BOSCH

# Вбудована духова шафа

**HUA736ER0** **HUA736E.0T**

**[uk]** Керівництво з експлуатації та інструкції зі встановлення

## Застосунок Bosch BetterFood

Познайомтеся зі своїм новим приладом із тисячами різноманітних рецептів!

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

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



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



# Зміст

**КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

**1 Безпека ... 2**
**2 Як уникати матеріальної шкоди ... 4**
**3 Охорона довкілля й ощадливе користування ... 5**
**4 Знайомство ... 6**
**5 Приладдя ... 8**
**6 Перед першим використанням ... 10**
**7 Основні відомості про користування ... 10**
**8 Функції часу ... 11**
**9 Режим з подачею пари ... 12**
**10 Програми ... 13**
**11 Захист від доступу дітей ... 14**
**12 Основні параметри ... 14**
**13 Чищення та догляд ... 15**
**14 Помічник очищення для вологого очищення ... 17**
**15 Дверцята приладу ... 18**
**16 Навісні елементи ... 20**
**17 Усунення несправностей ... 21**
**18 Транспортування та утилізація ... 22**
**19 Сервісні центри ... 23**
**20 Для досягнення кращого результату ... 23**

**21 ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ... 28**
**21.1 Загальні вказівки щодо монтажу ... 28**

# ⚠ 1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

## 1.1 Визначення сигнальних слів

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

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

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

**Нотатка:** Це вказує на важливу інформацію.

## 1.2 Загальні вказівки

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

## 1.3 Використання за призначенням

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

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

Користуйтеся приладом лише за таких умов:
- для приготування страв і напоїв.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

Не використовуйте прилад:
- з зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.

## 1.4 Обмеження кола користувачів

Дітям заборонено гратися з приладом.
Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.
Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

## 1.5 Безпечна експлуатація

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.
→ *"Приладдя", Сторінка 8*

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!**
Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.
- ▸ Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру.
- ▸ При появі диму, вимкніть прилад або витягніть штекер і тримайте двері закритими. Це допоможе загасити полум'я, що виникло.

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть загорітись.
- ▸ Перед використанням видаліть сильні забруднення з робочої камери, нагрівальних елементів та приладдя.

Коли ви відчиняєте дверцята, утворюється протяг. Папір може торкнутись нагрівальних елементів та спалахнути.
- ▸ При попередньому розігріві та протягом готування ніколи не кладіть папір для випікання на приладдя незакріпленим.
- ▸ Завжди використовуйте папір відповідного розміру та фіксуйте його за допомогою посуду або форми для випікання.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!**
Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.
- ▸ Не можна торкатися нагрівальних елементів.
- ▸ Дітям до 8 років не дозволяється наближатися до приладу.

Приладдя та посуд сильно нагріваються.
- ▸ Завжди виймайте гаряче приладдя та посуд з робочої камери за допомогою прихватки.

Пари спирту можуть зайнятися в гарячій робочій камері. Дверцята приладу можуть відкритися. Можуть вивільнитись гаряча пара та полум'я.
- ▸ Застосовуйте у стравах лише невеликі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю.
- ▸ Не нагрівайте спиртові розчини (≥ 15 % об.) у нерозбавленому вигляді (наприклад, для наливання на продукти або поверх них).
- ▸ Обережно відчиняйте дверцята приладу.

Телескопічні механізми нагріваються під час роботи приладу.
- ▸ Перш ніж торкнутися гарячих телескопічних механізмів, зачекайте, поки вони охолонуть.
- ▸ Торкайтеся гарячих телескопічних механізмів лише прихваткою.

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

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

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

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

Прилад та його доступні частини можуть мати гострі краї.
- ▸ Будьте обережні під час використання та чищення.
- ▸ Якщо можливо, вдягайте захисні рукавички.

Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.
- ▸ Не просовуйте руки в область шарнірів.

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

Пари спирту можуть зайнятися в гарячій робочій камері та дверцята приладу можуть відчинитись і, не витримавши, зірватися. Скло дверцят може розбитися і розлетітися на уламки.
→ *"Як уникати матеріальної шкоди", Сторінка 4*
- ▸ Застосовуйте у стравах лише невеликі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю.
- ▸ Не нагрівайте спиртові розчини (≥ 15 % об.) у нерозбавленому вигляді (наприклад, для наливання на продукти або поверх них).
- ▸ Обережно відчиняйте дверцята приладу.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!**
Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.
- ▸ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▸ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▸ У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його мають замінити підготовлені фахівці.

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

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.
- ▸ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.
- ▸ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▸ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▸ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▸ Зателефонуйте до сервісної служби. →*Сторінка 23*

Після того, як прилад буде встановлено, отвори на задній панелі приладу слід закрити, щоб вони були недоступні для дітей.
- ▸ Дотримуйтеся спеціальної інструкції з монтажу.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека удушення !**
Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.
- ▸ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▸ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.
- ▸ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▸ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

### 1.6 Галогенна лампа

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!**
Лампи робочої камери сильно нагріваються. Навіть через деякий час після їх вимикання існує небезпека опіків.
- ▸ Не торкайтеся скляної кришки.
- ▸ Під час очищення уникайте контакту зі шкірою.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!**
Під час заміни лампи контакти патрона залишаються під напругою.
- ▸ Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся в тому, що пристрій вимкнено.
- ▸ Додатково витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

### 1.7 Режим з подачею пари

Якщо ви використовуєте режим з подачею пари, дотримуйтесь цих вказівок.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!**
Під час роботи приладу резервуар для води досягає високих температур.
- ▸ Ніколи не виймайте резервуар для води під час експлуатації.
- ▸ Не виймайте резервуар для води, поки він не охолоне.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!**
Пара займистих рідин в робочій камері може загорітися внаслідок контакту з гарячими поверхнями і спричинити спалах. Дверцята приладу можуть відкритися. Можуть вивільнитись гаряча пара та полум'я.
- ▸ Не заливайте займисті речовини (наприклад, алкогольні напої) у резервуар для води.
- ▸ Заливайте до резервуара тільки воду.

# 2 Як уникати матеріальної шкоди

### 2.1 Загальні відомості

**УВАГА**
Пари спирту можуть зайнятись в гарячій робочій камері і призвести до необоротного пошкодження приладу. В результаті займання дверцята приладу можуть відчинитись і, не витримавши, зірватися. Скло дверцят може розбитися і розлетітися на уламки. Робоча камера може сильно деформуватися всередину через від'ємний тиск, що створюється.
- ▸ Не нагрівайте спиртові розчини (≥ 15 % об.) у неорозбавленому вигляді (наприклад, для наливання на продукти або поверх них).

Вода на дні робочої камери під час експлуатації приладу за температури понад 120 °C може спричинити пошкодження емалі.
- ▸ Не починайте роботу приладу, якщо на дні робочої камери залишилася вода.
- ▸ Перед початком експлуатації витріть воду на дні робочої камери.

Предмети на дні робочої камери за температури понад 50 °C акумулюють тепло. Це призводить до того, що час смаження та випікання змінюється, а емаль пошкоджується.
- Не кладіть приладдя, папір для випікання або фольгу будь-якого виду на дно робочої камери.
- Не ставте посуд на дно робочої камери за температури понад 50 C. Виняток становить резервуар для води при використанні помічника під час готування на парі.

Якщо у теплій робочій камері є вода, утворюється водяна пара. Зміна температури може спричинити пошкодження.
- Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.
- Не ставте посуд з водою на дно робочої камери. Винятком є чаша з водою при використанні подачі пари.

Якщо робоча камера тривалий час залишатиметься вологою, це може призвести до утворення корозії.
- Після використання висушіть робочу камеру.
- Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері.
- Не зберігайте в робочій камері продукти.
- Не затискайте нічого в дверцятах.

Сік від фруктів, що стікатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити.
- Якщо ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів.
- По можливості, користуйтесь для цього більш глибоким універсальним деком.

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

Якщо ущільнення сильно забруднене, дверцята приладу не закриватимуться належним чином. З часом це може призвести до пошкодження поверхонь меблів, що прилягають до приладу.
- Слідкуйте за тим, щоб ущільнення завжди залишалось чистим.
- Ніколи не використовуйте прилад з пошкодженим ущільненням або без ущільнення.

Використання дверцят приладу як місця для сидіння або зберігання речей може призвести до пошкодження дверцят.
- Забороняється сідати, ставити або навішувати предмети на дверцята приладу, а також підпирати їх.
- Не ставте на дверцята посуд або приладдя.

Залежно від типу приладу приладдя може подряпати скло дверцят при закриванні.
- Завжди вставляйте приладдя в робочу камеру до упору.

На склі дверцят може виникнути стійке забруднення від алюмінієвої фольги.
- Алюмінієва фольга у робочій камері не повинна торкатися скла дверцят.

# 3 Охорона довкілля й ощадливе користування

## 3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.
- Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

## 3.2 Поради для заощадження електроенергії

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

Розігрівайте прилад, лише якщо це вказано у рецепті або в рекомендованих установках.
- ✔ Якщо не розігріваючи прилад, ви заощадите до 20 % електроенергії.

Рекомендуємо застосовувати темні форми для випікання, вкриті чорним лаком або чорною емаллю.
- ✔ Ці форми для випікання особливо добре поглинають тепло.

Під час експлуатації відкривайте дверцята приладу якомога рідше.
- ✔ Температура в робочій камері підтримується на необхідному рівні, прилад не потребує нагрівання.

Випікайте кілька страв по черзі або паралельно.
- ✔ Після першого випікання робоча камера залишається розігрітою. Таким чином, скорочується час випікання наступної порції пирогів.

Якщо час випікання тривалий, можна вимкнути прилад на 10 хвилин раніше запланованого.
- ✔ Залишкового тепла буде достатньо, щоб страва доготувалася.

Вийміть з робочої камери приладдя та посуд, що не використовуються.
- ✔ Не потрібно нагрівати зайве приладдя.

Страви глибокого замороження перед приготуванням слід розморозити.
- ✔ Так заощадиться енергія для розморожування.

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

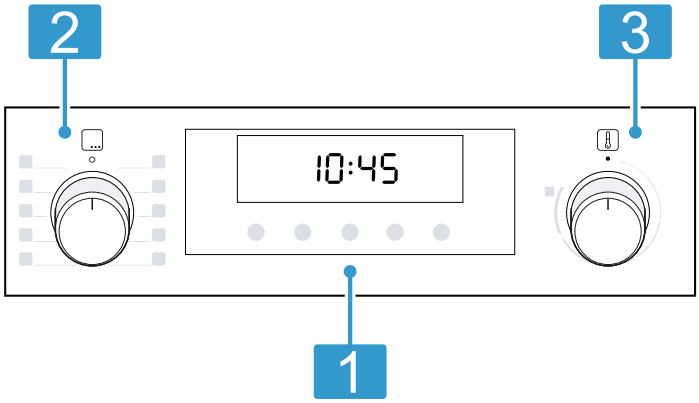
Отже, в ньому за замовчуванням немає ні стану «вимкнено», ні стану «очікування», саме тому використовується термін «енергозберігаючий режим». Для оцінки режиму енергозбереження використовується стандарт EN IEC 60350-1:2023.

