BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Стояча плита

HXS59AI.1Q

[uk] Керівництво з експлуатації та інструкції зі встановлення

**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 6
3 Охорона довкілля й ощадливе користування 8

4 ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ 8
5 Знайомство 10
6 Приладдя 14
7 Перед першим використанням 15
8 Посуд для готування 16
9 Користування конфоркою 16
10 Основні відомості про користування 17
11 Швидке нагрівання 18
12 Функції часу 18
13 Блокування від доступу дітей 19
14 Основні установки для духової шафи 20
15 Чищення та догляд 20
16 Програма підтримання чистоти 23
17 Підвісні каркаси 24
18 Дверцята приладу 25
19 Усунення несправностей 27
20 Транспортування та утилізація 29
21 Сервісні центри 30
22 Для досягнення кращого результату 30

23 ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ 33
23.1 Загальна інформація 33

⚠ 1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Використання за призначенням

Щоб безпечно й правильно користуватися приладом, зважайте на вказівки щодо користування за призначенням.
Клас приладу: клас 1
Зображення в цьому посібнику мають інформаційне призначення.
УВАГА! Дотримуйтесь чинних приписів і встановлюйте прилад тільки в добре провітрюваних приміщеннях. Перед налаштуванням і використанням приладу ознайомтеся з інструкцією.

⚠ ОБЕРЕЖНО – Небезпека травмування!
Цей прилад призначений лише для готування їжі.
- ▸ Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.

Тільки кваліфікований фахівець може виконати підключення приладу і переналаштування на інший тип газу.
Встановлення приладу, а також електричне підключення і підключення газу повинні виконуватися відповідно до інструкцій з експлуатації та встановлення.

Неправильне підключення та налаштування може призвести до нещасного випадку або пошкодження приладу.
Виробник не несе відповідальності за такі пошкодження.
Прилад втрачає гарантію.
Право підключати прилад без штекеру дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

Користуйтеся приладом лише наступним чином:
- для приготування страв і напоїв.
- під наглядом. Контролюйте короткочасне приготування без перерви.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Не використовуйте прилад:
- на човнах або в транспортних засобах.
- як обігрівач приміщення.
- з зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.

Якщо Ви бажаєте перемкнути прилад на інший вид газу, викличте сервісну службу.

Керування приладом за допомогою таймера або пульта дистанційного керування неможливе.
Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

1.2 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.
Дітям заборонено гратися з приладом.
Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.
Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

1.3 Безпечна експлуатація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека вибуху!
Витоки газу можуть призвести до вибуху.
ЩО РОБИТИ, ВИЯВИВШИ ЗАПАХ ГАЗУ АБО НЕСПРАВНОСТІ ГАЗОВОЇ СИСТЕМИ
- ▸ Негайно перекрийте подачу газу / закрийте газовий вентиль.
- ▸ Негайно загасіть відкрите полум'я і сигарети.
- ▸ Не вмикайте ні світла, ні електроприладів.
- ▸ Не виймайте штепселів із розеток.
- ▸ Не користуйтеся стаціонарним або мобільним телефоном в оселі.
- ▸ Відчиніть вікна та добре провітріть приміщення.
- ▸ Викличте сервісну службу або газовиків.

Витоки газу можуть призвести до вибуху.
Невеличкі кількості газу можуть із часом нагромаджуватися й займатися.
- ▸ Якщо плануєте на тривалий час припинити користуватися приладом, перекрийте подачу газу.

Витоки газу можуть призвести до вибуху.
Коли балон зі скрапленим газом не встановлений суворо вертикально, рідкий пропан/бутан може потрапити до приладу. Унаслідок цього з отворів конфорки може виходити велике шпичасте полум'я. Воно може пошкодити деталі і з часом зробити їх нещільними, спричинивши витоки газу.
- ▸ Тому встановлювати балон зі скрапленим газом слід лише суворо вертикально.

Витік газу може спричинити вибух.
Якщо тиск в газорозподільній мережі у вашому будинку більш ніж на 20% вище значень, зазначених на фірмовій табличці приладу, може статися витік газу.
- ▸ Задля власної безпеки обов'язково встановіть на прилад відповідний регулятор тиску газу.
- ▸ Якщо ви не знаєте який тиск газу у вашій газорозподільної мережі, зверніться до місцевого оператора розподільної мережі.
- ▸ Підключення, обслуговування та встановлення газового регулятора має виконувати авторизований фахівець зі встановлення.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека отруєння!
Використання газового приладу призводить до виділення тепла, вологи та продуктів згоряння в приміщенні, в якому він встановлений. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється, особливо під час роботи приладу.
- ▸ Якщо прилад інтенсивно використовується протягом тривалого часу, може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, збільшення механічної вентиляції, якщо доступна, додаткова вентиляція, щоб безпечно виводити продукти згоряння назовні (на вулицю) і в той же час забезпечити повітрообмін у приміщенні з додатковою вентиляцією.
- ▸ Для встановлення додаткової вентиляції слід проконсультуватися з фахівцем перед початком монтажу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!
Прилад дуже сильно нагрівається.
- ▸ Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.
- ▸ Під приладом або в безпосередній близькості від нього заборонено зберігати або використовувати займисті предмети, якот аерозольні балончики або тару з мийними засобами.

Варильна поверхня сильно нагрівається.
- ▸ У жодному разі не кладіть легкозаймисті предмети на варильну поверхню або безпосередньо поруч від неї.
- ▸ Не зберігайте на варильній поверхні предмети.

Приготування на варильній поверхні з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним та спричинити пожежу.
- ▸ Ніколи не залишайте гарячу олію та жир без нагляду.
- ▸ Ніколи не намагайтеся загасити вогонь водою! Вимкніть прилад, а потім накрийте

полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

Кришки варильних поверхонь — потенційне джерело нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

▸ Не накривайте варильну поверхню кришкою.

Прилад дуже сильно нагрівається, текстиль та інші предмети можуть спалахнути.

▸ Тримайте текстиль (наприклад, одяг, фіранки) подалі від полум'я.
▸ У жодному разі не торкайтеся полум'я.
▸ Не кладіть легкозаймисті предмети (наприклад, рушники для посуду або журнали) на прилад, поруч із ним або позаду нього.

