BOSCH

Духова парова шафа

CSG7364.1

[uk] Керівництво з експлуатації та інструкції зі встановлення

Застосунок Bosch BetterFood

Познайомтеся зі своїм новим приладом із тисячами різноманітних рецептів!

- Віддаєте перевагу особливим продуктам, як-от веганським, із низьким вмістом вуглеводів або без глютену? Ви можете підлаштувати всі рецепти до своїх уподобань.
- Знайдіть рецепти з інгредієнтів, які вже є у вас удома.
- Готувати здорову їжу стало легко завдяки рейтинговій системи Nutri-Check.
- Отримуйте оптимальні налаштування для мережевих приладів у рецептах.

Цей застосунок доступний тільки в певних європейських країнах і певними мовами.



**Додаткову інформацію і пояснення можна знайти онлайн.
Зіскануйте QR-код на титульній сторінці.**



Зміст

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1 Безпека ... 2
2 Як уникати матеріальної шкоди ... 4
3 Охорона довкілля й ощадливе користування ... 6
4 Знайомство ... 6
5 Режими роботи приладу ... 8
6 Приладдя ... 10
7 Перед першим використанням ... 12
8 Основні відомості про користування ... 13
9 Швидке нагрівання ... 15
10 Функції часу ... 15
11 Пара ... 17
12 Термометр ... 20
13 Страви ... 22
14 Обране ... 24
15 Захист від доступу дітей ... 24
16 Основні параметри ... 25
17 Home Connect ... 26
18 Чищення та догляд ... 28
19 Програма підтримання чистоти ... 30
20 Видалення накипу ... 31
21 Сушіння ... 31
22 Дверцята приладу ... 32
23 Підвісні каркаси ... 35
24 Усунення несправностей ... 36
25 Утилізація ... 38
26 Сервісні центри ... 38
27 Інформація про безкоштовне ПЗ і ПЗ з відкритим вихідним кодом ... 39
28 Декларація відповідності ... 39
29 Для досягнення кращого результату ... 40

30 ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ... 49
30.1 Загальні вказівки щодо монтажу ... 49

⚠ 1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Визначення сигнальних слів

Тут ви знайдете значення сигнальних слів, що використовуються в цьому посібнику.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Дотримуйтеся цих вказівок, щоб уникнути можливих важких чи смертельних травм.

УВАГА
Дотримуйтеся цих вказівок, щоб запобігти пошкодженню приладу та інших предметів.

Нотатка: Це вказує на важливу інформацію.

1.2 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.

1.3 Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для вбудовування. Дотримуйтеся спеціальної інструкції з монтажу.
Право підключати прилад без штекеру дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:
- для приготування страв і напоїв.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

1.4 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.

1.5 Безпечна експлуатація

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.
→ *"Приладдя", Сторінка 10*

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – 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.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – 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 (≥ 15 % об.) у нерозбавленому вигляді (наприклад, для наливання на продукти або поверх них).
- ▸ Обережно відчиняйте дверцята приладу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ошпарювання!
Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються.
- ▸ Не торкайтесь розпечених деталей.
- ▸ Не підпускайте дітей до приладу.

Під час відкривання дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою.
- ▸ Відчиняйте дверцята приладу обережно.
- ▸ Не підпускайте дітей до приладу.

З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.
- ▸ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – 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", Сторінка 4*
- ▸ Застосовуйте у стравах лише невеликі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю.
- ▸ Не нагрівайте спиртові розчини (≥ 15 % об.) у нерозбавленому вигляді (наприклад, для наливання на продукти або поверх них).
- ▸ Обережно відчиняйте дверцята приладу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!
Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.
- ▸ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.

- ▸ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▸ У разі пошкодження мережного або з'єднувального кабелю цього приладу його потрібно замінити спеціальним мережним або з'єднувальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.
- ▸ У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його мають замінити підготовлені фахівці.

Пошкоджена ізоляція кабелю живлення — джерело небезпеки.

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

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

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

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.

- ▸ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▸ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▸ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▸ Зателефонуйте до сервісної служби. →*Сторінка 38*

Після того, як прилад буде встановлено, отвори на задній панелі приладу слід закрити, щоб вони були недоступні для дітей.

- ▸ Дотримуйтеся спеціальної інструкції з монтажу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – 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.

1.6 Пара

Користуючись функцією пари, керуйтеся цими вказівками.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ошпарювання!

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

- ▸ Щоразу після завершення роботи режиму з парою, спорожнюйте резервуар для води.

В робочій камері утворюється гаряча пара.

- ▸ Не торкайтесь робочої камери під час роботи режиму з парою.

При вийманні приладдя гаряча рідина може перелитись.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

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

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

1.7 Термометр для печені

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

Через невідповідний термометр може пошкодитися ізоляція.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Термометр для печені гострий.

- ▸ Обережно поводьтеся з термометром для печені.

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.

- Не використовуйте силіконові форми або плівки для випікання, кришки або приладдя.
  Можна використовувати папір для випікання з силіконовим покриттям.
- 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 залишатиметься вологою, це може призвести до утворення корозії.

- Після використання висушіть робочу камеру.
- Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері.
- Не зберігайте в робочій камері продукти.
- Не затискайте нічого в дверцятах.

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, користуйтесь 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 залишалось 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 сідати, 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.

На склі дверцят може виникнути стійке забруднення від алюмінієвої фольги.

- Алюмінієва фольга у робочій камері не повинна торкатися скла дверцят.

2.2 Пара

При використанні функції пари, керуйтеся цими вказівками.

УВАГА

Посуд з плямами від іржі може спричинити корозію в робочій камері. Навіть дуже маленькі плямки можуть призвести до корозії.

- Не використовуйте посуд, на якому є іржаві місця.

Рідина, що стікає, може забруднити дно робочої камери.

- Під час готування на парі з використанням перфорованого дека завжди ставте під нього деко для випікання, універсальне або неперфороване деко. Таким чином збиратиметься рідина, що скапуватиме.

Гаряча вода у резервуарі для води може пошкодити парову систему.

- Заповнюйте резервуар для води виключно холодною водою.

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

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

При роботі в режимах з використанням пари утворюється велика кількість пари. Конденсат, що збирається в піддоні під робочою камерою, може переливатися через край і пошкодити сусідні меблі.

- Не відкривайте дверцята приладу під час роботи або відкривайте її якомога рідше.

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

- Негайно змивайте засіб для видалення накипу водою.

Очищення резервуара для води у посудомийній машині призводить до пошкоджень.

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

Якщо виконується кілька режимів з парою один за одним, без протирання нижньої поверхні робочої камери та піддона для конденсату, зібрана вода може переливатися та пошкодити фронтальні панелі або дно меблів.

- Після кожного режиму роботи з парою протирайте нижню поверхню робочої камери та піддон для конденсату.

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 Поради для заощадження електроенергії

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

Розігрівайте прилад, лише якщо це вказано у рецепті або в рекомендованих установках.
→ *"Для досягнення кращого результату", Сторінка 40*
✔ Якщо не розігріваючи 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.

Вимкніть дисплей в основних установках.
→ *"Основні параметри", Сторінка 25*
✔ Коли дисплей вимкнено, заощаджується електроенергія.

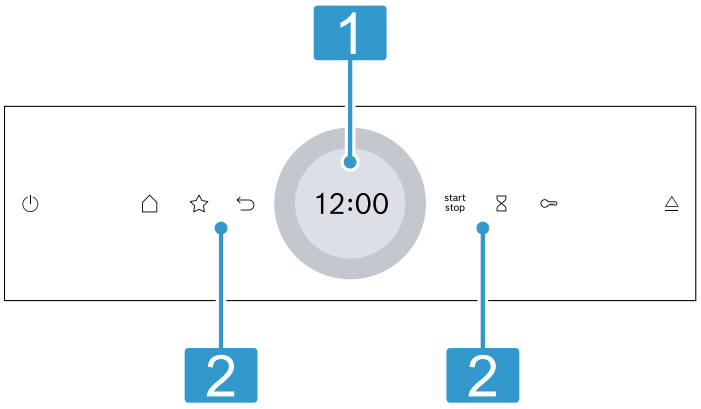
Нотатка: Відповідно до Директиви ЄС з екодизайну 2023/826, у вимкненому стані цей прилад переходить в інакший режим. Такий стан називається режимом енергозбереження.
Навіть коли основна функція не активна, пристрій споживає енергію для:
- Розпізнавання спрацьовування сенсорних кнопок
- Контролю відчинення дверей
- Редагування часу (без індикації)

Отже, в ньому за замовчуванням немає ні стану «вимкнено», ні стану «очікування», саме тому використовується термін «енергозберігаючий режим». Для оцінки режиму енергозбереження використовується стандарт EN IEC 60350-1:2023.

4 Знайомство

4.1 Панель управління

За допомогою панелі управління можна настроювати функції приладу й одержувати інформацію про його робочий стан.
Залежно від типу приладу показані на малюнку окремі деталі можуть різнитися, наприклад кольором і формою.



1	**Дисплей з регулювальним кільцем** Використовуйте дисплей, щоб налаштувати прилад за допомогою цифрового регулювального кільця. Відображаються поточні значення налаштування, можливості вибору або тексти із вказівками. → *"Дисплей", Сторінка 7*
2	**Кнопки** За допомогою кнопок ви зможете вмикати різноманітні функції напряму. → *"Кнопки", Сторінка 6*

4.2 Кнопки

За допомогою кнопок можна безпосередньо вибирати різні функції.

Кнопка	Функція
⏻	Увімкнення або вимкнення приладу. → *"Основні відомості про користування", Сторінка 13*
⌂	Відкриття меню режимів роботи. → *"Режими роботи приладу", Сторінка 8*
☆	Безпосередній вибір режиму роботи «Обране». → *"Обране", Сторінка 24*
⮌	Поверніться на одне налаштування назад.

Кнопка	Функція
start stop	Запустіть або перервіть роботу. → *"Основні відомості про користування", Сторінка 13*
⧖	Оберіть таймер. → *"Налаштування таймера", Сторінка 16*
⚷	Натисніть і приблизно 4 секунди утримуйте: активація функції «Блокування від доступу дітей». → *"Захист від доступу дітей", Сторінка 24*
⏏	Відкрийте панель управління, щоб вийняти резервуар для води. → *"Наповніть резервуар для води", Сторінка 17*

4.3 Дисплей

Дисплей розподілений на різні зони.

Цифрове регулювальне кільце

Ви можете змінити значення налаштувань за допомогою цифрового регулювального кільця на дисплеї.
У разі досягнення мінімального або максимального значення це значення на дисплеї перестає змінюватися.
При необхідності поверніться до попередніх значень за допомогою регулювального кільця.

Точні значення налаштування
Для того щоб встановити точні значення налаштування, наприклад, поточний час з точністю до хвилини, торкніться та утримуйте відповідну область на регулювальному кільці. приблизно протягом 1-2 секунд. Точні значення налаштування відображаються в точках.

Індикатор стану

Інформація про стан відображається у верхній частині дисплея.

Символ	Значення
⧖	Таймер активовано. → *"Налаштування таймера", Сторінка 16*
⚷	Активовано функцію «Блокування від доступу дітей». → *"Захист від доступу дітей", Сторінка 24*
	Сила сигналу WLAN для Home Connect. Чим більше рисок символу заповнено, тим кращий сигнал. Якщо символ закреслено, сигнал WLAN відсутній. Якщо поруч із символом відображається «x», зв'язок із сервером Home Connect відсутній. → *"Home Connect ", Сторінка 26*
	Активовано дистанційний запуск за допомогою Home Connect. → *"Home Connect ", Сторінка 26*
	Активовано дистанційну діагностику з Home Connect для технічного обслуговування. → *"Home Connect ", Сторінка 26*

Зона регулювання параметрів

У центрі дисплея знаходиться зона регулювання параметрів.

У зоні регулювання параметрів ви можете побачити поточні можливості вибору та налаштування, які вже зроблені.
Меню та інші параметри налаштувань розташовані горизонтально. Списки вибору функцій розташовані вертикально. Щоб прокрутити зону регулювання параметрів, проведіть пальцем по дисплею. Щоб обрати функцію, натисніть функцію на дисплеї.
→ *"Налаштування режиму роботи", Сторінка 14*

Можливі символи у зоні регулювання параметрів

Символ	Значення
✓	Підтвердіть значення налаштування.
↺	Скиньте значення налаштування.
∧	Змініть значення налаштування під час виконання режиму.
	Подовжте час роботи.

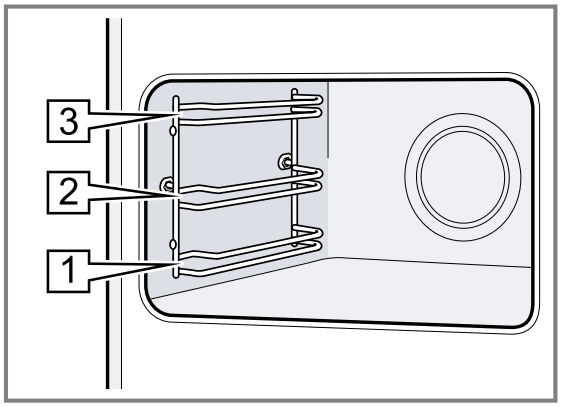
Нотатка: Синя позначка "new" або синя точка поруч із функцією вказує на те, що на ваш прилад за допомогою застосунку Home Connect завантажено нову функцію, обране або оновлення.

4.4 Робоча камера

Різні функції робочої камери підтримують роботу вашого приладу.

Підвісні каркаси

Можна встановлювати приладдя на різній висоті на підвісних каркасах у робочій камері.
→ *"Приладдя", Сторінка 10*
Ваш прилад має 3 рівні встановлення. Рівні встановлення рахуються знизу вгору.
Підвісні каркаси можна знімати, наприклад, для очищення.
→ *"Підвісні каркаси", Сторінка 35*



Самоочищувальні поверхні

Задня стінка в робочій камері самоочищується.
Самоочищувальні поверхні вкриті шаром пористої матової кераміки і мають шорстку поверхню. Під час роботи приладу бризки жиру від смаження або готування на грилі поглинаються самоочищувальними поверхнями і видаляються.
Якщо під час експлуатації самоочищувальні поверхні більше не очищуються належним чином, розігрійте робочу камеру.
→ *"Відновлення самоочищувальних поверхонь у робочій камері", Сторінка 30*

Освітлення

Робочу камеру освітлюють одна чи кілька ламп підсвічування.
Якщо відкрити дверцята приладу, у робочій камері вмикається освітлення. Якщо дверцята залишаються відчиненими приблизно 18 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
Покриття вентиляційних отворів призведе до перегріву приладу.
▸ Забороняється закривати вентиляційні отвори.

Щоб охолодити прилад і видалити залишки вологи з робочої камери, охолоджувальний вентилятор працює протягом певного часу після завершення роботи приладу.

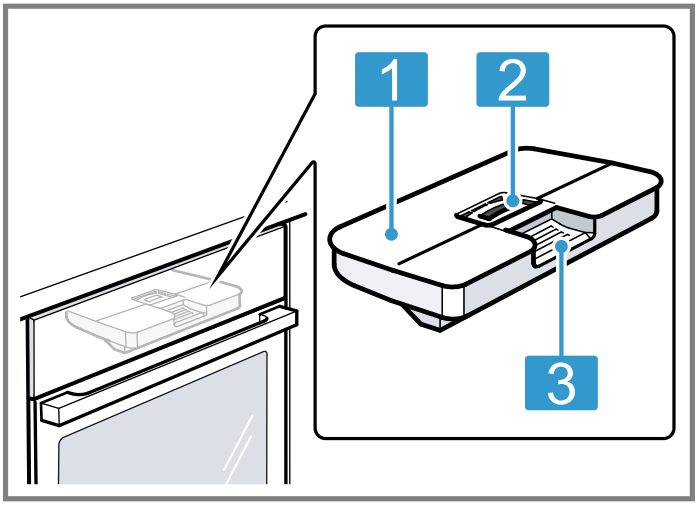
Нотатка: Ви можете змінити тривалість інерційного ходу в основних установках. Якщо ви часто готуєте дуже вологу їжу або підтримуєте її в гарячому стані в робочій камері, встановіть довший час інерційного ходу після завершення роботи.
→ *"Основні параметри", Сторінка 25*

Дверцята приладу

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

Резервуар для води

Вам потрібен резервуар для води для режимів нагрівання з парою.
Резервуар для води розташований за панеллю управління.
→ *"Наповніть резервуар для води", Сторінка 17*



1	Кришка резервуару
2	Відкривання для заповнення та спорожнення
3	Ручка для виймання та встановлення

5 Режими роботи приладу

Тут коротко описано режими роботи та основні функції вашого приладу.
Щоб відкрити меню, натисніть ⌂.

Режим роботи	Застосування
Види нагрівання	Для оптимального приготування страв виберіть чітко узгоджені види нагрівання. → *"Види нагрівання", Сторінка 8* → *"Основні відомості про користування", Сторінка 13*
Пара	Бережне готування страв на парі. → *"Пара", Сторінка 17*
Обране	Використовуйте власні збережені налаштування. → *"Обране", Сторінка 24*
Страви	Використовуйте запрограмовані, рекомендовані налаштування для різних страв. → *"Страви", Сторінка 22*
Очищення	Оберіть функцію очищення для робочої камери. → *"Програма підтримання чистоти", Сторінка 30* → *"Видалення накипу", Сторінка 31* → *"Сушіння", Сторінка 31*
Основні установки	Відрегулюйте основні установки. → *"Основні параметри", Сторінка 25*

Home Connect
Ви можете підключити духову шафу до мобільного пристрою Home Connect і дистанційно керувати нею, а також використовувати повний набір функцій приладу. Home ConnectЗалежно від типу приладу за допомогою застосунку вам будуть доступні додаткові або розширені функції для вашого приладу. Подальшу інформацію див. у застосунку.
→ *"Home Connect ", Сторінка 26*

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 готуванні в режимі гриля 3 через прибл. 40 хвилин прилад переходить на рівень гриля 1.

Символ	Вид нагрівання	Діапазон температур	Використання та функціонування
	Гаряче повітря 4D	30 - 250 °C	Випікання та смаження на одному або декількох рівнях. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу.
	Верхнє/нижнє нагрівання	30 - 250 °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.
	Помірне гаряче повітря	125-250°C	Вибрані страви готуються дбайливо на одному рівні без попереднього розігрівання. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу. Продукт готується поетапно з використанням залишкового тепла. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи. Якщо ви відкриєте дверцята приладу навіть на короткий час, прилад продовжить нагрівання без використання залишкового тепла. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії.
	Air Fry	30-250 °C	Приготування із хрумкою скоринкою на одному рівні з невеликою кількістю жиру. Особливо підходить для страв, які зазвичай готують у фритюрі, наприклад, для картоплі фрі. Вентилятор із високою швидкістю циркулює тепло нагрівального елемента гриля навколо страви. Відпрацьоване повітря сильніше витягується з робочої камери.
	Помірне верхнє/нижнє нагрівання	150-250°C	Готування вибраних страв. Жар надходить зверху та знизу. Продукт готується поетапно з використанням залишкового тепла. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи. Якщо ви відкриєте дверцята приладу навіть на короткий час, прилад продовжить нагрівання без використання залишкового тепла. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання електроенергії у звичайному режимі.
	Гриль з конвекцією	30 - 250 °C	Смаження птиці, цілої риби або великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор почергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви.
	Гриль, велика площа	Режими гриля: 1 = слабке нагрівання 2 = середнє нагрівання 3 = сильне нагрівання	Готування на грилі плоских страв, таких як стейки, ковбаски або тости. Запікання страв. Нагрівання всієї поверхні під нагрівальним елементом гриля.
	Гриль, мала площа нагрівання	Режими гриля: 1 = слабке нагрівання 2 = середнє нагрівання 3 = сильне нагрівання	Приготування на грилі невеликих продуктів, таких як стейки, ковбаски або тости. Запікання невеликої кількості продуктів. Нагрівання середньої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
	Режим Піца	30 - 250 °C	Готування піци або страв, яким потрібно багато тепла знизу. Нагріваються нижні та кільцеві нагрівальні елементи, що знаходяться на задній стінці приладу.
	Томління/слабке нагрівання	70-120 °C	Заощадливе та повільне приготування у відкритому посуді обсмажених, ніжних шматків м'яса. Жар надходить за невисокої температури рівномірно зверху та знизу.
	Нижнє нагрівання	30 - 250 °C	Підрум'янювання страв або готування на водяній бані. Жар надходить знизу.

Символ	Вид нагрівання	Діапазон температур	Використання та функціонування
	Підтримання страв у гарячому стані	50-100 °C	Підтримання в гарячому стані готових страв.
	Попереднє підігрівання посуду	30 - 90 °C	Попереднє підігрівання посуду.

Готування із застосуванням пари

Види нагрівання з парою див. ☖ на "Пара".

Символ	Вид нагрівання	Діапазон температур	Використання та функціонування
	Розморожування	30 - 60 °C	Делікатне розморожування заморожених страв.
	Підігрівання	80 - 180 °C	Дбайливе повторне розігрівання порційних страв та хлібобулочних виробів. Завдяки подачі пари страви не пересихають.
	Готування на парі Plus	30-120 °C	Дбайливе приготування на парі овочів, м'яса, риби та круп. Віджимання соку з фруктів. Бланшування продуктів. Для скорочення часу готування більш тверді продукти можна готувати на парі при температурі понад 100 °C.
	Сходження тіста	30 - 50 °C	Для піднімання дріжджового тіста. Тісто сходить значно швидше, ніж за кімнатної температури. Поверхня тіста не висихає.