# 4 Знайомство

## 4.1 Елементи управління

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

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




| | |
|---|---|
| 1 | **Кнопки і дисплей**<br>Кнопки — це поверхні, чутливі до дотику. Для вибору функції достатньо лише злегка торкнутися відповідного поля.<br>На дисплеї відображаються символи активних функцій та установки таймера.<br>→ *"Кнопки і дисплей", Сторінка 6* |
| 2 | **Регулятор функцій**<br>За допомогою регулятора функцій ви можете встановити вид нагрівання та інші функції.<br>Регулятор функцій можна обертати з нульового положення o праворуч або ліворуч.<br>Залежно від типу приладу регулятор функцій можна заглиблювати. Для блокування або розблокування натисніть регулятор функцій у нульове положення o. |
| 3 | **Регулятор температури**<br>Налаштуйте температуру регулятором температури для виду нагрівання та оберіть налаштування для інших функцій.<br>Регулятор температури можна обертати з нульового положення ● лише праворуч до упору, не далі цього упору.<br>Залежно від типу приладу регулятор температури можна заглиблювати. Для блокування або розблокування натисніть регулятор температури у нульове положення ●. |

## 4.2 Кнопки і дисплей

Кнопками можна налаштувати різні функції приладу. На дисплеї відобразяться налаштування.
Якщо функція активна, на дисплеї світиться відповідний символ. Символ поточного часу світиться, лише коли ви змінюєте поточний час.

| Символ | Функція |
|---|---|
| | Оберіть поточний час, таймер, тривалість і час завершення.<br>Щоб використовувати окремі установки таймера, кілька разів натисніть кнопку.<br>→ *"Функції часу", Сторінка 11* |
| −<br>+ | Зменшення параметру.<br>Збільшення параметру. |
| kg | Оберіть вагу для програм.<br>→ *"Програми", Сторінка 13* |
| | Щоб активувати або деактивувати функцію «Блокування від доступу дітей», протягом прибл. 3 секунд натискайте її.<br>→ *"Захист від доступу дітей", Сторінка 14* |

## 4.3 Види нагрівання та функції

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

| Символ | Вид нагрівання | Використання та функціонування |
|---|---|---|
| | 3D гаряче повітря | Випікання та смаження на одному або декількох рівнях.<br>Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу. |
| | Гаряче повітря з парою | Запікання і смаження з функцією приготування на пару особливо підходять для запікання м'яса та випікання хліба і тістечок.<br>Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло та пар рівномірно.<br>**Нотатки**<br>▪ Завжди використовуйте з піддоном для води.<br>▪ Дотримуйтесь вказівок стосовно пару.<br>→ *"Режим з подачею пари", Сторінка 12* |
| | Помірне гаряче повітря | Вибрані страви готуються дбайливо на одному рівні без попереднього розігрівання. |

| Символ | Вид нагрівання | Використання та функціонування |
|---|---|---|
| | | Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу.<br>Продукт готується поетапно з використанням залишкового тепла. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи. Якщо ви відкриєте дверцята приладу навіть на короткий час, прилад продовжить нагрівання без використання залишкового тепла.<br>Оберіть температуру від 120 °C до 230 °C.<br>Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії. |
| | Режим Піца | Готування піци або страв, яким потрібно багато тепла знизу.<br>Нагріваються нижні та кільцеві нагрівальні елементи, що знаходяться на задній стінці приладу. |
| | Нижнє нагрівання | Підрум'янювання страв або готування на водяній бані.<br>Жар надходить знизу. |
| | Гриль, велика площа<br>Режими гриля:<br>1 = слабке нагрівання<br>2 = середнє нагрівання<br>3 = сильне нагрівання | Приготування на грилі пласких страв, таких як овочі, ковбаски або тости. Запікання страв.<br>Нагрівання всієї поверхні під нагрівальним елементом гриля. |
| | Air Fry | Приготування із хрумкою скоринкою на одному рівні з невеликою кількістю жиру. Особливо підходить для страв, які зазвичай готують у фритюрі, наприклад, для картоплі фрі. |
| | Верхнє/нижнє нагрівання | Традиційне випікання та смаження на одному рівні. Вид нагрівання підходить перш за все для пирогів із соковитою начинкою.<br>Жар надходить рівномірно зверху та знизу.<br>Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання електроенергії у звичайному режимі. |

## Інші функції

Тут можна познайомитися з іншими функціями вашого приладу.

| Символ | Функція | Застосування |
|---|---|---|
| | Лампа підсвічування духової шафи | Увімкніть освітлення робочої камери без нагрівання.<br>→ *"Освітлення", Сторінка 8* |
| | Програми | Застосування запрограмованих значень налаштувань для відповідних страв. |
| | Помічник очищення для вологого очищення | Встановіть функцію очищення, щоб полегшити очищення варильної поверхні. |

## 4.4 Температура та рівні налаштувань

Для видів нагрівання та функцій доступні різні налаштування.

**Нотатка:** При налаштуванні температури понад 250 °C температура приладу через бл. 10 хвилин опускається до прибл. 240 °C. Якщо прилад має вид нагрівання «Верхнє/нижнє нагрівання» або «Нижнє нагрівання», температура не знижується.

| Символ | Функція | Застосування |
|---|---|---|
| • | Нульова позиція | Прилад не нагрівається. |
| 50 - 275 | Діапазон температур | Температура в робочій камері у °C. |
| | Помічник очищення для вологого очищення | Налаштуйте функцію очищення. |
| 1, 2, 3<br>або<br>I, II, III | Режими гриля | Встановіть режими гриля для **Гриль, велика площа** та **Гриль, мала площа нагрівання** (залежно від типу приладу).<br>1 = слабке нагрівання<br>2 = середнє нагрівання<br>3 = сильне нагрівання |
| | Програми | Налаштуйте функцію програми. |

## Індикатор нагрівання

Прилад відображає етапи нагрівання.

Червона лінія на нижній стороні дисплея заповнюється у 3 кроки зліва направо по мірі нагрівання робочої каме-

ри. Під час фаз нагрівання лінія зменшується на один крок.
Якщо камера попередньо розігріта, оптимальний момент для встановлення страви досягається, щойно усі 3 зони лінії цілком заповняться червоним.

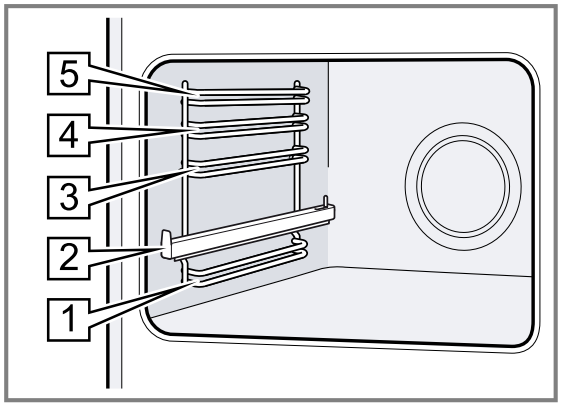
**Нотатка:** Через термічну інерційність температура, яка відображається на дисплеї, може дещо відрізнятися від температури в робочій камері.

## 4.5 Робоча камера

Функції робочої камери полегшують експлуатацію вашого приладу.

### Навісні елементи

Можна встановлювати приладдя на різній висоті на підвісних каркасах у робочій камері.
→ *"Приладдя", Сторінка 8*
Ваш прилад має 5 рівнів встановлення. Рівні встановлення рахуються знизу вгору.
Залежно від типу приладу підвісні каркаси оснащені телескопічними механізмами та затискачами телескопічних механізмів. Телескопічні механізми міцно вмонтовані та не можуть бути видалені. За потреби затискачі телескопічних механізмів можна встановити на вільних рівнях встановлення.
Підвісні каркаси можна знімати, наприклад, для очищення.




### Самоочищувальні поверхні

Задня стінка робочої камери самоочищується.
Самоочищувальні поверхні вкриті шаром пористої матової кераміки і мають шорстку поверхню. Під час роботи приладу бризки жиру від смаження або готування на грилі поглинаються самоочищувальними поверхнями і видаляються.
Якщо під час експлуатації самоочищувальні поверхні більше не очищуються належним чином, розігрійте робочу камеру.

### Освітлення

Робочу камеру освітлює лампа підсвічування духової шафи.
З більшістю видів нагрівання та функцій освітлення увімкнене під час експлуатації. При завершенні експлуатації за допомогою регулятора функцій освітлення вимикається.
Перемкнувши регулятор функцій у положення **Лампа підсвічування духової шафи**, можна увімкнути освітлення без нагрівання.

**Нотатка:** Охолоджувальний вентилятор також працює в положенні **Лампа підсвічування духової шафи**.

### Охолоджувальний вентилятор

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

**УВАГА**
Забороняється закривати вентиляційні отвори над приладом.
Прилад перегрівається.
▸ Не перекривайте вентиляційні отвори.

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

### Дверцята приладу

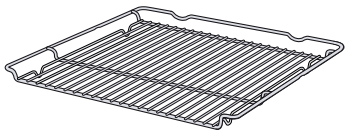
Якщо під час виконання режиму роботи відкрити дверцята, робота приладу продовжиться.

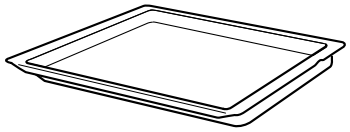
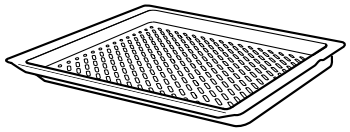
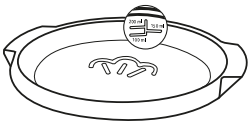
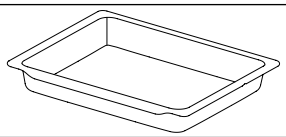
# 5 Приладдя

Використовуйте оригінальне приладдя. Воно розроблене для вашого приладу.

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

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

| Приладдя | | Застосування |
|---|---|---|
| Решітка |  | ■ Форми для випічки<br>■ Форма для запіканок<br>■ Посуд<br>■ М'ясо, наприклад, печеня або шматки для гриля<br>■ Глибокозаморожені страви |

| Приладдя | | Застосування |
|---|---|---|
| Універсальне деко |  | ▪ Пироги з соковитою начинкою<br>▪ Випічка<br>▪ Хліб<br>▪ Велика печеня<br>▪ Глибокозаморожені страви<br>▪ Збирання рідини, що стікає, наприклад, жиру, що капає з решітки при приготуванні на грилі. |
| Air Fry та деко для гриля, емальоване перфороване |  | ▪ Запікання до хрумкої скоринки продуктів, які зазвичай готують у фритюрі, наприклад: картопля фрі.<br>▪ Готування страв на грилі. |
| Резервуар для води |  | Готування з функцією пари<br>Горизонтальні маркування на резервуарі позначають кількість води:<br>▪ 100 мл<br>▪ 150 мл<br>▪ 200 мл<br>**Нотатка:** макс. 250 мл |
| глибоке деко |  | ▪ Для великих об'ємів<br>▪ Запіканка, гратіни<br>▪ М'ясо<br>▪ Овочі |

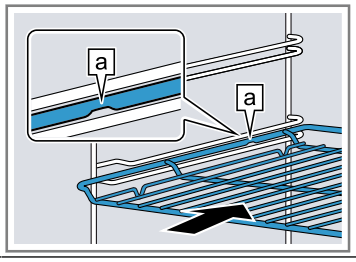
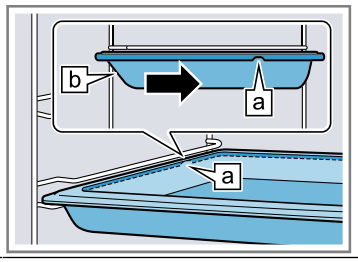
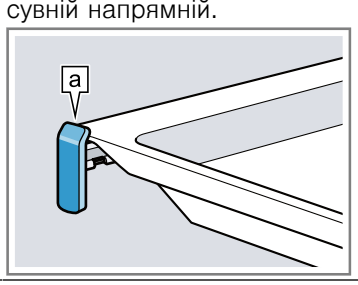
## 5.1 Функція фіксації

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

## 5.2 Встановлення приладдя у робочу камеру

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

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

| | |
|---|---|
| Решітка | Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят приладу, а вигином ⌣ — вниз.<br> |
| Деко наприклад, універсальне деко або деко для випікання | Встановлюйте деко скосом b до дверцят приладу.<br><br>Помістіть приладдя на вставлені висувні рейки. |
| Решітка та деко | Розміщуйте приладдя таким чином, щоб воно знаходилося за язичком a на висувній напрямній.<br> |

**Нотатка:** Висувні напрямні у повністю розкладеному положенні фіксуються. Встановіть висувні напрямні назад у робочу камеру легким натисканням.

3. Приладдя слід вставляти таким чином, щоб воно не торкалося дверцят приладу.

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

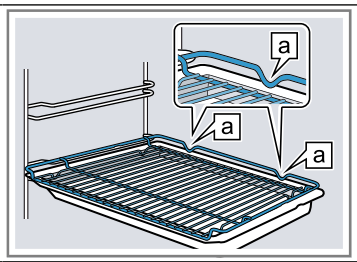
### Комбінування приладдя

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

1. Покладіть решітку на універсальне деко так, щоб обидва розпірні елементи a розташовувалися на задній крайці універсального дека.

2. Універсальне деко слід вставляти між обома напрямними стрижнями рівня встановлення. Решітка має знаходитися над верхнім напрямним стрижнем.

