрийте посуд фольгою, наприклад, харчовою плівкою.
6. Поставте посуд на дно робочої камери.
7. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
8. Після приготування залиште йогурт охолоджуватися у холодильнику принаймні на 12 годин.

Рекомендовані налаштування для десертів та компотів

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання → Стор. 11	Температура, °C	Потужність мікрохвиль у Вт	Тривалість, хв
Пудинг з порошку для пудингу	Закритий посуд	2		-	600	5 - 8 ¹
Йогурт	Порційні формочки	Дно робочої камери		40 - 45	-	8-9 год
Рис, зварений на молоці, 125 г + 500 мл молока	Закритий посуд	2		1. 2 2. 2	1. 600 2. 180	1. 10 2. 20 - 25 ¹
Компот із фруктів, 500 г	Закритий посуд	2		1. 1 2. 1	600	9 - 12
Попкорн для мікрохвильової печі, 1 пакет 100 г ²	Відкритий посуд	2		-	600	4 - 6

¹ Перемішайте страву 1–2 рази.

² Покладіть закритий пакунок на посудину.

26.8 Спеціальні види приготування

Інформація та рекомендовані налаштування для спеціальних видів приготування, наприклад, томління або уварювання.

Томління

Готуйте ніжні страви за низької температури, наприклад, ніжну яловичину, телятину, свинину, баранину або птицю.

Томління птиці або м'яса

Зауваження: Режим з затримкою кінця приготування для виду нагрівання «Томління» неможливий.

Вимога: Робоча камера холодна.

1. Використовуйте свіже м'ясо без кісток.
2. Встановіть посуд на решітку у робочу камеру на рівень 2.
3. Попередньо розігрійте робочу камеру та посуд протягом прибіл. 15 хвилин.
4. Обсмажте м'ясо на гарячій конфорці з усіх боків.
5. Відразу покладіть м'ясо у розігрітий посуд в робочу камеру.
Щоб температура у робочій камері залишалася рівномірною, тримайте дверцята під час томління зачиненими.
6. Після томління вийміть м'ясо з робочої камери.

Рекомендовані налаштування для томління

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Тривалість смаження, хв	Вид нагрівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C	Тривалість, хв
Качине філе, рожеве, по 300 г	Відкритий посуд	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Свиняче філе, цілий шматок	Відкритий посуд	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Яловиче філе, 1 кг	Відкритий посуд	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Медальйони телячі, 4 см завтовшки	Відкритий посуд	2	4		80 ¹	30 - 50
Спинна частина ягняти, надрізана, по 200 г	Відкритий посуд	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Попередньо прогрійте прилад.**Розморожування**

Розморозуйте заморожені продукти у приладі.

Вказівки щодо розморожування

- За допомогою режиму роботи "«Режим мікрохвиль»" можна розморозувати фрукти, овочі, птицю, м'ясо, рибу та випічку глибокого замороження.
- Перед розморожуванням вийміть продукти з упаковки.
- Застосуйте термостійкий посуд, придатний для роботи у мікрохвильовій печі.

- Рекомендовані налаштування чинні для їжі температури заморожування (-18 °C).
- Розморожування відбувається ефективніше, якщо виконується в кілька етапів. Ці етапи зазначені один за одним в рекомендованих налаштуваннях.
- Страви потрібно 1-2 рази перевернути або перемішати. Великі шматки потрібно перевернути декілька разів. Розділіть їжу. Вийміть вже розморожені шматки з робочої камери.
- Розморожені продукти залиште ще на 10 – 30 хвилин у вимкненому приладі для того, щоб температура продукту стала рівномірною.