5.2 Температура

Під час нагрівання ≀≀≀ у більшості видів нагрівання ви можете побачити на дисплеї поточну температуру робочої камери прибл. від 30 °C та поруч встановлену температуру, наприклад, 120|210 °C.
При попередньому розігріванні оптимальний час для встановлення продуктів досягається, як тільки температура, яка відображається в робочій камері, і встановлена температура збігаються.

Нотатка: Через термічну інерційність температура, яка відображається на дисплеї, може дещо відрізнятися від температури в робочій камері.

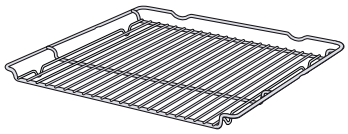
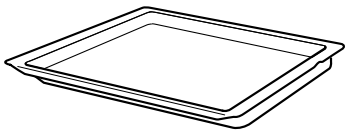
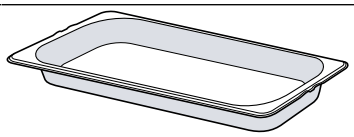
Індикація залишкового тепла
Якщо прилад вимкнено, червона лінія навколо поворотного регулятора показує залишкове тепло в робочій камері. Чим далі опускається температура, тим темнішим стає кільце. Починаючи приблизно з 60 °C кільце повністю гасне.

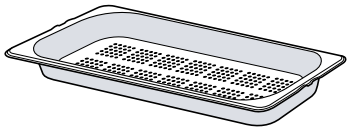
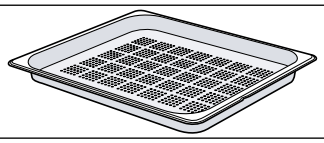
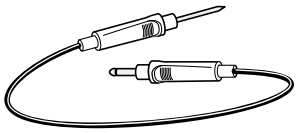
6 Приладдя

Використовуйте оригінальне приладдя. Воно розроблене для вашого приладу.

Нотатка: 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		▪ Форми для випічки ▪ Форма для запіканок ▪ Посуд ▪ М'ясо,наприклад, печеня або шматки для гриля ▪ Глибокозаморожені страви
Універсальне деко		▪ Пироги з соковитою начинкою ▪ Випічка ▪ Хліб ▪ Велика печеня ▪ Глибокозаморожені страви ▪ Збирання рідини, що стікає, наприклад, жиру, що капає з решітки при приготуванні на грилі або води при приготуванні з парою.
Ємність для приготування на парі, неперфорована, розмір M		Готування таких страв: ▪ Рис ▪ Бобові ▪ Крупи Не ставте ємність для приготування на парі на решітку.

Приладдя		Застосування
Ємність для приготування на парі, перфорована, розмір M		▪ Готування овочів на парі. ▪ Віджимання соку з ягід. ▪ Розморожування. Не ставте ємність для приготування на парі на решітку.
Ємність для приготування на парі, перфорована, розмір XL		Готування на парі великої кількості їжі.
Термометр для печені		Точність процесу смаження або готування. → *"Термометр", Сторінка 20*

6.1 Вказівки щодо приладдя

Деяке приладдя придатне лише для певних режимів роботи.

Ємність для приготування на парі

Ємність для приготування на парі мають підходити лише для видів нагрівання з парою за температури до 120 °C. Для інших видів нагрівання та при високих температурах ємності для приготування на парі не підходять. Ємності знебарвлюються і постійно деформуються.

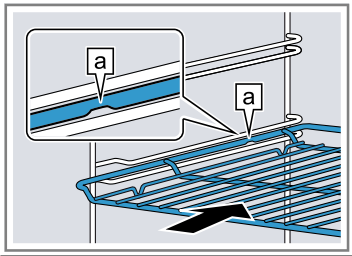
6.2 Функція фіксації

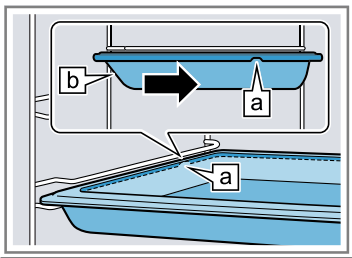
Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування.
Ви можете обережно витягати приладдя наполовину, до його фіксації. Захист від перекидання працює, лише якщо приладдя правильно встановлено у робочу камеру.

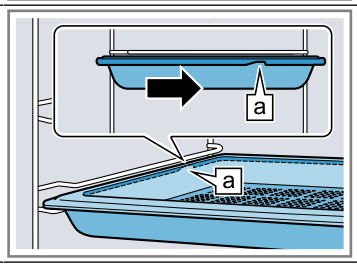
6.3 Встановлення приладдя у робочу камеру

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 стійками рівня встановлення.

Решітка	Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят приладу, а вигином ⌣ — вниз. 
Деко наприклад, універсальне деко або деко для випікання	Встановлюйте деко скосом b до дверцят приладу.



Ємність для приготування на парі, перфорована, розмір XL	

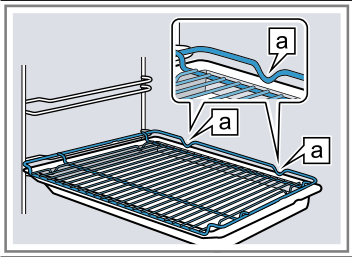
3. Повністю засуньте приладдя, щоб воно не торкалося дверцят приладу.

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

Комбінування приладдя

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

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

Решітка на універсальному деку	

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

Виконайте налаштування для першого введення в експлуатацію. Відкалібруйте прилад. Очистіть прилад і приладдя.

7.1 Перед першим використанням визначте жорсткість води

Перед першим введенням в експлуатацію дізнайтеся у свого водопостачальника про жорсткість водопровідної води. Для того, щоб правильно встановити періодичність видалення накипу з приладу, потрібно правильно налаштувати діапазон жорсткості води.

УВАГА

Якщо жорсткість води налаштована неправильно, функція пари буде порушена, і прилад не зможе вчасно нагадати про видалення накипу.

- ▸ Правильно налаштуйте жорсткість води.

Пошкодження приладу використанням несумісних рідин.

- ▸ Не використовуйте дистильовану воду або інші рідини.
- ▸ Використовуйте лише питну, холодну воду із-під крану, пом'якшену воду або мінеральну воду без вуглекислого газу.

Можливі порушення функцій приладу при використанні фільтрованої або демінералізованої води. Прилад може вимагати наповнення, незважаючи на заповнений резервуар для води, або режим з парою буде зупинений через приблизно 2 хвилини.

- ▸ За необхідності змішайте фільтровану або демінералізовану воду з мінеральною водою без вуглекислого газу у співвідношенні 1:1.

Нотатки

- Якщо ж ви використовуєте мінералізовану воду, варто встановити жорсткість води на позначку «дуже жорстка». Якщо використовується мінеральна вода, це повинна бути лише вода без вуглекислого газу.
- Якщо вода із-під крану містить велику кількість вапна, рекомендуємо використовувати пом'якшену воду. Якщо ви користуєтесь лише пом'якшеною водою, можна встановити налаштування для пом'якшеної жорсткості води.

Установлене значення	Жорсткість води у ммол/л	Німецькі ступені жорсткості у °dH	Французькі ступені жорсткості °fH
0 (пом'якшена) [1]	-	-	-
1 (м'яка)	до 1,5	до 8,4	до 15
2 (середня)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (жорстка)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (дуже жорстка) [2]	понад 3,8	понад 21,3	понад 38

7.2 Перше введення в експлуатацію

Після підключення до електромережі потрібно налаштувати прилад для початку експлуатації. Може минути кілька хвилин, перш ніж на дисплеї відобразяться налаштування.

1. Увімкніть прилад кнопкою ⏻.
- ✔ З'являється перше налаштування.
2. Щоб за потреби змінити налаштування, натисніть значення у списку або змініть значення за допомогою регулювального кільця.
   Доступні налаштування:
   - Мова
   - Home Connect
     → *"Home Connect ", Сторінка 26*
   - Поточний час доби
     → *"Встановлення поточного часу", Сторінка 26*
   - Жорсткість води
     → *"Перед першим використанням визначте жорсткість води", Сторінка 12*
3. Натисніть на ✓ та перейдіть до наступного налаштування.
4. Прогортуйте налаштування, за потреби змінюючи параметри.
- ✔ Після останнього налаштування на дисплеї відобразиться вказівка про те, що перше введення в експлуатацію завершено.
5. Щоб перевірити прилад перед першим нагріванням, один раз відкрийте й закрийте дверцята приладу.

7.3 Очищення приладу перед першим використанням

Перед першим приготуванням страв за допомогою приладу очистіть робочу камеру та приладдя.

[1] Встановлюється у разі, якщо використовується лише пом'якшена вода.
[2] Вибирається також для мінеральної води. Використовуйте лише негазовану мінеральну воду.

1. Вийміть з робочої камери документацію приладу і приладдя. Видаліть з приладу та з його зовнішньої частини залишки упаковки, такі як кульки стиропору та клейку стрічку.
2. Протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою.
3. Ретельно очистіть приладдя лужним розчином та протріть його рушником або м'якою щіткою.

7.4 Калібрування приладу перед першим використанням

Температура кипіння води залежить від атмосферного тиску. Під час калібрування пристрій підлаштовується до умов тиску на місці встановлення залежно від висоти над рівнем моря.

Запит на калібрування на дисплеї
Коли ви вмикаєте пристрій, на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність калібрування пристрою. Ви можете закрити сповіщення і користуватися пристроєм у звичайному режимі. Однак підказка з'являється щоразу під час увімкнення пристрою, доки не буде завершено калібрування.
Некоректне калібрування погіршує роботу функції подачі пари.

Нотатка: Залежно від версії програмного забезпечення вашого приладу, вам може знадобитися спочатку завантажити цю функцію на ваш прилад. Дізнайтесь більше в додатку Home Connect.
Або відкалібруйте прилад вручну, залишивши його працювати протягом 30 хвилин в режимі «Готування на парі» з порожньою робочою камерою.
→ *"Пара", Сторінка 17*

Автоматичне калібрування приладу

Автоматичне калібрування точніше, ніж ручне. Прилад працює в режимі подачі пари приблизно 30 хвилин.

Нотатка: Під час калібрування не відчиняйте дверцята приладу. Інакше калібрування перерветься.

Вимоги
- Прилад очищений.
  → *"Очищення приладу перед першим використанням", Сторінка 12*
- Робоча камера холодна.
- Приладдя знято.

1. Увімкніть прилад.
2. Виберіть автоматичний варіант програми у підказці, що з'явиться на дисплеї.
3. Заповніть резервуар для води.
   → *"Наповніть резервуар для води", Сторінка 17*
4. Увімкніть прилад.

✔ Калібрування запускається. При цьому утворюється багато пари.
✔ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.

5. Дайте приладу охолонути та після цього ретельно протріть дно робочої камери.
6. Вимкніть прилад.
7. Просушіть прилад.
   → *"Після кожного готування на парі", Сторінка 19*

Ручне калібрування приладу

Ви також можете безпосередньо встановити базове значення висоти над рівнем моря.

1. Увімкніть прилад.
2. Виберіть ручний варіант програми у підказці, що з'явиться на дисплеї.

✔ На дисплеї з'являється базове значення висоти над рівнем моря.

3. Встановіть висоту над рівнем моря.
   → *"Основні параметри", Сторінка 25*

7.5 Перед першим використанням слід розігріти прилад

Перед першим використанням приладу для приготування їжі слід один раз розігріти його.

Вимоги
- Прилад очищений.
  → *"Очищення приладу перед першим використанням", Сторінка 12*
- Приладдя знято.

1. Увімкніть прилад.
2. Виконайте наступні налаштування:

Вид нагрівання	Гаряче повітря
Температура	максимальна
Тривалість	1 година

→ *"Основні відомості про користування", Сторінка 13*

3. Увімкніть прилад.
   ▸ Провітрюйте кухню під час нагрівання приладу.
4. Вимкніть прилад через 1 годину.
5. Коли прилад охолоне, очистіть гладенькі поверхні у робочій камері лужним розчином і рушником.

8 Основні відомості про користування

8.1 Ввімкнення приладу

▸ Увімкніть прилад кнопкою ⏻.

✔ На дисплеї з'являється меню.

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 ⏻.

✔ Прилад вимикається. Робота запущених функцій буде перервана.
✔ На дисплеї з'являється поточний час або індикація залишкового тепла.

8.3 Початок роботи

Кожен режим необхідно 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.

- ▸ Увімкніть прилад, натиснувши start stop.
- ✔ На дисплеї відобразяться налаштування.

8.4 Переривання роботи

Ви можете перервати та відновити режим роботи.

1. Щоб перервати режим роботи, натисніть start stop.
2. Щоб продовжити роботу, знову натисніть на start stop.

8.5 Налаштування режиму роботи

Після увімкнення приладу на дисплеї з'являється меню.

1. Щоб прокрутити різні можливості вибору, проведіть пальцем по дисплею.
   - ▸ Щоб прокрутити меню та інші параметри налаштування, проведіть пальцем вправо або вліво.
   - ▸ Щоб прокрутити списки вибору, проведіть пальцем вгору або вниз.
2. Щоб обрати функцію, натисніть функцію на дисплеї.
- ✔ Залежно від функції для вибору відображаються можливі значення налаштування або додаткові опції.
3. Щоб повернутися на один параметр назад, натисніть ⮌.
4. Щоб змінити значення налаштування, використовуйте цифрове регулювальне кільце:
   - ▸ Протріть регулювальне кільце за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки.
   - ▸ Або натисніть на певне положення на регулювальному кільці.
   - ▸ Або, як тільки буде натиснуто регулювальне кільце, натисніть на символ, що з'явиться ⊞, і введіть значення безпосередньо в цифровому полі.
5. Підтвердіть налаштування, натиснувши ✓.
6. Увімкніть прилад, натиснувши start stop.
7. Якщо режим роботи завершено:
   - ▸ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
   - ▸ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши ⏻.

Нотатка: Ви можете зберегти свої налаштування як "Обране" ☆ і використовувати їх повторно.
→ *"Обране", Сторінка 24*

8.6 Подовження часу роботи

Якщо роботу завершено, її можна подовжити або виконати інші налаштування й перезапустити.

1. Натисніть ⊞ "Збільшити час готування".
   - ▸ Залежно від режиму роботи можна за потреби змінити налаштування.
2. Увімкніть прилад, натиснувши start stop.

8.7 Налаштування виду нагрівання та температури

1. У меню натисніть на "Види нагрівання".
2. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
3. Натисніть на температуру °C або, залежно від виду нагрівання, на рівень налаштування.
4. Встановіть температуру за допомогою регулювального кільця.
5. Щоб підтвердити налаштовану температуру, натисніть на дисплеї ✓.
   За потреби можна виконувати інші налаштування:
   - – → *"Швидке нагрівання", Сторінка 15*
   - – → *"Функції часу", Сторінка 15*
   - – → *"Пара", Сторінка 17*
   - – → *"Термометр", Сторінка 20*
6. Увімкніть прилад, натиснувши start stop.
- ✔ Прилад починає розігріватися.
- ✔ На дисплеї відображаються значення налаштування та час з початку роботи режиму.
7. Якщо режим роботи завершено:
   - ▸ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
   - ▸ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши ⏻.

Нотатка: Придатний вид нагрівання для вашої страви див. в описі видів нагрівання.
→ *"Види нагрівання", Сторінка 8*

Зміна виду нагрівання

Якщо ви змінили вид нагрівання, інші налаштування також скидаються.

1. Натисніть start stop.
2. Натисніть ⮌.
3. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
4. Заново налаштуйте режим і запустіть, натиснувши start stop.

Зміна температури

Після запуску режиму можна у будь-який час змінити температуру.

1. На дисплеї натисніть на ^.
2. Натисніть на температуру.
3. Змініть температуру за допомогою регулювального кільця.
4. Щоб підтвердити зміну, натисніть на дисплеї ✓.
- ✔ Зміна приймається.

8.8 Відображення інформації

У більшості випадків ви можете отримати інформацію про функцію, що виконується. Деякі вказівки відображаються автоматично, наприклад, для підтвердження або як запит чи попередження.

1. Натисніть ⓘ "Інформація".
- ✔ Інформація відображається протягом декількох секунд.
2. Щоб прокрутити вказівку з великим вмістом, проведіть пальцем по дисплею.
3. За потреби закрийте вказівку за допомогою ⮌.

8.9 Підтримання в гарячому стані протягом тривалого періоду часу

Ви можете зберігати їжу теплою в приладі до 24 годин, при цьому поведінка приладу не зміниться. Використовуйте функції часу і змініть основні налаштування.

Нотатка: Якщо під час виконання режиму роботи відкрити дверцята, прилад припинить розігрівання. Якщо закрити дверцята приладу, прилад відновить розігрівання. Щоб гарантувати, що поведінка приладу не зміниться під час роботи, не відкривайте дверцята приладу, доки не закінчиться встановлений час готування.

1. Змініть основні установки.
   → *"Основні параметри", Сторінка 25*
   - ▸ Змініть основну установку «Освітлення» на «Завжди вимкнено».
   - ▸ Змініть основне налаштування «Індикатор часу» на «Увімк.».
   - ▸ Змініть основне налаштування «Акустичний сигнал» на «Дуже коротка тривалість».

✔ Це означає, що світло в робочій камері завжди залишається вимкненим під час роботи і коли ви відкриваєте дверцята приладу. Відображення годинника не змінюється. Тривалість акустичного сигналу в кінці роботи зменшується.

2. Встановіть необхідний режим роботи.
   → *"Налаштування режиму роботи", Сторінка 14*
   → *"Налаштування виду нагрівання та температури", Сторінка 14*
3. Встановіть бажану тривалість в залежності від режиму роботи.
   → *"Встановлення тривалості", Сторінка 15*
   → *"Функції часу", Сторінка 15*
4. Встановіть поточний час "Час завершення", коли прилад повинен завершити свою роботу.
   → *"Встановлення часу завершення", Сторінка 16*
   → *"Функції часу", Сторінка 15*
5. Поставте страву в робочу камеру до початку її розігрівання.
6. Увімкніть прилад, натиснувши start stop.

✔ На дисплеї відображається час до старту. Прилад знаходиться у режимі очікування.

✔ При досягненні часу початку прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість готування.

7. Коли робота режиму завершиться, вийміть страву із робочої камери. Прилад автоматично повністю вимикається прибл. через 15-20 хвилин.
   Нотатка: При необхідності змініть основні налаштування ще раз.

9 Швидке нагрівання

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

Швидке нагрівання можна активувати для таких видів нагрівання:

- Гаряче повітря 4D
- Верхнє/нижнє нагрівання

9.1 Встановлення швидкого нагрівання

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

Нотатка: Налаштуйте тривалість, лише коли завершилося швидке нагрівання.

1. Встановіть придатний вид нагрівання та температуру від 100 °C.
   Швидке нагрівання вмикається автоматично за встановленої температури від 200 °C.
2. Натисніть "Швидке нагрівання".

✔ Символ світиться червоним.

3. Увімкніть прилад, натиснувши start stop.

✔ Увімкнеться швидке нагрівання.

✔ Коли швидке нагрівання завершиться, пролунає сигнал. Символ знову змінюється на білий.

4. Поставте страву в робочу камеру.

Переривання швидкого нагрівання

1. На дисплеї натисніть на ^.
2. Натисніть "Швидке нагрівання".

✔ Символ знову змінюється на білий.

10 Функції часу

Ви можете встановити тривалість і поточний час, коли режим має завершитися. Таймер можна налаштувати незалежно від режиму роботи.

Функція часу	Застосування
Тривалість	Якщо для приладу налаштована тривалість, після закінчення тривалості він автоматично вимикається.
Завершення	При встановленні тривалості режиму роботи ви можете вказати час завершення роботи режиму. Прилад запускається автоматично, щоб роботу було завершено до бажаного часу.
Таймер	Таймер можна налаштувати в будь-який час, незалежно від режиму роботи. Це не вплине на роботу приладу.

10.1 Встановлення тривалості

Ви можете встановлювати тривалість для режиму роботи до 24 годин.

Вимога: Режим роботи й температура або ступінь встановлені.

1. Натисніть "Тривалість".
2. Щоб встановити тривалість, натисніть відповідне значення часу, наприклад, індикацію годин "год" або хвилин "хв".

✔ Вибране значення позначено синім кольором.

3. Встановіть тривалість за допомогою регулювального кільця.
   За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою .
4. Щоб підтвердити налаштовану тривалість, натисніть на дисплеї ✓.
5. Увімкніть прилад, натиснувши start stop.

✔ Прилад починає нагріватися, і починається зворотній відлік тривалості готування.

✔ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.

6. Якщо час приготування закінчився:
   - ▸ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.

- ▸ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши ⏻.

Зміна тривалості готування

Ви можете змінити тривалість готування у будь-який момент.

1. Призупиніть роботу режиму, натиснувши start stop.
2. Натисніть на тривалість ⏲.
3. Змініть тривалість за допомогою регулювального кільця.
4. Щоб підтвердити зміну, натисніть на дисплеї ✓.
5. Запустіть роботу режиму, натиснувши start stop.

Переривання часу

Можна у будь-який час перервати тривалість.