Витоки газу можуть спалахувати.

▸ Якщо конфорка не запалилася протягом 15 секунд, поверніть перемикач у нульову позицію і відчиніть двері або вікно приміщення. Перш ніж запалювати конфорку вдруге, почекайте принаймні хвилину.
▸ Якщо полум'я випадково згасне під час роботи, поверніть поворотний перемикач в нульове положення. Перш ніж запалювати конфорку вдруге, почекайте принаймні хвилину.

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.

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.

▸ Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру.

Задня стінка приладу дуже сильно нагрівається.

▸ Це може призвести до пошкодження шлангів та кабелів.
▸ Кабелі електроживлення та газопровідні шланги не повинні доторкатися до задньої стінки приладу.

Харчові продукти можуть загорітись.

▸ Стежте за процесом приготування. Потрібно постійно стежити навіть за коротким приготуванням.

Увімкнені газові конфорки, якщо на них не встановлено посуд, виробляють велику кількість тепла. Витяжка над цією конфоркою може пошкодитися або спалахнути.

▸ Експлуатуйте газові конфорки лише за умови, що на них встановлено посуд.

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть загорітись.

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

Перегрів приладу може стати причиною загоряння.

▸ Не вбудовуйте прилад з закриванням декоративною панеллю або дверцятами меблів.

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.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

Деталі, що виступають, можуть нагріватися під час роботи.

▸ Не підпускайте маленьких дітей до приладу.

Захисні решітки варильної поверхні можуть спричинити травми.

▸ Не використовуйте захисні решітки варильної поверхні.

Приладдя та посуд сильно нагріваються.

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

Порожній посуд дуже сильно нагрівається на увімкнених газових конфорках.

▸ Ніколи не нагрівайте порожній посуд.

Під час роботи прилад нагрівається.

▸ Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.

Пари спирту можуть зайнятися в гарячій робочій камері.

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

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

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

Доступні елементи гриля можуть виявитися гарячими при використанні.

▸ Не підпускайте дітей до приладу.

Пари спирту можуть зайнятися в гарячій робочій камері. Дверцята приладу можуть відкритися. Можуть вивільнитись гаряча пара та полум'я.

▸ Застосовуйте у стравах лише невеликі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

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

- ▸ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▸ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▸ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.

- ▸ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▸ Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
- ▸ 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 і закрийте подачу газу.
- ▸ Зателефонуйте до сервісної служби. →*Сторінка 30*

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

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

На гарячих деталях може розтопитися ізоляція кабелів електроприладів.

- ▸ Стежте, щоб кабелі електроприладів не торкалися гарячих деталей.

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.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Несправності або пошкодження приладу й неправильний ремонт — джерела небезпеки.

- ▸ Забороняється вмикати пошкоджений прилад.
- ▸ Якщо прилад вийшов з ладу, витягніть штепсель з розетки або вимкніть автоматичний вимикач на розподільному щитку, перекрийте подачу газу й викличте сервісну службу.
- ▸ Ремонтувати прилад і заміняти пошкоджені газопроводи дозволено тільки навченим фахівцям.

Посуд невідповідного розміру, пошкоджений або хибно розташований посуд може спричиняти тяжкі травми.

- ▸ Дотримуйтеся вказівок щодо посуду для готування.

При увімкненні конфорок на свічках запалювання утворюються іскри.

- ▸ Ніколи не торкайтеся свічок запалювання під час запалювання конфорки.

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

- ▸ Не просовуйте руки в область шарнірів.

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.

Зіштовхування з відкритими дверцятами приладу може спричинити травми.

- ▸ Двері приладу повинні бути закритими впродовж експлуатації та після неї.

Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

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

Прилад та його доступні частини можуть мати гострі краї.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ошпарювання!

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

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

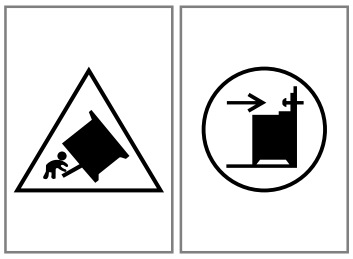
Під час відкривання дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою.

- ▸ 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 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.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека перекидання!
Якщо не зафіксувати прилад на цоколі, він може зісковзнути з цоколя.



▸ Увімкніть прилад в розетку.
▸ Попередження: встановіть компенсаційний пристрій для запобігання перекиданню приладу.
▸ Дотримуйтесь інструкції при монтажі.

1.4 Нижня шухляда

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!
Поверхні нижньої шухляди можуть дуже сильно нагрітися.
▸ Зберігайте в шухляді тільки приладдя для духової шафи.
▸ Не зберігайте в шухляді легкозаймисті або горючі предмети.

1.5 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.

2 Як уникати матеріальної шкоди

2.1 Зона духової шафи

Дотримуйтеся відповідних вказівок при використанні духової шафи.

УВАГА
Предмети на дні робочої камери за температури понад 50 °C акумулюють тепло. Це призводить до того, що час смаження та випікання змінюється, а емаль пошкоджується.
▸ Не кладіть приладдя, папір для випікання або фольгу будь-якого виду на дно робочої камери.
▸ Ставте посуд на дно робочої камери, лише якщо встановлена температура нижча за 50 °C.
На склі дверцят може виникнути стійке забруднення від алюмінієвої фольги.
▸ Алюмінієва фольга у робочій камері не повинна торкатися скла дверцят.
Якщо у теплій робочій камері є вода, утворюється водяна пара. Зміна температури може спричинити пошкодження.
▸ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.
▸ Не ставте посуд з водою на дно робочої камери.
Якщо робоча камера тривалий час залишатиметься вологою, це може призвести до утворення корозії.
▸ Після використання висушіть робочу камеру.
▸ Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері.
▸ Не зберігайте в робочій камері продукти.
▸ Не затискайте нічого в дверцятах.
Охолодження з відкритими дверцятами приладу з часом може пошкодити сусідні фронтальні панелі.
▸ Після роботи з високими температурами залишайте робочу камеру охолоджуватися закритою.
▸ Не затискайте нічого в дверцятах.
▸ Лише після експлуатації з великою кількістю вологи залишайте робочу камеру висихати відкритою.
Сік від фруктів, що стікатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити.
▸ Якщо ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів.
▸ По можливості, 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.

