

SIEMENS



SIEMENS

Парова шафа

CD714GX.1

uk Керівництво з експлуатації та інструкції зі встановлення



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Для отримання додаткової інформації зверніться до Цифрового посібника користувача.



Вміст

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1	Безпека	2
2	Як уникнути матеріальних збитків.....	4
3	Охорона довкілля й ощадливе користування.....	5
4	Знайомство.....	5
5	Режими роботи приладу	7
6	Приладдя.....	7
7	Перед першим використанням	9
8	Основні відомості про користування.....	10
9	Функції часу	12
10	Страви.....	13
11	Обране	15
12	Захист від доступу дітей	15
13	Основні параметри.....	16
14	Home Connect	17
15	Чищення та догляд	19
16	Усунення несправностей.....	23
17	Утилізація.....	26
18	Для досягнення кращого результату	26
19	Сервісні центри	37
20	Інформація про безкоштовне ПЗ і ПЗ з відкритим вихідним кодом	38
21	Декларація відповідності.....	38
22	ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ	38
22.1	Загальні вказівки щодо монтажу	38

1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

1.2 Використання за призначенням

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

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

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

1.3 Обмеження кола користувачів

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

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

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

1.4 Безпечна експлуатація

Користуючись функцією пари, керуйтеся цими вказівками.

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

→ "Приладдя", Стор. 7

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

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

Приладдя та посуд сильно нагріваються.

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

⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!

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

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

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

- ▶ Під час відкривання приладу не стійте надто близько до нього.
- ▶ 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.

Вода у піддоні залишається гарячою після вимкнення приладу.

- ▶ Не спорожнюйте піддон відразу після вимкнення приладу.
- ▶ Перед очищенням дайте приладу охолонути.

При вийманні приладдя гаряча рідина може перелитись.

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

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

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

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

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

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

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

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

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

Пошкоджена ізоляція кабелю живлення — джерело небезпеки.

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

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.
- Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.
- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.

- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру.
→ *Стор. 37*

⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!

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

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

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

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

2 Як уникнути матеріальних збитків

УВАГА!

Силіконові форми для випікання не пристосовані для режимів готування з парою.

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

Рідина, що стікає, може забруднити дно робочої камери.

- ▶ При готуванні на парі в перфорованому деку завжди підставляйте під нього неперфороване деко. Таким чином збиратиметься рідина, що скапуватиме.

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.

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

- ▶ Завжди вставляйте приладдя в робочу камеру до упору.

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

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

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

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

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

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

Неправильний догляд може призвести до корозії в робочій камері.

- ▶ Дотримуйтеся вказівок щодо догляду та очищення.
- ▶ Після охолодження приладу видаліть бруд з робочої камери.

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

- ▶ Забороняється переносити або тримати прилад за ручку дверцят.

Акумуляування тепла пошкоджує прилад.

- ▶ Ніколи не кладіть приладдя, фольгу, папір для випікання або посуд на дно робочої камери.
- ▶ Ніколи не встилайте дно робочої камери фольгою.
- ▶ Не загороджуйте дно робочої камери і піддон.
- ▶ Завжди ставте посуд в перфороване деко.

Гаряча вода у резервуарі для води може пошкодити парову систему.

- ▶ Заповнюйте резервуар для води виключно холодною водою.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

3.2 Заощадження енергії

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

Розігривайте прилад, лише якщо це вказано у рецепті або у рекомендованих установках → *Стор. 26*.

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

Під час експлуатації відкривайте дверцята приладу якомога рідше.

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

Готуйте страви на декількох рівнях одночасно. Спочатку поставте страву з найдовшим часом приготування.

- Якщо ви готуєте кілька страв одночасно, скоротіть тривалість роботи.

Зауваження:

Прилад споживає:

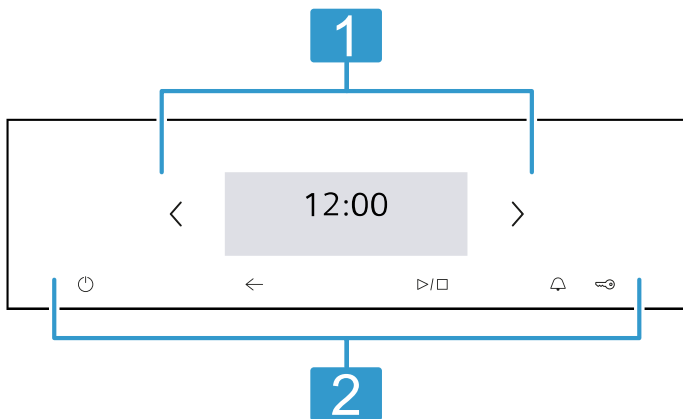
- у режимі очікування при мережному підключенні макс. 2 Вт
- в автономному режимі при вимкненому дисплеї макс. 0,5 Вт

4 Знайомство

4.1 Панель управління

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

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



1 Дисплей

На дисплеї відображаються поточні значення налаштування або тексти із вказівками.
→ *"Дисплей", Стор. 5*

2 Кнопки

За допомогою кнопок ви зможете вмикати різноманітні функції напряму.
→ *"Кнопки", Стор. 6*

Залежно від етапу налаштування ви можете виконувати такі дії.

Крім текстової інформації, ви також можете переглядати поточний стан різних функцій за допомогою символів.

Символ	Значення
Час, напр., «12хв10с»	Відображення поточних функцій часу.
	Таймер активовано. → <i>"Налаштування таймера", Стор. 13</i>
	Активовано функцію «Блокування від доступу дітей». → <i>"Захист від доступу дітей", Стор. 15</i>
	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. → <i>"Home Connect", Стор. 17</i>
	Активовано дистанційний запуск за допомогою Home Connect. → <i>"Home Connect", Стор. 17</i>
	Активовано дистанційну діагностику з Home Connect для технічного обслуговування. → <i>"Home Connect", Стор. 17</i>
	Лампа підсвічування духової шафи увімкнена або вимкнена.

Зона регулювання параметрів

Зона регулювання параметрів зображена у вигляді плиток.

4.2 Дисплей

Дисплей розподілений на різні зони.

Рядок статусу

Вгорі на дисплеї розташований рядок статусу.

Окремі плиткі показують користувачеві поточні можливості вибору і вже виконані налаштування. Щоб обрати функцію, торкніться відповідної плиткі. Інформація також відображається на плитках. Для прогортання вліво або вправо при наявності декількох плиток використовуйте навігаційні клавіші < та >.

Можливі символи на плитках

Символ	Значення
∧	Прогорніть плитку, якщо вмісту забагато.
∨	
—	Зменшіть або збільшіть значення налаштування.
+	
↻	Скиньте значення налаштування.
✕	Закрийте плитку.

Зауваження: Синя точка або блакитна зірка в плитці означає, що на ваш прилад за допомогою застосунку Home Connect завантажено нову функцію, нове обране або оновлення.

4.3 Кнопки

За допомогою кнопок ви зможете обирати різноманітні функції напряду.

Кнопка	Функція
⏻	Увімкнення або вимкнення приладу. → "Основні відомості про користування", Стор. 10
▶/□	Запуск або переривання роботи. → "Основні відомості про користування", Стор. 10
←	Поверніться на одне налаштування назад.
🔔	Оберіть таймер. → "Налаштування таймера", Стор. 13
🔑	Утримання натисненням протягом приблизно 4-х секунд: активація або деактивація блокування від доступу дітей. → "Захист від доступу дітей", Стор. 15

4.4 Робоча камера

Функції робочої камери полегшують експлуатацію вашого приладу.

Освітлення в робочій камері

Якщо відкрити дверцята приладу, у робочій камері вмикається освітлення. Якщо дверцята залишаються відчиненими довше 18 хвилин, освітлення знову вимикається.

Для більшості режимів роботи освітлення робочої камери вмикається, щойно запускається режим роботи. Коли робота приладу завершується, освітлення робочої камери вимикається.

Ви можете вказати в основних установках, чи має вмикатися освітлення робочої камери під час виконання режиму. → Стор. 16

Охолоджувальний вентилятор

Охолоджувальний вентилятор вмикається або вимикається за необхідності. Тепле повітря відводиться через дверцята.

УВАГА!

Покриття вентиляційних отворів призведе до перегріву приладу.

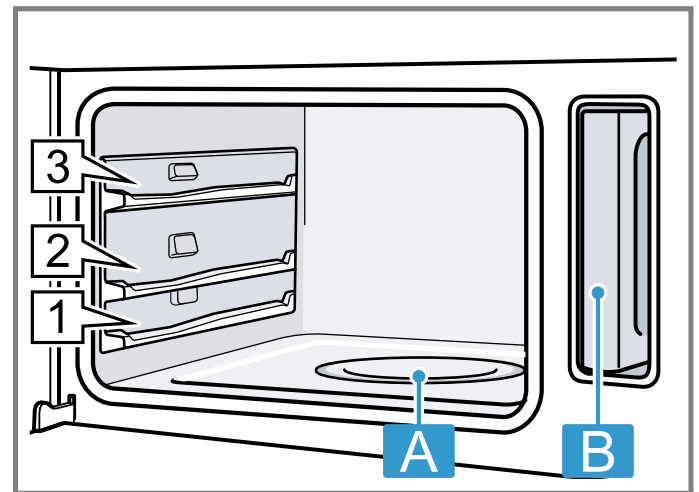
▶ Забороняється закривати вентиляційні отвори.

Щоб робоча камера швидше охолола, охолоджувальний вентилятор продовжує працювати деякий час після того, як робота духової шафи завершилась.

Встановити час роботи вентилятора охолодження можна в основних установках.

Рівні встановлення

Рівні встановлення рахуються знизу вгору.



A Піддон

B Резервуар для води у шахті приладу

4.5 Дверцята приладу

Якщо під час виконання режиму роботи ви відчиняєте дверцята, робота приладу призупиняється. Якщо закрити дверцята приладу, робота приладу продовжиться автоматично.

Порада: Для досягнення найкращого результату приготування відкривайте дверцята під час приготування на парі якомога рідше.

5 Режими роботи приладу

Меню поділене за різними режимами роботи.

Режим роботи	Застосування
Готування на парі	Встановіть та запустіть відповідне нагрівання на парі. → "Основні відомості про користування", Стор. 10
Страви	Готування страв за допомогою пари. → "Страви", Стор. 13
Очищення	Видаліть накип з водопровідної системи. → "Видалення накипу", Стор. 20

Режим роботи	Застосування
Основні установки	Відрегулюйте основні установки.
Обране	Використовуйте власні збережені налаштування.

Home Connect

Ви можете підключити духову шафу до мобільного пристрою Home Connect і дистанційно керувати нею, а також використовувати повний набір функцій приладу.





Home Connect залежно від типу приладу за допомогою застосунку вам будуть доступні додаткові або розширені функції для вашого приладу. Подальшу інформацію див. у застосунку.

→ "Home Connect", Стор. 17

5.1 Готування із застосуванням пари

Тут ви знайдете огляд видів нагрівання з парою. Отримаєте рекомендації щодо використання видів нагрівання з парою.

При виборі нагрівання на парі, прилад, запропонує відповідну температуру. Ви можете прийняти запропоновані параметри або змінити їх у відповідному діапазоні.

Символ	Назва	Температура	Застосування
	Готування на парі	30-100 °C	Бланшування для готування на парі: <ul style="list-style-type: none"> ■ Овочі ■ Риба ■ Гарніри Віджимання соку з фруктів.
	Підігрівання	80-100 °C	Підходить для готових страв. Вид нагрівання з парою дбайливо розігріває їжу. Завдяки подачі пари страви не пересихають.
	Сходження тіста	30-50 °C	Підходить для сходження тіста. Сходження тіста відбувається швидше, ніж за кімнатної температури. Поверхня тіста не висихає.
	Розморожування	30-60 °C	Підходить для овочів та фруктів. В режимі нагрівання з парою з вологою їжі м'яко передається тепло. Завдяки цьому вони не пересихають та не деформуються.

5.2 Індикація залишкового тепла

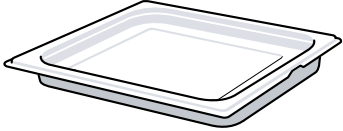
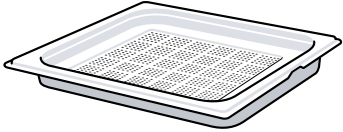
Коли прилад вимкнений, на дисплеї з символом))) відображається залишкове тепло робочої камери. Чим нижче опускається температура, тим менше видно символ. Починаючи приблизно з 60 °C символ повністю гасне.