1. Призупиніть роботу режиму, натиснувши start stop.
2. Натисніть на тривалість ⏲.
3. Скиньте тривалість за допомогою ↺.
   Нотатка: Для режимів роботи, які завжди вимагають зазначення тривалості готування, прилад скидає тривалість на задане значення.
4. Щоб підтвердити зміну, натисніть на дисплеї ✓.
5. Запустіть роботу режиму, натиснувши start stop.

10.2 Встановлення часу завершення

Ви можете перенести момент завершення тривалості на період до 24 годин.

Нотатки

- Щоб досягти оптимального результату приготування, не налаштовуйте час готування, 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 готування установлено.

1. Натисніть 🕒 "Час завершення".
2. Щоб встановити поточний час, натисніть на індикацію годин або хвилин.

✔ Вибране значення позначається синім кольором.

3. Перенесіть час за допомогою регулювального кільця. За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою ↺.
4. Щоб підтвердити поточний час, натисніть на дисплеї ✓.
5. Увімкніть прилад, натиснувши start stop.

✔ На дисплеї відображається час до старту.

✔ При досягненні часу початку прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість готування. При деяких видах нагрівання, наприклад, при приготуванні на парі, тривалість виконання програми починає відраховуватися лише після попереднього нагрівання. Час попереднього нагрівання залежить від кількості та температури страв. Час закінчення роботи переноситься.

✔ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.

6. Після того, як час заданої тривалості готування мине:
   - ▸ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
   - ▸ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши ⏻.

Зміна часу завершення

Щоб досягти найкращого результату приготування, бажано змінювати встановлений час завершення лише до початку режиму приготування й відліку тривалості.

1. Призупиніть роботу режиму, натиснувши start stop.
2. Натисніть на індикацію часу завершення готування 🕒.
3. Змініть час завершення за допомогою регулювального кільця.
4. Щоб підтвердити зміну, натисніть на дисплеї ✓.
5. Запустіть роботу режиму, натиснувши start stop.

Скидання часу закінчення

Встановлений час завершення можна видалити у будь-який момент.

1. Призупиніть роботу режиму, натиснувши start stop.
2. Натисніть на індикацію часу завершення готування 🕒.
3. Скиньте час завершення готування за допомогою ↺.
   Нотатка: У режимах роботи, які завжди вимагають встановлення тривалості, прилад скидає час, коли спливає тривалість, до наступного можливого часу.
4. Щоб підтвердити зміну, натисніть на дисплеї ✓.
5. Запустіть роботу режиму, натиснувши start stop.

10.3 Налаштування таймера

Таймер працює незалежно від режиму роботи. Таймер можна налаштувати максимум на 24 години. Для таймера передбачено власний сигнал, щоб можна було зрозуміти, що завершилось: час таймера чи тривалість.

Вимога: Якщо прилад вимкнений, спочатку натисніть на дисплей. Загоряється клавіша.

1. Натисніть ⧖.
2. Для того щоб встановити таймер, торкніться на дисплеї до відповідного значення часу, наприклад, індикації хвилин "хв" або індикації секунд "с".

✔ Вибране значення позначається синім кольором.

3. Налаштуйте таймер за допомогою регулювального кільця.
   - ▸ Для того щоб встановити точні значення налаштування, наприклад, поточний час з точністю до секунди, торкніться та утримуйте відповідну область на регулювальному кільці, приблизно протягом 1-2 секунд. Точні значення налаштування відображаються в точках.
   - ▸ За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою ↺.
4. Для запуску таймера натисніть ▷ на дисплеї.

✔ Час таймера відраховується у зворотному порядку.

✔ Коли прилад вимкнено, таймер залишається видимим на дисплеї.

✔ Коли прилад увімкнено, на дисплеї відображаються налаштування поточного режиму роботи. Таймер відображається на індикаторі стану.

✔ Коли час таймера спливе, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що час таймера вийшов.

Зміна налаштувань таймера

Можна в будь-який час змінити час таймера.

1. Якщо таймер працює у фоновому режимі, виберіть таймер заздалегідь за допомогою ⧖.
2. Натисніть ||.
3. Змініть налаштування таймера за допомогою регулювального кільця.
4. Підтвердіть виконання, торкнувшись ▷.

Переривання роботи таймера

Можна в будь-який час перервати роботу таймера.

1. Якщо таймер працює у фоновому режимі, виберіть таймер заздалегідь за допомогою ⧖.
2. Натисніть ||.
3. Скиньте таймер, натиснувши ↺.

11 Пара

З парою страви готуються більш щадно. Ви можете використовувати режими парового нагрівання або ввімкнути подачу пари для деяких видів нагрівання.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ошпарювання!
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.

11.1 Перед кожним готуванням на парі

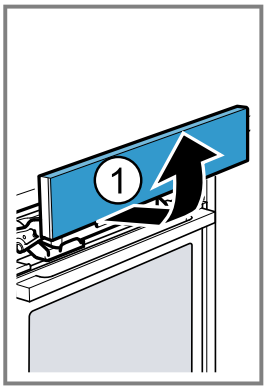
Щоразу перед початком кожного режиму роботи з парою переконайтеся, що в прилад подається достатня кількість води.

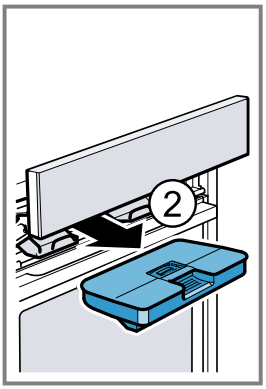
Наповніть резервуар для води

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!
Пара займистих рідин в робочій камері може загорітися внаслідок контакту з гарячими поверхнями (спалах). Дверцята приладу можуть відкритися. Можуть вивільнитись гаряча пара та полум'я.
- Не заливайте займисті речовини (наприклад, алкогольні напої) у резервуар для води.
- Заповняйте резервуар виключно водою або рекомендованим нами засобом для видалення накипу.

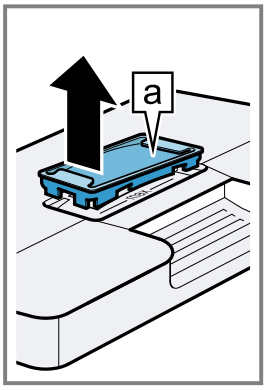
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!
Під час готування резервуар для води може нагрітися.
- Після готування зачекайте, доки резервуар для води не охолоне.
- Вийміть резервуар для води з шахти резервуару.

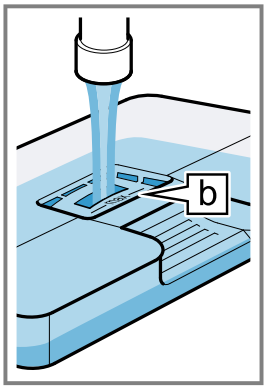
Вимога: Жорсткість встановлено правильно.
1. Натисніть △.
✔ Панель управління автоматично пересувається вперед.
2. Потягніть панель вперед обома руками, а потім посуньте її вгору, доки вона не зафіксується ①.
3. Вийміть резервуар для води із шахти резервуару ②.



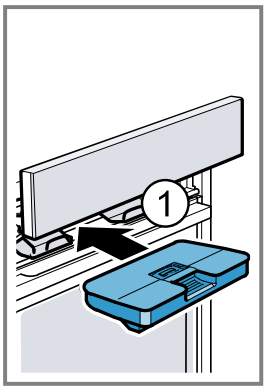


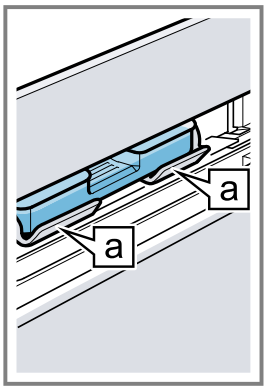
4. Притисніть кришку на резервуарі для води вздовж ущільнення, щоб вода не могла витікати з резервуара.
5. Зніміть кришку [a] з резервуара для води.
6. Заповніть резервуар водою до позначки «max» [b].





7. Знову встановіть захисну панель в отвори на резервуарі для води.
8. Встановіть заповнений резервуар для води на місце ①. Переконайтеся, що резервуар для води зафіксувався за кріпленнями [a].





9. Повільно посуньте панель управління вниз, потім назад, поки вона повністю не закриється.

11.2 Можливості регулювання при використанні пари

Ви можете готувати їжу на парі різними способами.

Готування із застосуванням пари

Доступні різні види готування із застосуванням пари, в яких страва готується в щадному режимі завдяки гарячій парі.

УВАГА
При роботі в режимах з використанням пари утворюється велика кількість пари. Конденсат, що збирається в піддоні під робочою камерою, може переливатися через край і пошкодити сусідні меблі.
- Не відкривайте дверцята приладу під час роботи або відкривайте її якомога рідше.

Готування на парі

При готуванні на парі ♨ гаряча пара оточує їжу і запобігає втраті поживних речовин. Завдяки цьому способу

приготування зберігаються форма, колір і природній аромат страви.
При встановлених температурах між 105 °C та 120 °C час готування скорочується. Таким чином, при готуванні на пару зберігається ще більше поживних речовин і вітамінів.

Підігрівання

За допомогою функції «Підігрівання» можна розігрівати вже готові страви або освіжати випічку з учорашнього дня.

Сходження тіста

У режимі розігріву парою залиште тісто сходити дріжджове тісто піднімається набагато швидше, ніж при кімнатній температурі, і не висихає.

Розморожування

За допомогою функції «Розморожування» можна розморожувати заморожені продукти та глибоко заморожені продукти.

Подача пари

Під час приготуванні з подачею пари прилад з різними інтервалами подає пару в робочу камеру. Страви набувають хрумкої скоринки і блискучої поверхні. М'ясо стає соковитим та ніжним всередині і лише мінімально зменшується в об'ємі.

Подачу пари можна поєднувати з наступними функціями:
- Види нагрівання →*Сторінка 14*
  - Гаряче повітря 4D
  - Верхнє/нижнє нагрівання
  - Гриль з конвекцією
  - Підтримання страв у гарячому стані
- → *"Страви", Сторінка 22*
- → *"Термометр", Сторінка 20*

Паровий удар

За допомогою парового удару ви можете за бажанням додавати інтенсивний пар на певний час. Особливо хліб і булочки добре піднімаються, стають хрумкими і набувають гарного кольору.
Прилад подає пар в робочу камеру протягом приблизно 3-5 хвилин. Залежно від режиму роботи ви можете активувати подачу пари кілька разів.

Ви можете додати паровий удар для наступних функцій:
- Види нагрівання →*Сторінка 14*
  - Гаряче повітря 4D
  - Верхнє/нижнє нагрівання
  - Гриль з конвекцією
- → *"Термометр", Сторінка 20*

Нотатка: Використовуйте функцію парового удару тільки при температурі робочої камери вище 120 °C.

11.3 Встановлення виду нагрівання з парою

Нотатка
Зважайте на інформацію щодо видів нагрівання з парою:
- → *"Готування із застосуванням пари", Сторінка 17*

Вимога: Резервуар для води заповнений. Якщо резервуар для води спорожниться під час виконання режиму, на дисплеї з'явиться вказівка. Робота переривається.

→ *"Наповніть резервуар для води", Сторінка 17*
1. У меню натисніть на "Пара".
2. Натисніть потрібний вид нагрівання з парою.
3. Натисніть на температуру °C.
4. Встановіть температуру за допомогою регулювального кільця.
5. Щоб підтвердити налаштовану температуру, натисніть на дисплеї ✓.
6. Натисніть "Тривалість".
   Для видів нагрівання з парою завжди потрібно встановлювати тривалість готування.
7. Щоб змінити попередньо налаштовану тривалість, натисніть відповідне значення часу, наприклад, індикацію годин "год" або хвилин "хв".

✔ Вибране значення позначається синім кольором.

8. Встановіть тривалість за допомогою регулювального кільця.
   За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою ↺.
9. Щоб підтвердити налаштовану тривалість, натисніть на дисплеї ✓.
10. Увімкніть прилад, натиснувши start/stop.

✔ Прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість. При деяких видах нагрівання, наприклад, при приготуванні на парі, тривалість виконання програми починає відраховуватися лише після попереднього нагрівання. Час попереднього нагрівання залежить від кількості та температури страв.

✔ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.

11. Після того, як час заданої тривалості готування мине:
    - ▸ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
    - ▸ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши ⏻.
12. Спорожніть резервуар для води і протріть робочу камеру.
    → *"Після кожного готування на парі", Сторінка 19*

Зміна виду нагрівання

Якщо ви змінили вид нагрівання, інші налаштування також скидаються.

1. Натисніть start/stop.
2. Натисніть ⮌.
3. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
4. Заново налаштуйте режим і запустіть, натиснувши start/stop.

Зміна температури

Після запуску режиму можна у будь-який час змінити температуру.

1. На дисплеї натисніть на ^.
2. Натисніть на температуру.
3. Змініть температуру за допомогою регулювального кільця.
4. Щоб підтвердити зміну, натисніть на дисплеї ✓.

✔ Зміна приймається.

Зміна тривалості готування

Ви можете змінити тривалість готування у будь-який момент.

1. Призупиніть роботу режиму, натиснувши start/stop.
2. Натисніть на тривалість.
3. Змініть тривалість за допомогою регулювального кільця.
4. Щоб підтвердити зміну, натисніть на дисплеї ✓.
5. Запустіть роботу режиму, натиснувши start/stop.

11.4 Встановлення подачі пари

Вимоги

- Зверніть увагу на інформацію про відповідний режим роботи.
  → *"Можливості регулювання при використанні пари", Сторінка 17*
- Резервуар для води заповнений. Якщо резервуар для води спорожниться під час виконання режиму, на дисплеї з'явиться вказівка. Прилад продовжує роботу без подачі пари.
  → *"Наповніть резервуар для води", Сторінка 17*

1. Натисніть у меню потрібний режим роботи.
2. Виконайте налаштування режиму роботи, наприклад, режиму нагрівання і температури.
3. Натисніть "Подача пари".
4. Встановіть інтенсивність пари за допомогою регулювального кільця.

Інтенсивність пари	Подача пари
1	низька інтенсивність
2	середня інтенсивність
3	висока інтенсивність

5. Щоб підтвердити налаштовану інтенсивність пари, натисніть на дисплеї ✓.
6. Увімкніть прилад, натиснувши start/stop.

✔ Прилад починає розігріватися.
✔ На дисплеї відображаються значення налаштування та час з початку роботи режиму.

7. Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши ⏻.
8. Спорожніть резервуар для води і протріть робочу камеру.
   → *"Після кожного готування на парі", Сторінка 19*

Зміна подачі пари

Ви можете змінити або відключити подачу пари в будь-який час.

1. На дисплеї натисніть на ^.
2. Натисніть на подачу пари.
3. Змініть або відключіть подачу пари за допомогою регулювального кільця.
4. Щоб підтвердити зміну, натисніть на дисплеї ✓.

✔ Зміна приймається.

11.5 Встановлення парового удару

Вимоги

- Зверніть увагу на інформацію про відповідний режим роботи.
  → *"Можливості регулювання при використанні пари", Сторінка 17*
- Резервуар для води заповнений. Якщо резервуар для води спорожниться під час виконання режиму, на дисплеї з'явиться вказівка. Робота переривається.
  → *"Наповніть резервуар для води", Сторінка 17*

1. Натисніть у меню потрібний режим роботи.
2. Виконайте налаштування режиму роботи, наприклад, режиму нагрівання і температури.
3. Увімкніть прилад, натиснувши start/stop.
4. Натисніть в потрібний час на дисплеї на ^ .
   Не використовуйте подачу пару, поки прилад повністю не розігріється.
5. Натисніть "Паровий удар".

✔ Символ світиться червоним і прилад нагріває воду.

6. Під час нагрівання води повторно натисніть "Паровий удар".

   Нотатка: Якщо активовано швидке нагрівання, подача пару не спрацює, поки швидке нагрівання не закінчиться.

✔ Активується паровий удар, і прилад подає пару в робочу камеру протягом приблизно 3-5 хвилин.
✔ Коли режим парового удару завершується, робота приладу продовжується. Залежно від режиму роботи, при необхідності можна повторно увімкнути подачу пари.

7. Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши ⏻.
8. Спорожніть резервуар для води і протріть робочу камеру.
   → *"Після кожного готування на парі", Сторінка 19*

Переривання функції парового удару

Можна в будь-який час перервати роботу функції парового удару.

1. На дисплеї натисніть на ^.
2. Натисніть "Паровий удар".

✔ Символ знову змінюється на білий.
✔ Прилад продовжує роботу без парового удару.

11.6 Після кожного готування на парі

Щоразу після роботи в режимі з подачею пари просушуйте робочу камеру.

Нотатка: Після режиму роботи з парою в робочій камері можуть залишитися сліди вапняного нальоту. Це не впливає на функціонування приладу. Ви можете видалити сліди вапняного нальоту теплою водою або ганчіркою, змоченою оцтовим розчином. Дотримуйтеся вказівок щодо очищення.
→ *"Чищення та догляд", Сторінка 28*

Спорожнення резервуара для води

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!**
Під час готування резервуар для води може нагрітися.

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

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

- Не висушуйте резервуар для води у теплій робочій камері.

Очищення резервуара для води у посудомийній машині призводить до пошкоджень.

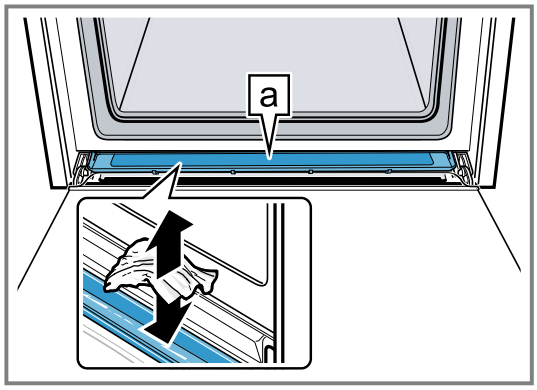
- Не мийте резервуар для води в посудомийній машині.
- Очищуйте резервуар для води м'яким рушником та звичайним мийним засобом.

1. Відкрийте панель управління за допомогою ≙.
2. Вийміть резервуар для води.
3. Обережно зніміть кришку резервуара для води.
4. Спорожніть резервуар для води, очистіть за допомогою мийного засобу та ретельно промийте чистою водою.
5. Витріть усі деталі м'яким рушником.
6. Протріть насухо ущільнення на кришці.
7. Залиште резервуар для води висихати з відкритою кришкою.
8. Встановіть кришку на резервуар для води й натисніть на неї.
9. Вставте резервуар для води та закрийте панель управління.

Очищення піддону для конденсату

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!**
Під час роботи прилад нагрівається.
▸ Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.

Вимога: Робоча камера охолола.
1. Відчиніть дверцята приладу.
2. **Нотатка:** Піддон для конденсату [a] знаходиться під робочою камерою.



Видаліть воду з піддону для конденсату [a] за допомогою серветки та обережно протріть його.

Нотатка: Для ретельного очищення піддону для конденсату його можна зняти.
→ *"Демонтаж піддона для конденсату", Сторінка 32*

Висушування робочої камери

Щоразу після роботи в режимі з подачею пари висушуйте робочу камеру.

▸ Протріть робочу камеру вручну або скористайтеся функцією сушіння.
→ *"Сушіння", Сторінка 31*

12 Термометр

Готуйте з високою точністю завдяки термометру і можливості налаштування на приладі внутрішньої температури страви. Термометр вимірює внутрішню температуру продукту. 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.

Термометр можна використовувати для таких видів нагрівання:
- Гаряче повітря 4D
- Верхнє/нижнє нагрівання
- Помірне гаряче повітря
- Помірне верхнє/нижнє нагрівання
- Гриль з конвекцією
- Режим Піца
- Томління/слабке нагрівання
- Нижнє нагрівання
- Підтримання страв у гарячому стані
- Готування на парі
- Підігрівання

12.2 Застосування термометру

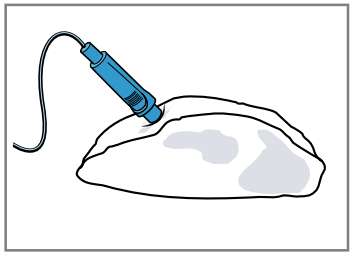
Використовуйте термощуп з комплекту постачання або замовте відповідний термометр у сервісній службі.

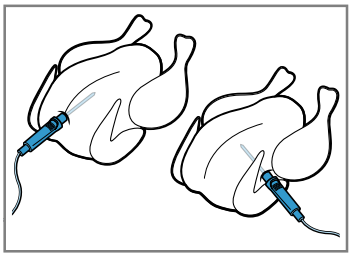
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!**
Через невідповідний термометр може пошкодитися ізоляція.
▸ Використовуйте цей прилад лише з призначеними для цього термометром.

УВАГА
Термометр може пошкодитися.
▸ Не затискайте кабель термометра.
▸ Щоб не пошкодити термометр надто високою температурою, не наближайте його до нагрівальних елементів гриля. М'ясо може збільшитись в об'ємі під час готування.

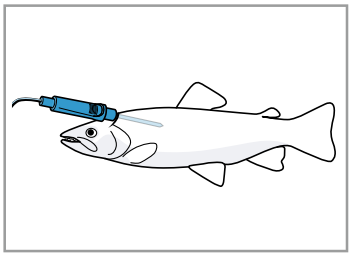
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Термометр для печені гострий.
▸ Обережно поводьтеся з термометром для печені.