Транспортування або перенесення приладу за ручку або за кришку може призвести до поломки ручки і шарнірів кришки. Ручка на кришці не розрахована на вагу приладу.
- ▸ Забороняється транспортування і перенесення приладу за ручку на кришці.

При приготуванні на грилі деко для випікання або універсальне деко можуть деформуватися через високі температури і пошкодити емальоване покриття при вийманні.
- ▸ Встановлюйте деко для випікання або універсальне деко при приготуванні на грилі не вище, ніж на рівень встановлення 3.
- ▸ Готуйте на грилі лише на рівні встановлення 3 безпосередньо на вставній решітці.

2.2 Газова варильна поверхня

Користуючись приладом, керуйтеся відповідними вказівками.

УВАГА

Перегрівання може призвести до пошкодження приладу.
- ▸ Ніколи не накривайте варильну поверхню з нержавіючої сталі, наприклад, алюмінієвою фольгою або захисною плівкою.
- ▸ Використовуйте лише спеціально призначене приладдя.

Вплив високої температури може пошкодити варильну поверхню та меблі, що стоять поруч.

Якщо прилад працює тривалий час, утворюється тепло і волога.
- ▸ Відкрийте вікно або увімкніть витяжку з відводом повітря на вулицю.

Перегрівання може призвести до пошкодження приладу.
- ▸ Не нагрівайте жаровні, сковороди або каміння для гриля одночасно кількома пальниками.

Неправильне розташування поворотного перемикача призводить до функціональних несправностей.
- ▸ Завжди, коли прилад не працює, обертайте поворотний перемикач на нульове положення.

Алюмінієва фольга або пластмасові ємності розплавляються при встановленні на гарячу конфорку.
- ▸ При використанні особливих видів посуду враховуйте інструкції виробника.
- ▸ Не застосовуйте захисну фольгу для плити.

Конфорка може не запалитися або полум'я може бути нерівномірним.
- ▸ Переконайтеся, що елементи конфорки чисті і сухі.
- ▸ Корпус конфорки і кришка конфорки повинні бути встановлені точно на своїх місцях.

Страви можуть википіти.
- ▸ Одразу ж видаляйте залишки харчових продуктів, якщо вони потрапили на поверхню приладу.
- ▸ Для страв з додаванням великої кількості рідини використовуйте високі каструлі.
- ▸ Це дозволить уникнути википання.

При проникненні вологи прилад може пошкодитися.
- ▸ Поблизу приладу повинно бути сухо та чисто.
- ▸ Після кожного очищення підтримуйте прилад та зону навколо нього сухими та чистими.
- ▸ Переконайтеся, що на поверхнях приладу немає матеріалів для очищення, очисних засобів або залишків води.

Рукоятка або ручки каструль чи сковорідок можуть пошкодитися.
- ▸ Поставте каструлю або сковороду точно посередині сталевої решітки конфорки.
- ▸ Таким чином тепло від полум'я конфорки оптимально розподілиться по дну каструлі або сковорідки.
- ▸ Рукоятка або ручки не пошкоджуються, що гарантує більш ощадну витрату електроенергії.

Дно каструлі або сковорідки може пошкодитися.
- ▸ Посуд, що знаходиться на конфорці, має стійко стояти на поверхні.
- ▸ Використовуйте каструлі та сковорідки лише з рівним дном.
- ▸ Не нагрівайте порожні каструлі і сковорідки.

Якщо тверді або загострені предмети впадуть на варильну поверхню, це може призвести до її пошкодження.
- ▸ Не залишайте тверді або гострі предмети на варильній поверхні.

Не тримайте і не рухайте прилад за газову трубу (колектор). Пошкодження на газовій трубі можуть призвести до витоку газу. Газова труба не розрахована на вагу приладу.
- ▸ Не тримайте і не рухайте прилад за газову трубу.

Використання лужних або аналогічних хімікатів для видалення залишків їжі або рідини, що потрапили всередину конфорки, може призвести до пошкодження газовивідних компонентів.
- ▸ При видаленні залишків їжі або рідини з конфорки не використовуйте лужні та інші хімікати з аналогічною дією.

2.3 Зона шухляди

Користуючись шухлядою, керуйтеся відповідними вказівками.

УВАГА

Не кладіть гарячі предмети в нижню шухляду. Нижня шухляда може пошкодитися.
- ▸ Не кладіть гарячі предмети в нижню шухляду.

Не зберігайте в нижній шухляді приладдя для духової шафи, висота якого перевищує висоту шухляди. Інакше прилад може пошкодитися.
- ▸ Не зберігайте в нижній шухляді приладдя для духової шафи, висота якого перевищує висоту шухляди.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▸ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

3.2 Заощадження енергії

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

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.

Заощадження енергії

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

Вибирайте конфорку під розмір каструлі. Ставте посуд по центру.
Порада: Виробники посуду часто вказують верхній діаметр каструлі. Він нерідко перевищує діаметр дна.
- ✔ Непідходящий посуд або неповне накриття конфорок підвищує споживання енергії.

Накривайте каструлі відповідними кришками.
- ✔ Якщо готуєте без кришки, прилад споживає значно більше енергії.

Знімайте кришку якомога рідше.
- ✔ Коли ви знімаєте кришку, витрачається багато енергії.

Використовуйте скляні кришки.
- ✔ Крізь скляну кришку можна зазирати в каструлю, не відкриваючи її.

Використовуйте каструлі й сковороди з рівним дном.
- ✔ Нерівне дно підвищує енерговитрати.

Використовуйте посуд, що відповідає кількості продуктів.
- ✔ Великий посуд з малим вмістом продуктів потребує більше енергії, щоб нагрітися.

Готуйте з невеликою кількістю води.
- ✔ Що більше води в посудині, то більше енергії потрібно, щоб її нагріти.