Решітка на універсальном у деку




### 5.3 Інше приладдя

Інше приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет.
Широку програму приладдя до вашого приладу ви знайдете у наших проспектах або в Інтернеті:
*www.bosch-home.com*
Приладдя індивідуальне для кожного приладу. Під час придбання завжди вказуйте точне найменування (номер E) свого приладу.
Наявність того чи іншого приладдя для вашого приладу можна дізнатися в нашому інтернет-магазині або сервісній службі.

# 6 Перед першим використанням

Налаштуйте прилад для початку експлуатації. Очистьте прилад і приладдя.

### 6.1 Перша експлуатація

Перед першим використанням потрібно виконати налаштування для введення в експлуатацію.

#### Установлення часу

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

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

1. За допомогою кнопки − або + встановіть поточний час.
2. Натисніть кнопку ◷.

✔ На дисплеї відобразиться налаштований поточний час.

### 6.2 Очищення приладу перед першим використанням

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

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. Встановіть вид нагрівання та температуру.
→ *"Основні відомості про користування", Сторінка 10*

| | |
|---|---|
| Вид нагрівання | 3D гаряче повітря |
| Температура | максимальна |
| Тривалість | 1 година |

4. Провітрюйте кухню під час нагрівання приладу.
5. Вимкніть прилад після закінчення зазначеного часу.
6. Коли прилад охолоне, очистіть гладенькі поверхні у робочій камері лужним розчином і рушником.
7. Ретельно очистіть приладдя лужним розчином та протріть його рушником або м'якою щіткою.

# 7 Основні відомості про користування

### 7.1 Увімкнення й вимкнення приладу

1. Щоб увімкнути прилад, поверніть регулятор функцій у положення, відмінне від нульового положення ○.
2. Щоб вимкнути прилад, встановіть регулятор функцій у нульове положення ○.

### 7.2 Налаштування виду нагрівання та температури

1. За допомогою регулятора функцій встановіть вид нагрівання.
2. За допомогою регулятора температури встановіть температуру або режим гриля.

✔ Через кілька секунд прилад починає розігріватися.

3. Коли страва буде готова, вимкніть прилад.

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

**Нотатка:** На приладі можна налаштувати тривалість та час закінчення роботи.
→ *"Функції часу", Сторінка 11*

#### Зміна виду нагрівання

Ви можете змінити вид нагрівання у будь-який момент.

▸ Змініть вид нагрівання за допомогою регулятора функцій.

✔ Через кілька секунд прилад приймає зміни.

#### Зміна температури

Ви можете змінити температуру у будь-який момент.

▸ Змініть температуру за допомогою регулятора температури.

✔ Через кілька секунд прилад приймає зміни.

# 8 Функції часу

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

## 8.1 Огляд установок таймера

Оберіть установки таймера кнопкою ◷.

| Функція часу | Застосування |
|---|---|
| Таймер ⧖ | Таймер можна налаштувати в будь-який час, незалежно від режиму роботи. Це не вплине на роботу приладу. |
| 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. |
| Поточний час доби ◷ | Ви можете встановити час. |

## 8.2 Налаштування таймера

Таймер працює незалежно від режиму роботи. Таймер можна встановити до 23 години 59 хвилин як при увімкненому, так і при вимкненому приладі. Для таймера передбачено власний сигнал, щоб можна було зрозуміти, що завершилось: час таймера чи виконання програми.

1. Натискайте ◷, поки на дисплеї не підкреслиться ⧖.
2. Налаштуйте таймер кнопкою — або +.

| Кнопка | Рекомендований параметр |
|---|---|
| — | 5 хвилин |
| + | 10 хвилин |

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

✔ Через декілька секунд таймер розпочинає роботу і починається відлік часу таймера.
✔ Після закінчення часу таймера лунає сигнал і на дисплеї час таймера встановлюється на нуль.
3. Після того як час таймера вийшов:
   ▸ Щоб вимкнути таймер, натисніть будь-яку кнопку.

### Зміна таймера

Час таймера можна змінити в будь-який момент.

**Вимога:** На дисплеї виділиться ⧖.
▸ Змініть час таймера кнопкою — або +.
✔ Через кілька секунд прилад приймає зміни.

### Переривання таймера

Таймер можна вимкнути в будь-який момент.

**Вимога:** На дисплеї виділиться ⧖.
▸ Кнопкою — скиньте час таймера на нуль.
✔ Через кілька секунд прилад приймає зміни і ⧖ згасає.

## 8.3 Установлення тривалості

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

**Вимога:** Вид нагрівання та температура або ступінь встановлені.
1. Натискайте ◷, поки на дисплеї не підкреслиться ◷.
2. Встановіть тривалість за допомогою кнопок — або +.

| Додаткова програма | Рекомендований параметр |
|---|---|
| — | 10 хвилин |
| + | 30 хвилин |

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

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

### Зміна тривалості

Тривалість можна змінити в будь-який час.

**Вимога:** На дисплеї виділиться ◷.
▸ Змініть тривалість приготування кнопкою — або +.
✔ Через кілька секунд прилад приймає зміни.

### Переривання часу

Тривалість можна скасувати в будь-який момент.

**Вимога:** На дисплеї виділиться ◷.
▸ Кнопкою — скиньте тривалість на нуль.
✔ Через кілька секунд прилад приймає зміни і продовжує розігріватися без встановлення тривалості приготування.

## 8.4 Встановлення часу завершення

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

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

**Вимоги**
- Вид нагрівання та температура або ступінь встановлені.
- Тривалість готування установлено.

1. Натискайте кнопку ◷, поки на дисплеї не виділиться ◷.
2. Натисніть кнопку — або +.

✔ На дисплеї відображається розрахований час закінчення.

3. Змінюйте час закінчення кнопкою — або +.
✔ Через кілька секунд прилад приймає налаштування і на дисплеї відображається встановлений час закінчення.
✔ При досягненні часу початку прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість приготування.
✔ Після закінчення часу приготування лунає сигнал і на дисплеї тривалість готування встановлюється на нуль.
4. Після того, як час заданої тривалості готування мине:
   ▸ Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.
   ▸ Щоб встановити нову тривалість, натисніть кнопку +.
   ▸ Коли страва буде готова, вимкніть прилад.

### Зміна часу закінчення

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

**Вимога:** На дисплеї виділиться ◷.

▸ Змінюйте час закінчення кнопкою — або +.
✔ Через кілька секунд прилад приймає зміни.

### Скидання часу закінчення

Ви можете в будь-який час скасувати час закінчення.

**Вимога:** На дисплеї виділиться ◷.

▸ Скиньте час закінчення на поточний час плюс встановлена тривалість приготування кнопкою —.
✔ Через кілька секунд прилад приймає зміни і починає розігріватися. Тривалість відраховується у зворотному напрямку.

## 8.5 Установлення часу

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

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

1. За допомогою кнопки — або + встановіть поточний час.
2. Натисніть кнопку ◷.
✔ На дисплеї відобразиться налаштований поточний час.

### Зміна часу

Поточний час можна змінити у будь-який момент.

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

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

# 9 Режим з подачею пари

Якщо ви готуєте за допомогою функції приготування на пару, у робочій камері утворюється пара. Завдяки цьому на продуктах утворюється хрустка блискуча скоринка. Страва стає соковитою та ніжною всередині і лише мінімально зменшується в об'ємі.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!**
Під час роботи приладу резервуар для води досягає високих температур.
▸ Ніколи не виймайте резервуар для води під час експлуатації.
▸ Не виймайте резервуар для води, поки він не охолоне.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ошпарювання!**
Під час відкривання дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою.
▸ Відчиняйте дверцята приладу обережно.
▸ Не підпускайте дітей до приладу.

**УВАГА**
Використовуйте лише резервуар для води, що входить до комплекту постачання приладу.
▸ Ніколи не заповнюйте резервуар під час готування.
Використовуйте резервуар для води лише під час готування з подачею пари.
▸ Перш ніж використовувати інші функції, спочатку вийміть резервуар для води.
▸ Не використовуйте тверді, металеві або гострі предмети чи агресивні очисні засоби.

## 9.1 Перед кожним готуванням на парі

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

### Встановіть піддон для води

1. Встановіть піддон для води в центрі дна робочої камери.
2. Наповніть піддон водою в достатній кількості.
   Маркування на краю піддону для води вказує на кількість води:
   – 100 мл
   – 150 мл
   – 200 мл
   **Нотатка:** макс. 250 мл
   Вказівки щодо необхідної кількості води для приготування на пару наведені в розділі .
   → *"Для досягнення кращого результату", Сторінка 23*

## 9.2 Встановлення готування з подачею пари

**Вимоги**
- Робоча камера холодна.
- Встановіть піддон для води у робочу камеру та заповніть його.
  → *"Перед кожним готуванням на парі", Сторінка 12*

1. За допомогою регулятора функцій встановіть Гаряче повітря з парою ⁂.
2. Встановіть бажану температуру регулятором температури.
   Щоб забезпечити оптимальне приготування на пару, встановіть температуру понад 100 °C.
✔ Через кілька секунд прилад починає розігріватися.

3. Коли страва буде готова, вимкніть прилад.
4. Висушіть робочу камеру.
   → *"Після кожного готування на парі", Сторінка 13*

## 9.3 Після кожного готування на парі

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

**Нотатка:** Дотримуйтеся вказівок щодо очищення.
→ *"Чищення та догляд", Сторінка 15*

### Висушити робочу камеру

**Вимога:** Прилад охолонув.

1. Вийміть резервуар для води з робочої камери та очистіть його м'яким рушником.
2. Витріть робочу камеру губкою або м'яким рушником.
3. Видаліть плями від накипу ганчіркою, змоченою оцтовим розчином, промийте чистою водою та наприкінці висушіть м'яким рушником.

# 10 Програми

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

## 10.1 Посуд для програм

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

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

## 10.2 Налаштування програми

Прилад обере оптимальний вид нагрівання, температуру та тривалість готування.
Також потрібно встановити вагу вашої страви, щоб досягти найкращого результату приготування.

**Нотатка:** Результат готування залежить від якості та властивостей посуду. Використовуйте свіжі продукти, найкраще щойно вийняті з холодильника.

## 10.3 Таблиця програм

Номер програми призначено певним стравам.
Вагу можна налаштувати у діапазоні від 0,5 до 2,5 кг.

| Номер | Страва | Посуд | Калібрувальна вага | Додати рідину | Рівень встановлення | Вказівки |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **01** | **Курча, нефароване** готове до кулінарної обробки, зі спеціями | Жаровня зі скляною кришкою | Вага курчати | Ні | 2 | Класти грудкою вгору у посуд. |
| **02** | **Філе індички** окремим шматком, зі спеціями | Жаровня зі скляною кришкою | Вага грудки індички | Закрийте дно жаровні, за потреби додайте до 250 г овочів. | 2 | М'ясо попередньо не обсмажувати. |
| **03** | **Овочеве рагу** вегетаріанське | висока жаровня з кришкою | Загальна вага | за рецептом | 2 | Наріжте овочі, що потребують тривалого часу варіння, такі як морква, на менші шматочки, ніж овочі з коротким часом варіння, такі як помідори. |
| **04** | **Гуляш** Яловичина або баранина, кубиками, з овочами | висока жаровня з кришкою | Загальна вага | за рецептом | 2 | М'ясо покласти знизу і вкрити овочами. М'ясо попередньо не обсмажувати. |
| **05** | **М'ясний рулет, свіжий** Фарш з яловичини або ягнятини | Жаровня з кришкою | Вага печені | Ні | 2 | - |
| **06** | **Тушкована яловичина** Наприклад, спинна частина, лопатка, вирізка або м'ясо, вимочене у соусі | Жаровня з кришкою | Вага м'яса | Залийте м'ясо майже повністю рідиною. | 2 | М'ясо попередньо не обсмажувати. |

| Номер | Страва | Посуд | Калібрувальна вага | Додати рідину | Рівень встановлення | Вказівки |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **07** | **Яловичі рулети** заповнені овочами або м'ясом | Жаровня з кришкою | Вага всіх заповнених рулетів | Рулети, наприклад, з бульйоном або водою | 2 | М'ясо попередньо не обсмажувати. |
| **08** | **Стегно ягняти, добре просмажене** без кістки, зі спеціями | Жаровня з кришкою | Вага м'яса | Закрийте дно жаровні, за потреби додайте до 250 г овочів. | 2 | М'ясо попередньо не обсмажувати. |
| **09** | **Теляча печеня, пісна** наприклад, філе або поперек | Жаровня з кришкою | Вага м'яса | Закрийте дно жаровні, за потреби додайте до 250 г овочів. | 2 | М'ясо попередньо не обсмажувати. |
| **10** | **Печеня з зашийка ягняти** без кістки, зі спеціями | Жаровня зі скляною кришкою | Вага м'яса | Закрийте дно жаровні, за потреби додайте до 250 г овочів. | 2 | М'ясо попередньо не обсмажувати. |

### 10.4 Установлення програми

**Нотатка:** Після запуску програми неможливо змінити ні програму, ні вагу.

1. За допомогою регулятора функцій встановіть Програми ⚿.
2. Встановіть Програми ⚿ за допомогою регулятора температури.
3. Встановіть потрібну програму кнопкою − або +.
4. Натисніть кнопку kg.
5. Встановіть вагу страви кнопкою − або +.
   Завжди встановлюйте вище значення ваги. Вагу можна встановити лише у вказаному діапазоні.