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

Тонкі шматки м'яса	Встановіть термощуп збоку у найтовстішу частину м'яса.
Товсті шматки м'яса	У м'ясо термощуп слід встановлювати зверху під нахилом до упору.  **Нотатка:** Якщо ви плануєте перевертати страву, вставте термощуп в бічну частину продукту, щоб його не довелося виймати при перевертанні.
Птиця	Встановлюйте термощуп у найтовстіше місце грудини птиці до упору. Залежно від типу птиці встановлюйте термощуп поперек або уздовж.



Поверніть птицю та покладіть її грудкою вниз на решітку.

Риба	Для цілої риби вставте термощуп 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 термощупом у робочу камеру.
3. Підключіть термощуп до розетки з лівого боку робочої камери.

Нотатка: Якщо ви хочете перевернути шматок, не виймайте термощуп. Після перевертання слід перевірити правильність розташування термощупа в страві.

12.3 Налаштування термометра

Ви можете встановити внутрішню температуру в діапазоні від 30 °C до 99 °C.

Вимоги
- Страва з термометром знаходиться у робочій камері.
- Термометр встановлюється у робочій камері.

1. У меню натисніть на "Види нагрівання".
2. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
3. Натисніть на температуру °C.
4. Встановіть температуру робочої камери за допомогою регулювального кільця.
   Налаштуйте температуру робочої камери принаймні на 10 °C вище, ніж внутрішня температура.
   Налаштуйте температуру робочої камери не вище 250 °C.
5. Щоб підтвердити налаштовану температуру робочої камери, натисніть на дисплеї ✓.
6. Натисніть "Термометр".
7. Встановіть внутрішню температуру за допомогою регулювального кільця.
   За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою ↺.
8. Щоб підтвердити налаштовану внутрішню температуру, натисніть на дисплеї ✓.
9. Увімкніть прилад, натиснувши start/stop.

✔ Прилад починає розігріватися.
✔ На дисплеї відображаються значення налаштування та час з початку роботи режиму.
✔ Коли прилад досягає внутрішньої температури, лунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась. Прилад перестає розігріватися. У режимі дбайливого приготування прилад продовжує нагріватися.

10. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – 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:
    - За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
    - Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши ⏻.
    - Витягніть термометр з гнізда робочої камери.
    - Витягніть термометр зі страви та з робочої камери.

Поради
- Ви також можете комбінувати термометр з іншим режимом роботи, наприклад:
  – → *"Пара", Сторінка 17*
  – → *"Страви", Сторінка 22*
- Ви також можете використовувати термометр без встановлення внутрішньої температури. Це дозволяє зчитувати внутрішню температуру страви на дисплеї і при необхідності вручну зупиняти роботу приладу.

Зміна температури

Після початку роботи ви можете в будь-який час змінити температуру робочої камери і внутрішню температуру.

1. На дисплеї натисніть на ∧.
2. Натисніть на температуру робочої камери або внутрішню температуру продукту.
3. Змініть температуру за допомогою регулювального кільця.
4. Щоб підтвердити зміну, натисніть на дисплеї ✓.

Зміна виду нагрівання

Якщо ви змінили вид нагрівання, інші налаштування також скидаються.

1. Натисніть start/stop.
2. Натисніть ⮌.
3. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
4. Заново налаштуйте режим і запустіть, натиснувши start/stop.

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
Куряче філе	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

Свинина	**Внутрішня температура, °C**
Спинна свиняча вирізка, добре просмажена	72 - 80

Яловичина	**Внутрішня температура, °C**
Яловиче філе або ростбіф, з кров'ю	45 - 52
Яловиче філе або ростбіф, рожеві	55 - 62
Яловиче філе або ростбіф, 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 Страви

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

13.1 Посуд для страв

Результат готування залежить від властивостей та розміру посуду.
Використовуйте термостійкий посуд, який витримує температуру до 300 °C. Краще використовувати посуд зі скла або зі склокераміки. Печеня має закривати дно посуду прибл. на 2/3.

Непридатним є посуд з таких матеріалів:
- світлий полірований алюміній
- неглазурована глина
- пластмаса або пластмасові ручки

13.2 Параметри налаштування страв

Для оптимального приготування прилад використовує різні налаштування в залежності від страви.
Використовувані налаштування можна побачити на дисплеї. Деякі параметри можна налаштувати. Дотримуйтесь вказівок на дисплеї.

Нотатка: 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 ⓘ "Інформація". Деякі вказівки відображаються автоматично.

Програми

Для програм попередньо встановлені оптимальний вид нагрівання, температура та тривалість.
Для отримання оптимального результату приготування необхідно також встановити вагу, товщину або рівень приготування. Ви можете виконувати налаштування тільки в спеціальній зоні.
Якщо не вказано інше, встановіть загальну вагу страви.

Рекомендовані налаштування

В рекомендованих установках попередньо встановлено оптимальний вид нагрівання.
Попередньо встановлені температуру та тривалість можна регулювати.

Страва з термометром

Для деяких страв можна використовувати термометр.
Температуру та внутрішню температуру можна регулювати.
→ *"Термометр", Сторінка 20*

Страви на парі

Для деяких страв можна вибрати готування на парі.
Страви готуються в щадному режимі.
Зважайте на інформацію щодо режиму з парою.
→ *"Пара", Сторінка 17*

Датчик випікання

Деякі страви підходять для приготування за допомогою датчика випікання. Вам не потрібно виконувати подальші налаштування.
Датчик випікання контролює процес випікання у робочій камері. Прилад самостійно регулює налаштування і припиняє роботу, коли страва готова.

Нотатки
- Не використовуйте датчик випікання, якщо страва вже попередньо запечена. Результат випікання буде некоректним.
- Не відчиняйте дверцята приладу протягом приблизно 5 хвилин після початку роботи з датчиком випікання. Режим випікання з сенсором скасовується.
  Якщо необхідно відчинити дверцята приладу, починайте процес приготування без датчика випікання або

скасуйте режим і виконайте налаштування вручну. Слідкуйте за процесом приготування до готовності страви.
- 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.

Прогноз часу роботи, що залишився

Якщо прилад підключений до Home Connect, він може передбачити скільки часу залишилось до завершення процесу готування.
Час, що залишився до закінчення з'являється на дисплеї прибл. через 1 хвилину. Час, що залишився до закінчення обраховується та оновлюється в процесі готування.

Нотатка: Прогноз часу, що залишився, доступний не для всіх видів страв.

13.3 Огляд страв

Викликавши режим роботи, ви можете побачити, які рецепти окремих страв доступні на приладі. Вибір страв залежить від комплектації вашого приладу.
Рецепти відсортовані за категоріями та стравами.

Нотатка: В основних установках ви можете відсортувати на дисплеї страви за регіональною ознакою.
→ *"Основні параметри", Сторінка 25*

Категорія	Страви
Датчик випікання	Пиріг Дрібне печиво Пікантні пироги, піца, французький пиріг (кіш) Напівфабрикати з картоплі, заморожені **Нотатка:** Сюди включено тільки страви для приготування яких використовується датчик випікання.
Пиріг	Пиріг у формі Пироги на деку для випікання Дрібне печиво Печиво домашнє
Хліб, булочки	Хліб Булочки
Піці, пікантні пироги	Піца Пікантні пироги, французький пиріг (кіш)
Запіканки, суфле	Запіканка, пікантна, свіжі, готові інгредієнти Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки Лазанья, свіжа Лазанья, охолоджена Запіканка, солодка, свіжа Крамбл (фруктовий десерт) Суфле у порційних формочках Йоркширський пудинг
Птиця	Курча Качка, гуска Індичка
М'ясо	Свинина Яловичина Телятина Ягнятина Дичина М'ясні страви
Риба	Риба, ціла тушка Рибне філе Рибний стейк Рибні страви Морепродукти
Продукти глибокої заморозки	Піца Запіканки Напівфабрикати з картоплі Овочі Птиця, риба Булочки
Гарніри, овочі	Страви з картоплі Рис Крупи Овочі Бобові Макарони, галушки Яйця
Десерти, компот	Кнедлі Карамельний крем Рис, зварений на молоці Компот із фруктів Йогурт у скляній ємності
Консервування, віджимання соку, стерилізація	Консервування Віджимання соку Дитячі пляшечки, стерилізація
Підігрівання, випікання	Випічка Гарніри Овочі Меню
Розморожування страв	Фрукти, овочі

13.4 Налаштування страви

1. У меню натисніть на "Страви".
2. Натисніть на потрібну категорію.
3. Натисніть на потрібну страву.
4. Натисніть на потрібну страву.
   Порада: Для деяких страв ви можете самостійно вибрати оптимальний спосіб приготування.
   → *"Параметри налаштування страв", Сторінка 22*
- ✔ На дисплеї відобразяться налаштування для страви.
5. За потреби скоригуйте налаштування.
   Залежно від страви ви можете регулювати лише певні налаштування.
   → *"Параметри налаштування страв", Сторінка 22*
6. Щоб отримати інформацію, наприклад, про приладдя та рівень встановлення, натисніть на ⓘ"Інформація".
7. Увімкніть прилад, натиснувши start stop.
- ✔ Прилад починає нагріватися, і починається зворотній відлік тривалості готування.
- ✔ Для страв з датчиком випікання або при використанні термометра (залежно від оснащення приладу) тривалість не відображається. На дисплеї відображаються значення налаштування та час з початку роботи режиму. Якщо ваш прилад з'єднано з Home Connect,

для деяких страв відображається прогнозований час, що залишився.
→ *"Прогноз часу роботи, що залишився", Сторінка 23*
✔ Коли страва буде готова, пролунає сигнал. Прилад перестає розігріватися.
8. Якщо час приготування закінчився:
- ▸ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
- ▸ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши ⏻.

13.5 Автоматична функція вимкнення

Функція автоматичного відключення Auto Off при приготуванні страв дозволяє безпечно випікати і запікати. Після закінчення роботи прилад автоматично припиняє нагрівання.
Для досягнення найкращого результату приготування виймайте страву з камери лише після закінчення роботи режиму.

14 Обране

Ви можете зберегти свої налаштування в обраному і повторно використовувати їх надалі.

Нотатка: Залежно від типу приладу/версії програмного забезпечення вашого приладу, ви повинні спочатку завантажити цю функцію у ваш пристрій. Дізнайтесь більше в додатку Home Connect.

14.1 Збереження обраного

Ви можете зберегти до 30 різних режимів роботи в якості обраних.

- ▸ Коли ви встановлюєте режим роботи, натисніть у кінці списку вибору ☆ "Збереження в обраному".
  Щоб перейменувати обране, потрібно скористатися програмою Home Connect. Коли прилад підключено, дотримуйтесь інструкцій у додатку.

14.2 Вибір обраного

Якщо ви зберегли обране, ви можете вибрати його, щоб задати режим роботи.

1. У меню натисніть на "Обране".
- ▸ Або виберіть обране безпосередньо за допомогою кнопки ☆.

2. Натисніть на необхідне обране.
3. При необхідності ви можете змінити установки.
4. Увімкніть прилад, натиснувши start/stop.
✔ На дисплеї з'являються значення налаштування.

Нотатка
Зважайте на інформацію щодо різних режимів роботи:
- → *"Пара", Сторінка 17*
- → *"Термометр", Сторінка 20*

14.3 Зміна обраного

Ви можете в будь-який час змінити, впорядкувати або видалити збережене обране.

1. Щоб відсортувати або перейменувати обране, потрібно скористатися застосунком Home Connect. Коли прилад підключено, дотримуйтесь інструкцій у додатку.
2. Щоб змінити значення налаштування на приладі, натисніть у меню на "Обране".
- ▸ Або виберіть обране безпосередньо за допомогою кнопки ☆.

3. Натисніть на необхідне обране.
4. Натисніть у кінці списку вибору ✎ "Редагування обраного"
5. Змініть значення налаштування.
6. Підтвердіть зміни.

Видалення обраного

1. Щоб видалити обране, натисніть у меню на "Обране".
- ▸ Або виберіть обране безпосередньо за допомогою кнопки ☆.

2. Натисніть на необхідне обране.
3. Натисніть у кінці списку вибору 🗑 "Скасування обраного"
4. Підтвердіть видалення.

15 Захист від доступу дітей

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

15.1 Активація функції «Блокування від доступу дітей»

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

- ▸ Щоб активувати функцію «Блокування від доступу дітей», протягом прибл. 4 секунд натискайте ⚿.
✔ На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.
✔ Панель управління заблокована. Пристрій можна лише вимкнути за допомогою ⏻.
✔ Коли прилад увімкнений, світиться ⚿. Коли прилад вимкнений, ⚿ не світиться.

15.2 Деактивація функції «Блокування від доступу дітей»

Блокування від доступу дітей можна скасувати у будь-який час.

1. Натисніть будь-де на дисплеї.
2. Щоб деактивувати функцію «Блокування від доступу дітей»:
- ▸ Дотримуйтеся інструкцій на дисплеї, так щоб графіка на кільці повністю заповнилась.
- ▸ Або натисніть і приблизно 4 секунди утримуйте ⚿.

✔ На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.

16 Основні параметри

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

16.1 Огляд основних установок

Тут наведено огляд основних параметрів і їхніх стандартних значень. Основні параметри залежать від комплектації приладу.
Додаткову інформацію про окремі основні установки дисплея можна отримати, торкнувшись ⓘ "Інформація".

Основні установки	**Вибір**
Мова	Див. вибір на приладі.
Home Connect	З'єднання духової шафи з мобільним кінцевим пристроєм і дистанційне керування. → *"Home Connect ", Сторінка 26*
Поточний час	Поточний час у форматі 24 год.

Дисплей	**Вибір**
Яскравість	▪ Рівні 1, 2, 3, 4 та 5 [1]
Індикація часу	▪ Увімкн., частково обмежено ▪ Увімкн. (це налаштування збільшує споживання енергії) ▪ Вимк. [1]
Тип годинника	▪ Цифровий [1] ▪ Аналоговий
Регулювання	▪ Вирівняйте дисплей по горизонталі і вертикалі.

Звук	**Вибір**
Звук натискання	▪ Увімк. [1] ▪ Вимк.
Звуковий сигнал	▪ Дуже коротка тривалість (один раз) ▪ Коротка тривалість (бл. 5 секунд) ▪ Середня тривалість (бл. 10 секунд) [1] ▪ Велика тривалість (бл. 30 секунд)

Налаштувати прилад	**Вибір**
Інерційний хід вентилятора	▪ Мінімум ▪ Рекомендовано [1] ▪ Тривалий ▪ Дуже тривалий
Висувний механізм	▪ Не дообладнано (для підвісних каркасів) [1] ▪ Дообладнано (одинарний висувний механізм)
Освітлення	▪ Вмикається під час готування їжі та відкриванні дверцят [1] ▪ Лише при відкриванні дверцят ▪ Завжди вимк.
Жорсткість води	▪ 4 (дуже жорстка) [1] ▪ 3 (жорстка) ▪ 2 (середня) ▪ 1 (м'яка) ▪ 0 (пом'якшена)

Налаштувати прилад	**Вибір**
Висота над рівнем моря	Якщо калібрування відбувається автоматично, цей параметр основної установки зникає. → *"Калібрування приладу перед першим використанням", Сторінка 13* ▪ 0м - 300м ▪ 300м - 600м ▪ 600м - 900м ▪ 900м- 1200м ▪ 1200м - 1500м ▪ 1500м - 1800м ▪ 1800м - 2100м ▪ Висота над рівнем моря невідома [1] (Необхідне калібрування)

Персоналізація	**Вибір**
Логотип марки	▪ Індикація [1] ▪ Не показувати
Робота після вмикання	▪ Головне меню [1] ▪ Види нагрівання ▪ Пара ▪ Страви ▪ Обране
Час приготування, що минув	▪ Не показувати ▪ Індикація [1]
Страви регіональної кухні	▪ Всі [1] ▪ Страви європейської кухні ▪ Страви британської кухні
Страви	▪ Всі [1] ▪ Не свинина ▪ Лише кошер
Блокування від доступу дітей	▪ Доступно [1] ▪ Деактивовано
Автоматичне швидке нагрівання	▪ Off (Вимк.) ▪ Увімк. [1]

Заводська конфігурація	**Вибір**
Заводська конфігурація	▪ Відновити

Інформація	**Індикація**
Інформація про прилад	Відображення технічної інформації про прилад.

16.2 Зміна основних установок

1. У меню натисніть на "Основні установки".
2. Натисніть на потрібну область основної установки.
3. Натисніть на потрібну основну установку.
4. Натисніть на потрібний параметр основної установки.

✔ Зміни застосовуються до більшості основних установок безпосередньо.

[1] Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

5. Щоб змінити інші основні установки, натисніть ⮌, поверніться назад і оберіть іншу основну установку.
6. Щоб вийти з основних установок, поверніться назад у меню за допомогою ⌂ або вимкніть прилад, натиснувши ⏻.

✔ Всі зміни збережені в пам'яті.

Нотатка: Після відключення струму зміни зберігаються в основних установках.

16.3 Встановлення поточного часу

1. У меню натисніть на "Основні установки".
2. Натисніть "Поточний час".
3. Для того щоб встановити поточний час, торкніться індикації годин або хвилин.

✔ Вибране значення позначено синім кольором.

4. Встановіть поточний час за допомогою регулювального кільця.
   ▸ Хвилини рахуються з кроком у 5 хвилин. Для того щоб встановити поточний час з точністю до хвилини, торкніться і утримуйте відповідну область в регулювальному кільці приблизно протягом 1-2 секунд. Хвилини відображаються у вигляді точок. Встановіть хвилини за допомогою регулювального кільця.
5. Щоб вийти з основних установок, поверніться назад у меню за допомогою ⌂ або вимкніть прилад, натиснувши ⏻.

✔ Поточний час збережено.

17 Home Connect

Цей прилад можна підключити до мережі. Щоб керувати функціями з мобільного додатку Home Connect, змінювати основні параметри або контролювати поточний стан приладу, з'єднайте його з мобільним пристроєм. Служби Home Connect доступні не в усіх країнах. Доступність функції Home Connect залежить від доступності служб Home Connect у вашій країні. Докладну інформацію можна знайти тут: *www.home-connect.com*. Застосунок Home Connect допоможе пройти всі етапи реєстрації. Виконуйте інструкції і зважайте на поради, що з'являтимуться в застосунку Home Connect.

Нотатки

- Дотримуйтеся правил техніки безпеки, наведених у цій інструкції з експлуатації. Вони стосуються й керування приладом за допомогою застосунку Home Connect. → *"Безпека", Сторінка 2*
- Управління безпосередньо на приладі завжди має перевагу. У цей час управління за допомогою мобільної програми Home Connect неможливе.
- У режимі готовності при наявному підключенні до мережі пристрій потребує макс. 2 Вт.

17.1 Налаштування Home Connect

Вимоги

- Прилад підключений до електромережі та увімкнений.
- У вас є мобільний кінцевий пристрій, наприклад смартфон, із новою версією операційної системи iOS або Android.
- На місці встановлення прилад приймає сигнал домашньої мережі WLAN (Wi-Fi).
- Мобільний кінцевий пристрій і ваш прилад перебувають в межах сигналу WLAN вашої домашньої мережі.

1. Відскануйте наступні QR-коди.



Використовуйте QR-код для встановлення застосунку Home Connect та підключення свого приладу.

2. Виконуйте інструкції, що з'являтимуться в застосунку Home Connect.

17.2 Налаштування Home Connect

В основних установках приладу можна встановити налаштування та параметри мережі для Home Connect. Які параметри відображатимуться на дисплеї, залежить від того, чи налаштовано Home Connect і чи підключено прилад до домашньої мережі.

Основна установка	Доступні налаштування	Пояснення
Home Connect Assistent	Запуск функції Assistent Роз'єднання	Ви можете використовувати Home Connect Assistent, щоб підключити прилад до застосунку Home Connect. **Нотатка:** При першому використанні Home Connect Assistent доступно лише налаштування "Запуск Assistent".
Wi-Fi	Увімк. Вимк.	За допомогою Wi-Fi ви можете вимкнути підключення до мережі вашого приладу. Після успішного підключення ви можете відключити Wi-Fi і не втратити докладні дані. Щойно ви знову активуєте Wi-Fi, прилад підключиться автоматично. **Нотатка:** У режимі очікування з підключенням до мережі приладу потрібно максимум 2 Вт.
Стан дистанційного керування	Моніторинг Дистанційний запуск вручну	У програмі моніторингу можна відображати лише робочий стан приладу.

Основна установка	Доступні налаштування	Пояснення
	Постійний дистанційний запуск	При переході з режиму відстеження або постійного дистанційного запуску на ручний дистанційний запуск, ви щоразу маєте вмикати дистанційний запуск. Відчинити дверцята приладу можна протягом 15 хвилин після активації функції дистанційного запуску. Це не деактивує функцію дистанційного запуску. Через 15 хвилин ручний дистанційний запуск деактивується при відкриванні дверцят пристрою. Використовуючи функцію постійного віддаленого запуску, ви можете віддалено запускати і керувати пристроєм в будь-який час. Якщо ви часто керуєте приладом дистанційно, є сенс встановити постійний дистанційний запуск.

17.3 Керування приладом за допомогою застосунку Home Connect

За допомогою застосунку Home Connect можна налаштовувати та запускати прилад дистанційно.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – 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.

Вимоги
- Прилад вимкнений.
- Прилад підключений до домашньої мережі та застосунку Home Connect.
- Для зміни налаштувань приладу через застосунок необхідно вибрати в основних установках стану дистанційного керування постійний дистанційний запуск або дистанційний запуск вручну.