Раннє перемикання на нижчий ступінь потужності.
- ✔ Із зависоким рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

4 Встановлення та підключення

Тут ви отримаєте інформацію про місце і спосіб встановлення приладу. Ви також дізнаєтеся, як підключити прилад до електромережі.

4.1 Точка підключення газопровідної лінії

Якщо ваш прилад передбачає роботу від газу в балонах і ви хочете використовувати його саме з газом у балонах, виконайте підключення до газу, використовуючи «Інструкції щодо підключення і переналаштування на інший тип газу».

- Тип газу позначено зірочкою (*) на етикетці. Якщо зірочкою зазначено «NG», прилад налаштований на роботу на природному газу. Якщо зірочкою зазначено «LPG », прилад налаштований на роботу на газі в балонах.
- Перед налаштуванням приладу дізнайтеся про місцеві умови подачі типу газу та тиску газу і переконайтеся, що налаштування газу приладу відповідають цим даним.
- Підключіть та встановіть цей прилад відповідно до чинних інструкцій зі встановлення.
- Не підключайте прилад до системи відведення відпрацьованих газів продуктів згоряння. Не підключайте прилад до випускної труби. Дотримуйтеся всіх вимог щодо вентиляції.
- Для підключення газу використовуйте міцне нееластичне з'єднання, таке як газова труба або запобіжний газовий шланг.
- Якщо використовується захисний газовий шланг, переконайтесь, що шланг не затиснутий і не здавлений. Не допускайте контакту шланга з гарячими поверхнями.
- У деяких приладах газову магістраль можна підключити до правої або лівої сторони приладу за допомогою газової труби або запобіжного газового шланга. У разі потреби сторону підключення можна змінити. З'єднання повинно мати легкодоступний запірний пристрій, що стоїть окремо.

У наступних випадках зверніться в нашу сервісну службу:
- Ваш прилад налаштований на природний газ (NG) і працює на природному газі (NG).
- Ваш прилад налаштований на природний газ (NG), але працює на газі в балонах (LPG).

- Ваш прилад налаштований на газ у балонах (LPG), але працює на природному газі (NG).

Номінальний робочий тиск приладу
- Номінальний робочий тиск приладу зазначений на фірмовій табличці на зворотному боці приладу.
- Усі дані на фірмовій табличці вашого приладу розраховані на ці параметри тиску.
- Виробник не несе відповідальності за результат використання, потужність або будь-який ризик від експлуатації приладу з іншими параметрами.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека вибуху!**
Витік газу може спричинити вибух.
Якщо тиск в газорозподільній мережі у вашому будинку більш ніж на 20% вище значень, зазначених на фірмовій табличці приладу, може статися витік газу.
- ▸ Задля власної безпеки обов'язково встановіть на прилад відповідний регулятор тиску газу.
- ▸ Якщо ви не знаєте який тиск газу у вашій газорозподільної мережі, зверніться до місцевого оператора розподільної мережі.
- ▸ Підключення, обслуговування та встановлення газового регулятора має виконувати авторизований фахівець зі встановлення.

Може виникнути витік газу.
Переміщення приладу після підключення газу може призвести до витоку газу.
- ▸ Не рухайте прилад після підключення газу.
- ▸ При переміщенні приладу перевірте місце підключення на герметичність.

4.2 Електропідключення

Підключення приладу має здійснюватися авторизованими фахівцями. Дотримуйтеся приписів відповідального підприємства з постачання електроенергії.
Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.

- Прилад розрахований на напругу електромережі 220-240 В. Для підключення необхідний запобіжник на 16 А.
- Якщо напруга в електромережі падає нижче 180 В, електрична система запалювання не функціонує.
- Якщо мережний кабель цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його сервісною службою або відповідно кваліфікованою особою з метою уникнення ризиків.
- Якщо ви встановите прилад неправильно, при виникненні несправностей гарантія не діятиме.

Інформація про під'єднання до електромережі фахівцем сервісної служби:
- Підключіть прилад відповідно до даних на фірмовій табличці.
- Підключайте прилад лише до електричного підключення, яке відповідає чинним нормам. Розетка повинна бути легкодоступною, щоб при необхідності можна було відключити прилад від мережі.
- Переконайтеся в наявності багатополюсної системи розмикання.
- З метою безпеки підключайте цей прилад тільки до підключення з заземленням. Якщо підключення захисного проводу не відповідає нормативним вимогам, захист від ураження електричним струмом не гарантується.
- Для підключення приладу використовуйте кабелі типу H 05 VV-F або інші аналогічні кабелі.

Інформація про під'єднання до електромережі монтажником:
- Якщо після вбудовування приладу до штекера немає доступу, при встановленні слід передбачити спеціальну систему розмикання всіх полюсів з відстанню між контактами не менше 3 мм. У випадку підключення за допомогою штекера це не потрібно, якщо штекер підключений до розетки, яка знаходиться в зоні доступу користувача.
- Електрична безпека: плита є приладом класу захисту I і може експлуатуватися лише після підключення до запобіжників.
- Для підключення приладу використовуйте кабелі типу H 05 VV-F або інші аналогічні кабелі.

Важлива інформація щодо електропідключення

Дотримуйтеся наступних вказівок і переконайтеся, що:

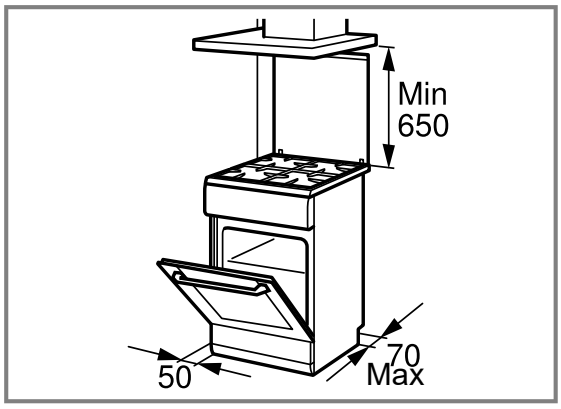
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!**
У разі контакту з елементами, які перебувають під напругою, існує небезпека ураження електричним струмом.
- ▸ Не торкайтеся мережевого штекера вологими руками.
- ▸ Ніколи не витягайте мережевий штекер приладу з розетки під час роботи.
- ▸ Витягайте мережевий кабель завжди тільки за штепсельну вилку, ніколи не тягніть за кабель, інакше він може пошкодитись.