Рекомендовані налаштування для розморожування

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C	Потужність мікрохвиль у Вт	Тривалість, хв
Хліб, 500 г	Відкритий посуд	2		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Булочки	Решітка	2		140 - 160	90	2 - 4
Пиріг із соковитою начинкою, 500 г	Відкритий посуд	2		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10 - 15
Пиріг, із несоковитою начинкою, 750 г	Відкритий посуд	2		-	90	10 - 15
М'ясо, великий шматок, наприклад, печеня, сире м'ясо, 1 кг	Відкритий посуд	2		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20 - 30 ¹
Фарш, змішаний, 500 г	Відкритий посуд	2		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 ¹
Курча, ціла тушка, 1,2 кг	Відкритий посуд	2		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 ¹
Риба, ціла, 300 г	Відкритий посуд	2		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 ¹
Ягоди, 300 г	Відкритий посуд	2		-	180	5 - 10
Розтоплення масла, 125 г	Відкритий посуд	2		-	90	7 - 9

¹ Переверніть страву після 1/2 загального часу.

Розігрівання у мікрохвильовій печі

За допомогою мікрохвильової печі можна розігріти страву або у декілька етапів розморозити та розігріти продукти.

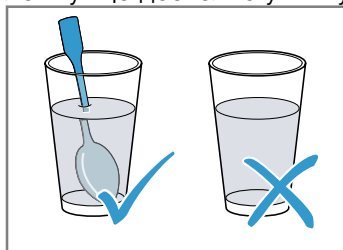
Вказівки щодо розігрівання у мікрохвильовій печі

- Використовуйте закритий посуд, придатний для готування у мікрохвильовій печі.
- Страву потрібно 2-3 рази перевернути або перемішати.
- Після розігрівання залиште страву 1-2 хвилини постояти.
- Страви віддають тепло посуду. Посуд може сильно нагрітися.
- При розігріванні дитячого харчування зважайте на такі вказівки:
 - Встановлюйте пляшечки на решітку без соски або кришки.
 - Після розігрівання добре струсіть або перемішайте дитяче харчування.
 - Обов'язково перевірте температуру їжі.
- Насухо протріть робочу камеру після розігрівання.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!

При нагріванні рідини може виникнути затримка кипіння. Це означає, що температура кипіння досягається без піднімання типових бульбашок пари. Навіть невелика вібрація ємності може призвести до раптового закипання і розбризкування гарячої рідини.

- ▶ При розігріванні рідини завжди кладіть у ємність ложку. Це дозволяє уникнути затримки кипіння.



УВАГА!

Торкання металу до внутрішніх поверхонь робочої камери може призвести до утворення іскор, які можуть пошкодити прилад або внутрішнє скло дверцят.

- ▶ Металеві предмети, наприклад ложка в склянці, повинні бути віддалені принаймні на 2 см від стінок робочої камери та внутрішньої сторони дверцят.

Рекомендовані налаштування для розігрівання з режимом мікрохвиль

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C	Потужність мікрохвиль у Вт	Тривалість, хв
Розігрівання напоїв, 200 мл	Відкритий посуд	2		-	900	1 - 3 ¹
Розігрівання дитячого харчування, наприклад, пляшечок з молоком, 150 мл	Відкритий посуд	2		-	360	1 - 3 ¹
Овочі, охолоджені, 250 г	Закритий посуд	2		-	600	3 - 8
Гарніри, наприклад, макарони, галушки, картопля, рис охолоджені	Закритий посуд	2		-	600	5 - 10
Суп, рагу, 400 мл охолоджені	Закритий посуд	2		-	600	5 - 7 ¹
Порційна страва, 1 порція охолоджені	Закритий посуд	2		-	600	4 - 8
Запіканки, 400 г, наприклад лазанья, запіканка з картоплі	Відкритий посуд	2		180 - 200	180	20 - 25
Гарнір, 500 г, наприклад макарони, галушки, картопля, рис заморожені	Закритий посуд	2		-	600	7 - 15
Суп, рагу, 200 мл заморожені	Закритий посуд	2		-	600	6 - 8 ¹
Порційна страва, 1 порція заморожені	Закритий посуд	2		-	600	11 - 15

¹ Добре перемішуйте страву.