6 Приладдя

Використовуйте оригінальне приладдя. Воно розроблене для вашого приладу.

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

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

Приладдя	Характеристики	Застосування
Ємність для пари, неперфорована, розмір L		<ul style="list-style-type: none"> Готування рису, бобових або крупи Збирання рідини, що скрапує під час готування на парі
Ємність для приготування на парі, перфорована, розмір L		<ul style="list-style-type: none"> Готування на парі цілої риби або великої кількості овочів Випарювання великої кількості соку з ягід

6.1 Функція фіксації


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

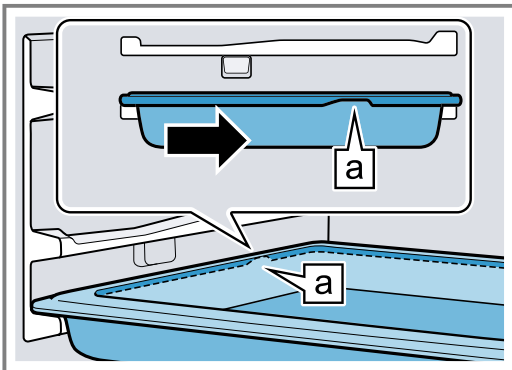
6.2 Встановлення ємності для приготування на парі


УВАГА!

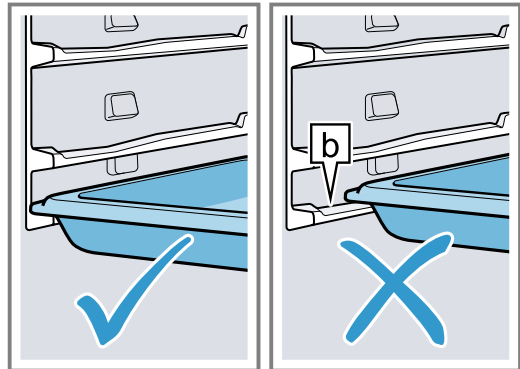
Акумулявання тепла пошкоджує прилад.

- ▶ Ніколи не кладіть приладдя, фольгу, папір для випікання або посуд на дно робочої камери.
- ▶ Ніколи не встилайте дно робочої камери фольгою.
- ▶ Не загороджуйте дно робочої камери і піддон.
- ▶ Завжди ставте посуд в перфороване деко.

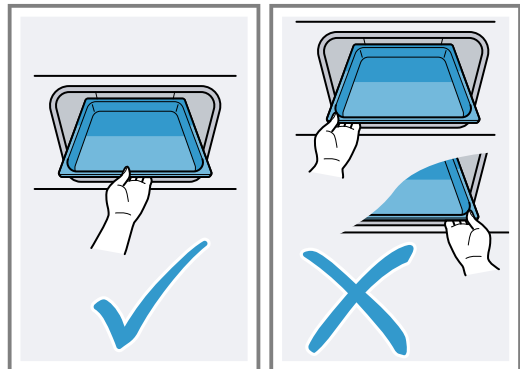
1. Поверніть ємність для приготування на парі таким чином, щоб фіксує вушко  було ззаду і спрямоване вгору.



2. Не висувайте ємність для приготування на парі за заглиблення .



3. Візьміть ємність для приготування на парі по центру та вставте.



6.3 Інше приладдя

Інше приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет. Широку програму приладдя до вашого приладу ви знайдете у наших проспектах або в Інтернеті: siemens-home.bsh-group.com

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

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

7 Перед першим використанням

Налаштуйте прилад для початку експлуатації. Очистьте прилад і приладдя.

7.1 Перед першим введенням приладу в експлуатацію

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, прилад не зможе вчасно нагадати про видалення накипу.

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

Вказівки

- 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



¹ Встановлюється у разі, якщо використовується лише пом'якшена вода.

² Вибирається також для мінеральної води. Використовуйте лише негазовану мінеральну воду.

7.2 Перше введення в експлуатацію

Після підключення до електромережі потрібно налаштувати прилад для початку експлуатації.

Зауваження: Можна також виконати налаштування за допомогою Home Connect. Коли прилад підключено, дотримуйтеся інструкцій у додатку.


1. Увімкніть прилад, натиснувши .
 - ✓ З'являється перше налаштування.
2. За потреби змініть налаштування. Доступні налаштування:
 - Мова
 - Поточний час доби
 - Дата
 - Жорсткість води
3. За допомогою  перейдіть до наступних налаштувань.
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 пристрій перед першим нагріванням, один раз відкрийте й закрийте дверцята пристрою.

7.3 Калібрування та очищення приладу перед першим використанням


Виконайте калібрування приладу та очистіть робочу камеру і приладдя перед першим приготуванням страв за допомогою приладу.

Зауваження: Температура кипіння води залежить від атмосферного тиску. При калібруванні прилад під час першого готування на парі виконує регулювання залежно від умов тиску на місці установки. Під час калібрування не відчиняйте дверцята приладу. Калібрування буде перервано і його необхідно перезапустити.

Вимога: Робоча камера холодна або має кімнатну температуру.

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. Увімкніть прилад кнопкою .
4. Заповніть резервуар для води.
→ "Наповніть резервуар для води", Стор. 10
5. Виконайте наступні налаштування:

Вид нагрівання

Готування на парі 

Температура	100 °C
Тривалість	20 хвилин

→ "Основні відомості про користування",
Стор. 10

6. Увімкніть прилад.
 - Провітрійте кухню під час нагрівання приладу.
 - ✓ 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.
7. Дайте приладу охолонути та після цього ретельно протріть дно робочої камери.

8. Після того, як прилад охолоне, очистіть всі поверхні в робочій камері за допомогою лужного розчину та ганчірки для посуду.
9. Спорожніть резервуар для води і протріть робочу камеру.
 - "Після кожного готування на парі", Стор. 12


Зауваження: Після вимкнення електроживлення калібрування зберігається. Щоб налаштувати прилад на новому місці встановлення після переміщення, скиньте основні установки до заводських. Знову виконайте калібрування.

7.4 Очищення приладдя

- ▶ Очистіть приладдя ганчіркою для посуду та лужним розчином.


8 Основні відомості про користування

8.1 Ввімкнення приладу

- ▶ Увімкніть прилад, натиснувши .
- ✓ 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, натиснувши .
- ✓ 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.

- ▶ Увімкніть режим роботи, натиснувши .
- ✓ На дисплеї відобразяться налаштування.





8.4 Переривання режиму роботи

Ви можете перервати та відновити режим роботи.


1. Щоб перервати режим роботи, натисніть .
2. Щоб продовжити режим роботи, знову натисніть .


8.5 Налаштування режиму роботи

Після увімкнення приладу на дисплеї з'являється меню.

1. Щоб ознайомитися з різними варіантами вибору, натисніть  або .
2. Щоб обрати функцію, торкніться відповідної плитки.
- ✓ Залежно від функції для вибору відображаються можливі значення налаштування або додаткові плитки.
3. За потреби натисніть на іншу плитку.
4. Щоб змінити значення налаштування:
 - Натисніть на  або .

- Або виберіть параметр безпосередньо через панель налаштування.

5. Увімкніть прилад, натиснувши .

6. Якщо режим роботи завершено:
 - За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
 - Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .

Зауваження: Ви можете зберегти свої налаштування через Home Connect і використовувати їх повторно.

8.6 Наповніть резервуар для води

Резервуар для води розташований поруч із робочою камерою. Заповніть резервуар для води перед початком роботи з парою.

УВАГА! – Небезпека опіку!

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

- ▶ Під час відкривання приладу не стійте надто близько до нього.
- ▶ Відчиняйте дверцята приладу обережно.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

Вода у піддоні залишається гарячою після вимкнення приладу.

- ▶ Не спорожнюйте піддон відразу після вимкнення приладу.
 - ▶ Перед очищенням дайте приладу охолонути.
- Під час відкривання дверцят приладу гаряча вода може вилитися з приладу.
- ▶ Під час відкриття приладу не стійте надто близько до нього.
 - ▶ Обережно відчиняйте дверцята приладу.
 - ▶ Не підпускайте дітей до приладу.
 - ▶ Якщо піддон переповнений, не наповнюйте резервуар для води.

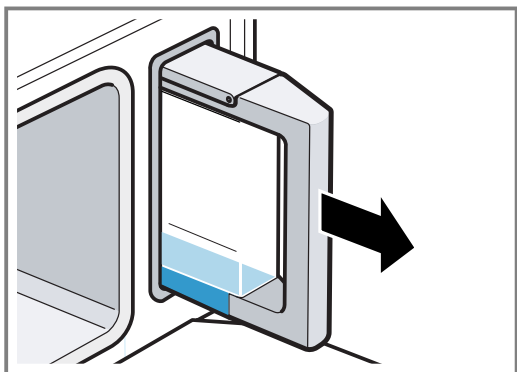
УВАГА!

Пошкодження приладу використанням несумісних рідин.

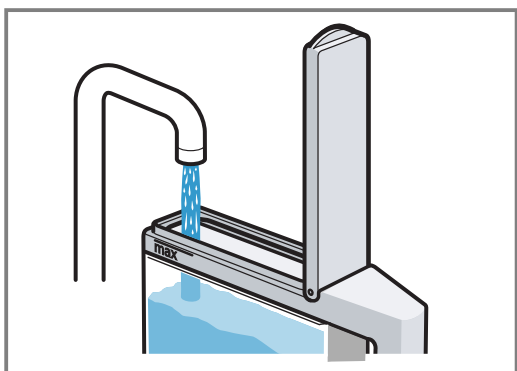
- ▶ Не використовуйте водопровідну воду з високим вмістом хлору (> 40 мг/л) або іншу рідину.
- ▶ Використовуйте лише питну, холодну воду із-під крану, пом'якшену воду або мінеральну воду без вуглекислого газу.

Вимога: Значення жорсткості води налаштовано правильно.

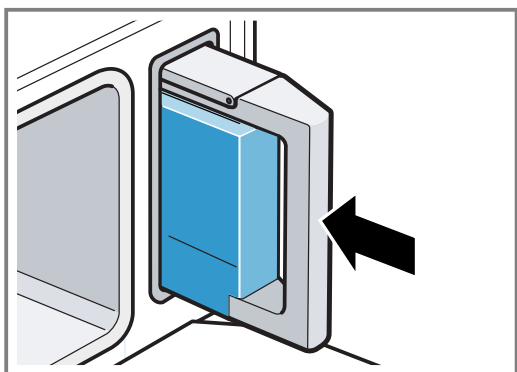
1. Відчиніть дверцята приладу.
2. Вийміть резервуар для води з шахти резервуару.



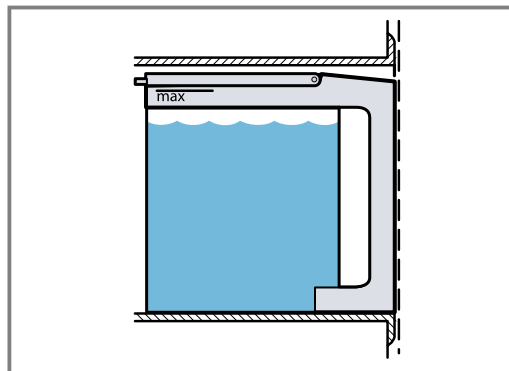
3. Відкрийте кришку резервуара.
4. Заповніть резервуар холодною водою до позначки **Max**.



5. Закрийте кришку резервуара.
6. Встановіть заповнений резервуар для води у шахту приладу.



7. Перевірте, чи розташований резервуар для води врівень з шахтою приладу.



8. Зачиніть дверцята приладу.

8.7 Заповнення резервуару для води

Якщо під час виконання режиму прилад працює з порожнім резервуаром для води, робота приладу переривається.

1. Обережно відкривайте дверцята приладу.
2. Вийміть резервуар для води з шахти резервуару.
3. Наповніть резервуар для води водою.
4. Встановіть заповнений резервуар для води у шахту приладу.
5. Зачиніть дверцята приладу.

8.8 Налаштування виду нагрівання та температури

1. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
2. Встановіть температуру за допомогою — або + або безпосередньо за допомогою панелі налаштування.
За потреби можна виконувати інші налаштування:
– Функції часу → Стор. 12
3. Увімкніть прилад, натиснувши ▷/□.
- ✓ Прилад починає розігріватися.
- ✓ На дисплеї відображаються значення налаштування та час з початку роботи режиму.
4. Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши ○.