- Штепсельна вилка і розетка відповідають одна одній.
- Штепсельна вилка розташована у вільно доступному місці.
- Кабель має достатній поперечний переріз.
- Мережевий кабель не можна перекручувати, здавлювати, замінювати або вирізати.
- Мережевий кабель (у разі необхідності) замінюється лише кваліфікованим електриком. Новий шнур живлення можна придбати в нашому відділі технічного обслуговування.
- Забороняється користуватися трійниками та/або подовжувачами.
- Заземлення виконано відповідно до настанов.
- У разі застосування автомата захисного вимикання використовуйте лише тип, маркований цим позначенням ⍁. Тільки вимикачі цього типу забезпечують відповідність чинним нормативним документам.
- Мережевий кабель не повинен контактувати з джерелами тепла.

4.3 Встановлення приладу

Встановіть прилад на рівній поверхні.

Не встановлюйте прилад з закриванням декоративною панеллю або дверцятами меблів. Виникає небезпека через перегрівання.



- Встановіть прилад відповідно до зазначених розмірів.
- Відстань між верхнім краєм плити та нижнім краєм витяжки має відповідати планові виробника витяжки.
- Переконайтеся, що після встановлення прилад більше не переноситиметься.
- Зокрема, відстань між потужною конфоркою або конфоркою WOK та сусідніми панелями меблів або стіною повинна бути не менше 50 мм.

Встановлення висоти приладу над підлогою

Встановіть висоту приладу над підлогою відповідно до функцій вашого приладу.

Встановлення висоти приладу з фіксованими ящиками

Якщо прилад оснащений фіксованими ящиками, відрегулюйте висоту приладу наступним чином.

Нотатка

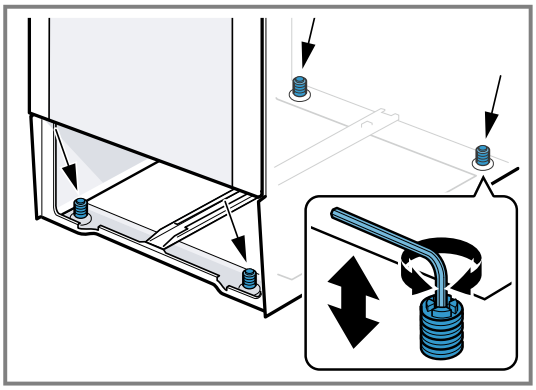
Прилад оснащений регульованими по висоті ніжками. Це дозволяє підняти прилад приблизно на 15 мм від підлоги.

- Ніжки знаходяться спереду і ззаду на нижній стороні приладу.
- Збільшуйте або зменшуйте висоту ніжок, повертаючи ніжки шестигранним ключем, щоб вирівняти прилад по горизонталі.

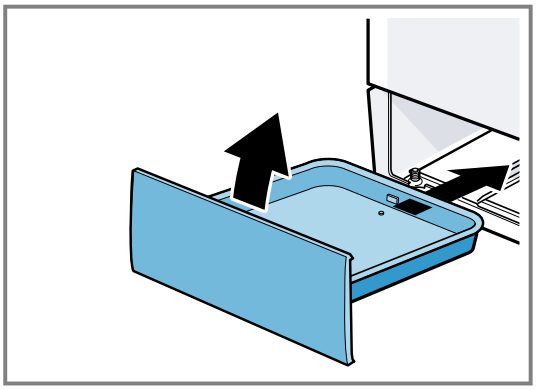
Встановлення висоти приладу над підлогою за допомогою знімних ящиків

Якщо прилад не оснащений регульованими по висоті ніжками і має знімні ящики, відрегулюйте висоту приладу наступним чином.

1. Вийміть нижній ящик і підніміть його вгору. На внутрішній стороні цоколя, попереду та позаду, знаходяться встановлювальні ніжки.
2. Використовуйте шестигранний ключ, щоб збільшити або зменшити висоту ніжок і вирівняти плиту по горизонталі.



3. Вставте нижній ящик.



Меблі, які знаходяться поруч

Меблі, розташовані поруч, повинні бути виготовлені з негорючих матеріалів. Фронтальні панелі меблів, розташовані поруч, повинні витримувати температуру до 90°C.

Кріплення до стіни

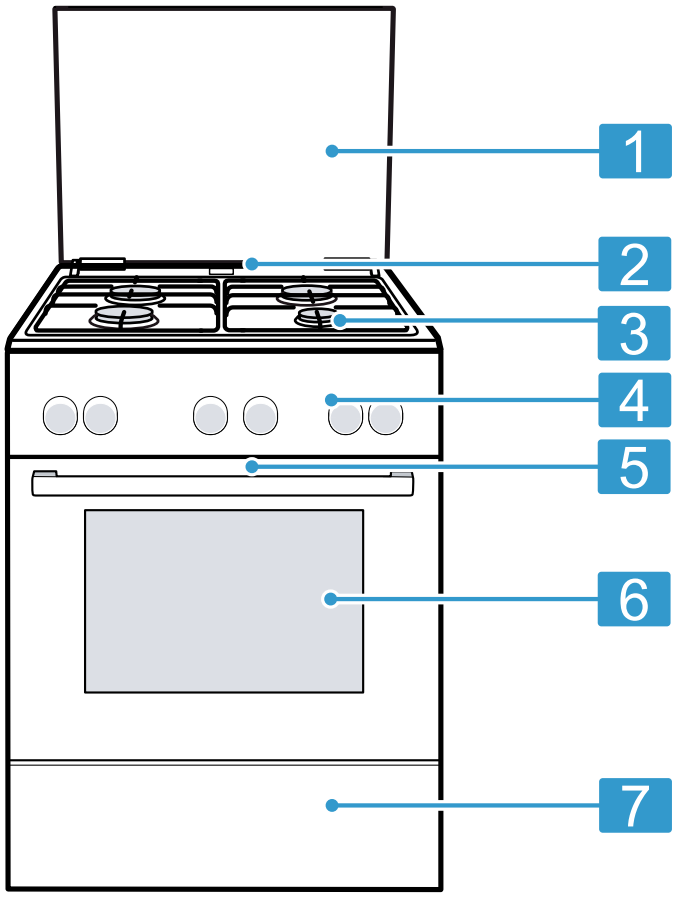
Щоб прилад не перекинувся, його слід прикріпити до стіни за допомогою інструмента, який входить до комплекту. Щоб прикріпити прилад до стіни, дотримуйтесь інструкцій зі встановлення.