1. Щоб активувати ручний дистанційний запуск, натисніть ⏻.
   Підтвердження на духовій шафі необхідне лише в разі переходу з режиму відстеження або постійного дистанційного запуску на ручний дистанційний запуск. Для постійного дистанційного запуску не потрібне підтвердження на духовій шафі.
2. Прийміть налаштування у застосунку Home Connect та відправте на прилад.

Нотатки
- Якщо на приладі запустити режим роботи духової шафи, дистанційний запуск активується автоматично. Через застосунок Home Connect можна змінити налаштування або запустити нову програму.
- Відчинити дверцята приладу можна протягом 15 хвилин після активації функції дистанційного запуску. Це не деактивує функцію дистанційного запуску. Через 15 хвилин ручний дистанційний запуск деактивується при відкриванні дверцят пристрою.

17.4 Оновлення ПЗ

Функція оновлення ПЗ оновлює програмне забезпечення вашого приладу, наприклад, для оптимізації, усунення помилок, оновлення з метою безпеки, а також додаткових функцій і послуг. Це може призвести до незначних змін у відображенні та роботі дисплея.
Передумова: необхідно бути зареєстрованим користувачем Home Connect, мати інстальований застосунок на своєму кінцевому мобільному пристрої і підключитися до сервера Home Connect.

Коли на сервері з'являється нова версія ПЗ, мобільна програма Home Connect інформує вас про це, і ви можете запустити процес оновлення безпосередньо з цієї програми. Після успішного завантаження можна запустити інсталяцію з застосунку Home Connect, якщо ви перебуваєте в домашній мережі WLAN (Wi-Fi). Після успішної інсталяції ви отримаєте повідомлення через мобільний застосунок Home Connect.
Ви можете знайти поточну версію програмного забезпечення в додатку Home Connect в розділі інформації про прилад.

Нотатки
- Оновлення ПЗ складається з двох етапів.
  – Перший крок – це завантаження.
  – Другий крок – встановлення на ваш прилад.
- Під час завантаження можна й далі користуватися приладом. Залежно від особистих налаштувань у застосунку, оновлення ПЗ може також завантажуватися автоматично.
- Установка займає кілька хвилин. Ви не можете використовувати прилад під час інсталяції.
- Якщо йдеться про оновлення, важливе для безпеки, рекомендується інсталювати нову версію ПЗ якомога швидше.

17.5 Дистанційна діагностика

Сервісна служба може отримати доступ до вашого приладу за допомогою дистанційної діагностики, якщо ви звернетеся до сервісної служби із запитом; ваш прилад має бути підключено до сервера Home Connect, а віддалена діагностика доступна в країні, в якій використовується прилад.

Порада: Для отримання додаткової інформації та вказівок щодо наявності віддаленої діагностики у вашій країні див. розділ сервісної служби/підтримки на місцевому веб-сайті: *www.home-connect.com*.

17.6 Захист даних

Дотримуйтеся вказівок щодо захисту даних.

Під час першого підключення приладу до мережі, що має доступ до Інтернету, прилад передає на сервер Home Connect такі дані для першої реєстрації:
- унікальний ідентифікатор приладу (складається з ключів приладу, а також MAC-адреси встановленого модуля зв'язку Wi-Fi).
- сертифікат безпеки модуля зв'язку Wi-Fi (для інформаційно-технічної безпеки з'єднання).
- поточну версію програмного та апаратного забезпечення побутового приладу.
- стан можливого скидання до заводських установок.

Ця перша реєстрація готує функції Home Connect до використання та потрібна лише під час першого використання функцій Home Connect.

Нотатка: Пам'ятайте, що функціями Home Connect можна користуватися лише за наявності з'єднання з додатком Home Connect. Інформацію щодо захисту даних можна переглянути у програмі Home Connect.

18 Чищення та догляд

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

18.1 Засоби для очищення

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – 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 очисні засоби.
- 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.

При змішуванні різні засоби для очищення можуть вступити в хімічну реакцію.
- Заборонено змішувати очисні засоби.
- Ретельно видаляйте залишки засобів.

Сіль, що міститься в нових губчастих серветках, може пошкодити поверхні.
- Нові губки для миття слід ретельно промивати перед використанням.

Відповідні очисні засоби

Для очищення поверхонь приладу використовуйте тільки придатні очисні засоби.
Дотримуйтесь інструкцій щодо очищення приладу.
→ *"Чищення приладу", Сторінка 29*

Передня сторона приладу

Поверхня	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Поверхні з нержавіючої сталі	▪ 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	▪ Гарячий лужний розчин	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла. Щоб запобігти появі плям, які неможливо видалити, відразу витирайте засіб для видалення накипу при потраплянні на поверхню.
Скляні поверхні	▪ Гарячий лужний розчин	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла.

Дверцята приладу

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Скло дверцят	▪ Гарячий лужний розчин ▪ Засіб для очищення духовок ▪ Спіраль із нержавіючої сталі	Не використовуйте шкребки для чищення скла. **Порада:** Для ретельнішого очищення зніміть скло дверцят. → *"Дверцята приладу", Сторінка 32*
Захисна панель дверцят	▪ з високоякісної сталі: Очисник високоякісної 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", Сторінка 32*

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
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	▪ Гарячий лужний розчин	Щоб запобігти появі плям, які неможливо видалити, відразу витирайте засіб для видалення накипу при потраплянні на поверхню.
Ущільнення дверцят	▪ Гарячий лужний розчин	Не знімайте та не тріть.

Робоча камера

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Емальовані поверхні	▪ Гарячий лужний розчин ▪ Розчин оцту ▪ Засіб для очищення духовок ▪ Спіраль із нержавіючої сталі	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Залиште дверцята приладу після очищення відкритими, щоб робоча камера висохла. **Нотатки** ▪ 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.
Самоочищувальні поверхні	-	Зважайте на вказівки щодо використання самоочищувальних поверхонь. → *"Відновлення самоочищувальних поверхонь у робочій камері", Сторінка 30*
Підвісні каркаси	▪ Гарячий лужний розчин ▪ Спіраль із нержавіючої сталі	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. **Нотатка:** Від'єднайте підвісні каркаси для ретельного очищення. → *"Підвісні каркаси", Сторінка 35*
Приладдя	▪ Гарячий лужний розчин ▪ Засіб для очищення духовок ▪ Спіраль із нержавіючої сталі	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Емальоване приладдя можна мити у посудомийній машині. Не використовуйте спіраль з нержавіючої сталі в ємностях для приготування на парі з нержавіючої сталі. Видаліть забруднення в ємностях для приготування на парі від крохмалистих продуктів (наприклад, рису) водним розчином оцту.
Резервуар для води	▪ Гарячий лужний розчин	Щоб видалити залишки очисного засобу після очищення, ретельно промийте елементи чистою водою. Щоб просушити резервуар для води після очищення, залиште його сушитися з відкритою кришкою. Висушіть ущільнювач на кришці. Не мийте його у посудомийній машині.
Термометр	▪ Гарячий лужний розчин	При стійких забрудненнях скористайтеся щіткою. Не мийте його у посудомийній машині.

18.2 Чищення приладу

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – 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.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – 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.
→ *"Засоби для очищення", Сторінка 28*

1. Очищуйте прилад гарячим лужним розчином і ганчіркою для посуду.
   - ▸ Для деяких поверхонь можна використовувати альтернативні очисні засоби.
     → *"Відповідні очисні засоби", Сторінка 28*

2. Витріть насухо м'яким рушником.

Відновлення самоочищувальних поверхонь у робочій камері

Задня стінка в робочій камері самоочищується. Самоочищувальні поверхні вкриті шаром пористої матової кераміки і мають шорстку поверхню. Під час роботи приладу бризки жиру, що утворюються при випіканні, смаженні або приготуванні на грилі, поглинаються самоочищувальними поверхнями і видаляються. Якщо під час експлуатації самоочищувальні поверхні більше не очищуються належним чином, розігрійте робочу камеру.

УВАГА

Якщо не очищувати самоочищувальні поверхні регулярно, вони можуть пошкодитися.

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

1. Вийміть з робочої камери приладдя та посуд.
2. Зніміть підвісні каркаси та вийміть з робочої камери.
   → *"Підвісні каркаси", Сторінка 35*
3. Видаліть інтенсивні забруднення лужним розчином та м'яким рушником:
   - з гладеньких емальованих поверхонь
   - з внутрішньої частини дверцят приладу
   - зі скляної кришки лампи підсвічування духової шафи

   Це запобігає появі плям, які неможливо видалити.
4. Вийміть предмети з робочої камери. Робоча камера повинна бути пустою.
5. Встановіть вид нагрівання «4D-Гаряче повітря».
6. Встановіть максимальну температуру.
7. Увімкніть прилад.
8. Вимкніть прилад через 1 годину.
9. Коли прилад охолоне, за потреби протріть робочу камеру вологим рушником.
   Нотатка: На самоочищувальних поверхнях можуть утворитися плями. Залишки цукру і яєчного білка в продуктах не розкладаються і прилипають до поверхні. Червоні плями — це залишки солоних продуктів, а не сліди іржі. Такі плями не є небезпечними для здоров'я. Плями не погіршують здатність самоочищувальних поверхнях до очищення.
10. Встановіть підвісні каркаси.
    → *"Підвісні каркаси", Сторінка 35*

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

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ошпарювання!**

З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.

- Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

Нотатка: Під час виконання програми підтримання чистоти лампа підсвічування духової шафи не горить.

Вимога: Робоча камера повністю охолола.

1. Вийміть приладдя з робочої камери.
2. **УВАГА –** Дистильована вода у робочій камері спричиняє корозію.
   - Не використовуйте дистильовану воду.

   Змішайте 0,4 л води з краплею мийного засобу і налийте на дно робочої камери по центру.
3. У меню натисніть на "Очищення".
4. Натисніть "Програма підтримання чистоти". Тривалість не можна змінити.
5. Натисніть start stop.

✔ На дисплеї з'являється вказівка про необхідну підготовку до запуску програми підтримання чистоти.

6. Підтвердіть вказівку.

✔ Програма підтримки чистоти запускається, і починається зворотній відлік тривалості.

✔ Коли програма підтримання чистоти завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.

7. Вимкніть прилад кнопкою .
8. .
   → *"Очищення робочої камери після програми підтримки чистоти", Сторінка 30*

19.2 Очищення робочої камери після програми підтримки чистоти

УВАГА

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

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

1. Залиште прилад охолонути.
2. Зберіть воду, що залишилась в робочій камері, за допомогою всмоктуючої губки.
3. Гладенькі емальовані поверхні у робочій камері очищуйте ганчіркою для миття або м'якою щіткою. Залишки, що в'їлися, видаляйте металевим шкребком зі скрученої спіралі з високоякісної сталі.
4. Вапняні відкладення видаліть ганчіркою, змоченою в оцті, а потім змийте чистою водою.
5. Витріть робочу камеру м'яким рушником.
6. Щоб робоча камера повністю висохла, залиште дверцята приладу відчиненими приблизно на 1 годину або скористайтеся функцією сушіння.
   → *"Регулювання сушіння", Сторінка 31*

20 Видалення накипу

Щоб ваш прилад функціонував належним чином, регулярно виконуйте видалення накипу.
Частота видалення накипу залежить від роботи із застосуванням пари та жорсткості води. Прилад показує, якщо залишилося 5 або менше можливих режимів роботи з парою. Якщо не видалити накип, ви більше не зможете встановити режим роботи з парою.

Програма видалення накипу складається з декількох етапів та триває прибл. 70-95 хвилин:
- Видалення накипу (прибл. 55-70 хвилин)
- Перше промивання (прибл. 8-12 хвилин)
- Друге промивання (прибл. 8-12 хвилин)

Із гігієнічних міркувань програму видалення накипу потрібно виконувати до кінця.
Якщо перервати програму видалення накипу, більше не можна буде встановити жоден режим роботи. Щоб прилад знову був готовий до роботи, виконайте 2 цикли промивання.

20.1 Підготовка до видалення накипу

УВАГА
Час, необхідний для видалення накипу, залежить від рекомендованого нами засобу для видалення накипу. Інші засоби для видалення накипу можуть пошкодити прилад.
- ▸ Використовуйте лише рекомендований нами рідкий засіб для видалення накипу.

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

1. Для приготування розчину для видалення накипу змішайте засіб для видалення накипу з водою:

Версія засобу для видалення накипу	Засіб для видалення накипу	Вода
Об'єм пляшки 500 мл	200 мл	400 мл
Об'єм пляшки 250 мл	500 мл	100 мл

Порада: Рекомендований нами рідкий засіб для видалення накипу можна придбати в інтернет-магазині або в службі обслуговування клієнтів. Під час придбання вказуйте точне найменування (номер E) свого приладу.
2. Відкрийте панель управління.
3. Вийміть резервуар для води та наповніть отриманим розчином для видалення накипу.
4. Вставте резервуар для води, наповнений розчином для видалення накипу.
5. Закрийте панель управління.

20.2 Встановлення програми видалення накипу

Вимога:

→ *"Підготовка до видалення накипу", Сторінка 31*
1. У меню натисніть на "Очищення".
2. Натисніть "Видалення накипу".
   Тривалість не можна змінити.
3. Натисніть start stop.

✔ На дисплеї з'являється вказівка про необхідні підготовчі дії для видалення накипу.
4. Підтвердіть вказівку.

✔ Програма видалення накипу запускається, і починається зворотній відлік тривалості.
✔ Після завершення першого етапу програми видалення накипу лунає сигнал. Прилад пропонує двічі виконати промивання.
5. Для промивання:
   - ▸ Відкрийте панель управління та вийміть резервуар для води.
   - ▸ Ретельно промийте резервуар і заповніть водою.
   - ▸ Вставте резервуар для води і закрийте панель управління.

✔ Коли промивання завершиться, пролунає сигнал.
6. Після завершення другого промивання:
   - ▸ Спорожніть та просушіть резервуар для води.
     → *"Спорожнення резервуара для води", Сторінка 19*
   - ▸ Вимкніть прилад кнопкою ⏻.

21 Сушіння

Щоб не залишалося вологи, висушуйте робочу камеру після використання режиму з парою та після проведення програми підтримання чистоти.

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.

21.1 Висушити робочу камеру

Ви можете дати робочій камері висохнути або можете використовувати функцію «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 "Функція сушіння".
     → *"Регулювання сушіння", Сторінка 31*

Регулювання сушіння

Вимога:

→ *"Висушити робочу камеру", Сторінка 31*
1. У меню натисніть на "Очищення".
2. Натисніть "Функція сушіння".
   Тривалість не можна змінити.

3. Натисніть start stop.
✔ На дисплеї з'являється вказівка про необхідні підготовчі дії до сушіння.
4. Підтвердіть вказівку.
✔ Сушіння запускається, і починається відлік тривалості.
✔ Коли сушіння завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.
5. Вимкніть прилад кнопкою ⏻.
6. Щоб повністю висушити робочу камеру, відчиніть дверцята приладу та залиште їх відчиненими на 1-2 хвилини.

22 Дверцята приладу

Для ретельного очищення дверцят приладу їх можна розібрати.

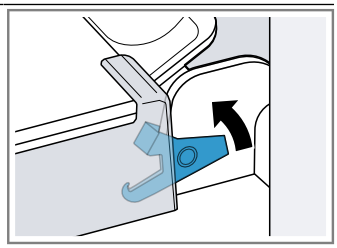
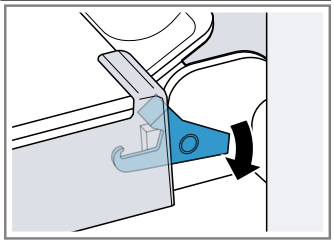
Нотатка: Протріть піддон для збирання конденсату не надавлюючи на нього.

22.1 Демонтаж дверцят приладу

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.
▸ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.
Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.
▸ Не просовуйте руки в область шарнірів.

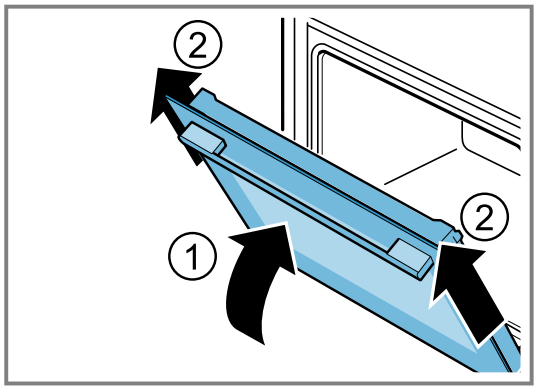
1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Якщо на петлях немає стопорного механізму, вони заскакують із великою силою.
▸ Слідкуйте за тим, щоб стопорні механізми завжди були повністю закриті або при зніманні дверцят приладу повністю відкриті.

Відкрийте фіксатори на лівій та правій петлі.

Фіксатор відкритий	 Петля зафіксована та не може закритися.
Фіксатор закритий	 Дверцята приладу заблоковано, їх не можна зняти.

✔ Фіксатори відкриті. Петлі зафіксовані та не можуть закритися.

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

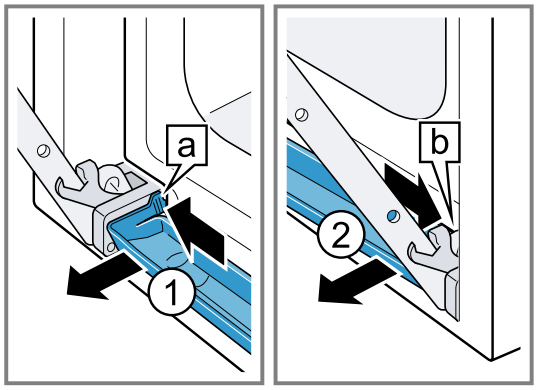


4. Обережно покладіть дверцята приладу на рівну поверхню.

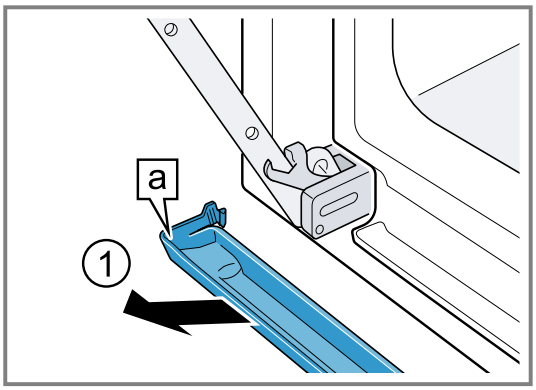
Демонтаж піддона для конденсату

Нотатки
- Протирайте піддон для конденсату після кожного режиму роботи з парою або перед кожним демонтажем.
- Піддон для конденсату заборонено мити в посудомийній машині

Вимога: Дверцята приладу потрібно зняти.
1. Натискайте на ліву поверхню натискання [a] ①, поки гачок не відчепиться.
2. Натискайте на праву поверхню натискання [b] ②, поки гачок не відчепиться.

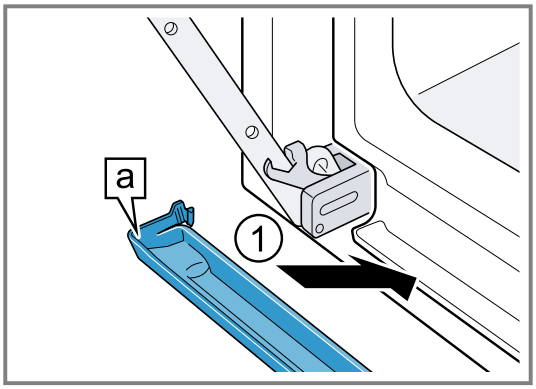


3. Злегка нахиляйте піддон для конденсату вперед, доки не розфіксуються нижні гайки.
4. Витягніть піддон для конденсату [a] обома руками під кутом вгору ①.

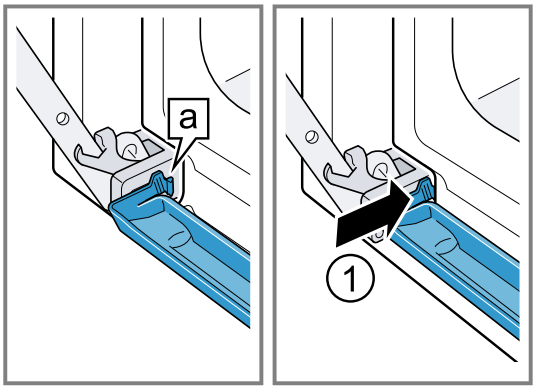


Встановлення піддона для конденсату

1. Вставте піддон для конденсату [a] під кутом обома руками ①.



2. Зафіксуйте гаки [a] піддона для конденсату ліворуч та праворуч у вирізі ①.



3. Втисніть піддон для конденсату, доки не зафіксуються гаки праворуч, ліворуч та знизу.

✔ Піддон для конденсату встановлений горизонтально.

22.2 Встановлення дверцят

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**

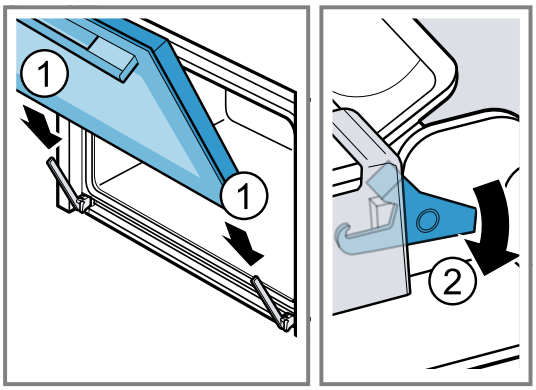
Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

▸ Не просовуйте руки в область шарнірів.