Підтримання страв у гарячому стані**Вказівки щодо підтримання в гарячому стані**

- При використанні виду нагрівання "«Підтримання в гарячому стані»" не утворюється конденсат. Не потрібно протирати робочу камеру.

- Страву можна накрити, щоб вона не пересихала.
- Не зберігайте страви у теплі більш ніж 2 години.
- Зважайте на те, що деякі страви під час підтримання в гарячому стані продовжують готуватися.

26.9 Пробні страви

Інформація в цьому розділі орієнтована на випробувальні установи з метою полегшення тестування приладу згідно з EN 60350-1:2013 або IEC 60350-1:2011 та відповідно до стандарту EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Випікання

- Наведені у таблиці значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.
- Завжди беріть до уваги вказівки щодо попереднього розігрівання, наведені у рекомендованих налаштуваннях. Значення налаштувань дійсні без швидкого розігрівання.
- На початку випікання страви встановлюйте більш низьку температуру.
- Випічка, одночасно вставлена в деках або формах для випікання не повинна бути готовою одночасно.
- Рівні встановлення при випіканні на 2 рівнях:
 - 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 3 рівнях:
 - Деко для випікання: рівень 5
 - Універсальне деко: рівень 3
 - Деко для випікання: рівень 1
- Бісквіт на воді
 - При випіканні на 2 рівнях встановлюйте рознімні форми на решітці одна над одною.

Рекомендовані налаштування для запікання

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид на- грівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C	Тривалість, хв
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140 - 150 ¹	25 - 40
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140 - 150 ¹	25 - 40
Фігурне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		140 - 150 ¹	30 - 40
Фігурне печиво, 3 рівні	2x Деко для випікання + 1x Універсальне деко	5+3+1		130 - 140 ¹	35 - 55
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		160 ¹	20 - 30
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		150 ¹	25 - 35
Дрібне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		150 ¹	25 - 35
Дрібне печиво, 3 рівні	2x Деко для випікання + 1x Універсальне деко	5+3+1		140 ¹	35 - 45
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	2		160 - 170 ²	25 - 35
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	2		160 - 170 ²	25 - 35
Бісквіт на воді, 2 рівні	Рознімна форма Ø 26 см	3+1		150 - 170 ²	30 - 50

¹ Попередньо прогрійте прилад 5 хвилин. Не використовуйте функцію швидкого нагрівання.

² Попередньо прогрійте прилад. Не використовуйте функцію швидкого нагрівання.

Рекомендовані налаштування для готування на грилі

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C / рівень гриля	Тривалість, хв
Підсмаження тостів	Решітка	5		3 ¹	3 - 5

¹ Не прогрівайте прилад попередньо.

Приготування з режимом мікрохвиль

- Якщо ви використовуєте решітку, вставляйте решітку у робочу камеру позначкою **Microwave** до дверцят приладу і вигином вниз.
- Для перевірки у режимі мікрохвиль вимкніть функцію сушіння в основних установках. → *Стор. 24*

Рекомендовані налаштування для розморожування з режимом мікрохвиль

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання → <i>Стор. 11</i>	Потужність мікрохвиль у Вт	Тривалість, хв
М'ясо	Відкритий посуд	2		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Рекомендовані налаштування для приготування з режимом мікрохвиль

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання → <i>Стор. 11</i>	Потужність мікрохвиль у Вт	Тривалість, хв
Омлет	Відкритий посуд	2		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Бісквіт	Відкритий посуд	2		600	7 - 9
М'ясний рулет	Відкритий посуд	2		600	22 - 27

Рекомендовані налаштування для приготування з поєднанням режиму мікрохвиль

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C	Потужність мікрохвиль у Вт	Тривалість, хв
Запиканка з картоплі	Відкритий посуд	2		170 - 190	360	25 - 30
Пиріг	Відкритий посуд	2		180 - 200	180	18 - 23
Курча	Решітка	2		200 - 220	360	25 - 35 ¹

¹ Переверніть страву після 2/3 загального часу.