Зауваження: Придатний вид нагрівання для вашої страви див. в описі видів нагрівання.
→ "Готування із застосуванням пари", Стор. 7

Зміна виду нагрівання

Якщо ви змінили вид нагрівання, інші налаштування також скидаються.

1. Натисніть ▷/□.
2. Натисніть ←.
3. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
4. Знову налаштуйте режим і запустіть, натиснувши ▷/□.

Зміна температури

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

1. Натисніть на температуру.
2. Змініть температуру за допомогою — або + або безпосередньо за допомогою панелі налаштування.
3. Натисніть "Прийняти".

8.9 Повідомлення «Наповнити резервуар»

Якщо встановлено вид нагрівання, а резервуар для води заповнений лише наполовину, відобразиться повідомлення "Наповнити резервуар".

Коли води у резервуарі буде достатньо для приготування їжі, запускайте режим.

Якщо води у резервуарі недостатньо для приготування їжі, заповніть резервуар для води.

→ "Наповніть резервуар для води", Стор. 10

8.10 Після кожного готування на парі




Після кожного використання у робочій камері залишаються волога та бруд. Висушуйте та очищуйте прилад після кожного використання. Також спорожнюйте резервуар для води.

Після кожного готування на парі

1. Висушіть робочу камеру.
→ "Просушення робочої камери", Стор. 20

9 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.

9.1 Встановлення тривалості

Ви можете встановлювати тривалість для режиму роботи до 24 годин.


Вимога: Режим роботи й температура налаштовані.


1. Натисніть "Тривалість".
2. Щоб встановити тривалість, натисніть відповідне значення часу, наприклад, індикацію годин "год" або індикацію хвилин "хв".
- ✓ Вибране значення позначається синім кольором.
3. Встановіть тривалість за допомогою — або + або безпосередньо за допомогою панелі налаштування.
За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою .
4. Натисніть "Прийняти".
5. Увімкніть прилад, натиснувши /□.
- ✓ Прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість.

2. Злийте воду з резервуара.
→ "Спорожнення резервуару для води", Стор. 20



8.11 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 .
- ✓ Якщо інформація доступна, вона відображається протягом декількох секунд.
2. Якщо вмісту багато, прокрутіть плитку за допомогою ^ або v.
3. За потреби закрийте вказівку за допомогою X.

- ✓ 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 .

Вказівки

- При запуску нагрівання на парі , тривалість не починається до досягнення встановленої температури.
- Якщо під час готування на парі  відкриті дверцята, робота припиняється. Коли ви закриєте дверцята приладу, прилад спочатку нагріється до заданої температури, перш ніж почнеться відлік тривалості.


Зміна тривалості

Ви можете змінити тривалість у будь-який момент.

1. Натисніть на тривалість.
2. Змініть тривалість за допомогою — або + або безпосередньо за допомогою панелі налаштування.
3. Натисніть "Прийняти".

Переривання часу

Можна у будь-який час перервати тривалість.

1. Натисніть на тривалість.
2. Скиньте тривалість за допомогою .
3. Натисніть "Прийняти".

9.2 Встановлення часу завершення

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

Вказівки

- 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 налаштовані.
 - Встановіть тривалість.
1. Натисніть "Завершення".
 2. Перенесіть час за допомогою — або +. За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою ↺.
 3. Натисніть "Прийняти".
 4. Увімкніть прилад, натиснувши ▷/□.
- ✓ На дисплеї відображається час запуску. Прилад знаходиться у режимі очікування.
 - ✓ При досягненні часу початку прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість готування.
 - ✓ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.
5. Якщо час приготування закінчився:
 - За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
 - Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши ○.

Встановлення часу завершення

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

1. Натисніть "Завершення".
2. Змініть час за допомогою — або +.
3. Натисніть "Прийняти".

Скидання часу закінчення

Встановлений час можна видалити у будь-який момент.

1. Натисніть "Зупинка".
2. Натисніть "Завершення".
3. Скиньте час за допомогою ↺.

Зауваження: У режимах роботи, які завжди вимагають встановлення тривалості, прилад скидає час, коли спливає тривалість, до наступного можливого часу.

4. Натисніть "Запуск".

9.3 Налаштування таймера

Таймер працює незалежно від режиму роботи. Ви можете встановити таймер при увімкненому або вимкненому приладі на час до 24 годин. Для таймера передбачено власний сигнал, щоб можна було зрозуміти, що завершилось: час таймера чи тривалість.

1. Натисніть кнопку ⏸.
2. Щоб встановити таймер, натисніть на дисплеї відповідне значення часу, наприклад, індикацію годин "год" або хвилин "хв".
 - ✓ Вибране значення позначено синім кольором.
3. Встановіть таймер за допомогою — або + або безпосередньо за допомогою панелі налаштування. За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою ↺.
4. Для запуску таймера натисніть "Запуск".
 - ✓ 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 у рядку статусу.
 - ✓ 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. Натисніть кнопку ⏸.
2. Натисніть "Пауза".
3. Змініть налаштування таймера.
4. Натисніть "Запуск".

Переривання роботи таймера

Можна в будь-який час перервати роботу таймера.

1. Натисніть кнопку ⏸.
2. Скиньте таймер, натиснувши ↺.
3. Натисніть "Запуск".

10 Страви

В режимі роботи "«Страви»" можна готувати різні страви. Пристрій обирає для вас оптимальні налаштування.

10.1 Вибір страв та налаштування

1. У меню натисніть на "Страва".
 2. Оберіть необхідну страву.
 3. За потреби змініть запропоновані налаштування. Щоб отримати інформацію про приладдя та рівні встановлення, натисніть на □.
 4. Увімкніть прилад, натиснувши ▷/□.
- ✓ Якщо встановлена тривалість готування завершилась, лунає сигнал і прилад перестає нагріватися.
5. Якщо час приготування закінчився:
 - Щоб вимкнути сигнал завчасно, натисніть на○

- Деякі страви за потреби можна продовжити готувати.
→ "Подовження часу готування", Стор. 14
- Коли страва буде готова, вимкніть прилад кнопкою ○.

10.2 Перенесення часу завершення роботи

У деяких програмах є можливість змінити час закінчення.

Вимоги

- Страва обрана.
 - Режим не запускається.
1. Натисніть ↵.
 2. За допомогою перемикача встановіть час закінчення.

3. Увімкніть режим роботи, натиснувши ▷/□.
- ✓ На дисплеї з'являється час запуску. Прилад знаходиться у режимі очікування.
- ✓ При досягненні часу початку прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість .
- ✓ Коли відрахунок тривалості завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї відображається тривалість на нулі.

Зауваження: Не можна змінити час закінчення пізніше.

10.3 Подовження часу готування

Деякі страви після завершення часу готування можна продовжити готувати. Доготовувати можна з будь-якою частотою.

1. Натисніть на "Продовження готування страви до повної готовності".
 - ✓ На дисплеї з'являється тривалість.
2. За потреби змініть тривалість за допомогою рядка статусу.
3. Увімкніть прилад, натиснувши ▷/□.
 - ✓ Прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість.
 - ✓ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. Прилад перестає розігріватися.
4. Якщо час приготування закінчився:
 - Щоб вимкнути сигнал завчасно, натисніть на ←.
 - Якщо ви бажаєте продовжити готувати страву, натисніть на опцію "Доведення до готовності".
 - Коли страву буде готова, вимкніть прилад кнопкою ○.

10.4 Переривання настройки

Після запуску ви більше не зможете змінити налаштування.

- ▶ Щоб видалити усі налаштування, вимкніть прилад кнопкою ○.
- ✓ Всі параметри видаляються. Ви можете задати параметри заново.

10.5 Огляд страв

Викликавши режим роботи, ви можете побачити, які рецепти окремих страв доступні на приладі. Рецепти відсортовані за категоріями та стравами.

- "Філе курячої грудки на парі"
- "Риба, ціла, приготування на парі"
- "Рибне філе, свіже, на парі"
- "Змішані овочі, "
- "Картопля "в мундирі", середня"
- "Рис басматі"
- "Коричневий ьрис"
- "Кускус"
- "Цв. капуста, суцвіт., гот. на парі"
- " Steam broccoli florets"
- "Зелена квасоля"
- "Порізнана морква, на парі"
- "Сочевиця"
- "Яйця, круто зварені"
- "Яйця, зварені некруто"
- "Рис, зварений на молоці"

- "Компот із фруктів"
- "Йогурт у скляній ємності"
- "Дитячі пляшечки, пастеризація"
- "Підігрівання гарнірів"

10.6 Вказівки щодо приготування страв

Дотримуйтеся інструкцій на своєму приладі. Дотримуйтеся цих вказівок при готуванні страв.

- Всі програми розраховані для готування на одному рівні. Час приготування може варіюватися залежно від кількості та якості інгредієнтів.

Кількість/страва

- Заповнюйте приладдя стравами максимум на 4 см заввишки.
- Не перевищуйте максимальну вагу, зазначену в рекомендаціях.

Приладдя/посуд

- Дотримуйтеся вказівок щодо приладдя, наведених у рекомендованих установках.
→ "Для досягнення кращого результату", Стор. 26
- Під час готування в перфорованій ємності для пари також вставте неперфоровану ємність для пари на рівень 1. Таким чином збиратиметься рідина, що скапуватиме.

Зернові продукти або сочевиця

Зважте їжу і додайте воду в правильній пропорції:

- Рис басматі 1:1,5
- Кускус 1:1
- Неполірований рис 1:1,5
- Сочевиця 1:2
- Щоб забезпечити швидше вбирання залишкової води, перемішуйте зернові продукти після приготування.

Риба

- Змастіть перфоровану ємність для приготування на парі.
- Не кладіть рибу або рибне філе один на одного.
- Вибирайте рибу або рибне філе однакового розміру, наскільки це можливо.
- Вкажіть вагу найважчої риби.

Яйця

- Проткніть яйця перед готуванням.
- Не кладіть яйця одне на одне.

Куряче філе

- Не вкладіть курячі грудки одна на одну.

Овочі

- Приправляйте овочі лише після приготування.
- Не використовуйте заморожені продукти, якщо вони дуже сильно вкриті льодом. Видаліть налідь зі страви.
- Завжди рівномірно розподіляйте продукти на посуді. Якщо шари мають різну висоту, страву буде готуватися нерівномірно.

Приготування йогурту

1. Розігрійте молоко на варильній поверхні до 90 °C.
Для УВТ-молока достатньо розігрівання до 40 °C.
2. Дайте молоку охолонути до 40 °C.

3. Додайте у молоко 150 г йогурту, який щойно з холодильника.
4. Перелийте суміш у чашки або у маленькі банки та накрийте плівкою.
5. Поставте чашки або банки в ємність пароварки.
6. Зважайте на інформацію з огляду страв та запустіть програму.
7. Після приготування залиште йогурт охолоджуватися у холодильнику.

Приготування рису на молоці

1. Зважте рис.
 2. Додайте в 2,5 рази більшу кількість молока.
 3. Заповнюйте приладдя рисом та молоком максимум на 2,5 см заввишки.
 4. Зважайте на інформацію з огляду страв та запустіть програму.
 5. Перемішайте рис після варіння.
- ✓ Рис вбере решту молока.

Приготування компоту із фруктів

Програма підходить лише для кісточкових і зерняткових плодів.

1. Зважте плоди.
2. Додайте прибіл. 1/3 кількості води.
3. За смаком додайте цукор та прянощі.
4. Зважайте на інформацію з огляду страв та запустіть програму.

Дитячі пляшечки, стерилізація

Ви можете дезінфікувати пляшки за допомогою свого приладу. Такі заходи відповідають звичайному виварюванню.

1. Очистіть пляшки щіткою для пляшок відразу після спорожнення.
2. Помийте пляшки у посудомийній машині.
3. Помістіть пляшки в ємність для приготування на парі так, щоб вони не торкалися одна одної.
4. Зважайте на інформацію з огляду страв та запустіть програму.
5. Просушіть пляшки чистим рушником.

11 Обране

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

Зауваження: Залежно від типу приладу, необхідно завантажити цю функцію в прилад. Дізнайтесь більше в додатку Home Connect.