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

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

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



✔ Фіксатори закриті. Дверцята приладу заблоковано, їх не можна зняти.

4. Зачиніть дверцята приладу.

22.3 Демонтаж скла дверцят

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**

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

▸ Не просовуйте руки в область шарнірів.

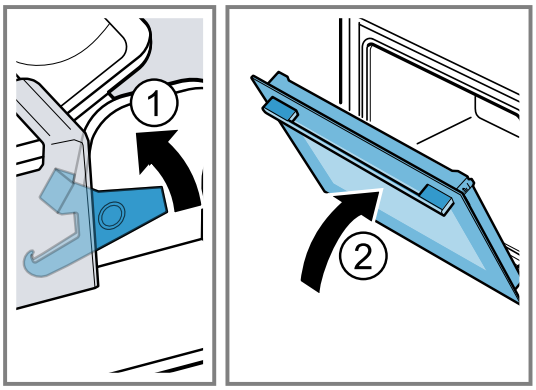
Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

▸ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Відкрийте фіксатори на лівій та правій петлі ①.

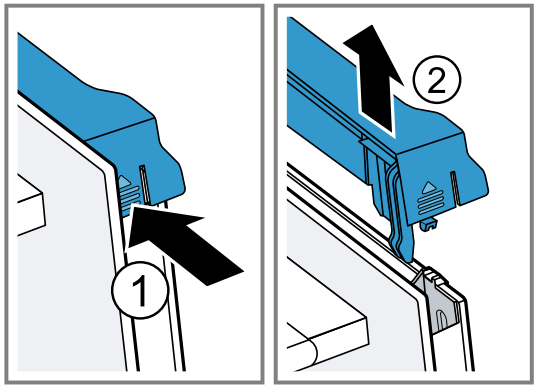
✔ Фіксатори відкриті. Петлі зафіксовані та не можуть закритися.

3. Закрийте дверцята до упору ②.

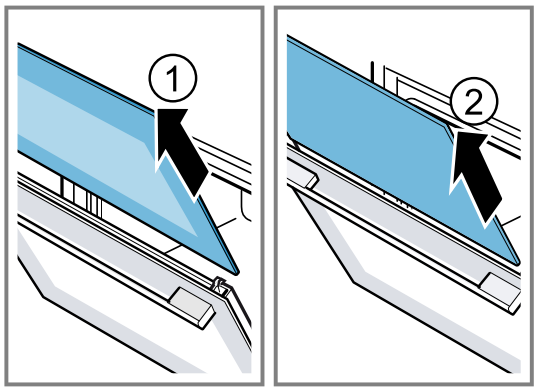


4. Натискайте захисну панель дверцят ззовні ліворуч та праворуч ①, поки вона не розфіксується.

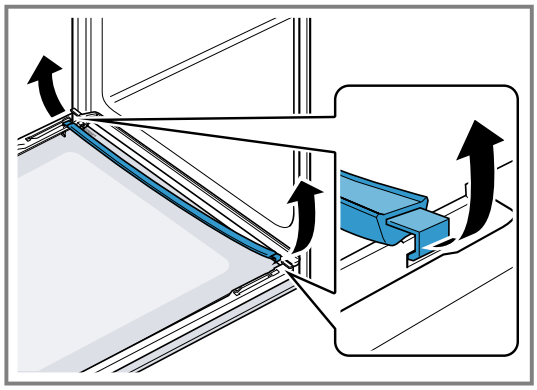
5. Зніміть захисну панель дверцят ②.



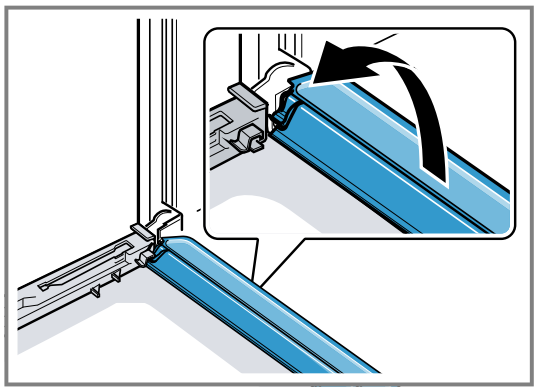
6. Витягніть внутрішнє скло ① і обережно помістіть на рівну поверхню.
7. Витягніть проміжне скло ② і обережно помістіть на рівну поверхню.



8. Залежно від типу приладу, відкрийте дверцята приладу та зніміть ущільнювач дверцят, якщо він є.



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



10. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
    Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.
    - ▸ Не використовуйте агресивні абразивні матеріали або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню.

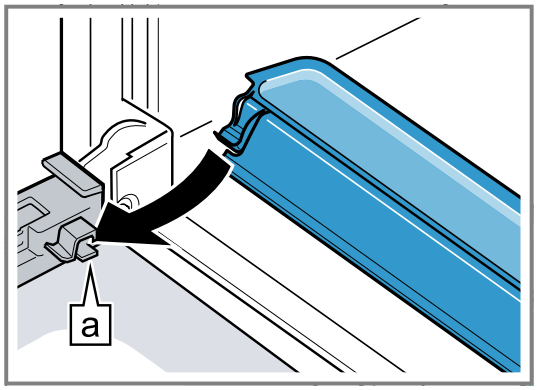
    Очистіть зняте скло дверцят з обох боків за допомогою засобу для очищення скла та м'якої ганчірки.
11. Протріть конденсатний бак ганчіркою, змоченою у гарячому лужному розчині.
12. Очистіть дверцята приладу.
    → *"Відповідні очисні засоби", Сторінка 28*
13. Висушіть скло дверцят та вставте на місце.
    → *"Встановлення скла дверцят", Сторінка 34*

22.4 Встановлення скла дверцят

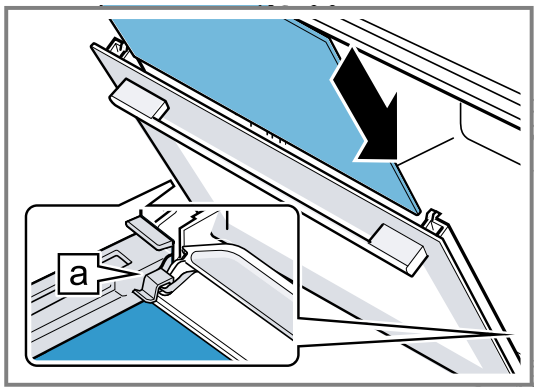
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.
- ▸ Не просовуйте руки в область шарнірів.

Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.
- ▸ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

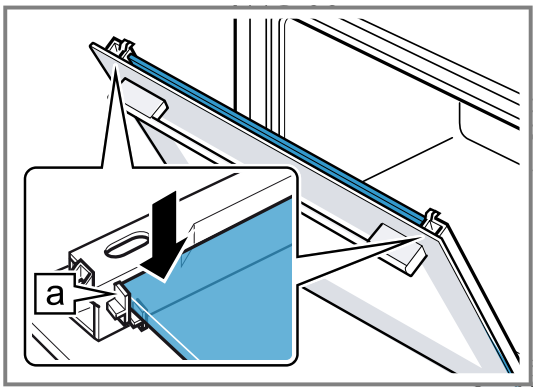
1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Вертикально вставте конденсатний бак у тримач [a] та переверніть вниз.



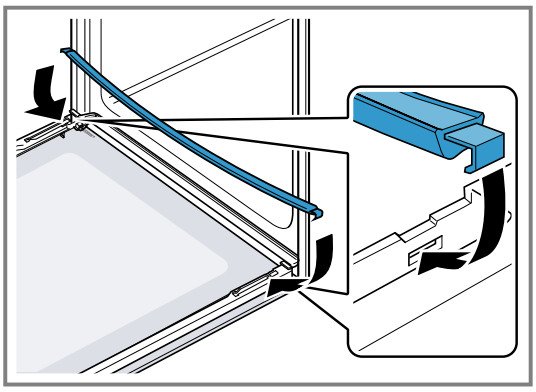
3. Посуньте проміжне скло у лівий та правий тримач [a].



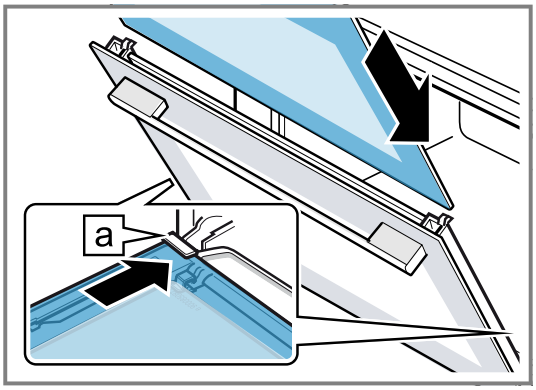
4. Натисніть на проміжне скло вгорі, поки воно не зафіксується у лівому та правому тримачі [a].



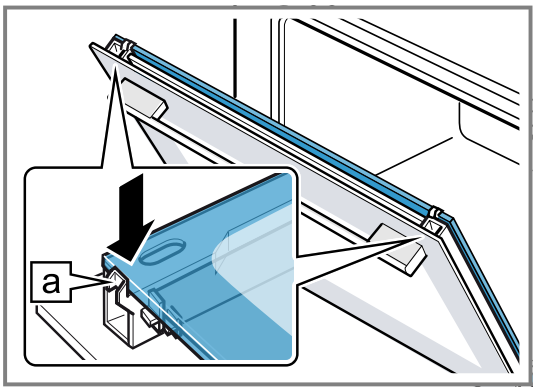
5. Залежно від типу приладу, відкрийте дверцята приладу та встановіть ущільнювач дверцят, якщо він є.



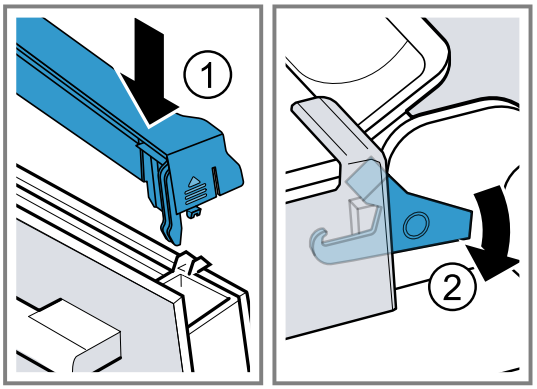
6. **Нотатка:** Під час встановлення скла переконайтеся, що глянцева сторона скла повернута назовні, а виріз — вгорі ліворуч та праворуч.
Посуньте внутрішнє скло у лівий та правий тримач [a].



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



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



✔ Фіксатори закриті. Дверцята приладу заблоковано, їх не можна зняти.

11. Зачиніть дверцята приладу.

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

23 Підвісні каркаси

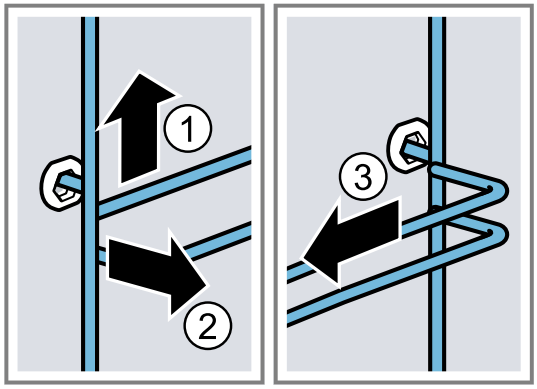
Підвісні каркаси можна зняти для ретельного очищення їх та робочої камери або заміни каркасів.

23.1 Зняття підвісних каркасів

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!**
Підвісні каркаси дуже сильно нагріваються
- Не торкайтесь розпечених підвісних каркасів.
- Завжди давайте приладу охолонути.
- Не підпускайте дітей до приладу.

1. Припіднімiть підвісний каркас ① та зніміть ②.

2. Витягніть підвісний каркас вперед ③ та вийміть.



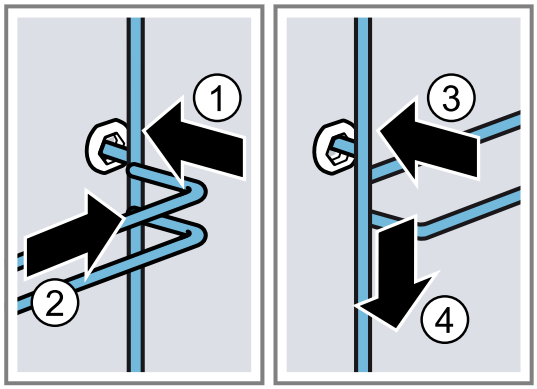
3. Очистіть підвісний каркас.
→ *"Засоби для очищення", Сторінка 28*

23.2 Встановлення підвісних каркасів

Нотатки

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

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



24 Усунення несправностей

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

Порада: Підключіть пристрій до програми Home Connect, щоб автоматично отримувати оновлення програмного забезпечення. Це дозволяє усувати помилки, поліпшувати продуктивність і завантажувати нові функції.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!
Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть складати небезпеку для користувача.
- ▸ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▸ Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.
→ *"Сервісні центри", Сторінка 38*

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!
Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.
- ▸ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▸ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▸ У разі пошкодження мережного або з'єднувального кабелю цього приладу його потрібно замінити спеціальним мережним або з'єднувальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.
- ▸ У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його мають замінити підготовлені фахівці.

24.1 Несправності в роботі

Несправність	Причина й усунення несправності
Прилад не працює.	Спрацював запобіжник у розподільному блоці. ▸ Перевірте запобіжник на електричному щиті.
	Зник струм. ▸ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні.
	Помилка електроніки **1.** Відключіть прилад від електромережі щонайменше на 30 секунд, вимкнувши запобіжник. **2.** Скиньте основні установки до заводських. → *"Основні параметри", Сторінка 25*
На дисплеї з'являється «Мова українська».	Зник струм. ▸ Для першого введення в експлуатацію прийміть налаштування. → *"Перше введення в експлуатацію", Сторінка 12*
Режим не запускається або переривається.	Можливі різні причини. ▸ Перевірте вказівки, що з'являються на дисплеї. → *"Відображення інформації", Сторінка 14*

Несправність	**Причина й усунення несправності**
Режим не запускається або переривається.	Несправність у роботі ▸ Зверніться до . → *"Сервісні центри", Сторінка 38*
Прилад не нагріває.	Увімкнений демонстраційний режим. **1.** Ненадовго відключіть прилад від мережі, вимкнувши та знову увімкнувши запобіжник у розподільному блоці. **2.** Вимкніть демонстраційний режим протягом прибл. 5 хвилин в основних налаштуваннях. → *"Зміна основних установок", Сторінка 25*
	Зник струм. ▸ Одноразово відчиніть та зачиніть дверцята після збою електроживлення. ✔ Прилад перевіряє налаштування та готовий до роботи.
Поточний час не відображається, якщо прилад вимкнено.	Основні установки було змінено. ▸ Змініть основні установки для відображення годинника. → *"Основні параметри", Сторінка 25*
Home Connect працює неправильно.	Можливі різні причини. ▸ Перейдіть на сайт *www.home-connect.com*.
Панель управління не відкривається.	Спрацював запобіжник у розподільному блоці. ▸ Перевірте запобіжник на електричному щиті.
	Зник струм. ▸ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні.
	Несправність у роботі **1.** Зателефонуйте до сервісної служби. → *"Сервісні центри", Сторінка 38* **2.** Якщо у резервуарі для води є вода, спорожніть його: ▸ Відчиніть дверцята приладу. ▸ Візьміться праворуч та ліворуч під панеллю. ▸ Повільно витягніть панель та посуньте вгору.
Дуже сильне утворення пари під час режиму роботи з парою.	Прилад автоматично виконує калібрування. Жодні дії не потрібні.
	Якщо час приготування занадто короткий, прилад не відкалібрується автоматично. Якщо пари утворюється все ще багато, повторіть калібрування приладу. **1.** Відновіть заводські установки приладу. → *"Основні параметри", Сторінка 25* **2.** Повторіть калібрування. → *"Перед першим використанням", Сторінка 12*
Прилад пропонує видалити накип без попередньої появи лічильника.	Встановлений діапазон жорсткості води занадто низький. **1.** Виконайте видалення накипу з приладу. → *"Видалення накипу", Сторінка 31* **2.** Перевірте жорсткість води та встановіть в основних установках. → *"Основні параметри", Сторінка 25*
Прилад пропонує виконати промивання.	Під час видалення накипу була перервана подача електроенергії або вимкнений прилад. ▸ Промийте прилад. → *"Видалення накипу", Сторінка 31*
На дисплеї відображається вказівка "«Заповніть резервуар для води»", хоча резервуар для води заповнений.	Резервуар для води не зафіксований. ▸ Правильно вставте резервуар для води, щоб він зафіксувався у тримачі. → *"Наповніть резервуар для води", Сторінка 17*
	Резервуар для води випав. Деталі у резервуарі для води від'єдналися через вібрацію. Резервуар для води протікає. ▸ Замовте новий резервуар для води. → *"Сервісні центри", Сторінка 38*
	Несправність у роботі ▸ Не використовуйте демінералізовану або фільтровану воду. → *"Перед першим використанням визначте жорсткість води", Сторінка 12*
	Датчик несправний. ▸ Зверніться до . → *"Сервісні центри", Сторінка 38*
Кнопки блимають.	За панеллю управління утворився конденсат. Жодні дії не потрібні. Щойно конденсат випарується, кнопки перестануть блимати.

Несправність	Причина й усунення несправності
Під час готування з парою чути плескіт води.	Водяна пара викликає холодовий/тепловий ефект у заморожених продуктах. Жодні дії не потрібні.
Прилад гуде під час роботи та після вимкнення.	Перевірка роботи насоса створює шум під час роботи. Жодні дії не потрібні.
Освітлення робочої камери не працює.	Основні установки було змінено. ▸ Змініть основні установки для освітлення. → *"Основні параметри", Сторінка 25*
	Несправна світлодіодна лампа. ▸ Зверніться до . → *"Сервісні центри", Сторінка 38*
Досягнуто максимальної тривалості роботи.	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. **1.** Щоб продовжити режим роботи, спочатку вимкніть прилад, натиснувши ⏻, а потім знов увімкніть. Знову налаштуйте і запустіть режим. **2.** Якщо ви не плануєте використовувати прилад, вимкніть його, натиснувши ⏻. **Порада:** Щоб запобігти небажаному вимкненню приладу, встановіть тривалість. → *"Функції часу", Сторінка 15*
На дисплеї з'являється буквено-цифровий код помилки, наприклад E0111.	Електронне обладнання розпізнало несправність. **1.** Вимкніть прилад і знову ввімкніть 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", Сторінка 38*
Незадовільний результат приготування.	Було встановлено невідповідні налаштування. Значення налаштування, наприклад температура або тривалість, залежать від рецепту, кількості та продуктів. ▸ Наступного разу встановіть нижче або вище значення. **Порада:** Більше інформації про приготування, відповідні значення налаштування та рецепти ви можете знайти в Home Connect додатку або на нашому сайті *www.bosch-home.com*.

25 Утилізація

25.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

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



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

26 Сервісні центри

Ви можете отримати у нашому сервісному центрі оригінальні запасні частини, необхідні для функціонування та придатні для зберігання, протягом 15 років після випуску вашого пристрою на ринок.
За додатковою інформацією зверніться до нашої сервісної служби.

Для отримання детальної інформації про гарантійний термін та умови гарантії у вашій країні, будь ласка, використовуйте QR-код на вкладеному документі з інформацією про сервісні контакти та умови гарантії, зв'яжіться з нашою сервісною службою, вашим дилером або відвідайте наш веб-сайт.

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Верi-Штрасе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна
Ви можете знайти контактні дані сервісної служби за допомогою QR-коду на документі з інформацією про сервісні контакти та гарантійні умови, який додається, або на нашому веб-сайті.
Цей виріб містить джерела світла класу енергоефективності G. Ці джерела світла можна придбати як запчастину, а заміняти їх можна тільки кваліфікованим спеціалістам.
Інформацію згідно з регламентом (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 та (EU) 2023/826 можна знайти в мережі Інтернет за адресою *www.bosch-home.com* на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.

26.1 Номер виробу (E-Nr.), заводський номер (FD) і порядковий номер (Z-Nr.)

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.), заводський номер (FD) і порядковий номер приладу (Z-Nr.), які можна знайте на заводській табличці приладу.
Щоб знайти заводську табличку з номерами, відчиніть дверцята приладу. У деяких приладах із паровою функцією заводську табличку можна знайти за панеллю.



Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.
Інформація про пристрій може також бути відображена в основних установках.
→ *"Основні параметри", Сторінка 25*

27 Інформація про безкоштовне ПЗ і ПЗ з відкритим вихідним кодом

Цей продукт містить програмні компоненти, які ліцензовані власниками авторських прав як вільне або відкрите програмне забезпечення.
Відповідна інформація про ліцензію зберігається на побутовому приладі. Доступ до відповідної інформації про ліцензію також можливий через додаток Home Connect: «Профіль -> Юридична інформація -> Інформація про ліцензію». [1] Завантажити інформацію про ліцензію також можна на сайті фірмової продукції. (Шукайте на сайті продукції модель свого приладу й додаткові документи.) Відповідну інформацію можна також запитати за адресою ossrequest@bshg.com або BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München (Німеччина).
Відповідний вихідний код буде наданий на запит.
Запит можна надіслати на адресу ossrequest@bshg.com або BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München (Німеччина).
Тема листа: „OSSREQUEST“
Витрати на опрацювання вашого запиту покриваєте ви.
Ця пропозиція чинна три роки від дати придбання або принаймні до кінця періоду, упродовж якого ми надаємо підтримку й запчастини для відповідного приладу.