27 Інструкція з монтажу

Під час монтажу приладу зважайте на цю інформацію.



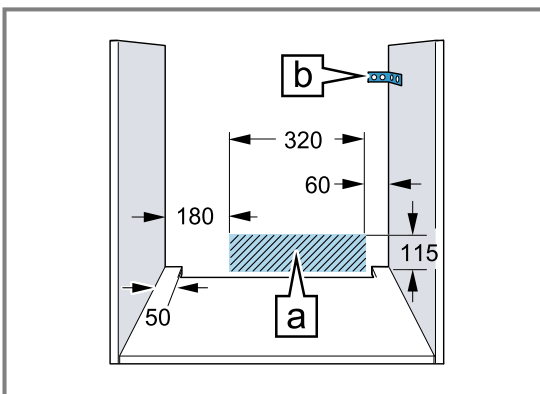
27.1 Загальні вказівки щодо монтажу

Дотримуйтеся цих вказівок перед початком встановлення приладу.

- Вбудована шафа не повинна мати задньої стінки за приладом. Необхідно дотримуватися відстані щонайменше 35 мм між стіною та нижньою частиною шафи або задньою стінкою шафи зверху.
- Вентиляційні отвори та всмоктувальні отвори повинні бути відкриті.
- Безпеку експлуатації може гарантувати тільки правильне вбудовування згідно з інструкцією з монтажу. За пошкодження,

які виникають через неправильне вбудовування, відповідальність несе майстер-монтажник.

- Не використовуйте ручку дверцят для транспортування або вбудовування.
- 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 приладдя.
- 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: магнетизм!

В панелі управління або елементах управління використовуються постійні магніти. Це можуть бути електронні імпланти, наприклад, кардіостимулятори або інсулінові помпи.

- ▶ Якщо ви маєте електронні імпланти, під час монтажу дотримуйтеся мінімальної відстані 10 см від панелі управління або елементів управління.

⚠ 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 мм², що відповідають національним вимогам безпеки.
- ▶ Якщо кабель живлення закороткий, зверніться до сервісного центру.
- ▶ Застосовуйте лише адаптери, які дозволив виробник.

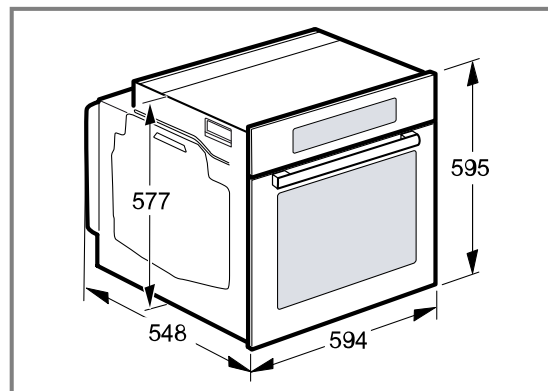
УВАГА!

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

- ▶ Забороняється переносити або тримати прилад за ручку дверцят.

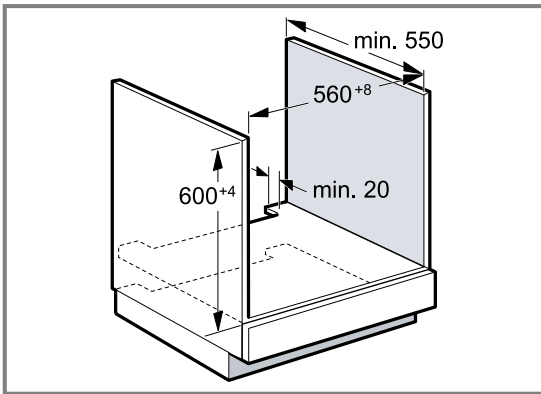
27.2 Габарити приладу

Тут вказані габаритні розміри приладу.