11.1 Збереження обраного

Ви можете зберегти до 10 різних режимів роботи в якості обраних.

- ▶ Щоб зберегти режим роботи в якості обраного, необхідно використовувати додаток Home Connect. Коли прилад підключено, дотримуйтесь інструкцій у додатку.

11.2 Вибір обраного

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

1. У меню натисніть на "Обране".
 2. Натисніть на необхідне обране.
 3. При необхідності ви можете змінити установки.
 4. Увімкніть прилад, натиснувши ▷/□.
- ✓ На дисплеї з'являються значення налаштування.

11.3 Зміна обраного

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

- ▶ Щоб змінити обране, потрібно скористатися програмою Home Connect. Коли прилад підключено, дотримуйтесь інструкцій у додатку.

12 Захист від доступу дітей

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

12.1 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 прибіл. 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.

12.2 Деактивація функції «Блокування від доступу дітей»

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

- ▶ Щоб деактивувати функцію «Блокування від доступу дітей», протягом прибіл. 4 секунд натискайте ☹️.
- ✓ На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.

13 Основні параметри

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

13.1 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 за допомогою кнопки **⏏**.

Основні установки	Параметр
Мова	Див. вибір на приладі
Home Connect	З'єднання духової шафи з мобільним кінцевим пристроєм і дистанційне керування. Home Connect → <i>Стор. 17</i>
Поточний час	Поточний час у форматі 24 год
Дата	Поточна дата у форматі ДД.ММ.РРРР

Дисплей	Параметр
Яскравість	<ul style="list-style-type: none"> ■ Рівні 1, 2, 3, 4 та 5¹
Індикація режиму очікування	<ul style="list-style-type: none"> ■ Увімк., частково обмежено ■ Увімкн. (це налаштування збільшує споживання енергії) ■ Вимк.¹
Годинник	<ul style="list-style-type: none"> ■ Цифровий + дата¹ ■ Цифровий ■ Аналоговий
Регулювання	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вирівнювання дисплею по горизонталі і вертикалі

¹ Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

Звук	Параметр
Звук натискання	<ul style="list-style-type: none"> ■ Увімк.¹ ■ Вимк.
Звуковий сигнал	<ul style="list-style-type: none"> ■ Дуже коротка тривалість ■ Коротка тривалість ■ Середня¹ ■ Довга тривалість

¹ Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

Налаштування приладу	Параметр
Інерційний хід вентилятора	<ul style="list-style-type: none"> ■ Мінімум ■ Рекомендовано¹ ■ Тривалий ■ Дуже тривалий

¹ Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

Налаштування приладу	Параметр
Освітлення	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вмикається під час приготування їжі і відкриванні дверцят¹ ■ Лише при відкриванні дверцят ■ Завжди вимк.
Жорсткість води	<ul style="list-style-type: none"> ■ 4 (дуже жорстка)¹ ■ 3 (жорстка) ■ 2 (середня) ■ 1 (м'яка) ■ 0 (пом'якшена)

¹ Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

Персоналізація	Параметр
Логотип марки	<ul style="list-style-type: none"> ■ Індикація¹ ■ Не показувати
Режим після запуску	<ul style="list-style-type: none"> ■ Головне меню¹ ■ Готування на парі ■ Страви ■ Обране
Страви регіональної кухні	<ul style="list-style-type: none"> ■ Всі¹ ■ Страви європейської кухні ■ Страви британської кухні
Функція «Блокування від доступу дітей»	<ul style="list-style-type: none"> ■ Лише блокування клавіш¹ ■ Деактивовано

¹ Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

Заводські установки	Параметр
Заводські установки	<ul style="list-style-type: none"> ■ Відновити
Інформація про прилад	Інформація про прилад

13.2 Зміна основних установок

1. Натисніть "Основні параметри".
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.
5. Щоб змінити інші основні установки, натисніть ←, поверніться назад і оберіть іншу основну установку.
6. Щоб вийти з основних установок, поверніться до головного меню за допомогою ← або вимкніть прилад, натиснувши **⏏**.
 - ✓ Всі зміни збережені в пам'яті.

Зауваження: Після відключення струму зміни зберігаються в основних установках.

14 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 даватиме інструкції щодо всіх етапів процесу реєстрації. Для налаштування виконуйте інструкції, що з'являтимуться в застосунку Home Connect.

Поради

- Дотримуйтеся вимог, наведених у супровідній документації Home Connect.
- Виконуйте також вказівки, що з'являються в застосунку Home Connect.

Вказівки

- Дотримуйтеся правил техніки безпеки, наведених у цій інструкції з експлуатації; ці правила мають бути дотримані й у разі, якщо ви керуєте приладом за допомогою застосунку Home Connect. → "Безпека", Стр. 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.

14.1 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.
- Мобільний кінцевий пристрій і ваш прилад перебувають в межах сигналу WLAN вашої домашньої мережі.

1. Завантажте застосунок Home Connect.



2. Відкрийте застосунок Home Connect та проскануйте наступні QR-коди.



3. Дотримуйтеся вказівок застосунку Home Connect.

14.2 Налаштування Home Connect

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

Основний параметр	Доступні налаштування	Пояснення
Home Connect Assistant	Запуск асистента Роз'єднання	Ви можете використовувати Home Connect Assistant, щоб підключити прилад до застосунку Home Connect. Зауваження: При першому використанні Home Connect Assistant доступно лише налаштування "Запуск Assistant".

Основний параметр	Доступні налаштування	Пояснення
WiFi	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. Зауваження: У режимі очікування з підключенням до мережі приладу потрібно максимум 2 Вт.
Стан дистанційного керування	Моніторинг Дистанційний запуск вручну Постійний дистанційний запуск	У програмі моніторингу можна відобразити лише робочий стан приладу. Для увімкнення дистанційного запуску вручну необхідно кожного разу перед запуском приладу через застосунок вмикнути дистанційний запуск. Якщо відкрити дверцята приладу впродовж 15 хвилин після активації дистанційного запуску або завершення роботи, дистанційний запуск деактивується. 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.

14.3 Керування приладом за допомогою застосунку Home Connect

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


⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.

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

Вимоги

- Прилад увімкнено.
- 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 дистанційний запуск, натисніть .
2. Прийміть налаштування у застосунку Home Connect та відправте на прилад.

Вказівки

- Якщо відкрити дверцята приладу впродовж 15 хвилин після активації дистанційного запуску або завершення роботи, дистанційний запуск вручну деактивується.
- Якщо на приладі запустити режим роботи духової шафи, дистанційний запуск активується автоматично. Через застосунок Home Connect можна змінити налаштування або запустити нову програму.

14.4 Оновлення ПЗ

Функція оновлення ПЗ оновлює програмне забезпечення приладу, наприклад, для оптимізації, усунення помилок, оновлення з метою безпеки.

Передумова: необхідно бути зареєстрованим користувачем Home Connect, мати встановлений 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 мобільну програму Home Connect.

Вказівки

- Під час завантаження можна й далі користуватися приладом. Залежно від особистих налаштувань у застосунку, оновлення ПЗ може також завантажуватися автоматично.
- Якщо йдеться про оновлення, важливе для безпеки, рекомендується інсталювати нову версію ПЗ якомога швидше.
- Установка займає кілька хвилин. Ви не можете використовувати прилад під час інсталяції.

14.5 Дистанційна діагностика

Сервісна служба може отримати доступ до вашого приладу за допомогою дистанційної діагностики, якщо ви звернетесь 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.

14.6 Захист даних

Зважайте на правила захисту даних.

Під час першого підключення приладу до домашньої мережі з виходом в інтернет 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 й апаратного забезпечення побутового приладу.
- Статус відновлення заводських параметрів, якщо його перед цим робили.

Ця перша реєстрація готує функції Home Connect до користування й потрібна лише під час першого ви-клику функцій Home Connect.

Зауваження: Пам'ятайте, що функція-ми Home Connect можна користуватися лише за наявності мобільної програми Home Connect. Інформацію щодо захисту даних можна переглянути у мобільній програмі Home Connect.

15 Чищення та догляд

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

15.1 Засоби для очищення

Для очищення поверхонь приладу використовуйте тільки придатні очисні засоби.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

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

УВАГА!

Непридатні засоби для чищення можуть пошкоджувати поверхні приладу.

- ▶ Не застосовуйте гострі чи абразивні засоби для чищення.

- ▶ Не використовуйте засоби для очищення духовок.
- ▶ Забороняється застосовувати засіб для усунення накипу до ручки дверцят або до панелі управління, бо плями, які від цього утворюються, неможливо видалити.
- ▶ Не використовуйте їдкі, хлоровані або агресивні очисні засоби.
- ▶ Сіль дуже їдка і може спричинити появу іржі. Відразу видаляйте залишки гарячих соусів або солоної їжі з охолодженої робочої камери.
- ▶ Не застосовуйте засоби чищення, що мають високий вміст спирту.
- ▶ Не застосовуйте жорсткі або металеві губки.

Передня сторона приладу

Поверхня	Засоби для очищення	Вказівки
Поверхні з нержавіючої сталі	Лужний розчин Спеціальні засоби для очищення виробів з високоякісної сталі	Після очищення протріть поверхню м'яким рушником. Щоб запобігти корозії, відразу ж видаляйте плями вапна, жиру, крохмалю і яєчного білка з поверхонь з нержавіючої сталі.

Прилад всередині

Робоча камера з піддоном	Гарячий лужний розчин Розчин оцту	Для очищення гарячим лужним або оцтовим розчином використовуйте очищувальну губку з комплекту або м'яку щітку для посуду.
Приладдя	Гарячий лужний розчин Розчин оцту	Намочіть приладдя в гарячому лужному розчині і почистіть його щіткою або губкою. Приладдя можна також мити у посудомийній машині. Якщо приладдя сильно знебарвлене, очистіть його розчином оцту.
Резервуар для води	Лужний розчин	Забороняється мити резервуар для води в посудомийній машині.
Шахта резервуару для води		Витирайте насухо після кожного використання.
Ущільнювач кришки резервуару для води		Витирайте насухо після кожного використання.

Дверцята приладу

Скло дверцят	Засіб для очищення скла	Після очищення протріть поверхню м'яким рушником.
Ущільнення дверцят	Гарячий лужний розчин	

15.2 Ганчірка з мікрОВОлокна

Тканина з мікрофібри видаляє рідкі та жирні забруднення.

Серветка з мікрОВОлокна із сотовою структурою підходить для очищення чутливих поверхонь, таких як:

- Скляні поверхні
- Склокераміка
- Поверхні з нержавіючої сталі
- Алюмінієві поверхні

Серветку з мікрОВОлокна можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованих магазинах або через Інтернет.

15.3 Очищувальна губка

Використовуйте абсорбуючу очищувальну губку лише для очищення конфорки та видалення залишків води із піддона.

Перед використанням ретельно вимийте очищувальну губку.

Ви можете випрати очищувальну губку в пральній машині з програмою «Бавовна».

Очищувальну губку можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованих магазинах або через Інтернет.

15.4 Просушення робочої камери

⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!

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

- ▶ Під час відкривання приладу не стійте надто близько до нього.
 - ▶ Відчиняйте дверцята приладу обережно.
 - ▶ Не підпускайте дітей до приладу.
- Вода у піддоні залишається гарячою після вимкнення приладу.
- ▶ Не спорожнюйте піддон відразу після вимкнення приладу.
 - ▶ Перед очищенням дайте приладу охолонути.
1. Трохи відкрийте дверцята приладу, поки прилад не охолоне.
 2. Видаліть забруднення з робочої камери.
 3. Протріть охолоджену робочу камеру та піддон очищувальною губкою та висушіть м'якою тканиною.
 4. Якщо на меблевих фасадах утворився конденсат, необхідно їх протерти насухо.

15.5 Спорожнення резервуару для води

УВАГА!

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

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

Очищення резервуару 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. Відчиніть дверцята приладу.
 2. Вийміть резервуар для води та злийте залишок води.
 3. Протріть ущільнення в кришці резервуару та шахту приладу.
 4. Встановіть заповнений резервуар для води у шахту приладу.
 5. Закрийте дверцята приладу.

15.6 Видалення накипу

Щоб ваш прилад функціонував довго, необхідно регулярно видаляти накип. Частота видалення накипу з приладу залежить від жорсткості використовуваної води.