28 Декларація відповідності

Цим компанія BSH Hausgeräte GmbH заявляє, що прилад із функцією Home Connect відповідає основним вимогам та іншим застосовним положенням Директиви 2014/53/EU.
Докладну декларацію відповідності RED можна знайти в Інтернеті за адресою *www.bosch-home.com* на сторінці опису вашого приладу в розділі додаткових документів.

CE

Частота 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт
Діапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 200 мВт

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PI	PT	RO	CI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
WLAN (Wi-Fi) 5 ГГц: лише для експлуатації в приміщеннях.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
WLAN (Wi-Fi) 5 ГГц: лише для експлуатації в приміщеннях.							

[1] Залежно від комплектації приладу

Справжнім «БСХ Хаузгерете ГмбХ» заявляє, що прилад з обладнанням радіодоступу відповідає Технічному регламенту радіообладнання; повний текст декларації про відповідність доступний на веб-сайті за такою адресою: *www.bosch-home.com.ua*

29 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.

Порада: Більше інформації про приготування, відповідні значення налаштування та рецепти ви можете знайти в Home Connect додатку або на нашому сайті *www.bosch-home.com*.

29.1 Загальні вказівки щодо приготування

Зважайте на цю інформацію при приготуванні страв.

- Температура та тривалість готування залежать від кількості продуктів та рецепту. Тому вказаний діапазон регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури.
- Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Якщо ви все ж перед готуванням бажаєте розігріти духову шафу, встановлюйте приладдя тільки після попереднього розігрівання робочої камери.
- Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.

Відповідне приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет.
→ *"Інше приладдя", Сторінка 11*

29.2 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 1.
- 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

Кращий результат досягається при приготуванні на наступних рівнях встановлення.
При випіканні на одному рівні використовуйте рівень встановлення 1.

Випікання на 2 рівнях	Висота
Універсальне деко	3
Деко для випікання	1
Дві решітки з формами на них	3

Випікання на 2 рівнях	Висота
	1

Використовуйте вид нагрівання «Гаряче повітря 4D».

Нотатка: Випічка, одночасно вставлена в деках або формах для випікання не повинна бути готовою одночасно.

29.3 Вказівки щодо смаження, тушкування та приготування на грилі

- Рекомендовані налаштування застосовуються до їжі щойно з холодильника та до птиці без фарширування, готової до смаження.
- Покладіть птицю на посуд грудкою або шкіркою вниз.
- Переверніть печеню, страву для гриля або цілу рибу прибл. через ½ - ⅔ зазначеного часу.
- Завдяки термометру можливе найточніше готування. Зважайте на важливу інформацію щодо правильного використання. → *Сторінка 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 збору рідини, що стікає, підставте універсальне деко з покладеною решіткою на відповідний рівень встановлення.
- 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.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ошпарювання!
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.
Гриль з конвекцією добре підходить для приготування цілої птиці та риби, а також м'яса, наприклад, хрусткої скоринки.

- 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.

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

29.4 Вказівки щодо готування на парі

Готуйте страви в щадному режимі. Продукти залишаться особливо соковитими.
На відміну від приготування з подачею пари, м'ясо не матиме скоринки.

- Використовуйте відкритий, термостійкий та придатний для готування на парі посуд.
- Найкраще підійде перфорована ємність для приготування на парі розміром XL. Щоб зібрати рідину, що стікає, вставте універсальне деко у робочу камеру на один рівень нижче.
  Також можна поставити на решітку скляну ємність.
- Вкрийте страву плівкою, яку зазвичай використовуєте для готування на водяній бані, наприклад, харчовою плівкою.
- Страву не потрібно перевертати.
- За бажанням можна обсмажити м'ясо, птицю або рибу перед тим, як готувати на парі. Скоротіть час приготування.
- Для більших шматків потрібен триваліший час нагрівання та триваліше приготування.
- Якщо ви використовуєте кілька шматків однакової ваги, прилад подовжує час нагрівання. Тривалість готування не змінюється.
- Під час приготування на парі відкривайте дверцята приладу якомога рідше. Після завершення приготування протріть піддон для конденсату. Переповнення піддону для конденсату може призвести до пошкодження меблів.
- У головному меню інструкції з експлуатації наведено інформацію, як встановити режим готування на парі.
  → *"Пара", Сторінка 17*

Овочі на декількох рівнях одразу
Ви можете приготувати кілька страв або ціле меню на двох рівнях, наприклад, броколі та картоплю.
→ *Сторінка 44*

Рис або зернові
- Додайте воду або рідину у вказаному співвідношенні. Наприклад, 1 : 1,5 означає 150 мл рідини на 100 г рису.

29.5 Вказівки щодо приготування напівфабрікатів

- Результат готування дуже сильно залежить від продукту. Потемніння від смаження та нерівномірна обробка можуть статися ще на етапі підготування вихідних продуктів.
- Не використовуйте заморожені продукти, якщо вони дуже сильно вкриті льодом. Видаліть налідь зі страви.
- Зніміть обгортку з напівфабрикату.
- Якщо ви готуєте або розігріваєте напівфабрикати в посуді, використовуйте термостійкий посуд.
- Рівномірно розділіть окремі продукти, такі як булочки та напівфабрикати з картоплі, на приладді. Залиште трохи місця між окремими шматочками.
- Дотримуйтесь вказівок виробника, зазначених на упаковці.

29.6 Вибір страви

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

Рекомендовані налаштування для різних страв

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання	Температура, °C/ рівень гриля	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Пиріг із здобного тіста, нижний	Форма для кексу або Прямокутна форма	1	▭	150-170	-	60-80
Фруктовий/сирний торт з пісочного тіста	Рознімна форма Ø 26 см	1	▭	170-180	-	60-80
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма Ø 28 см	1	⊛	150-160	1 Вимк.	**1.** 10 **2.** 25-35
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма Ø 28 см	1	⊛	150-160	-	50-60
Пиріг з пісочного тіста з соковитою начинкою	Універсальне деко	1	▭	160-180	-	60-80

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання	Температура, °C/ рівень гриля	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Пиріг з дріжджового тіста з соковитою начинкою	Універсальне деко	1		180-190	-	30-45
Бісквітний рулет	Деко для випікання	1		190-210 [1]	1	10-15
Кекси	Деко для кексів	1		170-190	-	15-30
Дрібна дріжджова випічка	Деко для випікання	1		160-180	2	25-35
Печиво домашнє	Деко для випікання	2		140-160	-	15-30
Домашнє печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		130-150	-	20-35
Хліб, 750 г	Універсальне деко або Прямокутна форма	1		**1.** 210-220 **2.** 180-190	3 Вимк.	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Хліб, 1500 г	Універсальне деко або Прямокутна форма	1		**1.** 210-220 **2.** 180-190	3 Вимк.	**1.** 10-15 **2.** 45-55
Хліб, 1500 г	Універсальне деко або Прямокутна форма	1		200-210	-	35-45
Лаваш	Універсальне деко	2		220-230	3	20-30
Булочки, свіжі	Деко для випікання	1		200-220	2	20-30
Піца, свіжа	Деко для випікання	1		180-200	-	20-30
Піца, свіжа, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		180-190	-	35-45
Піца, свіжа, тонкий корж, на деці для піци	Форма для піци	1		210-230	-	20-30
Турецький пиріг (бьорек)	Універсальне деко	1		180-190	-	35-45
Французький пиріг кіш	Форма з темним покриттям для кішу	1		190-210	-	30-45
Французька піца фламкухен	Універсальне деко	1		240-250 [1]	-	10-18
Запіканка, пікантна, з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	1		200-220	-	35-55
Запіканка, пікантна, з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	1		160-170	2	40-50
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки	Форма для запіканок	1		170-180	-	50-65
Курча, 1,3 кг, нефаршироване	Решітка	1		200-220	-	60-70
Курча, 1,3 кг, нефаршироване	Решітка	1		200-220	2	50-60
Філе грудинки курчати, на парі	Перфорована ємність для приготування на парі	2		100	-	15-25
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Решітка	2		200-220	2	30-45
Гусак, нефарширований, 3 кг	Решітка	1		160-180	-	120-150
Гусак, нефарширований, 3 кг	Решітка	1	**1.** **2.** **3.**	**1.** 130-140 **2.** 150-160 **3.** 170-180	2 2 Вимк.	**1.** 110-120 **2.** 20-30 **3.** 30-40

[1] Попередньо прогрійте прилад.

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання	Температура, °C/ рівень гриля	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Решітка	1		180-200	-	120-130
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		180-190	-	120-140
Свинина для запікання зі шкіркою, наприклад, лопатка, 2 кг	Відкритий посуд	1	**1.** **2.** **3.**	**1.** 100 **2.** 170-180 **3.** 200-210	Вимк. 1 Вимк.	**1.** 25-30 **2.** 60-80 **3.** 20-30
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Решітка	1		210-220	-	40-50
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Відкритий посуд	1		190-200	1	50-60
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	1		200-220	-	130-140
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	1		200-220	-	140-160
Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Решітка	1		220-230	-	60-70
Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		190-200	1	65-80
Бургер, 3-4 см заввишки	Решітка	2		3	-	20-30 [1]
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Решітка	1		170-190	-	50-70
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		170-180	1	80-90
Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад, форель	Решітка	1		170-190	-	20-30
Риба, смажена, ціла, 300 г, наприклад, форель	Універсальне деко	1		**1.** 170-180 **2.** 160-170	2 Вимк.	**1.** 15-20 **2.** 5-10
Риба на парі, ціла, 300 г, наприклад, форель	Перфорована ємність для приготування на парі	2		80-90	-	15-25
Рибне філе, без панірування, на парі	Перфорована ємність для приготування на парі	2		80-100	-	10-16
Цвітна капуста, цілі качани, приготування на парі	Перфорована ємність для приготування на парі	2		120	-	20-30
Морква, скибочками, приготування на парі	Перфорована ємність для приготування на парі	2		120	-	5-7
Шпинат, готування на парі	Перфорована ємність для приготування на парі	2		100	-	2-3
Картопля «в мундирі», ціла	Перфорована ємність для приготування на парі	2		120	-	30-35
Довгозернистий рис, 1:1,5	Плаский посуд	1		110	-	12-17

[1] Переверніть страву після 2/3 загального часу.

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання	Температура, °C/ рівень гриля	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Яйця, зварені круто	Перфорована ємність для приготування на парі	2		100	-	9-12

Десерт

Приготування карамельного крему або крем-брюле

1. Приготуйте суміш для крему за вашим рецептом.
2. Залийте суміш висотою 2-3 см у формочки.
3. Помістіть формочки у перфоровану ємність для приготування на парі розміром XL.
4. Вкрийте страву фольгою, яку зазвичай використовуєте для готування на водяній бані, наприклад, харчовою плівкою.
5. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
6. Якщо формочки виготовлені з дуже темного металу, подовжіть час готування.

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, компотів

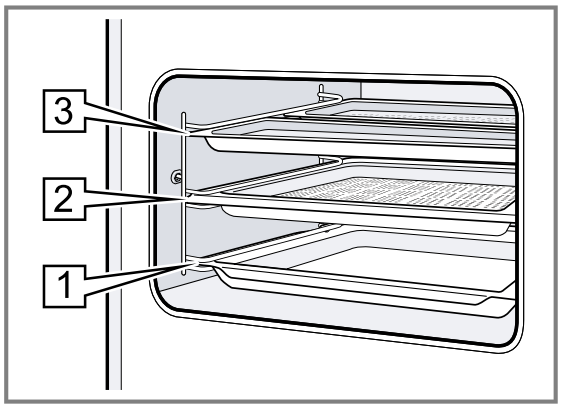
Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Крем-брюле	Порційні формочки	1		85	-	20-30
Карамельний крем	Порційні формочки	1		85	-	25-35
Йогурт	Порційні формочки	Дно робочої камери		35-40	-	300-360

Меню страв на парі

Рекомендовані налаштування та додаткова інформація щодо приготування страв.

Вказівки щодо складання меню

- Використовуйте придатне приладдя та правильно вставляйте його у духову шафу. →*Сторінка 10*



- Рівні встановлення:
  - Ємність для приготування на парі, розмір M: рівень 3
  - Ємність для приготування на парі, розмір XL: рівень 2
  - Універсальне деко: рівень 1
- Спочатку поставте у робочу камеру страву з довшим часом приготування. Інші страви додайте у потрібний час. Тоді вони всі будуть готові одночасно.
- Дотримуйтесь вказівок щодо приготування окремих страв.
  - Час нагрівання відрізняється залежно від розміру та ваги страви.
  - Час готування не залежить від кількості продуктів.
  - Використовуйте термостійкий посуд.
  - Накрийте суфле фольгою, наприклад, харчовою плівкою.
  - Універсальне деко завжди встановлюйте на рівень 1.
- У разі одночасного приготування кількох страв загальний час готування подовжується, оскільки під час кожного відчинення дверцят приладу з нього виходить пара, і йому треба знову нагріватися.
- Після одночасного приготування кількох страв насухо витріть робочу камеру і піддон для конденсату.

Рекомендовані налаштування для готування страв

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Варена картопля, порізана Філе лосося глибокої заморозки Брокколі	Перфорована ємність для приготування на парі, розмір M + Неперфорована ємність для приготування на парі, розмір M + Ємність для обробки парою, розмір XL	3+3+2		100	-	**1.** 30 **2.** 20 **3.** 10

29.7 Спеціальні види приготування

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

Томління

Для всіх ніжних страв, які ви бажаєте просмажити до середнього ступеня готовності/з кров'ю, до точно визначеної стадії. М'ясо та птиця залишаються соковитими та ніжними при повільному приготуванні за низьких температур.

Томління птиці або м'яса

Нотатка: Режим з затримкою кінця приготування для виду нагрівання «Томління/слабке нагрівання» неможливий.

Вимога: Робоча камера холодна.

1. Використовуйте абсолютно свіже та бездоганне м'ясо. Найкраще підходять шматки без кісток і з невеликою кількістю сполучної тканини.
2. Встановіть посуд на решітку у робочу камеру на рівень 1.
3. Попередньо розігрійте робочу камеру та посуд протягом прибл. 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.

Поради щодо томління

Тут ви знайдете поради для отримання ідеального результату при томлінні.

Побажання	Порада
Ви бажаєте приготувати у режимі томління качине філе.	▪ Покладіть холодне качине філе на сковорідку. ▪ Спочатку обсмажте з боку шкірки. ▪ Готуйте качине філе у режимі томління. ▪ Після томління підсмажте качине філе на грилі до хрумкої шкірки 3–5 хвилин.
Ви бажаєте подавати соковите м'ясо якомога теплішим.	▪ Підігрійте посуд, в якому подаватимете страву. ▪ Подавайте його з дуже гарячим соусом.

Рекомендовані налаштування для томління

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Тривалість смаження, хв	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Качине філе рожеве, по 300 г	Відкритий посуд	1	6-8		95 [1]	-	45-60
Свиняче філе, цілий шматок	Відкритий посуд	1	4-6		85 [1]	-	45-70
Яловиче філе, 1 кг	Відкритий посуд	1	4-6		85 [1]	-	90-120
Медальйони телячі, 4 см завтовшки	Відкритий посуд	1	4		80 [1]	-	40-60
Спинна частина ягняти, надрізана, по 200 г	Відкритий посуд	1	4		85 [1]	-	30-45

[1] Попередньо прогрійте прилад.

Air Fry

Готуйте страви з хрумкою скоринкою та невеликою кількістю жиру за допомогою Air Fry. Air Fry особливо підходить для продуктів, які ви зазвичай смажите у фритюрі в олії.

Зважайте на цю інформацію при готуванні страв з використанням Air Fry

Дотримуйтесь цих вказівок при готуванні страв у режимі Air Fry.

- Приготування в режимі Air Fry можливе лише на одному рівні.
- За допомогою емальоване деко для гриля Air-Fry, можна досягти найсмачніших результатів. Перфорована поверхня забезпечує найкращу циркуляцію повітря навколо їжі. Якщо деко для гриля Air-Fry не входить до стандартної комплектації приладу, його можна придбати як спеціальне приладдя.
- Не розігрівайте попередньо духову шафу.
- Не використовуйте папір для випікання. Повітря має циркулювати в робочій камері.
- Не розморожуйте продукти глибокого замороження.
- Рівномірно розкладіть продукти по деку для гриля Air-Fry або універсальному деку. Якщо можливо, розкладайте продукти на приладді лише одним шаром.
- Вставте приладдя в робочу камеру на рівень 2. Якщо ви використовуєте деко Air Fry, ви можете вставити порожнє універсальне деко на рівень 1, щоб захистити його від забруднення.
- Переверніть продукти через половину часу готування. Якщо продуктів багато, переверніть їх двічі.

Порада: Додавайте сіль тільки після завершення приготування. Так їжа буде хрумкішою.
Овочі в паніруванні можна готувати в режимі Air Fry. Щоб заощадити жир, оббризкайте панірування олією з пульверизатора. Це дозволить отримати хрумку скоринку з невеликою кількістю жиру.

Рекомендовані установки для Air Fry

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Картопля фрі	Деко для готування в режимі Air Fry або Універсальне деко	2		190-210	-	20-25
Картопляні конверти, фаршировані	Деко для готування в режимі Air Fry або Універсальне деко	2		190-210	-	20-25
Смажена картопля. заморожена	Деко для готування в режимі Air Fry або Універсальне деко	2		190-210	-	20-25
Курячі палички або нагети, заморожені	Деко для готування в режимі Air Fry або Універсальне деко	2		190-210	-	10-15
Рибні палички	Деко для готування в режимі Air Fry або Універсальне деко	2		190-210	-	15-20
Броколі, у паніровці	Деко для готування в режимі Air Fry або Універсальне деко	2		190-210	-	15-25

Пастеризація та гігієна

Проводьте пастеризацію непошкодженого термостійкого посуду або дитячих пляшечок. Такі заходи відповідають звичайному виварюванню.

Дитячі пляшечки, пастеризація

1. Очистіть пляшки щіткою для пляшок відразу після спорожнення.
2. Помийте пляшки у посудомийній машині.
3. Помістіть банки в ємність для приготування на парі розміром XL так, щоб вони не торкалися одна одної.
4. Запустіть програму "«Пастеризація»".
5. Просушіть пляшки чистим рушником.
6. Після пастеризації протріть прилад.

Вказівки щодо пастеризації

Дотримуйтесь цих вказівок при пастеризації посуду.

- Ви можете використовувати свій прилад для підготовки банок та їхніх кришок для закривання варення або консервації.
- Ви можете повторно обробити варення після приготування, щоб збільшити термін зберігання.
- Пастеризуйте лише термостійкий посуд та посуд, придатний для готування на парі.
- Використовуйте лише цілі чисті банки та кришки.
- Мити посуд у посудомийній машині найкраще перед пастеризацією.

Рекомендовані налаштування для дотримання гігієни

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Чистий посуд без мікробів	Перфорована ємність для приготування на парі	1		100	-	15-20

Сходження тіста

Дріжджове тісто швидше піднімається у вашому приладі, ніж при кімнатній температурі, і при цьому не пересихає.

Вимога: Робоча камера холодна.

1. Вставте решітку.
2. Поставте тісто в мисці на решітку.
   Не накривайте миску.
3. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
   Дані є орієнтовними значеннями. Температура і тривалість готування залежать від виду та кількості інгредієнтів.
4. Під час процесу бродіння не відкривайте дверцята приладу, інакше виходитиме волога.
5. Перед випіканням насухо протріть робочу камеру.

Рекомендовані налаштування для сходження тіста

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Тісто з високим вмістом жиру, наприклад, панеттоне	Миска на решітці	1		40-45	-	40-90
Білий хліб	Миска на решітці	1		35-40	-	30-40

Підігрівання

Розігрівайте страви з подачею пари в щадному режимі. Вони смакують та виглядають, як щойно приготовані. Таким чином можна розігрівати вчорашню випічку.

Вказівки щодо підігрівання

- Використовуйте відкритий, термостійкий та придатний для готування на парі посуд.
- Використовуйте плаский та широкий посуд. У холодному посуді підігрівання триває довше.
- Поставте посуд на решітку.
- Покладіть їжу, яка готується не у посуді, безпосередньо на решітку на рівень 1, наприклад, булочки.
- Не накривайте страви.
- Під час підігрівання не відкривайте дверцята приладу, інакше виходитиме багато пари.
- Після підігрівання насухо витріть робочу камеру і піддон для конденсату.

Рекомендовані налаштування для розігрівання та підігрівання

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Порційні страви, охолоджені, 1 порція	Відкритий посуд	1		120-130	-	15-25
Піца, охолоджена, запечена	Решітка	1		170-180 [1]	-	5-15
Булочки, багети, запечені	Решітка	1		150-160 [1]	-	10-20
Піца, заморожена, запечена	Решітка	1		170-180 [1]	-	5-15
Булочки, багети, заморожені, запечені	Решітка	1		160-170 [1]	-	10-20

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.
- Не накривайте страви.
- Не зберігайте страви у теплі більш ніж 2 години.
- Зважайте на те, що деякі страви під час підтримання в гарячому стані продовжують готуватися.