✔ На дисплеї відобразиться розрахована тривалість. Тривалість неможливо змінити.
✔ За кілька секунд програма запуститься та почнеться зворотній відлік тривалості.
✔ Після закінчення програми лунає сигнал і на дисплеї тривалість встановлюється на нуль.

6. Коли програма закінчилася:
   - ▸ Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.
   - ▸ Щоб додатково продовжити готування до готовності, натисніть кнопку +. Прилад продовжує нагріватися з налаштуваннями програми.
   - ▸ Коли страва буде готова, вимкніть прилад.

## 11 Захист від доступу дітей

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

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

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

- ▸ Утримуйте натиснутою кнопку ⚷, поки на дисплеї не з'явиться ⚷.
  - ▸ Для деактивації функції «Захист від доступу дітей» утримуйте натиснутою кнопку ⚷, поки на дисплеї не згасне ⚷.

**Нотатка:** Після відключення струму функція «Захист від доступу дітей» деактивується.

## 12 Основні параметри

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

### 12.1 Огляд основних параметрів

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

| Індикація | Основна установка | Вибір |
|---|---|---|
| c1 | Індикація поточного часу | 0 = вимкнення відображення годинника<br>1 = відображення поточного часу [1] |
| c2 | Тривалість сигналу після закінчення часу роботи духової шафи або таймера | 1 = 10 секунд<br>2 = 30 секунд [1]<br>3 = 2 хвилини |
| c3 | Звук кнопки при натисканні кнопки | 0 = вимкн.<br>1 = увімк. [1] |
| c4 | Час інерційного ходу охолоджувального вентилятора | 1 = короткий<br>2 = середній [1]<br>3 = тривалий<br>4 = подовжений |
| c5 | Час затримки, до якого приймається установка | 1 = 3 секунди [1]<br>2 = 6 секунд<br>3 = 10 секунд |
| c6 | Можна налаштувати функцію «Блокування від доступу дітей» | 0 = ні<br>1 = так [1] |

## 12.2 Зміна основних параметрів

**Вимога:** Прилад вимкнений.

1. Натисніть і прибл. 4 секунди утримуйте кнопку ⏲.
✔ На дисплеї з'явиться перша основна установка, наприклад c11.
2. Змініть налаштування кнопкою − або +.
3. Кнопкою ⏲ перейдіть до наступних основних установок.
4. Щоб зберегти зміни, натисніть та утримуйте кнопку ⏲ протягом прибл. 4 секунд.

**Нотатка:** Після відключення струму основні установки скидаються до заводських налаштувань.

### Скидання змін основних установок

- Увімкніть та вимкніть прилад за допомогою регулятора функцій.

✔ Всі зміни будуть скинуті і не збережуться.

# 13 Чищення та догляд

## 13.1 Засоби для очищення

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

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!**

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

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

**УВАГА**

Непридатні засоби для очищення пошкоджують поверхні приладу.

- Не використовуйте гострі чи абразивні засоби для чищення.
- Не застосовуйте засоби для очищення, що мають високий вміст спирту.
- Не застосовуйте жорсткі або металеві губки.
- Забороняється використовувати спеціальні очищувачі для теплого чищення.

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

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

Нові губки містять залишкові часточки, що залишилися після виробництва.

- Нові губки для миття слід ретельно промивати перед використанням.

## 13.2 Відповідні очисні засоби

Для очищення поверхонь приладу використовуйте тільки придатні очисні засоби.
Дотримуйтесь інструкцій щодо очищення приладу.

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

**Передня сторона приладу**

| Поверхня | Відповідні засоби для чищення | Вказівки |
|---|---|---|
| Поверхні з нержавіючої сталі | ▪ Гарячий лужний розчин<br>▪ Спеціальні засоби для догляду за високоякісною сталлю для очищення нагрітих поверхонь | Щоб запобігти корозії, відразу ж видаляйте плями вапна, жиру, крохмалю і яєчного білка з поверхонь з нержавіючої сталі.<br>Наносьте засіб для догляду за високоякісною сталлю тонким шаром. |
| Пластикові або вкриті лаком поверхні наприклад, панель керування | ▪ Гарячий лужний розчин | Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла. |
| Скляні поверхні | ▪ Гарячий лужний розчин | Не використовуйте шкребки для чищення скла. |

**Дверцята приладу**

| Область | Відповідні засоби для чищення | Вказівки |
|---|---|---|
| Скло дверцят | ▪ Гарячий лужний розчин<br>▪ Спіраль із нержавіючої сталі | Не використовуйте шкребки для чищення скла.<br>**Порада:** Для ретельнішого очищення зніміть скло дверцят.<br>→ *"Дверцята приладу", Сторінка 18* |
| Захисна панель дверцят | ▪ З високоякісної сталі: Очисник високоякісної сталі<br>▪ З пластмаси: Гарячий лужний розчин | Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла.<br>**Порада:** Для ретельнішого очищення зніміть захисну панель дверцят.<br>→ *"Дверцята приладу", Сторінка 18* |
| Ручка дверцят | ▪ Гарячий лужний розчин | Щоб запобігти появі плям, які неможливо видалити, відразу витирайте засіб для видалення накипу при потраплянні на ручку дверцят. |
| Ущільнення дверцят | ▪ Гарячий лужний розчин | Не знімайте та не тріть. |

**Робоча камера**

| Область | Відповідні засоби для чищення | Вказівки |
|---|---|---|
| Емальовані поверхні | ▪ Гарячий лужний розчин<br>▪ Розчин оцту<br>▪ Засіб для очищення духовок<br>▪ Спіраль із нержавіючої сталі | При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі.<br>Залиште дверцята приладу після очищення відкритими, щоб робоча камера висохла.<br>**Нотатки**<br>▪ За дуже високих температур емаль може вигоряти, внаслідок чого її колір може незначним чином змінитися. Це не впливає на функціонування приладу.<br>▪ Крайки тонкого дека не повністю вкриті емаллю і можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується.<br>▪ Залишки харчових продуктів можуть утворити білий наліт на емальованих поверхнях. Цей наліт не є небезпечним для здоров'я. Це не впливає на функціонування приладу. Його можна видалити лимонною кислотою. |
| Самоочищувальні поверхні | - | Зважайте на вказівки щодо використання самоочищувальних поверхонь.<br>→ *"Очищення самоочищувальних поверхонь у робочій камері", Сторінка 17* |
| Скляна кришка лампи підсвічування духовки | ▪ Гарячий лужний розчин | При стійких забрудненнях використовуйте засіб для очищення духовок. |
| Підвісні каркаси | ▪ Гарячий лужний розчин<br>▪ Спіраль із нержавіючої сталі | При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі.<br>**Порада:** Зніміть підвісні каркаси для очищення.<br>→ *"Навісні елементи", Сторінка 20* |

| Область | Відповідні засоби для чищення | Вказівки |
|---|---|---|
| Висувний механізм | ▪ Гарячий лужний розчин | При стійких забрудненнях скористайтеся щіткою.<br>Щоб не видалити густе мастило, очищуйте висувні напрямні у складеному стані.<br>Не мийте його у посудомийній машині.<br>**Порада:** Зніміть систему висувного механізму для очищення.<br>→ *"Навісні елементи", Сторінка 20* |
| Приладдя | ▪ Гарячий лужний розчин<br>▪ Засіб для очищення духовок<br>▪ Спіраль із нержавіючої сталі | При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі.<br>Емальоване приладдя можна мити у посудомийній машині. |
| Піддон для води | ▪ Гарячий лужний розчин | Помийте і витріть насухо м'яким рушником.<br>Піддон для води можна мити в посудомийній машині.<br>Не використовуйте тверді, металеві або гострі предмети чи агресивні очисні засоби.<br>→ *"Режим з подачею пари", Сторінка 12*<br>**Нотатка:** Видаліть плями вапняного нальоту м'яким рушником та водним розчином оцту. |

## 13.3 Чищення приладу

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

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

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!**
Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть загорітись.
▸ Перед використанням видаліть сильні забруднення з робочої камери, нагрівальних елементів та приладдя.

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

→ *"Засоби для очищення", Сторінка 15*

1. Очищуйте прилад гарячим лужним розчином і ганчіркою для посуду.
   ▸ Для деяких поверхонь можна використовувати альтернативні очисні засоби.
   → *"Відповідні очисні засоби", Сторінка 15*
2. Витріть насухо м'яким рушником.

## 13.4 Очищення самоочищувальних поверхонь у робочій камері

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

**УВАГА**
Якщо не очищувати самоочищувальні поверхні регулярно, вони можуть пошкодитися.
▸ Якщо на самоочищувальних поверхнях помітні темні плями, розігрійте робочу камеру.
▸ Не використовуйте засіб для очищення духовок або абразивні допоміжні засоби для чищення. Якщо засіб для очищення духовок випадково потрапив на самоочищувальні поверхні, негайно витріть його водою з губкою. Не тріть.

1. Вийміть з робочої камери приладдя та посуд.
2. Зніміть підвісні каркаси та вийміть з робочої камери.
   → *"Навісні елементи", Сторінка 20*
3. Видаліть інтенсивні забруднення лужним розчином та м'яким рушником:
   – з гладеньких емальованих поверхонь
   – з внутрішньої частини дверцят приладу
   – зі скляного захисного ковпака лампи підсвічування духової шафи
   Це запобігає появі плям, які неможливо видалити.
4. Вийміть предмети з робочої камери. Робоча камера повинна бути порожньою.
5. Встановіть режим «3D-гаряче повітря».
6. Встановіть максимальну температуру.
✔ Через кілька секунд прилад починає розігріватися.
7. Вимкніть прилад через 1 годину.
8. Коли прилад охолоне, за потреби протріть робочу камеру вологим рушником.
   **Нотатка:** На самоочищувальних поверхнях можуть утворитися плями. Залишки цукру і яєчного білка в продуктах не розкладаються і прилипають до поверхні. Червоні плями — це залишки солоних продуктів, а не сліди іржі. Такі плями не є небезпечними для здоров'я. Плями не погіршують здатність самоочищувальних поверхонь до очищення.
9. Встановіть підвісні каркаси.
   → *"Навісні елементи", Сторінка 20*

# 14 Помічник очищення для вологого очищення

Помічник очищення є швидкою альтернативою для періодичного очищення робочої камери. Помічник очищення пом'якшує забруднення за рахунок випаровування лужного розчину. Забруднення буде легше видалити.

## 14.1 Рекомендація чищення

Прилад визначає вид і тривалість режиму роботи, а також за потреби рекомендує використовувати функцію очищення.

- Якщо на дисплеї приладу в вимкненому стані відображається CL, задійте функцію очищення якомога швидше.
  - Повідомлення CL залишається на дисплеї, доки його не буде скинуто, навіть якщо виконується функція очищення. Щоб скинути рекомендації щодо очищення, прибл. 4 секунди тривало натискайте кнопку —. Вказівка більше не з'явиться, поки прилад знову не визначить певну кількість виконаних програм.

**Нотатка:** Після відключення струму рекомендація щодо очищення буде скинута. Функцію очищення найкраще всього запускати після відключення струму.

## 14.2 Налаштування помічника очищення

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ошпарювання!**
З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.

- Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

**Вимога:** Робоча камера повинна спочатку повністю охолонути.

1. Вийміть приладдя з робочої камери.
2. Додайте в 0,4 л води краплю мийного засобу і налийте на дно робочої камери по центру.
   Не використовуйте дистильовану воду.
3. За допомогою регулятора функцій та температури встановіть функцію .