Вказівки

- Якщо натиснути під час видалення накипу ▷/□, процес буде скасовано та прилад вимкнеться. Після повторного увімкнення необхідно двічі промити прилад, щоб видалити залишки розчину для видалення накипу. Під час другого полоскання прилад блокується для інших застосувань.
- Прилад показує, якщо залишилося 5 або менше можливих режимів роботи з паром. Якщо не видалити накип, ви більше не зможете встановити режим роботи з паром.

Етап	Тривалість
Видалення накипу → Стор. 20	Прибл. 34 хв
Перше промивання	2 хв
Друге промивання	2 хв

Запустити видалення накипу

Видалення накипу з вашого приладу триває приблизно 30 хвилин.

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. Змішайте до однорідної консистенції 300 мл води та 60 мл рідкого засобу для видалення накипу.
2. Вийміть резервуар для води.

3. Наповніть резервуар для води засобом для видалення накипу.
4. Повністю вставте резервуар для води у прилад.
5. Зачиніть дверцята приладу.
6. Натисніть .
7. Оберіть "Очищення".
8. Натисніть /□.

Виконання промивання

1. Видаліть накип із піддона очищувальною губкою та ретельно промийте очищувальну губку водою.
2. Вийміть і ретельно промийте резервуар для води.
3. Наповніть резервуар для води водою та вставте на місце.
4. Зачиніть дверцята приладу.
- ✓ Прилад промивається протягом 4 хвилин.
5. Відчиніть дверцята приладу.
6. Зберіть очищувальною губкою воду, що залишилася у випарнику.
7. Розпочніть друге промивання.
8. Вийміть резервуар для води та злийте залишок води.
9. Ретельно промийте резервуар і заповніть водою.
10. Встановіть резервуар для води на місце.
11. Зачиніть дверцята приладу.
12. Натисніть /□.
- ✓ Прилад промивається протягом 2 хвилин.
13. Зберіть очищувальною губкою воду, що залишилася у випарнику.
14. Протріть робочу камеру очищувальною губкою та витріть насухо м'якою тканиною.
15. Вимкніть прилад.
- ✓ Прилад знову готовий до роботи.

15.7 Дверцята приладу

Для ретельного очищення дверцят приладу їх можна розібрати.

Демонтаж дверцят приладу

УВАГА! – Небезпека травмування!

Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

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

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

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.

1. Повністю відкрийте дверцята приладу.

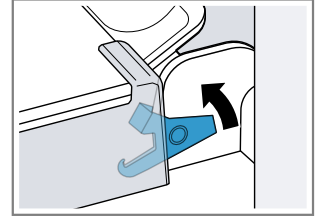
2. **УВАГА! – Небезпека травмування!**

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

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

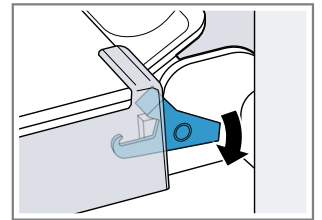
Відкрийте фіксатори на лівій та правій петлі.

Фіксатор відкритий





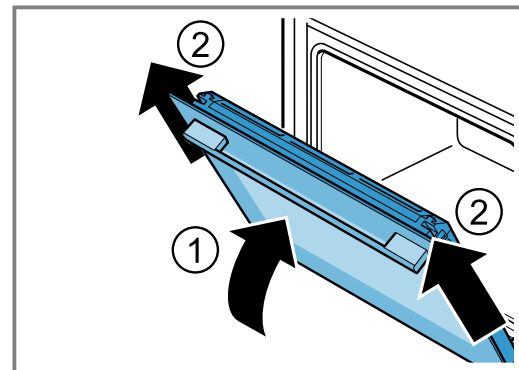
Петля зафіксована та не може закритися.

Фіксатор закритий



Дверцята приладу заблоковано, їх не можна зняти.

- ✓ Фіксатори відкриті. Петлі зафіксовані та не можуть закритися.
3. Закрийте дверцята до упору . Обхопіть дверцята приладу обома руками ліворуч та праворуч і потягніть вгору .




4. Обережно покладіть дверцята приладу на рівну поверхню.

Встановлення дверцят

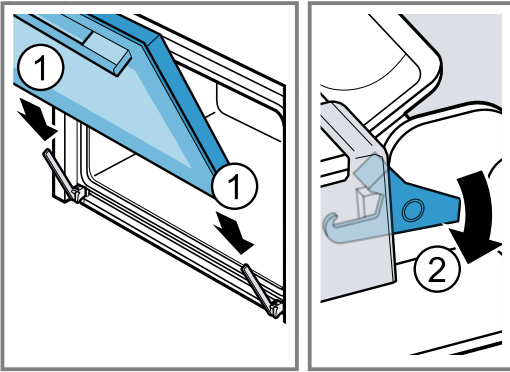
УВАГА! – Небезпека травмування!

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

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

1. Прямо посуньте дверцята на обидві петлі .
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.

15.8 Скло дверцят

Для полегшення очищення дверцят приладу можна зняти скло дверцят.

Демонтаж скла дверцят

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

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

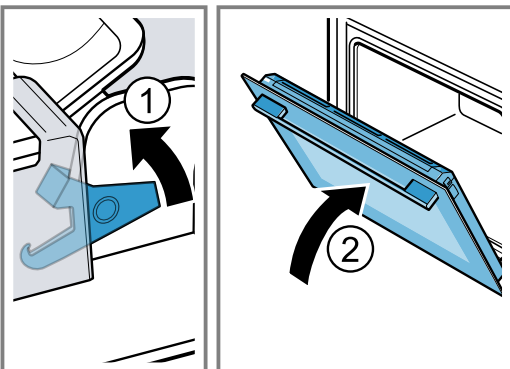
Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.

Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

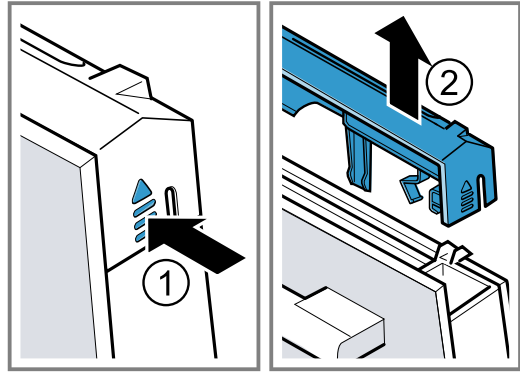
- ▶ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

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.

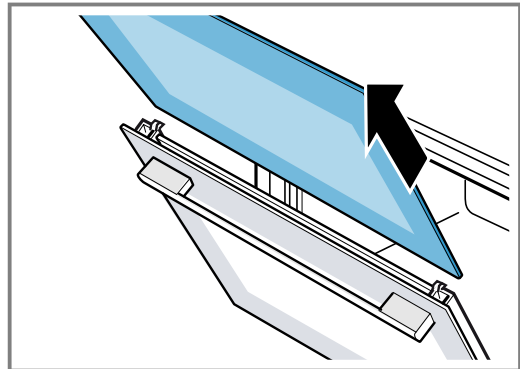


4. Натискайте захисну панель дверцят ззовні ліворуч та праворуч ①, поки вона не розфіксується.

5. Зніміть захисну панель дверцят ②.

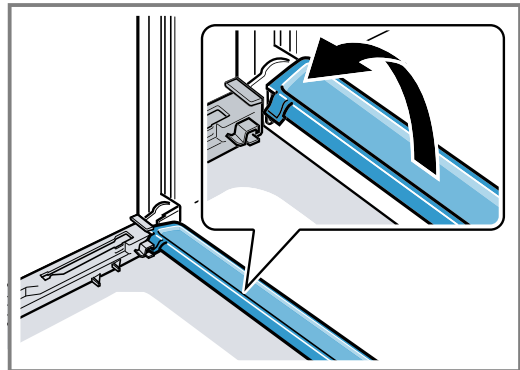


6. Витягніть скло дверцят та обережно помістіть на рівну поверхню.



7. За потреби витягніть для очищення конденсатний бак.

- Відчиніть дверцята приладу.
- Підніміть конденсатний бак вгору та витягніть.



8. ⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

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

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

9. Протріть конденсатний бак рушником, змоченим у гарячому лужному розчині.
10. Очистіть дверцята приладу.
→ "Засоби для очищення", Стор. 19
11. Висушіть скло дверцят та вставте його на місце.
→ "Вбудовування скла дверцят", Стор. 23

Вбудовування скла дверцят

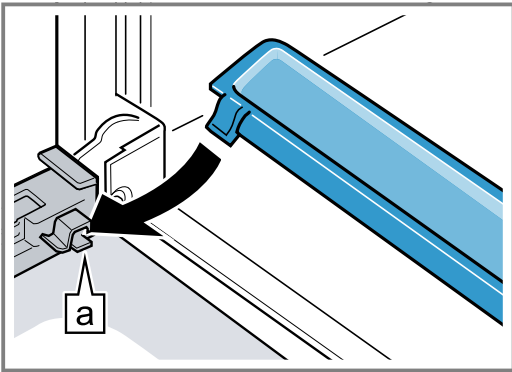
⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

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

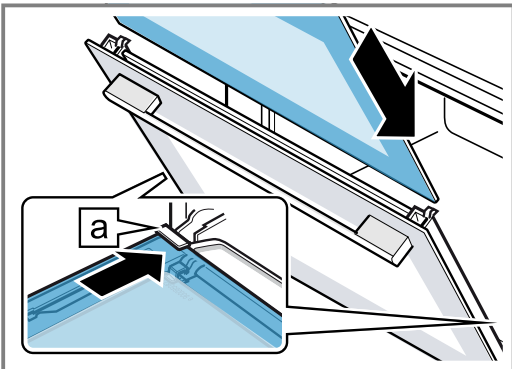
- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів. Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.
- ▶ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

Зауваження: Ви зможете знову використовувати прилад лише після належного встановлення скла.

1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Знову встановіть конденсатний бак. Для цього вставте конденсатний бак вертикально та після цього поверніть вниз **a**.

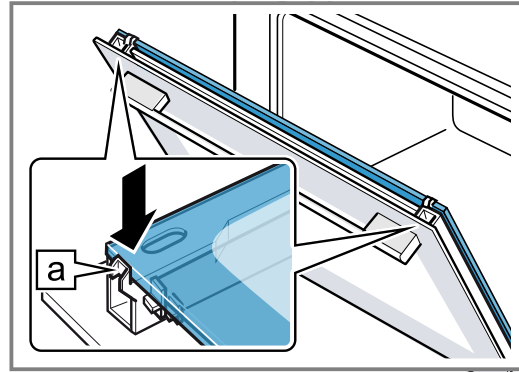


3. Вставте внутрішнє скло **a**.

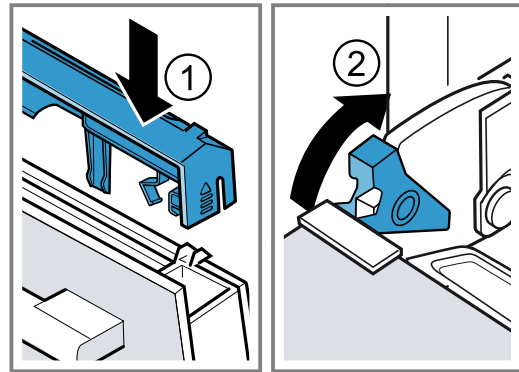


Переконайтеся, що гладка блискуча сторона панелі знаходиться зовні, а виріз зліва та справа – зверху. Скло повинно бути правильно встановлене внизу в тримачі.

4. Притисніть внутрішнє скло зверху **a**.



5. Встановіть і притисніть захисну панель дверцят **1** до чутного звуку фіксації.
6. Повністю відкрийте дверцята приладу.
7. Закрийте обидва фіксатори справа та зліва **2**.



8. Зачиніть дверцята приладу.