27.3 Вбудовування під стільницею

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

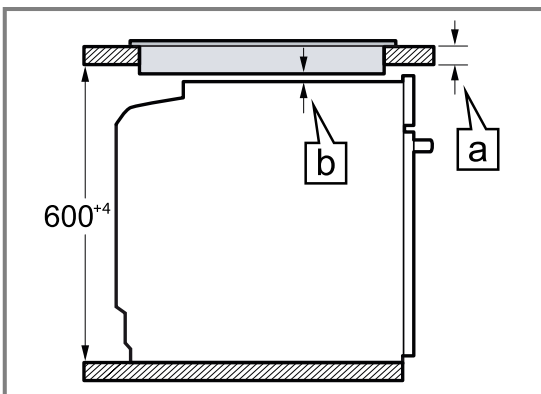


- Для вентиляції приладу потрібно виконати вентиляційні прорізи в перекриттях.
- Стільниця має бути закріплена на меблях для вбудовування.
- Дотримуйтеся всіх наявних вказівок щодо монтажу варильної поверхні.
- Дотримуйтеся усіх національних інструкцій щодо встановлення варильної поверхні.

27.4 Вбудовування під варильною поверхнею

При установці приладу під варильною поверхнею необхідно дотримуватися обов'язкових мінімальних розмірів, включаючи, при необхідності, розміри опорної конструкції.

На основі обов'язкових мінімальних розмірів **b** визначається мінімальна товщина стільниці **a**.

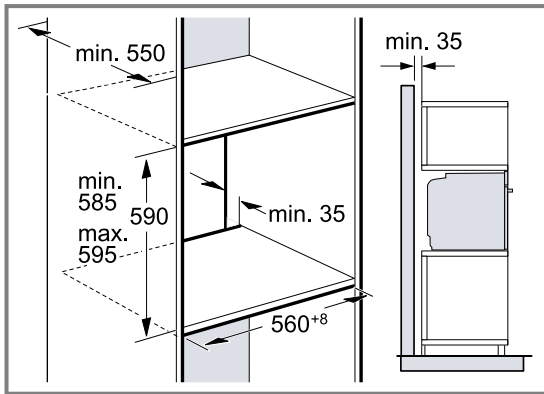


Тип варильної поверхні	a прикріплена в мм	a встановлена врівень у мм	b у мм
індукційної варильної поверхні	37	38	5
Індукційна варильна поверхня з суцільною зоною нагрівання	47	48	5
Газова конфорка	27	38	5 ¹
Електрична варильна панель	27	30	2

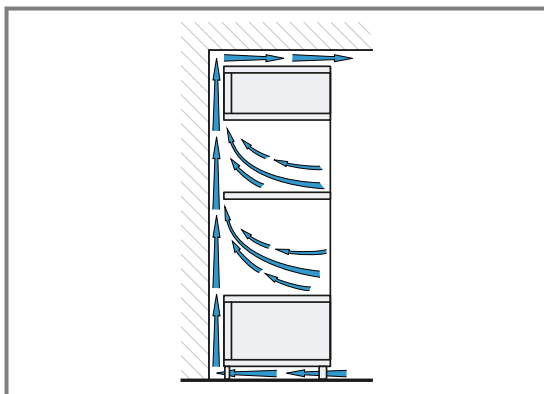
¹ Дотримуйтеся усіх національних інструкцій щодо встановлення варильної поверхні.