✔ Через декілька секунд прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість.
✔ Після закінчення часу приготування лунає сигнал і на дисплеї тривалість встановлюється на нуль.

**Нотатка:** Тривалість попередньо налаштована і не може бути змінена.
Час завершення неможливо більше змінити.
Якщо робоча камера не повністю охолола, в полі індикації блимає h.

## 14.3 Очищення робочої камери після використання

**УВАГА**
Якщо робоча камера залишатиметься вологою занадто довго, виникне корозія.

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

**Вимога:** Робоча камера охолола.

1. Відкрийте дверцята приладу і зберіть залишки води губкою.
2. Гладенькі поверхні у робочій камері очищуйте ганчіркою для миття або м'якою щіткою. Залишки, що в'їлися, видаляйте металевим шкребком зі скрученої спіралі з високоякісної сталі.
3. Видаляйте відкладення вапна ганчіркою, змоченою в оцті. Наприкінці протріть чистою водою і витріть насухо м'якою ганчіркою, також під ущільненням дверцят.
4. Коли робоча камера буде достатньо очищена:
   - Щоб робоча камера охолола, відкрийте дверцята приладу у положення фіксації (бл. 30°) і залиште відкритими приблизно на 1 годину.
   - Щоб робоча камера швидко висохла, розігрівайте прилад з відчиненими дверцятами протягом прибл. 5 хвилин у режимі **3D-гаряче повітря** за температури 50 °C.

# 15 Дверцята приладу

Для ретельного очищення дверцят приладу їх можна розібрати.

## 15.1 Знімання дверцят приладу

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

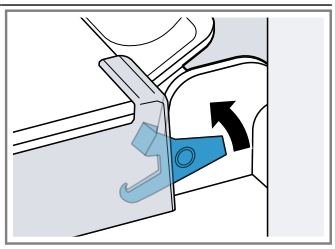
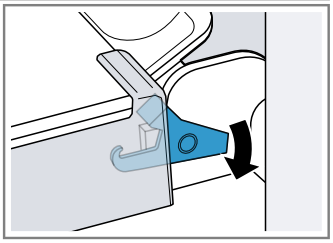
- Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

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

- Не просовуйте руки в область шарнірів.

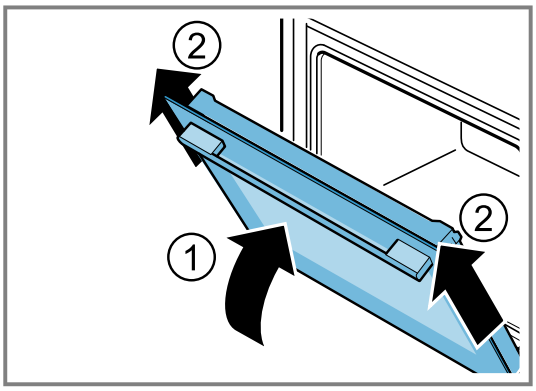
1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
   Якщо на петлях немає стопорного механізму, вони заскакують із великою силою.
   - Слідкуйте за тим, щоб стопорні механізми завжди були повністю закриті або при зніманні дверцят приладу повністю відкриті.

   Відкрийте фіксатори на лівій та правій петлі.

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

✔ Фіксатори відкриті. Петлі зафіксовані та не можуть закритися.

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

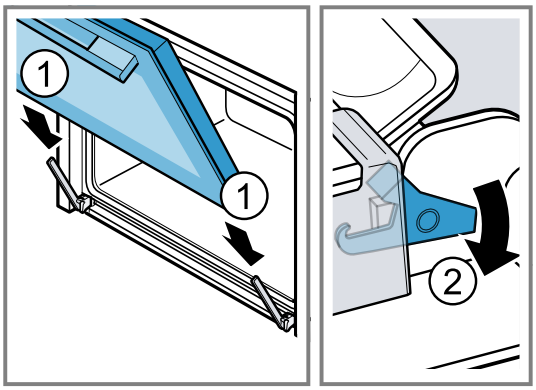



4. Обережно покладіть дверцята приладу на рівну поверхню.

## 15.2 Встановлення дверцят

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.
▸ Не просовуйте руки в область шарнірів.
Якщо на петлях немає стопорного механізму, вони заскакують із великою силою.
▸ Слідкуйте за тим, щоб стопорні механізми завжди були повністю закриті або при зніманні дверцят приладу повністю відкриті.

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



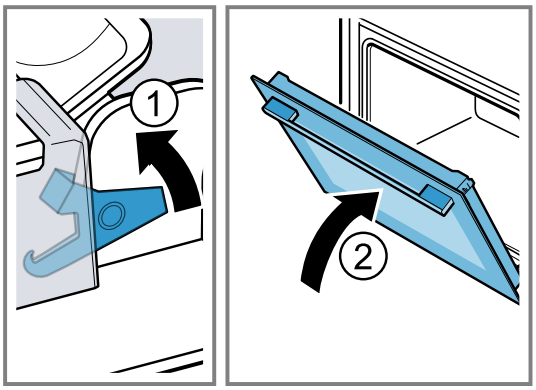

✔ Фіксатори закриті. Дверцята приладу заблоковано, їх не можна зняти.
4. Зачиніть дверцята приладу.

## 15.3 Демонтаж скла дверцят

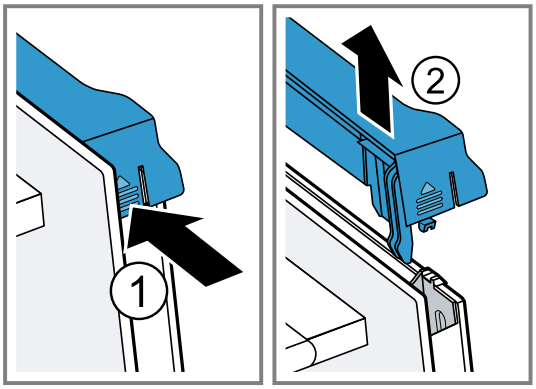
**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.
▸ Не просовуйте руки в область шарнірів.
Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.
▸ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у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

**Нотатка:** Залежно від типу пристрою, він має ущільнювач дверцят.

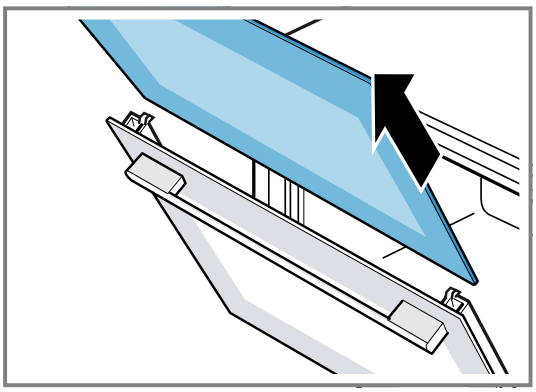
1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Відкрийте фіксатори на лівій та правій петлі ①.
✔ Фіксатори відкриті. Петлі зафіксовані та не можуть закритися.
3. Закрийте дверцята до упору ②.




4. Натискайте захисну панель дверцят ззовні ліворуч та праворуч ①, поки вона не розфіксується.
5. Зніміть захисну панель дверцят ②.

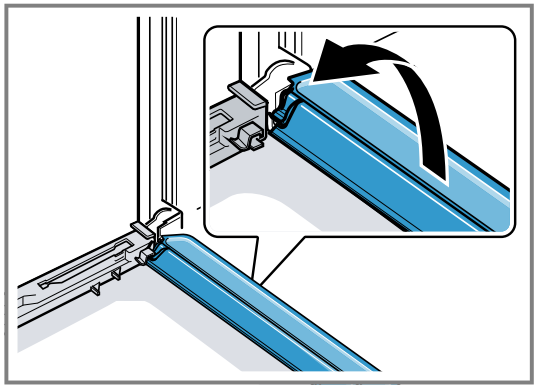



6. Витягніть внутрішнє скло ① і обережно помістіть на рівну поверхню.



7. За потреби ви можете витягти для очищення конденсатний бак.
▸ Відчиніть дверцята приладу.

▸ Підніміть конденсатний бак вгору та витягніть.



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

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

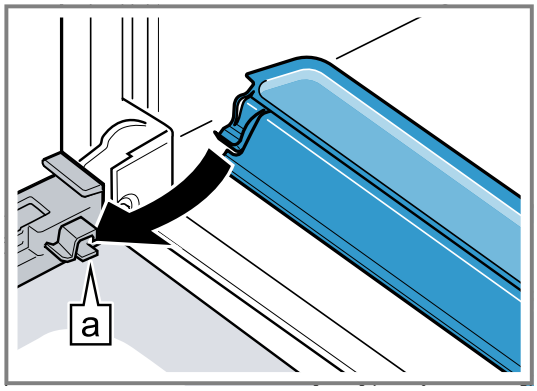
9. Протріть конденсатний бак ганчіркою, змоченою у гарячому лужному розчині.
10. Очистіть дверцята приладу.
→ *"Відповідні очисні засоби", Сторінка 15*
11. Висушіть скло дверцят та вставте на місце.

## 15.4 Встановлення скла дверцят

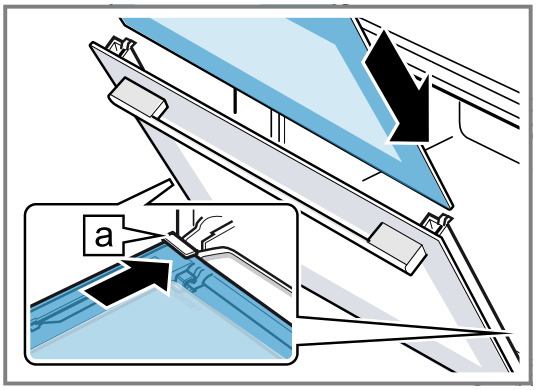
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.
▸ Не просовуйте руки в область шарнірів.
Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.
▸ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у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

**Нотатка**
Залежно від типу пристрою, він має ущільнювач дверцят.

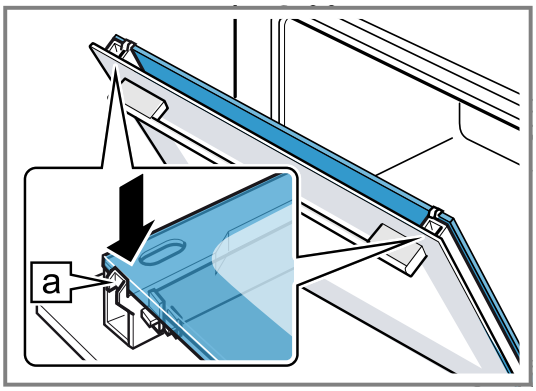
1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Вертикально вставте конденсатний бак у тримач [a] та переверніть вниз.



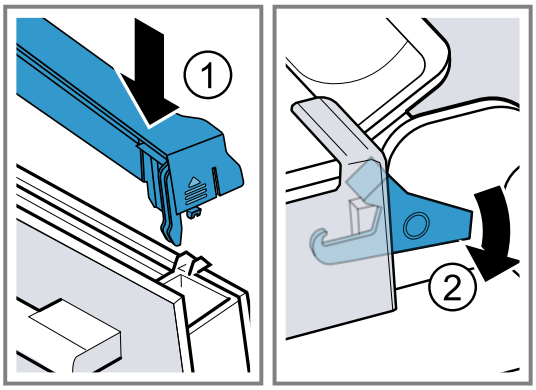

3. Посуньте внутрішнє скло у лівий та правий тримач [a].




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




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




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

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

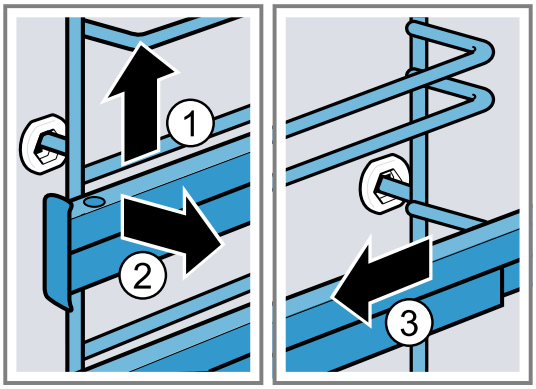
# 16 Навісні елементи

Підвісні каркаси можна зняти для очищення або заміни.