16 Усунення несправностей

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

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

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

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

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

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

16.1 Несправності в роботі

Несправність	Причина та усунення несправностей
Прилад не працює.	<p>Спрацював запобіжник у розподільному блоці.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перевірте запобіжник на електричному щиті. <p>Зник струм.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні. <p>Не вставлений штекер мережного кабелю .</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Підключіть прилад до електромережі.
Увімкненим приладом не можна керувати, на дисплеї з'являється ☹.	<p>Активована функція «Захист від доступу дітей».</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Натискайте ☹, поки на дисплеї не з'явиться ☹.
Прилад не нагріває.	<p>Увімкнений демонстраційний режим.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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", Стор. 16 <p>Зник струм.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Одноразово відчиніть та зачиніть дверцята після збою електроживлення. ✓ Прилад перевіряє налаштування та готовий до роботи.
На дисплеї з'являється повідомлення з кодом "D" або "E", наприклад D0111 або E0111.	<p>Несправність у роботі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть прилад і знову увімкніть його. ✓ Якщо несправність була разова, повідомлення зникне. 2. Якщо повідомлення з'явиться знову, зверніться до сервісного центру. Під час звернення вкажіть точне повідомлення про помилку. Сервісні центри.
Режим не запускається або переривається.	<p>Дверцята приладу закриті не повністю.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Закрийте дверцята приладу. <p>Прилад неактивний.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Вимкніть прилад і знову увімкніть його.
Прилад пропонує виконати промивання всередині робочої камери та наповнити резервуар для води.	<p>Під час видалення накипу була перервана подача електроенергії або прилад вимикався.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Після повторного увімкнення приладу двічі промийте прилад.
Після увімкнення режиму роботи на дисплеї з'являється повідомлення про те, що температура занадто висока.	<p>Прилад недостатньо охолонув.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Залиште прилад охолонути. 2. Знову встановіть режим роботи.
Кнопки блимають.	<p>Нормальне явище, оскільки за панеллю управління утворюється конденсат. Жодні дії не потрібні.</p>
Піддон порожній, хоча резервуар для води заповнений.	<p>Резервуар для води вставлений неправильно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Вставте резервуар для води до фіксації. <p>Лінія подачі до резервуару для води засмічена.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виконайте видалення накипу з приладу. 2. Перевірте задане значення жорсткості води та відрегулюйте діапазон жорсткості води. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Якщо помаранчеві пробки все ще вставлені в направляючий корпус резервуара, вибийте їх. Пробки більше не потрібні.
Резервуар для води спорожняється без причини, і вода з піддона переливається.	<p>Резервуар для води неправильно закритий.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Закрийте кришку резервуара до фіксації. <p>Ущільнення в кришці резервуара забруднене.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Очистіть ущільнення.

Несправність	Причина та усунення несправностей
Резервуар для води спорожняється без причини, і вода з піддона переливається.	Ущільнення в кришці резервуара пошкоджене. ▶ Придбайте новий резервуар для води у сервісному центрі.
Прилад пропонує наповнити резервуар для води, хоча резервуар для води заповнений.	Резервуар для води вставлений неправильно. ▶ Вставте резервуар для води до фіксації. Система детектування не працює. ▶ ателефонуйте до сервісної служби.
Прилад пропонує наповнити резервуар для води, хоча резервуар для води заповнений, або прилад не пропонує наповнити резервуар для води, хоча резервуар для води порожній.	Резервуар для води забруднений, а рухомі сигналізатори рівня води застрягли. 1. Потрусіть та очистіть резервуар для води. 2. Якщо застрягли деталі не вивільняються, замовте новий резервуар для води у сервісній службі.
Під час роботи на дисплеї з'являється повідомлення "«Наповнити резервуар для води?»".	Резервуар для води напівповний. ▶ Для більш тривалої роботи заповніть резервуар для води повністю.
На дисплеї з'являється повідомлення "«Прилад нагрівається»", але прилад не досяг заданої температури.	Значення автоматичного калібрування встановлені не оптимально. ▶ Скиньте налаштування приладу до заводських і повторіть перше введення в експлуатацію. → "Основні параметри", Стор. 16 → "Перед першим використанням", Стор. 9 ✓ При наступному готуванні на парі за температури 100° С калібрування запускається автоматично. При цьому утворюється багато пари.
При готуванні на парі утворюється дуже багато пари.	Прилад автоматично виконує калібрування. Жодні дії не потрібні.
При готуванні на парі все ще утворюється дуже багато пари.	Прилад не може виконати автоматичне калібрування, якщо час готування занадто короткий. ▶ Скиньте налаштування приладу до заводських установок та повторіть калібрування.
При готуванні з вентиляційних отворів виходить пара.	Звичайне явище. Жодні дії не потрібні.
Home Connect працює неправильно.	Можливі різні причини. ▶ Перейдіть на сайт www.home-connect.com .

16.2 Заміна несправних світлодіодних ламп

- ▶ Заміну несправних світлодіодних ламп має виконувати лише виробник, його сервісна служба або фахівець з відповідною кваліфікацією і дозволем (електромонтер).

16.3 Заміна ущільнення дверцят

Якщо зовнішнє ущільнення дверцят у робочій камері несправне, потрібно замінити ущільнення дверцят. Запасні ущільнення для Вашого приладу Ви можете отримати у сервісній службі. Будь ласка, вкажіть E та FD-номер вашого приладу.

1. Відчиніть дверцята приладу.
2. Зніміть старе ущільнення дверцят.
3. Вставте нове ущільнення дверцят з одного боку робочої камери і протягніть його навколо. Місце стику повинно бути збоку.
4. Перевірте щільність посадки ущільнення дверцят, особливо в кутах.

17 Утилізація

17.1 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.

18 Для досягнення кращого результату

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

18.1 Бажана послідовність дій

⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!

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

- ▶ Під час відкривання приладу не стійте надто близько до нього.
- ▶ Відчиняйте дверцята приладу обережно.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.


Порада

При використанні приладу вперше враховуйте основну інформацію:

- → "Безпека", Стор. 2
- → "Заощадження енергії", Стор. 5
- → "Конденсат", Стор. 27

1. Виберіть страву з огляду страв.

Поради

- Ваш прилад має запрограмовані налаштування для вибору страв. Якщо ви бажаєте, щоб прилад автоматично виконував регулювання, використовуйте запрограмовані Страви → Стор. 13.
 - Якщо ви не знайшли саме таку страву, яку бажаєте приготувати, або параметр, який бажаєте встановити, шукайте аналогічну страву.
2. Вийміть приладдя з робочої камери.
 3. Виберіть придатне приладдя та посуд. Використовуйте посуд та приладдя, зазначені в рекомендованих установках.
 4. Розігривайте прилад, лише якщо це вказано у рецепті або у рекомендованих установках.
 5. Налаштуйте прилад відповідно до основних установок.
 6. Коли страву буде готова, вимкніть прилад кнопкою .

18.2 Корисно знати

У таблицях ви знайдете вибір страв, ці страви можна легко приготувати у вашому приладі. Ви можете дізнатись, які види нагрівання, приладдя та яку температуру і час приготування найкраще вибрати. Якщо не вказано інше, інформація стосується встановлення страв у холодний прилад.

Приладдя

Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті.

Готуючи їжу в перфорованій ємності для приготування на парі, завжди встановлюйте під нею неперфоровану ємність. Туди скрапуватиме рідина.

Посуд

Завжди розміщуйте посуд по центру перфорованої ємності для приготування.

Посуд повинен бути термо- та паростійким. Час приготування страви у посуді з товстими стінками довший.

Страви, що готуються на водяній бані (наприклад, при розтопленні шоколаду), повинні бути вкритими фольгою.

Час готування та кількість їжі

Час готування при готуванні на парі залежить від величини шматочка, а не від загального об'єму порції. У приладі можна готувати на парі максимум 2 кг їжі

Дотримуйтесь величин шматочків, наведених у таблиці. Час приготування скорочується для менших шматків, а для більших шматків подовжується. Якість та стиглість також можуть впливати на час готування. Тому наведені показники можуть використовуватись лише як орієнтир.

Рівномірний розподіл їжі

Завжди рівномірно розподіляйте їжу на посуді. Якщо шари мають різну висоту, страву буде готуватися нерівномірно.

Продукти, що легко деформуються

Не вкладайте продукти, що легко деформуються, занадто високо в ємність для приготування на парі. Краще використовуйте дві ємності для приготування на парі.

Меню приготування

Ви можете одночасно готувати цілі меню на парі, не впливаючи на смак страв.

Спочатку поставте у робочу камеру страву з довшим часом приготування. Інші страви додайте у потрібний час. Тоді вони всі будуть готові одночасно.

Загальний час приготування при готуванні страв на парі довший. Якщо відкрити дверцята приладу, певна кількість пари вийде, і робочу камеру доведеться нагрівати знову.









Конденсат

Під час готування у робочій камері та на дверцятах приладу утворюється конденсат. Це є нормальним явищем та не впливає на функціональність приладу. Після готування витріть конденсат.

18.3 Овочі












Покладіть овочі в перфоровану ємність для приготування на парі і вставте на рівень 2. Неперфоровану ємність для приготування на парі встановлюйте на рівень 1. Туди скрапуватиме рідина.

Рекомендовані налаштування для овочів

Страва	Розмір шматка	Приладдя/посуд	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Артишоки	Цілі	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	20 - 35
Цвітна капуста	Ціла	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	20 - 35
Цвітна капуста	Суцвіття	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	10 - 15
Броколі	Суцвіття	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	8 - 10
Горох	-	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	5 - 10
Фенхель	Нарізані	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	10 - 14
Зелена квасоля	-	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	15 - 25
Морква	Нарізані	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	10 - 20

¹ Попередньо прогрійте прилад.

uk Для досягнення кращого результату

Страва	Розмір шматка	Приладдя/посуд	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Кольрабі	Нарізані	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	15 - 25
Цибуля	Нарізані	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	6 - 9
Кукурудза	Ціла	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	25 - 35
Мангольд ¹	Соломкою	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	8 - 10
Спаржа, зелена ¹	Ціла	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	7 - 12
Спаржа, біла ¹	Ціла	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	10 - 15
Шпинат ¹	-	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	2 - 3
Капуста романеско	Суцвіття	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	8 - 12
Брюссельська капуста	Суцвіття	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	10 - 20
Буряк	Цілий	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	40 - 50
Червона капуста червонокочанна капуста	Соломка	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	25 - 35

¹ Попередньо прогрійте прилад.

Страва	Розмір шматка	Приладдя/посуд	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Білокачанна капуста	Соломка	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	25 - 35
Цукіні	Нарізані	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	3 - 4
Цукровий горошок	-	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	8 - 12

¹ Попередньо прогрійте прилад.

18.4 Гарніри та бобові


Рекомендовані налаштування для гарнірів та бобових.

Готування гарнірів та бобових

1. Додайте воду або рідину у вказаному співвідношенні.




- Приклад: 1: 1,5 = додайте 150 мл рідини на кожні 100 г рису.
2. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.

Рекомендовані налаштування для гарнірів та бобових

Страва	Співвідношення	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Картопля «в мундирі» (середнього розміру)	-	Перфорована + неперфорова на ємність для приготування на парі	2 + 1		100	35 - 45
Варена картопля	-	Перфорована + неперфорова на ємність для приготування на парі	2 + 1		100	20 - 25
Неполірований рис	1:1,5	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	35 - 45
Довгозернистий рис	1:1,5	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	20 - 30
Рис басматі	1:1,5	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	15 - 25
Різотто	1:2	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	30 - 40

¹ Додайте в страву трохи води.

uk Для досягнення кращого результату





Страва	Співвідношення	Приладдя/ посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість, хв
Сочевиця	1:2	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	30 - 40
Кускус	1:1	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	6 - 10
Полба подрібнена	1:2,5	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	15 - 20
Пшоно, ціле	1:2,5	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	25 - 35
Галушки	-	Перфорована + неперфорова на ємність для приготування на парі	2 + 1		100	15 - 25
Вироби із тіста, свіжі продукти, охолоджені ¹	-	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	5 - 15

¹ Додайте в страву трохи води.






18.5 Птиця та м'ясо

Рекомендовані налаштування для птиці та м'яса.

Рекомендовані налаштування для м'яса та птиці

Страва	Кількість	Приладдя/ посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °С	Час готування, хв.
Куряче філе	по 0,15 кг	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	20 - 30
Качине філе ¹	по 0,35 кг	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	12 - 18
Плаский рост-біф, середнього ступеня просмаження ¹	1 кг	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	25 - 45
Високий рост-біф, середнього ступеня просмаження ¹	1 кг	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	40 - 60

¹ попередньо обсмажити та загорнути у фольгу





Страва	Кількість	Приладдя/ посуд	Рівень встановлення	Вид нагріван- ня	Температура, °C	Час готуван- ня, хв.
Свиняче філе ¹	0,5 кг	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	20 - 30
Медальйони зі свинини ¹	прибл. 3 см товщиною	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	6 - 12
Копчена свинина, реберця	порізані	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	15 - 20
Віденські ковбаски		Перфорована + неперфорова на ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Баварські білі ковбаски		Перфорована + неперфорова на ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	20 - 25

¹ попередньо обсмажити та загорнути у фольгу





18.6 Риба

Рекомендовані налаштування для готування риби і молюсків.