5 Знайомство

5.1 Ваш прилад

Тут можна познайомитися зі складниками приладу.

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

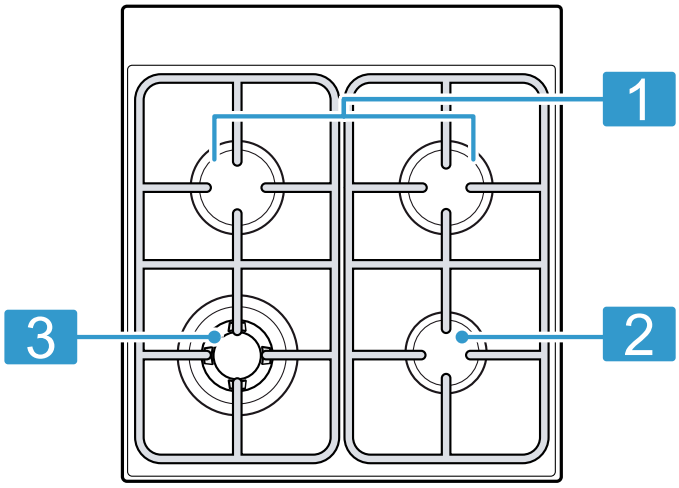


1	Верхня захисна панель [1]
2	Вихід пари [1]
3	Варильна поверхня
4	Поля панелі управління
5	Охолоджувальний вентилятор [1]
6	Дверцята приладу
7	Нижня шухлядка [1]

5.2 Варильна поверхня

Тут ви знайдете огляд варильної поверхні.

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



1	1,75 кВт	Звичайна конфорка
2	1 кВт	Економічна конфорка
3	3,3-3,5 кВт	Конфорка Wok

5.3 Поля панелі управління

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

Елементи управління

За допомогою елементів керування можна налаштувати всі функції приладу й одержувати інформацію про його робочий стан.

Елемент управління	Пояснення
Кнопки і дисплей	Кнопки — це поверхні, чутливі до дотику. Для вибору функції достатньо лише злегка торкнутися відповідного поля. На дисплеї відображаються символи активних функцій та установки таймера. → *"Кнопки і дисплей", Сторінка 12*
Регулятор функцій	За допомогою регулятора функцій ви можете встановити вид нагрівання та інші функції. Регулятор функцій можна обертати з нульового положення ○ праворуч або ліворуч. Залежно від типу приладу регулятор функцій можна заглиблювати. Для блокування або розблокування натисніть регулятор функцій у нульове положення ○. → *"Види нагрівання та функції", Сторінка 12*

[1] Залежно від комплектації приладу

Елемент управління	Пояснення
Регулятор температури	Налаштуйте температуру регулятором температури для виду нагрівання та оберіть налаштування для інших функцій. Регулятор температури можна обертати з нульового положення ● лише праворуч до упору, не далі цього упору. Залежно від типу приладу регулятор температури можна заглиблювати. Для блокування або розблокування натисніть регулятор температури у нульове положення ●. → *"Температура та рівні налаштувань", Сторінка 13*

Елемент управління	Пояснення
Перемикачі конфорок	Потужність окремої конфорки регулюється за допомогою 4 перемикачів конфорок. Символ над відповідним перемикачем показує вам, яка конфорка налаштовується. → *"Перемикач газової конфорки", Сторінка 13*

Кнопки і дисплей

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

Символ	Функція	Застосування
⊶	Блокування від доступу дітей	Активація та деактивація блокування від доступу дітей.
◷	Установки таймера	Оберіть поточний час ◷, таймер ⧖, тривалість ⏱ і час завершення ◷. Щоб вибрати певні установки таймера, натисніть кілька разів ◷. Червона смуга над або під відповідним символом позначає, налаштування для якої функції відображається на дисплеї.
−	Мінус	Зменшення параметру.
+	Плюс	Збільшення параметру.

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. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу.
	Помірне гаряче повітря	Вибрані страви готуються дбайливо на одному рівні без попереднього нагрівання. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу. Продукт готується поетапно з використанням залишкового тепла. Оберіть температуру від 120 °C до 230 °C. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії.
	Піца	Готування піци або страв, яким потрібно багато тепла знизу. Нагріваються нижні та кільцеві нагрівальні елементи, що знаходяться на задній стінці приладу.
	Нижнє нагрівання	Підрум'янювання страв або готування на водяній бані. Жар надходить знизу.
	Гриль, велика площа	Готування на грилі пласких страв, таких як стейки, ковбаски або тости. Запікання страв. Нагрівання цілої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
	Гриль з конвекцією	Смаження птиці, цілої риби або великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор почергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви.
	Верхнє/нижнє нагрівання	Традиційне випікання та смаження на одному рівні. Цей вид нагрівання підходить в першу чергу для пирогів із соковитою начинкою. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.

Символ	Вид нагрівання	Використання та функціонування
		Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у звичайному режимі.
	Розморожування	Делікатне розморожування заморожених страв.

Інші функції

Тут можна познайомитися з іншими функціями вашого приладу.

Символ	Функція	Застосування
	Швидке нагрівання	Швидке розігрівання робочої камери без приладдя. → *"Швидке нагрівання", Сторінка 18*

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.
1, 2, 3 або I, II, III	Режими гриля	Встановіть режими гриля залежно від типу приладу: для великої площі або для малої площі. 1 = слабке нагрівання 2 = середнє нагрівання 3 = сильне нагрівання

Індикатор нагрівання

Прилад відображає етапи нагрівання.
Червона лінія на нижній стороні дисплея заповнюється у 3 кроки зліва направо по мірі нагрівання робочої камери. 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 термічні властивості температура, яка відображається на дисплеї, може трохи відрізнятися від температури в робочій камері.