## 16.1 Зняття підвісних каркасів

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

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

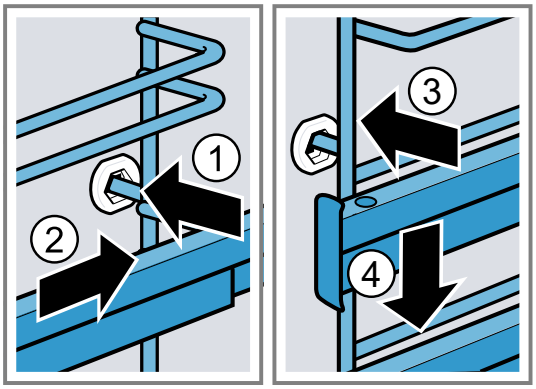



3. Очистіть підвісний каркас.
   → *"Засоби для очищення", Сторінка 15*

## 16.2 Встановлення підвісних каркасів

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

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




# 17 Усунення несправностей

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

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть складати небезпеку для користувача.
- ▸ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▸ Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.
  → *"Сервісні центри", Сторінка 23*

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!**
Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.
- ▸ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▸ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▸ У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його мають замінити підготовлені фахівці.

## 17.1 Несправності в роботі

| Несправність | Причина й усунення несправності |
|---|---|
| Прилад не працює. | Спрацював запобіжник у розподільному блоці.<br>▸ Перевірте запобіжник на електричному щиті. |
| | Зник струм.<br>▸ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні. |
| На дисплеї блимає поточний час. | Зник струм.<br>▸ Заново встановіть поточний час. |
| Після закінчення часу роботи прилад не вимикається повністю. | Після закінчення часу роботи прилад перестає розігріватися. Лампа підсвічування духової шафи та охолоджувальний вентилятор не вимикаються. Для видів нагрівання з циркуляцією повітря вентилятор на задній стінці продовжує працювати.<br>▸ Встановіть регулятор функцій на нуль.<br>✔ Прилад вимкнено.<br>✔ Лампа підсвічування духової шафи та вентилятор на задній стінці вимкнені.<br>✔ Охолоджувальний вентилятор вимикається автоматично, щойно прилад охолоне. |

| Несправність | Причина й усунення несправності |
|---|---|
| На дисплеї світиться ⚿, і прилад не регулюється. | Активована функція «Захист від доступу дітей».<br>▸ Деактивуйте функцію «Захист від доступу дітей» кнопкою ⚿.<br>→ *"Захист від доступу дітей", Сторінка 14* |
| На дисплеї з'являється C L. | Рекомендація чищення<br>▸ Повністю виконайте очищення.<br>Натисніть і утримуйте кнопку — приблизно 4 секунди, щоб скинути повідомлення на дисплеї.<br>→ *"Рекомендація чищення", Сторінка 18* |
| На дисплеї з'являється повідомлення з E, наприклад, E05-32. | Несправність електроніки<br>**1.** Натисніть на кнопку ⏲.<br>▸ У разі потреби заново встановіть поточний час.<br>✔ Якщо несправність була разова, індикація про несправність зникне.<br>**2.** Якщо індикація про несправність з'явиться на дисплеї знову, зверніться до сервісної служби. Завжди вказуйте точне повідомлення про помилку та E-номер вашого приладу.<br>→ *"Сервісні центри", Сторінка 23* |

## 17.2 Заміна лампи підсвічування духової шафи

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

**Нотатка:** Термостійкі галогенові лампи на 230 В, 40 - 43 Вт ви можете придбати у сервісній службі або у дилера. Використовуйте тільки такі лампи. Торкайтеся нових галогенних ламп лише через чисту суху тканину. Таким чином подовжується строк експлуатації лампи.

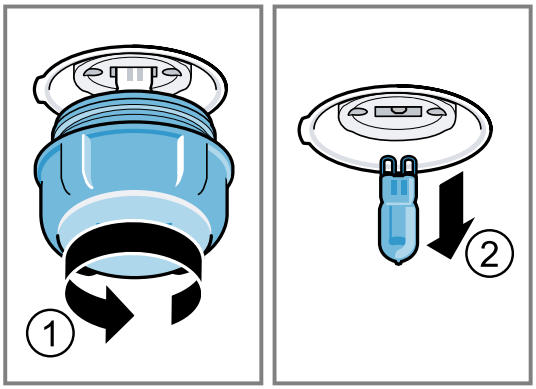
**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!**
Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.
- ▸ Не можна торкатися нагрівальних елементів.
- ▸ Дітям до 8 років не дозволяється наближатися до приладу.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!**
Під час заміни лампи контакти патрона залишаються під напругою.
- ▸ Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся в тому, що пристрій вимкнено.
- ▸ Додатково витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Скляна кришка може бути пошкоджена через зовнішні впливи або розбитися під час встановлення або зняття через занадто сильний тиск.
- ▸ Будьте обережні під час встановлення або зняття скляної кришки.
- ▸ Використовуйте рукавиці або рушник.

**Вимоги**
- ▪ Прилад від'єднаний від мережі живлення.
- ▪ Робоча камера охолола.
- ▪ У вас є нова галогенна лампа для заміни.

**1.** Щоб запобігти ушкодженню, покладіть у робочу камеру рушник для посуду.
**2.** Викрутіть ліворуч скляний захисний ковпак ①.
**3.** Витягніть галогенну лампу, не повертаючи ②.




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

# 18 Транспортування та утилізація

Тут ви дізнаєтеся, як підготувати прилад до транспортування. Крім того, ви дізнаєтеся, як утилізувати старі прилади.

## 18.1 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.

### 18.2 Транспортування приладу

Зберігайте оригінальну упаковку приладу. Переносьте прилад лише в оригінальній упаковці. Зверніть увагу на транспортні стрілки на упаковці.

1. Закріпіть усі рухомі деталі в приладі та на ньому скотчем, який потім можна видалити, не залишаючи слідів.
2. Щоб уникнути пошкодження приладу, засуньте все приладдя, таке як деко для випікання, до відповідних відсіків і прокладіть по краях тонкий картон.
3. Для запобігання ударам об внутрішню частину скла дверцят помістіть картон або інший подібний захист між передньою і задньою частинами скла дверцят.
4. Прикріпіть дверцята та, за наявності, верхню кришку до боків приладу скотчем.

#### Якщо оригінальної упаковки більше немає

1. Щоб забезпечити достатній захист від будь-яких пошкоджень під час транспортування, упакуйте прилад у захисну упаковку.
2. Транспортуйте прилад у вертикальному положенні.
3. Не тримайте прилад за ручку дверцят або за з'єднання на задній панелі, оскільки це може його пошкодити.
4. Не кладіть на прилад важкі предмети.

## 19 Сервісні центри

Ви можете отримати у нашому сервісному центрі оригінальні запасні частини, необхідні для функціонування та придатні для зберігання, протягом 15 років після випуску вашого пристрою на ринок.
За додатковою інформацією зверніться до нашої сервісної служби.
Для отримання детальної інформації про гарантійний термін та умови гарантії у вашій країні, будь ласка, використовуйте QR-код на вкладеному документі з інформацією про сервісні контакти та умови гарантії, зв'яжіться з нашою сервісною службою, вашим дилером або відвідайте наш веб-сайт.
Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Верi-Штрасе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна
Ви можете знайти контактні дані сервісної служби за допомогою QR-коду на документі з інформацією про сервісні контакти та гарантійні умови, який додається, або на нашому веб-сайті.
Цей виріб містить джерела світла класу енергоефективності G.
Інформацію згідно з регламентом (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 та (EU) 2023/826 можна знайти в мережі Інтернет за адресою *www.bosch-home.com* на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.
Інформацію про продукт відповідно до (ЄС) 66/2014 також можна знайти під друкованою енергетичною етикеткою.

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

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу, які можна знайти на заводській табличці 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.

## 20 Для досягнення кращого результату

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

### 20.1 Загальні вказівки щодо приготування

Зважайте на цю інформацію при приготуванні страв.

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

**УВАГА**
Продукти з підвищеною кислотністю можуть пошкодити ґрати
▸ Не кладіть кислі продукти, такі як фрукти або приправлені кислим маринадом продукти на гриль безпосередньо на ґрати.

**Примітка для людей, які страждають на алергію на нікель**
У поодиноких випадках незначні залишки нікелю можуть потрапити в їжу.
Відповідне приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет.
→ *"Інше приладдя", Сторінка 10*

## 20.2 Вказівки щодо випікання

Для випікання використовуйте зазначені рівні встановлення.

| **Випікання на одному рівні** | **Рівень** |
|---|---|
| висока випічка або форма на решітці | 2 |
| пласка випічка або на деко для випікання | 3 |

| **Випікання на двох рівнях** | **Рівень** |
|---|---|
| Універсальне деко | 3 |
| Деко для випікання | 1 |
| **Форми на решітці:** | **Рівень** |
| перша решітка | 3 |
| друга решітка | 1 |

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

**Нотатки**

- Для випікання на більшій кількості рівнів застосовуйте режим «Гаряче повітря». Встановлені одночасно страви не будуть готові до однакового часу.
- Ставте форми в робочу камеру одна поряд з одною або одна над одною.
- Для оптимального результату готування рекомендуємо темні форми для випікання з металу.

## 20.3 Вказівки для готування у режимі смаження та гриля

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

- Чим більші птиця, м'ясо або риба, тим нижча температура і довший час готування.
- Переверніть м'ясо, птицю та рибу після приблизно від 1/2 до 2/3 вказаного часу.
- Якщо перевертаєте птицю, слідкуйте за тим, щоб спочатку внизу була сторона філе або сторона шкірки.

### Смаження та приготування на грилі на решітці

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

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

### Смаження у посуді

При приготуванні у закритому посуді робоча камера залишається чистішою.
Зверніть увагу на дані виробника щодо посуду для смаження. Краще використовувати посуд зі скла.

**Відкритий посуд**

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

**Закритий посуд**

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

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Якщо розмістити гарячий скляний посуд на мокрій або холодній поверхні, скло може тріснути.
▸ Ставте гарячий скляний посуд на суху підставку.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ошпарювання!**
При відкриванні кришки після приготування може виходити дуже гаряча пара. Залежно від температури пара може бути невидимою.
▸ Підніміть кришку, щоб гаряча пара могла відходити подалі від тіла.
▸ Не підпускайте дітей до приладу.

## 20.4 Вибір страви

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

### Рекомендовані налаштування для різних страв

| **Страва** | **Приладдя/посуд** | **Рівень встановлення** | **Вид нагрівання** | **Температура, °C** | **Тривалість, хв** |
|---|---|---|---|---|---|
| Пиріг | Рознімна форма Ø 28 см | 3 | | 170 | 25-35 |
| Дрібне печиво, 4x5 20 шт. | Універсальне деко | 3 | | 160 | 25-45 |
| Бісквітний торт, 3 яйця | Рознімна форма Ø 26 см | 2 | | 160-170 | 30-40 |
| Пиріг із здобного тіста, простий 1300 г | Прямокутна форма або форма для кексу | 2 | | 180 | 55-65 |
| Печиво домашнє 4x5 20 шт. (по 25 г) | Універсальне деко | 3 | | 150 | 25-35 |