Рекомендовані налаштування для риби

Страва	Кількість	Приладдя/ посуд	Рівень встановлення	Вид нагріван- ня	Температура, °C	Час готуван- ня, хв.
Золота макрель, ціла тушка	по 0,3 кг	Перфорована + неперфорова на ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Філе доради	по 0,15 кг	Перфорована + неперфорова на ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Форель, ціла тушка	по 0,2 кг	Перфорована + неперфорова на ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Філе тріски	по 0,15 кг	Перфорована + неперфорова на ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	10 - 14

uk Для досягнення кращого результату

Страва	Кількість	Приладдя/ посуд	Рівень встановлення	Вид нагріван- ня	Температура, °C	Час готуван- ня, хв.
Філе лосося	по 0,15 кг	Перфорована + неперфорова на ємність для приготування на парі	2 + 1		100	8 - 10
Молюски	1,5 кг	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	10 - 15
Філе морсько- го окуня	по 0,15 кг	Перфорована + неперфорова на ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Фаршировані рулетки з морського язика		Перфорована + неперфорова на ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	10 - 20

18.7 Рекомендовані налаштування для супів та інших страв

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Яєчна заправка для супу	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		90	15 - 20
Манні галушки	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Зварені вкруту яйця (розмір М, макс. 1,8 кг)	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	10 - 12
Яйця, зварені некруто (розмір М, макс. 1 кг)	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	6 - 8

18.8 Десерти, компот

Рекомендовані налаштування для приготування десертів та компотів.

Приготування компоту

1. Зважте фрукти.
2. Додайте прибіл. 1/3 кількості води.
3. За смаком додайте цукор та прянощі.
4. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.

Приготування рису на молоці










1. Зважте рис.
 2. Додайте в 2,5 рази більшу кількість молока.
 3. Заповніть ємність рисом й молоком макс. до висоти 2,5 см.
 4. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
 5. Після приготування перемішайте рис, зварений на молоці.
- ✓ Рис вбере решту молока.

Приготування йогурту

1. Розігрівайте молоко на варильній поверхні до 90 °С. Після цього дайте охолонути до 40 °С. Якщо ви використовуєте УВТ-молоко, розігрівайте його до 40 °С. Для нього цієї температури достатньо.
2. Додайте у молоко 150 г йогурту, який щойно з холодильника.

3. Перелийте суміш у чашки або у маленькі банки та накрийте плівкою.
4. Вставте перфоровану ємність для приготування на парі у робочу камеру.
5. Поставте чашки або банки у перфоровану ємність для приготування на парі.
6. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
7. Після приготування залиште йогурт охолоджуватися у холодильнику.

Рекомендовані налаштування для десертів та компотів


Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість, хв
Кнедли	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	20 - 30
Карамельний крем	Формочки + перфорована ємність для приготування на парі	2		80	25 - 35
Рис, зварений на молоці	Миска + перфорована ємність для приготування на парі	2		100	30 - 40
Йогурт	Порційні склянки + перфорована ємність для приготування на парі	2		40	300 - 360
Компот з яблук	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	10 - 15
Компот із груш	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	10 - 15
Компот з вишні	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	10 - 15
Компот з ревеню	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	10 - 15
Компот зі слив	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	15 - 20



18.9 Підігрівання

Під час підігрівання холодна їжа розігрівається дбайливо. Вони смакують та виглядають, як щойно приготовані.

Рекомендовані налаштування для розігрівання

При підігріванні страви делікатно нагріваються знову. Вони смакують та виглядають, як щойно приготовані.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість, хв
Овочі	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	10 - 15

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Макарони, картопля, рис	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	10 - 25
Порційні страви, охолоджені, 1 порція	Відкритий посуд	2		100	10 - 20

18.10 Розморожування

Вид нагрівання «Розморожування» підходить для розморожування фруктів та овочів глибокого замороження.

М'ясо та рибу краще розморожувати у холодильнику.

Для продуктів глибокого замороження, які після розмороження повинні містити в собі достатньо рідини, такі як, наприклад, шпинат у вершках, використовуйте неперфоровану ємність для приготування на парі.

Вказівки



- Час, вказаний у таблиці, є орієнтовним і залежить від якості продуктів, температури морозильної камери (-18 °C) та консистенції страв. Діапазони часу наведені в таблиці. Встановіть спочатку найкоротший час, а в разі потреби подовжте його.

- Плоско заморожені або порційні страви розморожуються швидше, ніж страви, заморожені блоком.

Розморожування страв

1. Вийміть заморожені страви з упаковки.
2. Покладіть заморожені продукти у перфоровану ємність для приготування на парі.
3. Вставте перфоровану ємність для приготування на парі у робочу камеру і підставте вниз неперфоровану ємність для приготування на парі.
- ✓ Продукти не лежатимуть в розмороженій воді, а рідина, що скрапує, збиратиметься в неперфорованій ємності для приготування на парі.
4. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.

Рекомендовані налаштування для розморожування

Страва	Кількість	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Ягоди	0,5 кг	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		50 - 55	15 - 20
Овочі	0,5 кг	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		40 - 50	15 - 50

18.11 Віджимання соку



Рекомендовані налаштування щодо випарювання соку з ягід.

Випарювання соку з ягід

1. Покладіть ягоди в миску і додайте цукор.
2. Дайте суміші постояти принаймні годину, щоб ягоди увібрали сік.

3. Покладіть ягоди в перфоровану ємність для приготування на парі і вставте на рівень 2.
4. Для збору соку, що стікає, поставте неперфоровану ємність для приготування на парі на один рівень нижче.
5. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
6. Коли час приготування закінчиться, покладіть ягоди в рушник і вичавіть залишок соку.
7. Висушіть робочу камеру.

Рекомендовані налаштування щодо віджимання соку

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Малина	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	30 - 45
Смородина	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	40 - 50

18.12 Консервування

Консервуйте фрукти й овочі, нагріваючи їх і герметично закриваючи в банках.

- Варіть свіжі продукти. Довше зберігання зменшує вміст вітамінів, а в продуктах швидше починається бродіння.
- Використовуйте для консервації лише бездоганні овочі та фрукти.
- Забороняється консервувати такі продукти у вашому приладі: продукти з жерстяних банок, м'ясо, рибу або паштет.
- Перевірте баночки, гумові кільця, затискачі та пружини.
- Використовуйте лише дужки з нержавіючої сталі.




Консервування фруктів та овочів

Вимога: Перевірте баночки, гумові кільця, затискачі та пружини.

1. Гумові прокладки та банки ретельно вимийте гарячою водою.
У приладі можна стерилізувати банки.
→ "Вибір страв та налаштування", Стор. 13
2. Вставте перфоровану ємність для приготування на парі у робочу камеру.
3. Поставте підготовані банки в перфоровану ємність для приготування на парі.
Банки не повинні торкатися одна одної.
4. Після встановленого часу готування відкрийте дверцята приладу.
5. Виймайте банки з приладу лише тоді, коли вони повністю охолонуть.

Рекомендовані налаштування для консервування

Рекомендовані налаштування для консервування на парі.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Овочі	Скляні банки ємністю 1л	2		100	30 - 120
Кісточкові плоди	Скляні банки ємністю 1л	2		100	25 - 30
Зерняткові плоди	Скляні банки ємністю 1л	2		100	25 - 30

18.13 Сходження тіста


Рекомендовані налаштування для піднімання тіста. У приладі дріжджове тісто буде сходити швидше, ніж при кімнатній температурі.

Сходження тіста

1. Вставте перфоровану ємність для приготування на парі у робочу камеру.

- Ви можете обрати рівень встановлення для перфорованої ємності для приготування на парі.
2. Поставте миску з тістом у перфоровану ємність для приготування на парі. Не накривайте тісто.
 3. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.








Рекомендовані налаштування для дріжджового тіста



Страва	Кількість	Приладдя/посуд	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Дріжджове тісто	1 кг	Миска + перфорована ємність для приготування на парі		35	20 - 40

18.14 Заморожені продукти

Дотримуйтесь вказівок виробника, зазначених на упаковці. Наведені значення часу готування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.

Розморожування та розігрівання заморожених страв




Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Форель	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 100	20 - 30
Філе лосося	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 100	15 - 25
Броколі, бланшовані	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	6 - 10
Цвітна капуста, бланшована	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	5 - 8
Квасоля, бланшована	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	6 - 10
Горошок бланшований	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	5 - 12
Морква, бланшована	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	4 - 6

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Овочева суміш, бланшована	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	6 - 10
Брюссельська капуста, бланшована	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	5 - 10

18.15 Пробні страви

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

Рекомендовані налаштування для тестових страв

Продукт	Приладдя	Висота	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв
Броколі, свіжа, 300 г	перфороване + неперфороване	2 + 1		100	7-9 ¹
Броколі, свіжа, одна ємність	перфороване + неперфороване	2 + 1		100	7-9 ¹
Горох, заморожений, контейнер ²	перфороване + неперфороване	2 + 1		100	- ³

¹ Порівняний ступінь готовності еталонного зразка й головного зразка досягається після того, як еталонний зразок готувався упродовж 5 хвилин (згідно з вимогами стандарту IEC 60350-1).

² 2,0 кг гороху рівномірно розподіліть в ємності.

³ Випробування завершується, коли в найхолоднішому місці досягається температура 85 °C (див. стандарт IEC 60350-1).

19 Сервісні центри

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

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.), заводський номер (FD) і порядковий номер (Z-Nr.) свого приладу.

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина. Вироблено згідно Ліцензії щодо використання торгової марки із Сіменс АГ

Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка" вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна

Контактні дані сервісного центру можна знайти в додленому довіднику або на нашому сайті.

Цей виріб містить джерела світла класу енергоефективності G. Ці джерела світла можна придбати як запчастину, а замінити їх можна тільки кваліфікованим спеціалістам.

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

Номер виробу (E-Nr.), заводський номер (FD) і порядковий номер (Z-Nr.) можна знайти на заводській таблиці приладу.

Щоб знайти заводську табличку з номерами, відчиніть дверцята приладу.



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

Інформація про пристрій може також бути відображена в основних установках.

→ "Основні параметри", Стр. 16

20 Інформація про безкоштовне ПЗ і ПЗ з відкритим вихідним кодом

Цей продукт містить програмні компоненти, що на них правласники надають ліцензію як на безкоштовне ПЗ або на ПЗ з відкритим вихідним кодом. 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 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).

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 покриває ви. Ця пропозиція чинна три роки від дати придбання або принаймні до кінця періоду, упродовж якого ми надаємо підтримку й запчастини для відповідного приладу.

21 Декларація відповідності

Ця 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 siemens-home.bsh-group.com на сторінці опису вашого приладу в розділі додаткових документів.

Частота 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 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.

Справжнім «BCX Хаузгерете ГмбХ» за ліцензією на товарний знак Сіменс АГ заявляє, що прилад з обладнанням радіодоступу відповідає Технічному регламенту радіобладнання;

повний текст декларації про відповідність доступний на веб-сайті за такою адресою: www.siemens-home.bsh-group.com/ua

22 Інструкція з монтажу

Під час монтажу приладу зважайте на цю інформацію.



22.1 Загальні вказівки щодо монтажу

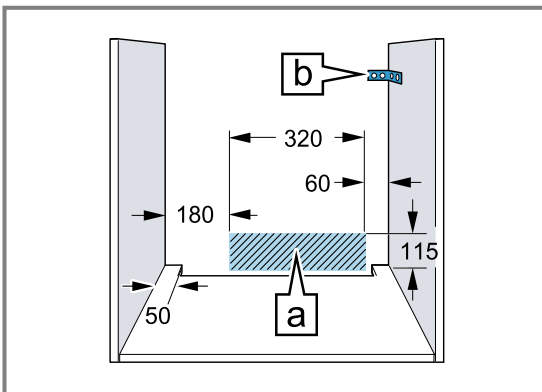
Дотримуйтеся цих вказівок перед початком встановлення приладу.