Перемикач газової конфорки

Встановіть потужність нагрівання конфорки перемикачем газової конфорки.

Позиція	Функція	Пояснення
	Нульова позиція	Конфорка вимкнена.
	Положення запалювання	Запаліть усі конфорки одночасно.
	Зона регулювання параметрів	Велике полум'я = найвища потужність Мале полум'я = найнижча потужність

Наприкінці зони регулювання знаходиться упор. Не повертайте перемикач газової конфорки за упор.

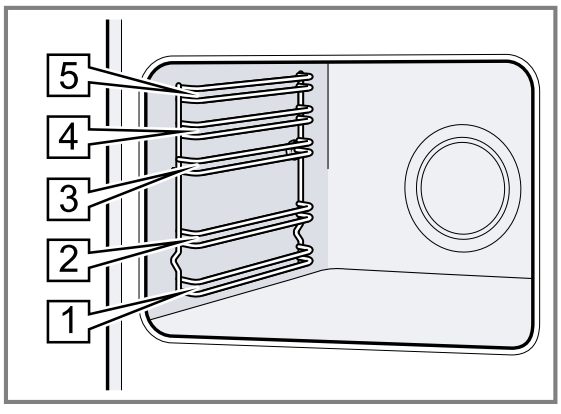
5.4 Робоча камера

Функції робочої камери полегшують експлуатацію вашого приладу.

Навісні елементи

Можна встановлювати приладдя на різній висоті на підвісних каркасах у робочій камері.
Робоча камера має 5 рівнів встановлення. Рівні встановлення рахуються знизу вгору.

Підвісні каркаси можна знімати, наприклад, для очищення.
→ *"Підвісні каркаси", Сторінка 24*



Самоочищувальні поверхні

Задня стінка в робочій камері самоочищується. Самоочищувальні поверхні вкриті шаром пористої матової кераміки і мають шорстку поверхню. Під час роботи приладу бризки жиру від смаження або готування на грилі поглинаються самоочищувальними поверхнями і видаляються.
Якщо під час експлуатації самоочищувальні поверхні більше не очищуються належним чином, розігрійте робочу камеру.
→ *"Очищення у робочій камері поверхонь з властивістю самоочищення", Сторінка 22*

Освітлення

Робочу камеру освітлює лампа підсвічування духової шафи.
З більшістю видів нагрівання та функцій освітлення увімкнене під час експлуатації. При завершенні режиму за допомогою регулятора функцій освітлення вимикається.

Охолоджувальний вентилятор

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

УВАГА
Забороняється закривати вентиляційні отвори над приладом.
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.

Конденсат

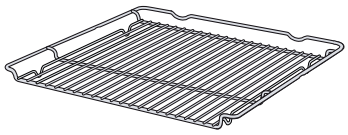
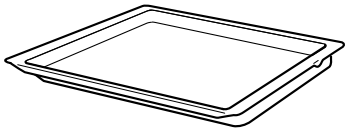
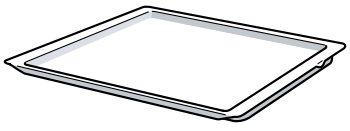
Під час готування у робочій камері та на дверцятах приладу утворюється конденсат. Це є нормальним явищем та не впливає на функціональність приладу. Після готування витріть конденсат.

6 Приладдя

Використовуйте оригінальне приладдя. Воно розроблене для вашого приладу.

Нотатка: Приладдя може деформуватися через високу температуру. Деформація не впливає на функціонування. Коли приладдя охолоджується, деформація зникає.

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

Приладдя		Використання
Решітка		■ Форми для випікання ■ Форма для запіканок ■ Посуд ■ М'ясо, наприклад, печеня або шматки для гриля ■ Глибокозаморожені страви
Універсальне деко		■ Пироги з соковитою начинкою ■ Печиво домашнє ■ Хліб ■ Велика печеня ■ Глибокозаморожені страви ■ Збирання рідини, що стікає, наприклад, жиру, що капає з решітки при приготуванні на грилі.
Деко для випікання		■ Пиріг на деку ■ Здобний пиріг, простий
Підставка під кавник для еспресо		■ Турецька кава у кавнику ■ Готування у каструлях з діаметром дна менше 12 см

6.1 Функція фіксації

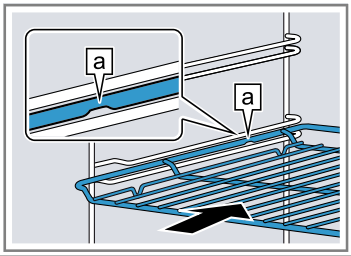
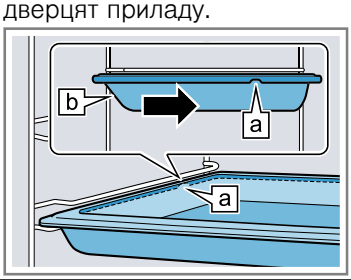
Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування.
Ви можете обережно витягати приладдя наполовину, до його фіксації. Захист від перекидання працює, лише якщо приладдя правильно встановлено у робочу камеру.

6.2 Встановлення приладдя у робочу камеру

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

1. Поверніть приладдя так, щоб вигин [a] був позаду і вказував вниз.

2. Приладдя слід вставляти між обома напрямними стійками рівня встановлення.

Решітка	Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят приладу, а вигином ⌣ — вниз. 
Деко наприклад, універсальне деко або деко для випікання	Встановлюйте деко скосом b до дверцят приладу. 
Підставка під кавник для еспресо	Використовуйте підставку під кавник для еспресо лише на решітці економічної конфорки.

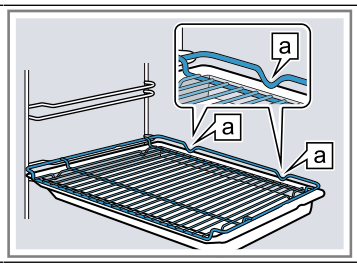
3. Повністю засуньте приладдя, щоб воно не торкалося дверцят приладу.