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв |
|---|---|---|---|---|---|
| Пиріг із здобного тіста, простий | Прямокутна форма або форма для кексу | 2 | | 150-170 | 50-70 |
| Пиріг із здобного тіста, з начинкою | Прямокутна форма або форма для кексу | 2 | | 150-170 | 60-80 |
| Пиріг із здобного тіста, простий, 2 рівні | Прямокутна форма або форма для кексу | 3+1 | | 140-150 | 50-65 |
| Фруктовий/сирний торт з пісочного тіста | Рознімна форма Ø 26 см | 2 | | 170-190 | 55-80 |
| Бісквітний торт, 6 яєць | Рознімна форма Ø 28 см | 3 | | 150-160 [1] | 35-40 |
| Бісквітний торт, 6 яєць | Рознімна форма Ø 28 см | 2 | | 150-160 [1] | 40-50 |
| Бісквітний рулет | Універсальне деко | 3 | | 150-170 | 10-20 |
| Пиріг на деку | Універсальне деко | 2 | | 160-170 [1] | 35-40 |
| Кекси | Деко для кексів на решітці | 2 | | 170-190 | 20-35 |
| Дрібне печиво, дріжджове | Універсальне деко | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| Дрібне печиво, дріжджове | Універсальне деко | 3 | | 160-170 | 20-30 |
| Листкове тісто | Універсальне деко | 3 | | 170-190 | 20-35 |
| Профітролі | Універсальне деко | 3 | | 190-210 | 35-50 |
| Печиво домашнє | Універсальне деко | 3 | | 140-160 | 15-25 |
| Домашнє печиво, 2 рівні | Універсальне деко + Деко для випікання | 3+1 | | 140-160 | 15-25 |
| Домашнє печиво, 3 рівні | 2x Деко для випікання + Універсальне деко | 5+3+1 | | 140-160 | 15-25 |
| Безе | Універсальне деко | 3 | | 80-90 | 120-140 |
| Хліб, 1000 г, (у прямокутній формі та без форми) | Універсальне деко або Прямокутна форма | 2 | | 210-220<br>180-190 | 10-15<br>20-30 |
| Піца, свіжа | Універсальне деко | 2 | | 190-210 | 25-35 |
| Турецький пиріг (бьорек) | Універсальне деко | 3 | | 190-200 | 25-30 |
| Запіканка, пікантна, свіжі, готові інгредієнти | Форма для запіканок | 2 | | 200-220 | 30-60 |
| Курча, 1,3 кг, нефарширование | Відкритий посуд | 2 | | 200-220 | 60-70 |
| Курча, 1,3 кг, нефарширование | Відкритий посуд | 2 | | 200-210 | 70-85 |
| Дрібні шматочки курчати, по 250 г | Відкритий посуд | 3 | | 220-230 | 35-40 |
| Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг | Решітка Універсальне деко | 3 | | 210-220 | 40-50 [2,3] |
| Тушкована яловичина, 1,5 кг | Закритий посуд [3] | 2 | | 200-220 | 130-150 |
| Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг | Решітка Універсальне деко | 3 | | 200-220 | 60-70 [2] |
| Гамбургер, 3-4 см заввишки | Решітка | 4 | | 3 | 25-30 [4,5] |
| Стегно ягняти з кісткою, середня, 1,5 кг | Відкритий посуд | 2 | | 190-210 | 75-85 |

[1] Попередньо прогрійте прилад протягом 10 хвилин. Ніколи не використовуйте функцію швидкого нагрівання для попереднього розігрівання.
[2] Переверніть страву після 1/2 - 2/3 загального часу готування.
[3] Спочатку додайте рідину в посуд, шматок смажені повинен бути зануреним у рідину принаймні на 2/3
[4] Переверніть страву після 2/3 загального часу.
[5] Вставте універсальне деко на рівень 1 вниз.

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв |
|---|---|---|---|---|---|
| [1] | | | | | |
| Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад, форель | Решітка [2] | 2 | | 160-180 | 20-30 |
| Риба на грилі, ціла, 1,5 кг, наприклад, лосось | Решітка [2] | 2 | | 170-190 | 30-40 |
| Піца, свіжа, тонкий корж | Універсальне деко | 3 | | 250-270 | 8-15 |
| Піца, свіжа, тонкий корж | Універсальне деко | 2 | | 250-270 | 15-20 |

## Десерт

**Рекомендовані установки для десертів**

## Йогурт

З приладом ви зможете приготувати домашній йогурт.

**Приготування йогурту**

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

**Йогурт**

| Страви | Приладдя / контейнери | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, год. |
|---|---|---|---|---|---|
| Йогурт | Порційні формочки + Решітка | 2 | | 50 | 6-8 |
| Йогурт | Порційні формочки | Дно робочої камери | | 50 | 6-8 |

## 20.5 Спеціальні види приготування

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

## Air Fry

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

**Зважайте на цю інформацію при готуванні страв з використанням Air Fry**

Дотримуйтесь цих вказівок при готуванні страв у режимі Air Fry.

- Приготування в режимі Air Fry можливе лише на одному рівні.
- За допомогою емальоване деко для гриля Air-Fry, можна досягти найсмачніших результатів. Перфорована поверхня забезпечує найкращу циркуляцію повітря навколо їжі. Якщо деко для гриля Air-Fry не входить до стандартної комплектації приладу, його можна придбати як спеціальне приладдя.
- Не розігрівайте попередньо духову шафу.
- Не використовуйте папір для випікання. Повітря має циркулювати в робочій камері.
- Не розморожуйте продукти глибокого замороження.
- Рівномірно викладіть їжу на деко Air Fry. Якщо можливо, розкладайте продукти на приладді лише одним шаром.
- Вставте приладдя в робочу камеру на рівень 3. Якщо ви використовуєте деко Air Fry, ви можете вставити порожнє універсальне деко на рівень 1, щоб захистити його від забруднення.
- Переверніть продукти через половину часу готування. Якщо продуктів багато, переверніть їх двічі.

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

[1] Не перевертайте страву. Налийте воду на дно.
[2] Встановіть універсальне деко під решіткою.

**Рекомендації щодо налаштувань для Air Fry (3D)**

| Страва | Приладдя/посуд | Рівень встановлення | Вид нагрівання | Температура, °C | Тривалість, хв |
|---|---|---|---|---|---|
| Цвітна капуста з соусом, свіжа, 0,65 кг | Air Fry /Деко для гриля [1] | 3 | | 200 | 15-20 [2] |
| Картопля фрі, заморожена, 0,4-0,8 кг | Air Fry /Деко для гриля [1] | 3 | | 180 | 25-30 [2] |
| Хрусткі сирні кульки, заморожена, 0,3-0,4 кг | Air Fry /Деко для гриля [1] | 3 | | 190 | 20-25 [2] |
| Крокети, заморожені, 0,45 кг , 19-20 шт. | Air Fry /Деко для гриля [1] | 3 | | 190 | 25 [2] |
| Фалафель, заморожена, 0,45 кг | Air Fry /Деко для гриля [1] | 3 | | 190 | 20 [2] |
| Палички з моцарели, заморожені, 0,3 кг | Air Fry /Деко для гриля [1] | 3 | | 180 | 15-20 [2] |
| Нагетси, заморожені, 0,5-0,6 кг | Air Fry /Деко для гриля [1] | 3 | | 190 | 20-25 [2] |
| Цибуля кільцями, заморожена, 0,45 кг | Air Fry /Деко для гриля [1] | 3 | | 190 | 20-25 [2] |
| Ковбаски, свіжі, 0,4-0,45 кг | Air Fry /Деко для гриля [1] | 3 | | 220 | 15 [2] |

## Режим з подачею пари

Якщо ви використовуєте програму з подачею пари, у робочій камері утворюється пара. Завдяки цьому на продуктах утворюється хрустка блискуча скоринка. Крім того, їжа всередині стає ніжною і соковитою і лише мінімально зменшується в об'ємі.

**Рекомендовані установки для підтримки пари**

Завжди розміщуйте на основу приладу резервуар для води з рекомендованою кількістю води.

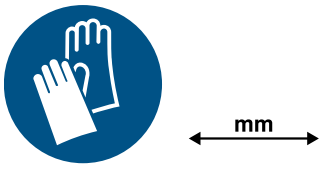
| Страва | Приладдя/ посуд | Рівень | Вид нагрівання | Температура, °C | Кількість води, мл | Тривалість, хв |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Хліб, 750 g | Універсальне деко | 3 | | 1. 210<br>2. 180 | 200 | 1. 10<br>2. 20-35 |
| Хліб, 1000 g (прямокутної форми й подовий) | Універсальне деко | 3 | | 1. 210<br>2. 180 | 200 | 1. 10<br>2. 20-35 |
| Житньо-пшеничний хліб, 1000 g | Універсальне деко | 3 | | 1. 210<br>2. 170 | 200 | 1. 10<br>2. 25-35 |
| Цільнозерновий хліб, 1500 g (прямокутної форми й подовий) | Універсальне деко | 3 | | 1. 210<br>2. 170 | 200 | 1. 10<br>2. 25-35 |
| Фокачча-Брот | Універсальне деко | 3 | | 210-220 | 150 | 15-25 |
| Булочки, свіжі | Універсальне деко | 3 | | 170-180 | 100 | 20-30 |
| Булочки, солодкі, свіжі | Універсальне деко | 3 | | 160-170 | 100 | 15-25 |
| Печиво домашнє (бріош) | Рознімна форма Ø 28 см | 2 | | 150-160 | 150 | 20-35 |

[1] Злегка змастіть страву олією, перш ніж викласти її на деко.
[2] Перемішайте продукти, коли мине половина часу готування.

| Страва | Приладдя/ посуд | Рівень | Вид нагрівання | Температура, °C | Кількість води, мл | Тривалість, хв |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Дріжджова ромова баба | Форма для ромової баби | 2 | | 150-160 | 150 | 35-45 |
| Бісквітний торт із 3 яйцями | Рознімна форма Ø 26 см | 2 | | 150-160 | 100 | 25-35 |
| Вироби з дріжджового тіста | Універсальне деко | 3 | | 160-170 | 100 | 20-30 |
| Кекси | Решітка | 3 | | 160-170 | 100 | 20-30 |
| Антрекот | Відкритий посуд | 2 | | 210-220 | 200 | 50-60 |
| Ніжки курча, по 250 g, 2 шт. | Відкритий посуд | 2 | | 210-220 | 150 | 40-55 |
| Курча, 1,3 kg, нефаршироване | Відкритий посуд | 2 | | 200-210 | 200 | 65-75 |
| Риба, ціла тушка, 300 g | Відкритий посуд | 2 | | 180-190 | 150 | 30-40 |
| Рибне філе/стейк, завтовшки 2–3 см | Відкритий посуд | 2 | | 200-210 | 150 | 30-40 |

# 21 Інструкція з монтажу

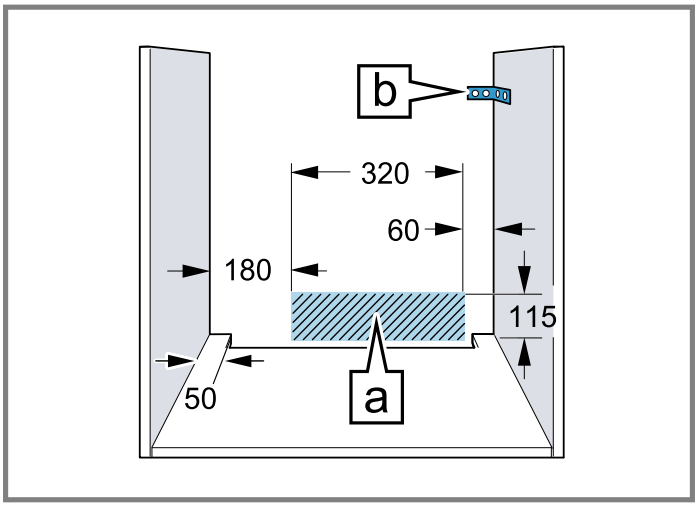
Під час монтажу приладу зважайте на цю інформацію.




## 21.1 Загальні вказівки щодо монтажу

Дотримуйтеся цих вказівок перед початком встановлення приладу.

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




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

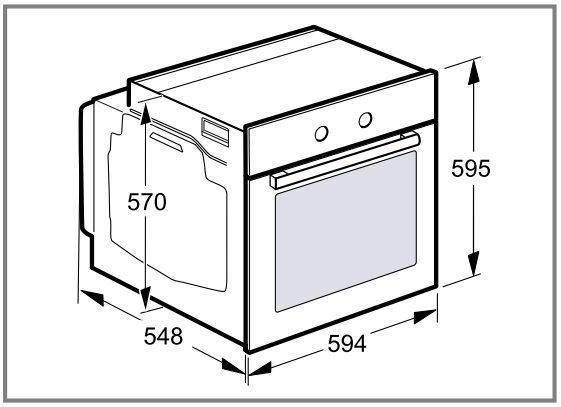
**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!**
Після встановлення приладу отвори на задній панелі повинні бути недоступні для дітей, навіть через шухляди та кухонні шафки, що знаходяться під ними. Це потрібно передбачити при монтажі. У разі використання острівця для приготування їжі необхідно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

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

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

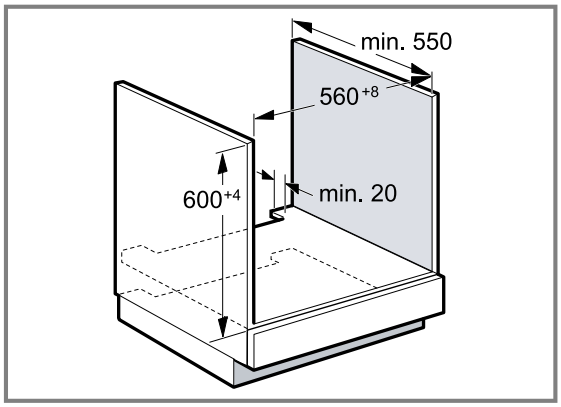
## 21.2 Габарити приладу

Тут вказані габаритні розміри приладу.