Різні рівні подачі пари підходять для підтримання в гарячому стані:

- рівень 1: смажених шматочків та недовго смаженої їжі
- рівень 2: запіканок та гарнірів;
- рівень 3: рагу та супів

[1] Попередньо прогрійте прилад.

29.8 Пробні страви

Інформація в цьому розділі орієнтована на випробувальні установи з метою полегшення тестування приладу згідно з EN 60350-1.

Випікання

- Наведені у таблиці значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.
- Завжди беріть до уваги вказівки щодо попереднього розігрівання, наведені у рекомендовані 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
- Бісквіт на воді
  – При випіканні на 2 рівнях встановлюйте рознімні форми на решітці одна над одною.
  – В якості альтернативи решітці можна також використовувати деко для готування в режимі Air Fry, яке ми пропонуємо.

Рекомендовані налаштування для запікання

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Фігурне печиво	Деко для випікання	1		150-160 [1]	-	25-40
Фігурне печиво	Деко для випікання	1		140-150 [1]	-	25-35
Фігурне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		140-150 [1]	-	25-35
Дрібне печиво	Деко для випікання	1		160 [1]	-	25-35
Дрібне печиво	Деко для випікання	1		150 [1]	-	25-35
Дрібне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		150 [1]	-	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	1		160-170 [2]	-	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	1		160-170 [2]	-	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	1		**1.** 150-160 **2.** 150-160	1 Вимк.	**1.** 10 **2.** 20-30

Готування на парі

Встановіть універсальне деко під перфоровану ємність для приготування на парі розміром XL, якщо це зазначено в рекомендованих установках.

Рівні встановлення

Рівні встановлення при готуванні на парі на одному рівні
- Кладіть максимум 2,5 кг.
- Перфорована ємність для приготування на парі, розмір XL: рівень 2

Рівні встановлення при готуванні на парі на двох рівнях
- Кладіть максимум 1,8 кг на рівень.
- Перфорована ємність для приготування на парі, розмір XL: рівень 3
- Перфорована ємність для приготування на парі, розмір XL: рівень 2

Рекомендовані налаштування для приготування птиці на парі

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Горох, заморожений, дві ємності	2x Ємність для обробки парою, розмір XL + Універсальне деко	3+2+1		100	-	- [3]

[1] Попередньо прогрійте прилад 5 хвилин. Не використовуйте функцію швидкого нагрівання.
[2] Попередньо прогрійте прилад. Не використовуйте функцію швидкого нагрівання.
[3] Випробування завершується, коли в найхолоднішому місці досягається температура 85 °C (див. стандарт IEC 60350-1).

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Броколі, свіжа, 300 г	Ємність для обробки парою, розмір XL	2		100 [1]	-	9-10 [2]
Броколі, свіжа, одна ємність	Ємність для обробки парою, розмір XL	2		100 [1]	-	12-13 [2]

Готування на грилі

Рекомендовані налаштування для готування на грилі

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання	Температура, °C/ рівень гриля	Інтенсивність пари	Тривалість, хв
Підсмаження тостів	Решітка	3		3 [3]	-	3-6

30 Інструкція з монтажу

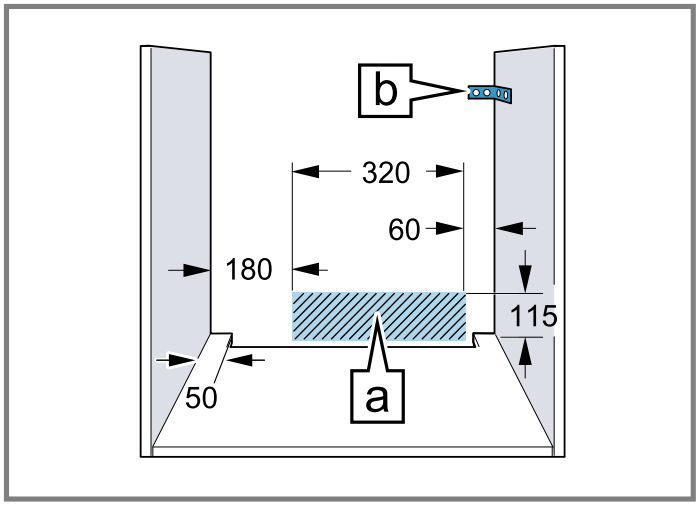
Під час монтажу приладу зважайте на цю інформацію.



30.1 Загальні вказівки щодо монтажу

Дотримуйтеся цих вказівок перед початком встановлення приладу.

- Безпеку експлуатації може гарантувати тільки правильне вбудовування згідно з інструкцією з монтажу. За пошкодження, які виникають через неправильне вбудовування, відповідальність несе майстер-монтажник.
- Після доставки перевірте прилад на наявність транспортних пошкоджень. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.
- Перед введенням в експлуатацію зніміть пакувальний матеріал та липку плівку з робочої камери та дверей.
- Враховуйте інструкції з монтажу для вбудовування приладдя.
- Меблі, в які вбудовується прилад, повинні витримувати температуру до 95 °C, а панелі меблів, що знаходяться поруч, — до 70 °C.
- 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.
- Допускається встановлення пристрою на висоті менше 850 мм від підлоги.
- Покладіть пристрій на горизонтальну поверхню.
- Точки підключення приладу повинні знаходитися у заштрихованій зоні [a] або поза зоною монтажу.
  Незакріплені меблі необхідно закріпити за допомогою стандартного кутка [b] до стіни.



- Якщо прилад оснащений панеллю управління з відкидною кришкою, слідкуйте за тим,

[1] Попередньо прогрійте прилад.
[2] Порівнянний ступінь готовності еталонного зразка й головного зразка досягається після того, як еталонний зразок готувався упродовж 5 хвилин (згідно з вимогами стандарту IEC 60350-1).
[3] Не прогрівайте прилад попередньо.

щоб відкриванню кришки не заважали меблі, що прилягають до приладу.
- Для уникнення порізів використовуйте захисні рукавиці. Деталі, що використовуються під час монтажу, можуть мати гострі краї.
- Розміри на малюнках в міліметрах.

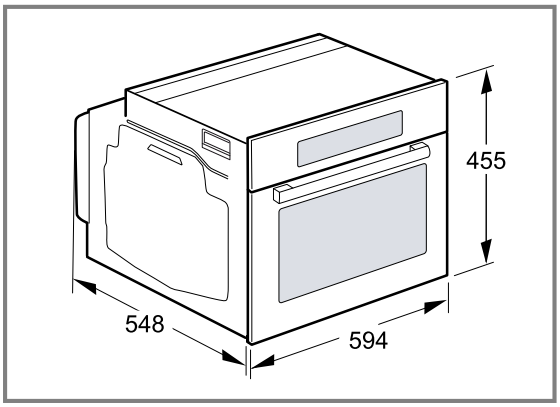
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!
Після встановлення приладу отвори на задній панелі повинні бути недоступні для дітей, навіть через шухляди та кухонні шафки, що знаходяться під ними. Це потрібно передбачити при монтажі. У разі використання острівця для приготування їжі необхідно встановити закриту задню стінку.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!
Застосовувати подовжений кабель живлення й недозволені адаптери небезпечно.
- ▸ Не застосовуйте подовжувачі або багатомісні розетки.
- ▸ Застосовуйте лише адаптери, які дозволив виробник.
- ▸ Якщо шнур живлення є коротким і немає довшого шнура живлення, зверніться до професійної електромайстерні, щоб адаптувати місце монтажу вдома.

УВАГА
При перенесенні приладу за ручку дверцят вона може зламатися. Ручка дверцят не витримає вагу приладу.
- ▸ Забороняється переносити або тримати прилад за ручку дверцят.

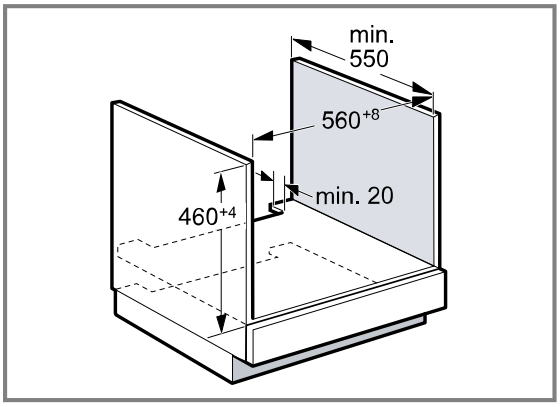
30.2 Габарити приладу

Тут вказані габаритні розміри приладу.



30.3 Вбудовування під стільницею

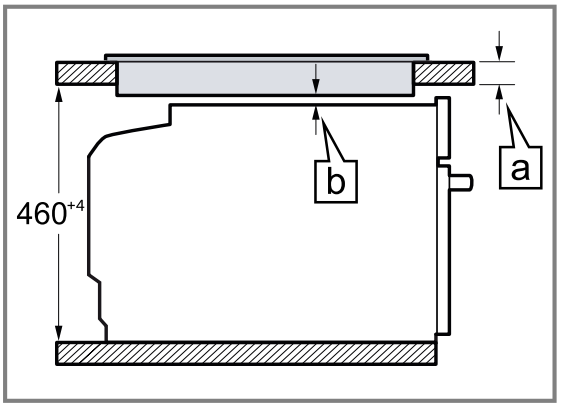
Зверніть увагу на монтажні розміри та інструкції з монтажу під час встановлення під стільницею.



- 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.
- Дотримуйтесь усіх національних інструкцій щодо встановлення варильної поверхні.
- Дотримуйтеся глибини стільниці щонайменше 600 мм.
- У разі встановлення під газовою варильною поверхнею переконайтеся, що прилад не торкається до газового з'єднання газової варильної поверхні.
- За потреби зверніться до ліцензованого фахівця для проведення газу.

30.4 Вбудовування під варильною поверхнею

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

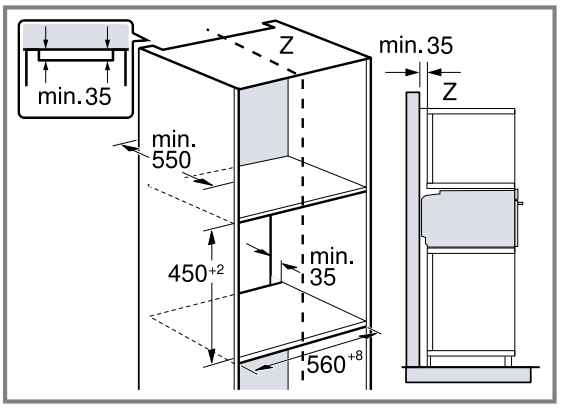


На основі обов'язкових мінімальних розмірів [b] визначається мінімальна товщина стільниці [a].

Тип варильної поверхні	a прикріплена в мм	a встановлена врівень у мм	b у мм
індукційної варильної поверхні	42	43	5
Індукційна варильна панель з суцільною зоною нагріву	52	53	5
Газова конфорка	32	43	5 [1]
Електрична варильна панель	32	35	2

30.5 Вбудовування у високу шафу

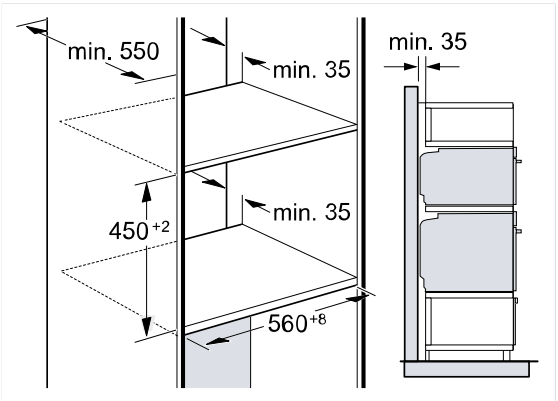
Зверніть увагу на монтажні розміри та інструкції з монтажу під час встановлення у високу шафу.



- Для вентиляції приладу необхідні вентиляційні прорізи в перекриттях.
- Встановлюйте прилад на такій висоті, щоб можна було легко зняти приладдя.

30.6 Монтаж двох приладів один над одним

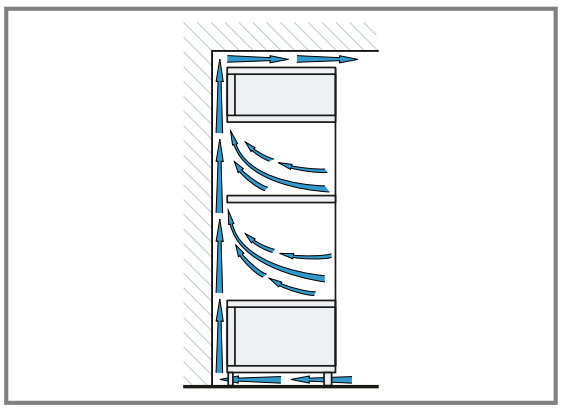
Прилад можна також вбудувати над або під іншим приладом. Дотримуйтеся монтажних розмірів і вказівок щодо монтажу приладів один над одним.



- Для вентиляції приладів необхідні вентиляційні прорізи у перекриттях.
- Щоб забезпечити достатню вентиляцію обох приладів, у цокольній зоні необхідно зробити вентиляційний отвір не менше 200 см². Для цього слід прорізати панель цоколя або встановити вентиляційну решітку.

[1] Дотримуйтесь усіх національних інструкцій щодо встановлення варильної поверхні.

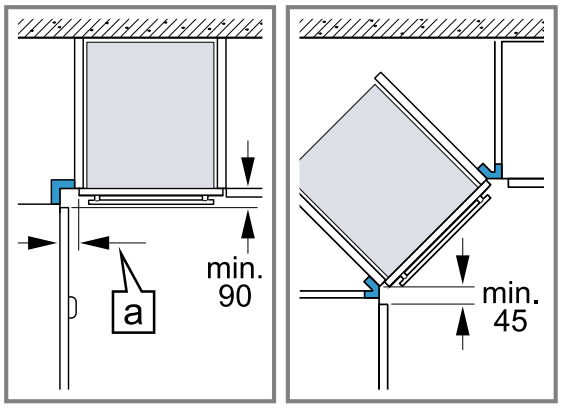
- Слід забезпечити повітрообмін, як показано на ескізі.



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

30.7 Кутовий монтаж

Дотримуйтеся монтажних розмірів і вказівок щодо монтажу.

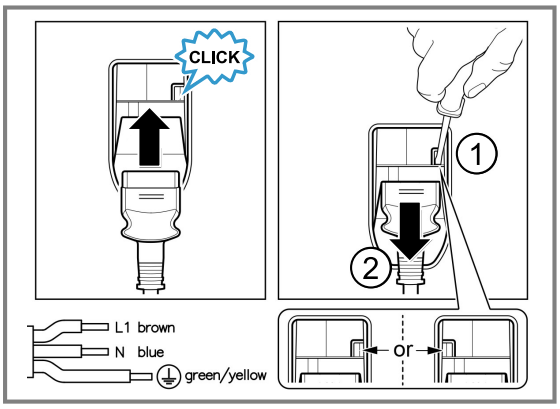


- Щоб мати змогу відкривати дверцята приладу, під час кутового монтажу зважайте на мінімальні розміри. Розмір [a] залежить від товщини фронтальної панелі і ручки.

30.8 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.
- 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.
- Монтаж приладу повинен забезпечувати контактну безпеку.
- Якщо дисплей приладу залишається темним, він неправильно підключений. Від'єднайте прилад від електромережі, перевірте точки приєднання.

Електричне підключення приладу зі штекером з захисним контактом

Нотатка: 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.

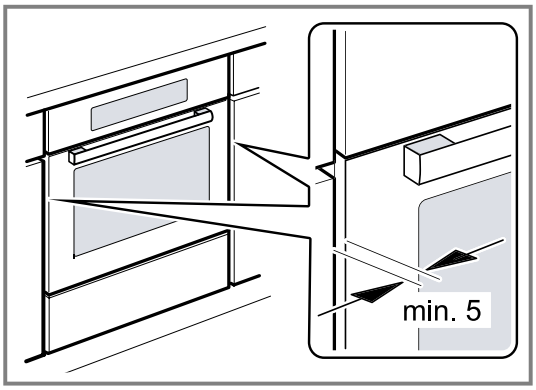
Електричне підключення приладу без штекера з захисним контактом

Нотатка: 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.

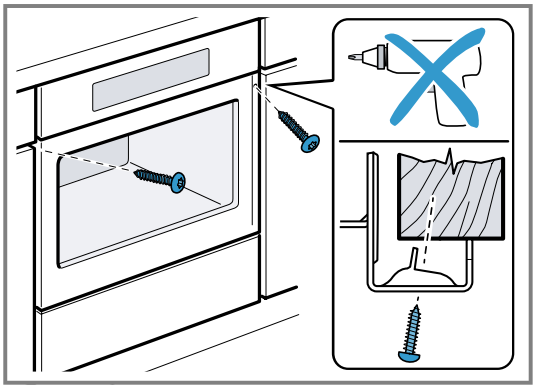
1. Визначте фазу та нуль на розетці.
   Неправильне підключення приладу може призвести до його пошкодження.
2. Підключіть відповідно до схеми підключення.
   Напруга, див. фірмову табличку.
3. Жили мережевого кабелю підключайте відповідно до кольорів:
   - ▸ зелено-жовтий = заземлення ⏚
   - ▸ блакитний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

30.9 Вбудовування приладу

1. Встановіть прилад і відцентруйте його.



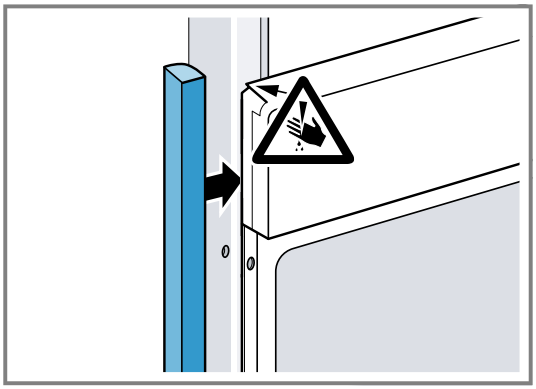
2. Щільно пригвинтіть прилад.



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

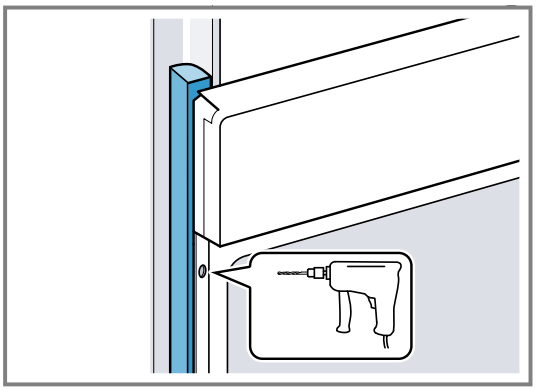
30.10 Для кухонь без ручок з вертикальною планкою:

1. Прикріпіть відповідний заповнювач з обох боків, щоб закрити гострі краї та забезпечити надійну установку.

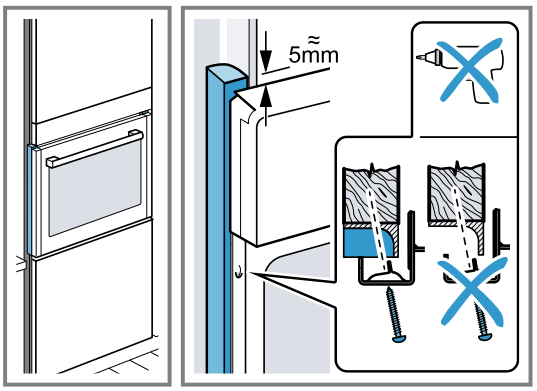


2. Прикріпіть наповнювач до меблів.

3. Попередньо просвердліть заповнювач і меблі, щоб створити гвинтове з'єднання.



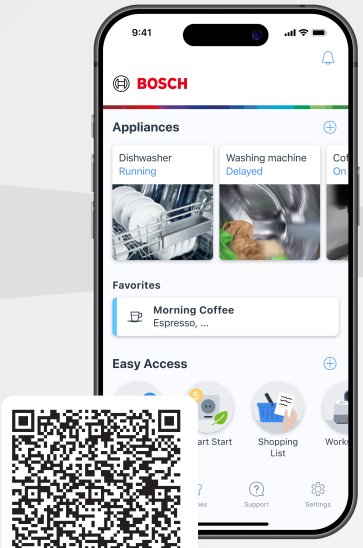
4. Закріпіть прилад за допомогою відповідного гвинта.



30.11 Демонтаж приладу

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

Bosch Home Connect App



Підключіть свою побутову техніку вже сьогодні та скористайтеся наступними перевагами:

- **З будь-якого місця: доступ до інформації про прилад, наприклад, про хід приготування, а також інтелектуальне управління за допомогою голосу.**
- **Покращена продуктивність пристрою завдяки оновленням програмного забезпечення, допомозі в приготуванні їжі та поясненням функцій.**
- **Простий догляд: нагадування про технічне обслуговування/ очищення, а також огляд стану пристрою.**

Потребуєте допомоги? Її ви знайдете тут.

Кваліфіковані консультації щодо вашої побутової техніки Bosch, допомога у вирішенні проблем або ремонт фахівцями Bosch.

Дізнайтеся все про різноманітні можливості, як Bosch може допомогти вам:
www.bosch-home.com/service

Контактні дані всіх країн наведені в цьому довіднику сервісних служб.

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

A Bosch Company

9001681659 (060219) REG25
uk