27.5 Вбудовування у високу шафу

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



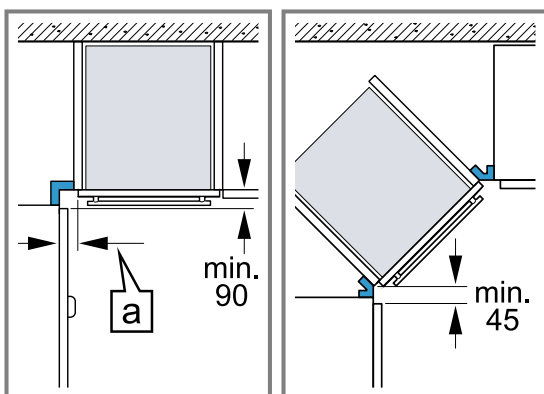
- Для вентиляції приладу необхідні вентиляційні прорізи в перекриттях.
- Щоб забезпечити достатню вентиляцію приладу, у цокольній зоні потрібно зробити вентиляційний отвір не менше 200 см². Для цього слід прорізати панель цоколя або встановити вентиляційну решітку. Слід забезпечити повітрообмін, як показано на ескізі.



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

27.6 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.

27.7 Підключення до електромережі

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

- Прилад відповідає класу захисту I та може підключатися лише через запобіжник.
- 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 пристрій встановлено, до мережевого штекера мережного кабелю повинен бути забезпечений вільний доступ, або, якщо це неможливо, у стаціонарно змонтованій електричній системі потрібно встановити роз'єднувач відповідно до місцевих технічних умов.

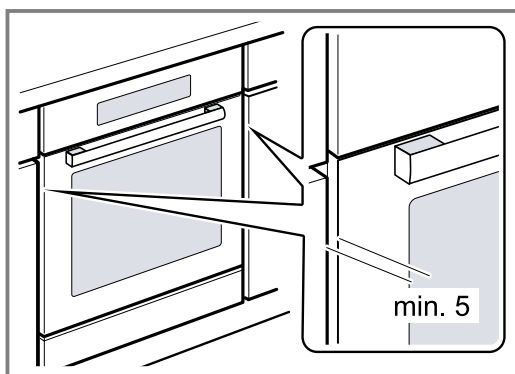
Електричне підключення приладу без штекера з захисним контактом

Зауваження: Лише кваліфіковані спеціалісти можуть приєднувати прилад. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем. У стаціонарно змонтованій електричній системі потрібно встановити роз'єднувач відповідно до місцевих технічних умов.

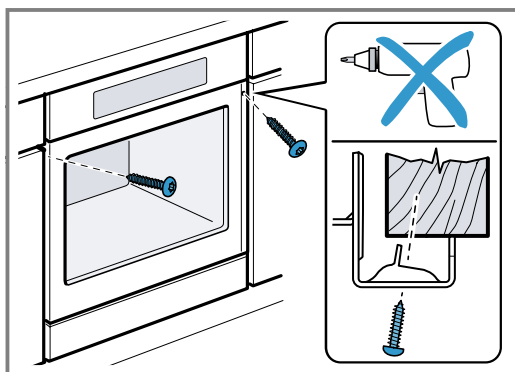
1. Визначте фазу та нуль на розетці. Неправильне підключення приладу може призвести до його пошкодження.
2. Підключіть відповідно до схеми підключення. Напруга, див. фірмову табличку.
3. Жили мережевого кабелю підключайте відповідно до кольорів:
 - зелено-жовтий = заземлення ⊕
 - блакитний = (нуль) нульова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

27.8 Вбудовування приладу

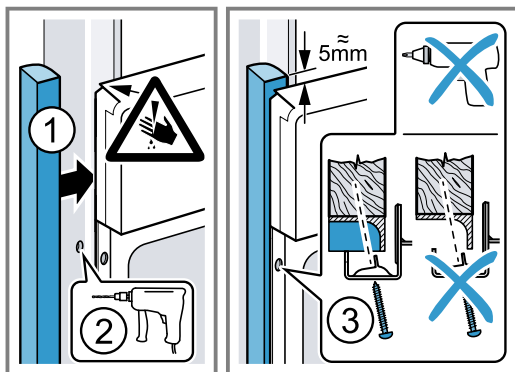
1. Встановіть прилад і відцентруйте його.



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.

27.9 Демонтаж приладу

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001672957 (021011)

uk