## 21.3 Вбудовування під стільницею

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




- Для вентиляції приладу потрібно виконати вентиляційні прорізи в перекриттях.
- У поєднанні з індукційними варильними поверхнями щілина між стільницею та приладом не повинна закриватися додатковими планками.
- Стільниця має бути закріплена на меблях для вбудовування.
- Дотримуйтеся всіх наявних вказівок щодо монтажу варильної поверхні.
- Дотримуйтесь усіх національних інструкцій щодо встановлення варильної поверхні.
- Дотримуйтеся глибини стільниці щонайменше 600 мм.
- У разі встановлення під газовою варильною поверхнею переконайтеся, що прилад не торкається до газового з'єднання газової варильної поверхні.
- За потреби зверніться до ліцензованого фахівця для проведення газу.

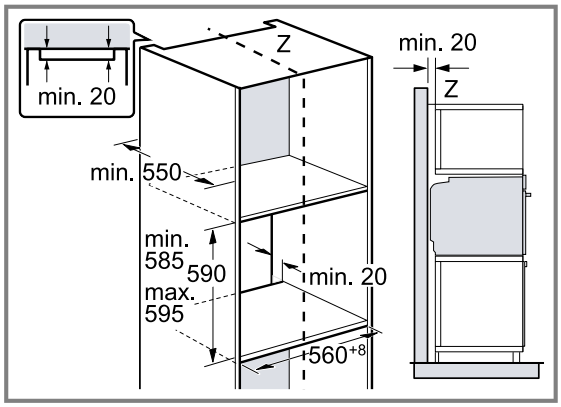
## 21.4 Вбудовування під газовою варильною поверхнею

Дотримуйтеся монтажних розмірів і вказівок щодо монтажу вашої газової варильної поверхні.

Дотримуйтесь мінімальних розмірів під час встановлення приладу під газовою варильною поверхнею, включаючи, за необхідності, опорну конструкцію.
- Ознайомтеся з інструкцією з експлуатації вашої газової варильної поверхні.
- Зверніть увагу на габарити вашої стільниці
- Залежно від типу приладу необхідно змінити газове підключення. Зверніться до кваліфікованого фахівця.

## 21.5 Вбудовування у високу шафу

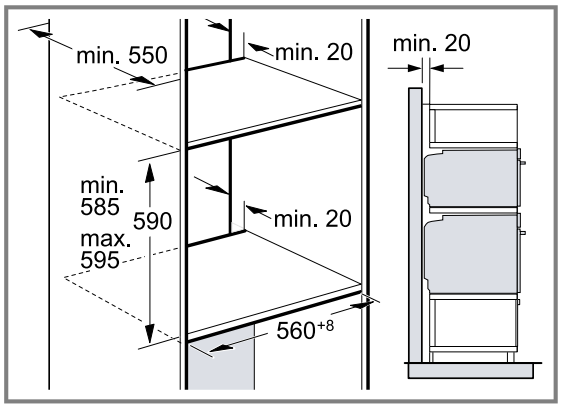
Зверніть увагу на монтажні розміри та інструкції з монтажу під час встановлення у високу шафу.



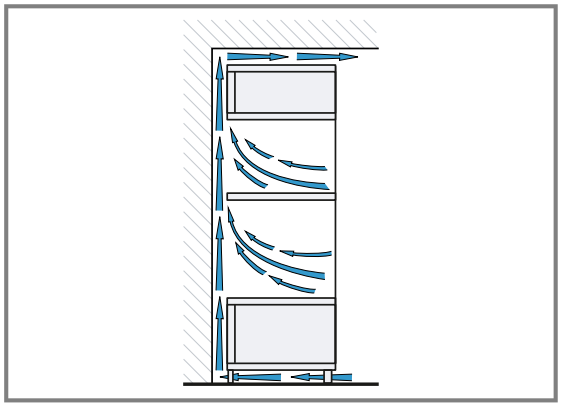

- Для вентиляції приладу необхідні вентиляційні прорізи в перекриттях.
- Встановлюйте прилад на такій висоті, щоб можна було легко зняти приладдя.

## 21.6 Монтаж двох приладів один над одним

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



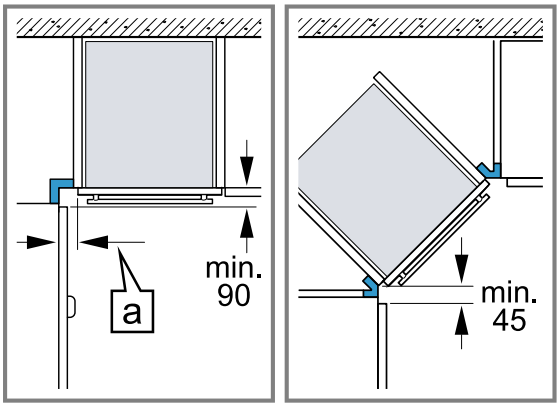

- Для вентиляції приладів необхідні вентиляційні прорізи у перекриттях.
- Щоб забезпечити достатню вентиляцію обох приладів, у цокольній зоні необхідно зробити вентиляційний отвір не менше 200 см². Для цього слід прорізати панель цоколя або встановити вентиляційну решітку.
- Слід забезпечити повітрообмін,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



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

## 21.7 Кутовий монтаж

Дотримуйтеся монтажних розмірів і вказівок щодо монтажу.

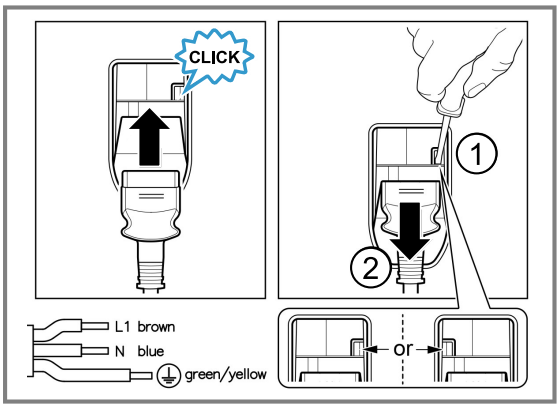



- Щоб мати змогу відкривати дверцята приладу, під час кутового монтажу зважайте на мінімальні розміри. Розмір [a] залежить від товщини фронтальної панелі і ручки.

## 21.8 Підключення до електромережі

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

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




- Мережевий кабель можна замінити оригінальним кабелем. Його можна замовити у сервісній службі.
- Монтаж приладу повинен забезпечувати контактну безпеку.

### Електричне підключення приладу зі штекером з захисним контактом

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

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

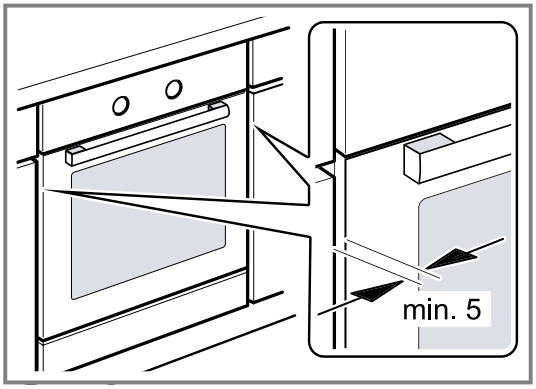
### Електричне підключення приладу без штекера з захисним контактом

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

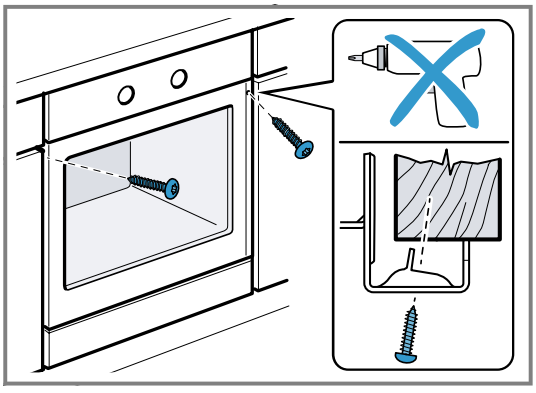
1. Визначте фазу та нуль на розетці.
   Неправильне підключення приладу може призвести до його пошкодження.
2. Підключіть відповідно до схеми підключення.
   Напруга, див. фірмову табличку.
3. Жили мережевого кабелю підключайте відповідно до кольорів:
   - зелено-жовтий = заземлення ⏚
   - блакитний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

## 21.9 Вбудовування приладу

1. Встановіть прилад і відцентруйте його.




2. Щільно пригвинтіть прилад.

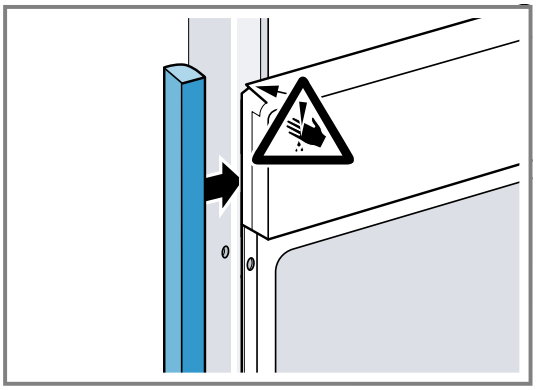


**Нотатка:** Щілина між стільницею та приладом не повинна закриватися додатковими планками.

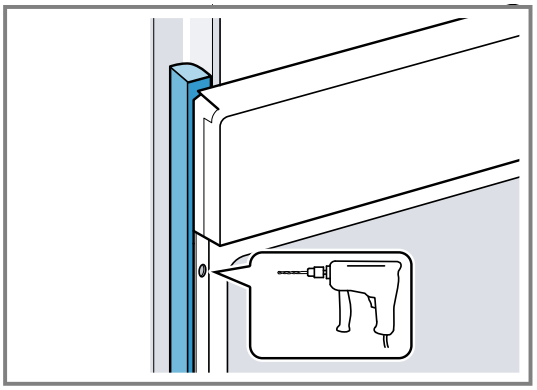
На бічних стінках корпусу вбудовуваних меблів не можна кріпити термозахисні смуги.

## 21.10 Для кухонь без ручок з вертикальною планкою:

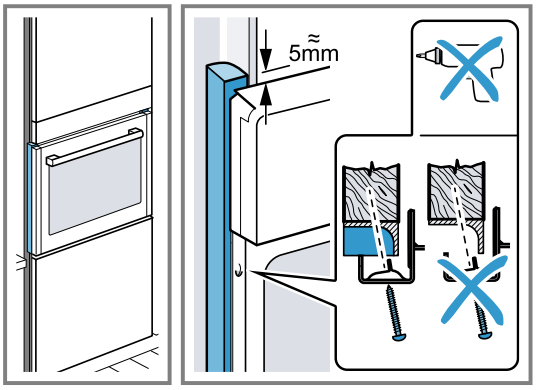
1. Прикріпіть відповідний заповнювач з обох боків, щоб закрити гострі краї та забезпечити надійну установку.



2. Прикріпіть наповнювач до меблів.
3. Попередньо просвердліть заповнювач і меблі, щоб створити гвинтове з'єднання.



4. Закріпіть прилад за допомогою відповідного гвинта.




## 21.11 Демонтаж приладу

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

# Дякуємо за придбання побутової техніки Bosch!

Зареєструйте свій новий прилад в MyBosch та відразу скористайтеся такими перевагами:

- **консультації спеціалістів та поради щодо користування приладом;**
- **можливості продовження гарантії;**
- **знижки на приладдя та запасні частини;**
- **цифрове керівництво з експлуатації та всі дані про приладу під рукою;**
- **простий доступ та обслуговування побутової техніки Bosch;**

безкоштовна та проста реєстрація, зокрема й на мобільних пристроях:
**www.bosch-home.com/welcome**

# Потребуєте допомоги? Її ви знайдете тут.

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

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

Контактні дані всіх країн наведені в цьому довіднику сервісних служб.

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

A Bosch Company

**9001969652** (060813) REG25
uk