- Безпеку експлуатації може гарантувати тільки правильне вбудовування згідно з інструкцією з монтажу. За пошкодження,

¹ Залежно від комплектації приладу

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

- Розпакувавши прилад, перевірте його. Якщо прилад було пошкоджено під час транспортування, не під'єднуйте його.
- Перед введенням в експлуатацію зніміть пакувальний матеріал та клейку плівку з робочої камери та дверцят.
- Враховуйте інструкції з монтажу для вбудовування приладдя.
- Меблі, в які вбудовується прилад, повинні витримувати температуру до 95 °С, а панелі меблів, що знаходяться поруч, — до 70 °С.
- Не вбудовуйте прилад за декоративною панеллю або дверцятами меблів. Інакше виникне небезпека перегрівання.
- Перш ніж почати встановлення приладу, виконайте прирізні роботи на меблях. Видаліть стружку. Вона може порушити функціональність електричних елементів.
- Точки підключення приладу повинні знаходитися у заштрихованій зоні **a** або поза зоною монтажу. Незакріплені меблі необхідно закріпити за допомогою стандартного кутка **b** до стіни.



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

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Застосовувати подовжений кабель живлення й недозволені адаптери небезпечно.

- ▶ Не застосовуйте багатомісні розетки.

- ▶ Використовуйте тільки сертифіковані подовжувачі з мінімальним поперечним перерізом 1,5 мм², що відповідають національним вимогам безпеки.
- ▶ Якщо кабель живлення закороткий, зверніться до сервісного центру.
- ▶ Застосовуйте лише адаптери, які дозволив виробник.

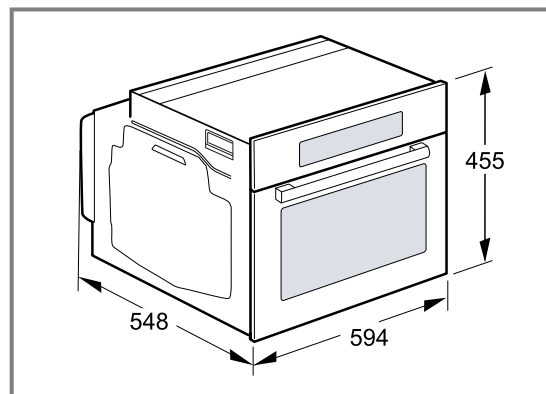
УВАГА!

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

- ▶ Забороняється переносити або тримати прилад за ручку дверцят.

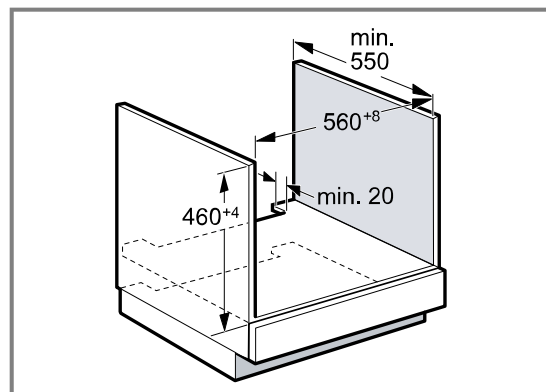
22.2 Габарити приладу

Тут вказані габаритні розміри приладу.



22.3 Вбудовування під стільницею

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

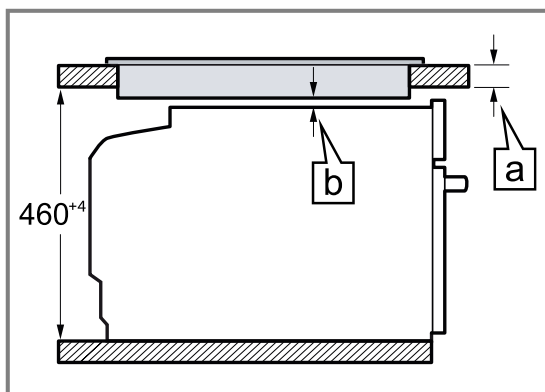


- Для вентиляції приладу потрібно виконати вентиляційні прорізи в переkritтях.
- Стільниця має бути закріплена на меблях для вбудовування.
- Дотримуйтеся всіх наявних вказівок щодо монтажу варильної поверхні.
- Дотримуйтеся усіх національних інструкцій щодо встановлення варильної поверхні.

22.4 Вбудовування під варильною поверхнею

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

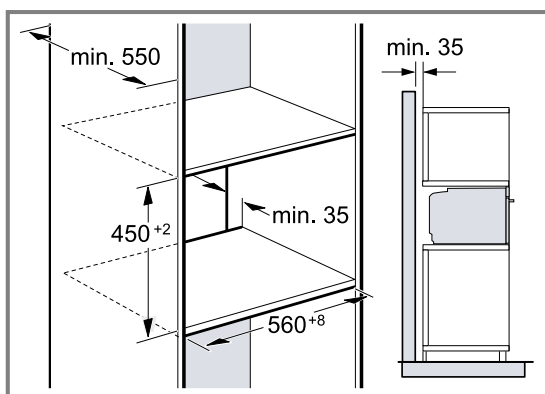
На основі обов'язкових мінімальних розмірів [b] визначається мінімальна товщина стільниці [a].



Тип варильної поверхні	a прикріплена в мм	a встановлена в рівень у мм	b у мм
індукційної варильної поверхні	42	43	5
Індукційна варильна поверхня з суцільною зоною нагрівання	52	53	5
Газова конфорка	32	43	5
Електрична варильна панель	32	35	2

22.5 Вбудовування у високу шафу

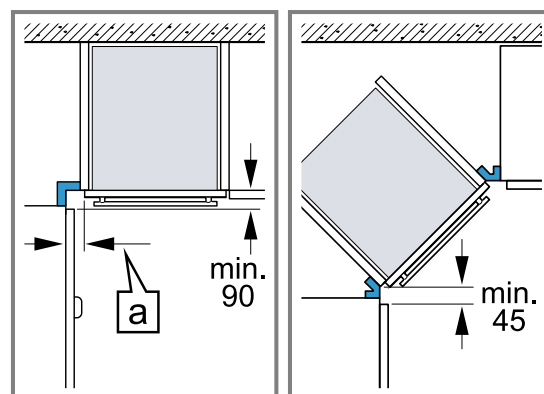
Зверніть увагу на монтажні розміри та інструкції з монтажу під час встановлення у високу шафу.



- Для вентиляції приладу необхідні вентиляційні прорізи в перекриттях.
- Якщо у високій шафі окрім задньої стінки елемента є додаткові задні стінки, їх потрібно прибрати.
- Встановлюйте прилад на такій висоті, щоб можна було легко зняти приладдя.

22.6 Кутовий монтаж

Дотримуйтеся монтажних розмірів і вказівок щодо монтажу.



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

22.7 Підключення до електромережі

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

- Прилад відповідає класу захисту I та може підключатися лише через запобіжник.
- Система безпеки із застосуванням запобіжників повинна бути організована згідно з показниками потужності, зазначеними на фірмовій табличці, та з місцевими правилами.

- Під час виконання усіх монтажних робіт прилад повинен бути відключений від електромережі.
- Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- Прилад дозволяється підключати лише за допомогою кабелів, які постачаються у комплекті. Прилад дозволяється підключати лише за допомогою кабелів, які постачаються у комплекті.
- Потрібно вставити кабель в задню частину пристрою, так щоб пролунав звук клацання. Кабель на 3 м ви можете придбати в сервісній службі.
- Мережевий кабель можна замінити оригінальним кабелем. Його можна замовити у сервісній службі.
- При монтажі повинна бути забезпечена контактна безпека.
- Якщо дисплей приладу залишається темним, він неправильно підключений. Від'єднайте прилад від електромережі, перевірте точки приєднання.

Електричне підключення приладу зі штекером з захисним контактом

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

- ▶ Вставте штекер у розетку з заземлюючим контактом. Якщо пристрій встановлено, до мережевого штекера мережного кабелю повинен бути забезпечений вільний доступ, або, якщо це неможливо, у стаціонарно змонтованій електричній системі потрібно встановити роз'єднувач відповідно до місцевих технічних умов.

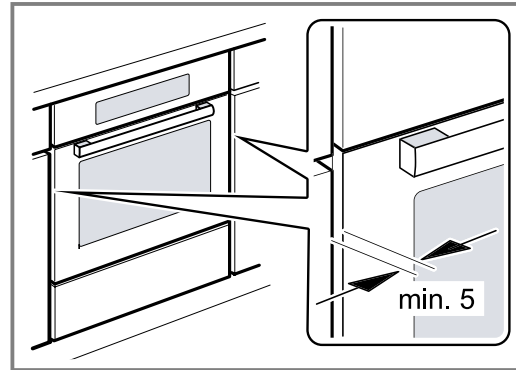
Електричне підключення приладу без штекера з захисним контактом

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

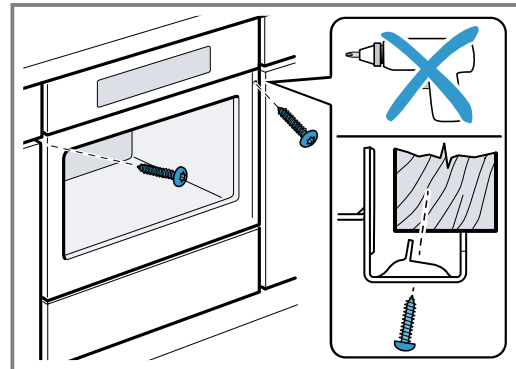
1. Визначте фазу та нуль на розетці. Неправильне підключення приладу може призвести до його пошкодження.
2. Підключіть відповідно до схеми підключення. Напруга, див. фірмову табличку.
3. Жили мережевого кабелю підключайте відповідно до кольорів:
 - зелено-жовтий = заземлення ⊕
 - блакитний = (нуль) нульова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

22.8 Вбудовування приладу

1. Встановіть прилад і відцентруйте його.



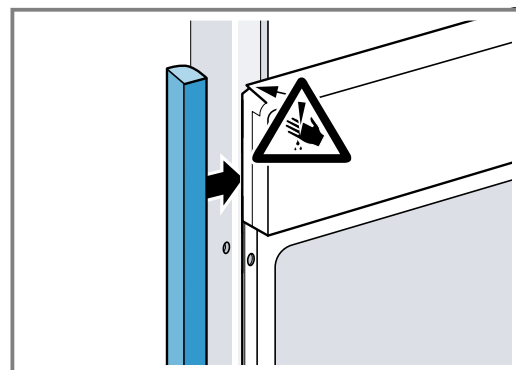
2. Щільно пригвинтіть прилад.



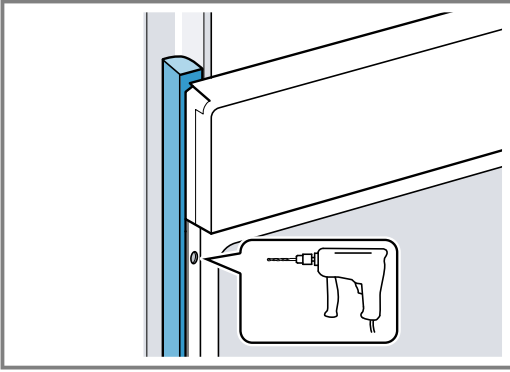
Зауваження: Щілина між стільницею та приладом не повинна закриватися додатковими планками. На бічних стінках корпусу вбудовуваних меблів не можна кріпити термозахисні смуги.

22.9 Для кухонь без ручок з вертикальною планкою:

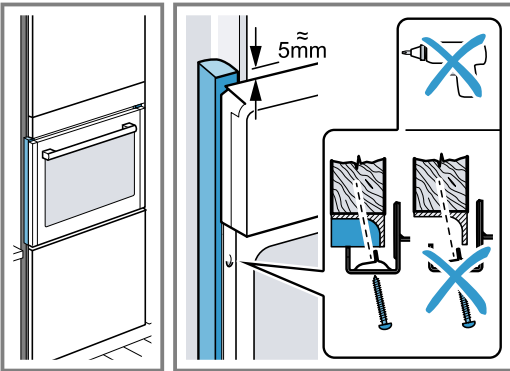
1. Прикріпіть відповідний шматок наповнювача, щоб закрити можливі гострі краї та забезпечити безпечне збирання.



2. Попередньо просвердліть алюмінієві профілі, щоб створити гвинтове з'єднання.



3. Закріпіть прилад відповідним гвинтом.



22.10 Демонтаж приладу

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

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



9001786442 (030309)
uk