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

Комбінування приладдя

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

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

Решітка на універсальному деку	

6.3 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.

7 Перед першим використанням

Налаштуйте прилад для початку експлуатації. Очистьте прилад і приладдя.

7.1 Перша експлуатація

Виконайте налаштування для першого введення в експлуатацію.

Встановлення часу

Після підключення приладу або після перебоїв живлення на дисплеї блимає поточний час. Поточний час починається з «12:00». Установлення поточного часу.

Вимога: Регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль ⚬.

1. Налаштуйте час за допомогою − або +.
2. Натисніть ◷.

✔ На дисплеї відобразиться налаштований поточний час.

Порада: В основних установках можна визначити, чи відображатиметься на дисплеї поточний час.

7.2 Очищення приладу перед першим використанням

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

1. Вийміть з робочої камери приладдя та залишки пакування, наприклад, кульки стиропору.
2. Перед нагріванням протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою.
3. Протягом усього часу роботи приладу провітрюйте приміщення.
4. Налаштуйте вид нагрівання і температуру.
→ *"Основні відомості про користування", Сторінка 17*

Вид нагрівання	3D-гаряче повітря
Температура	Максимум
Тривалість	1 година

5. Вимкніть прилад після закінчення зазначеного часу.
6. Зачекайте, поки охолоне робоча камера.
7. Очистіть гладенькі поверхні лужним розчином і рушником.
8. Ретельно очистіть приладдя лужним розчином та протріть його рушником або м'якою щіткою.

8 Посуд для готування

Наступні вказівки допоможуть вам заощадити енергію і уникнути пошкодження посуду.

8.1 Застосування кухонного посуду

Вибір і встановлення кухонного посуду впливають на безпеку та енергоефективність вашого приладу.
→ *"Заощадження енергії", Сторінка 8*

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!
Легкозаймисті деталі можуть спалахнути.
- ▸ Зберігайте мінімальну відстань 50 мм між посудом та легкозаймистими деталями.

Нотатка: Використання деякого посуду може стати причиною тимчасової деформації варильної поверхні з нержавіючої сталі. Це нормально і не впливає на функціональність приладу.

Не використовуйте деформований посуд. Використовуйте лише посуд з плоским і товстим дном.	Деформований посуд нестійкий і може перекинутися.
Помістіть посуд посередині конфорки.	Посуд може перекинутися, якщо він розташований не по центру конфорки.
Правильно поставте посуд на решітку.	Посуд може перекинутися, якщо поставити його прямо на конфорку.

8.2 Придатний посуд

1. Використовуйте лише посуд відповідного діаметру.
→ *"Придатний посуд", Сторінка 16*
2. Переконайтеся, що посуд не виступає за межі конфорки.

Придатний посуд

Використовуйте лише посуд відповідного діаметру. Посуд не має виступати за край варильної поверхні.

Пальник/конфорка	Максимальний діаметр дна посуду для готування	Мінімальний діаметр дна посуду для готування
Конфорка Wok	280 мм	240 мм
Звичайна конфорка	240 мм	180 мм
Економічна конфорка	180 мм	120 мм

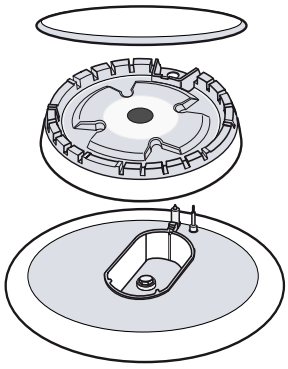
9 Користування конфоркою

Тут ви знайдете найсуттєвіші відомості про користування конфоркою.

9.1 Встановлення деталей конфорки

Тут ви дізнаєтеся, як правильно встановлювати деталі конфорки.

Вимога: Переконайтеся, що деталі конфорки чисті і сухі.
1. Деталі конфорки покладіть точно і рівно, інакше може виникнути несправність при запалюванні або під час роботи.
2. Встановіть кришку конфорки рівно на головці конфорки.



9.2 Важливі вказівки щодо газової варильної поверхні

Виконуйте ці вказівки при використанні газової варильної поверхні.

- Легкий свист під час роботи конфорки є нормальним явищем.
- Поява запахів в перший час використання — нормальне явище. Це не є ознакою небезпеки чи несправності. З часом це припиниться.
- Помаранчеве полум'я — нормальне явище. Причиною може стати пил, пролита рідина тощо.
- Якщо полум'я конфорки випадково згасне, вимкніть перемикач конфорки і зачекайте щонайменше 1 хвилину, перш ніж знову запалити конфорку.
- Через кілька секунд після вимкнення можуть бути чутні шуми, схожі на легке клацання конфорки. Це цілком нормально; цей свідчить про відключення запобіжника.
- Підтримуйте свічки запалювання в чистоті. Брудні свічки запалювання пошкоджують конфорку. Регулярно очищуйте свічки запалювання невеликою неметалевою щіточкою. Намагайтеся не застосовувати надмірну силу до свічок.

9.3 Користування конфоркою

Газову конфорку можна запалити наступним чином.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!
Витоки газу можуть спалахувати.
- ▸ Якщо конфорка не запалилася протягом 15 секунд, поверніть перемикач у нульову позицію і відчиніть двері або вікно приміщення. Перш ніж запалювати конфорку вдруге, почекайте принаймні хвилину.
- ▸ Якщо полум'я випадково згасне під час роботи, поверніть поворотний перемикач в нульове положення. Перш ніж запалювати конфорку вдруге, почекайте принаймні хвилину.

УВАГА
Конфорка може не запалитися або полум'я може бути нерівномірним.
- ▸ Переконайтеся, що елементи конфорки чисті і сухі.
- ▸ Корпус конфорки і кришка конфорки повинні бути встановлені точно на своїх місцях.

Конфорка може випадково згаснути.
- ▸ Якщо полум'я конфорки випадково згасне, вимкніть перемикач конфорки і зачекайте щонайменше 1 хвилину, перш ніж знову запалити конфорку.

1. Поставте відповідний посуд на решітку.
   → *"Придатний посуд", Сторінка 16*
2. Натисніть перемикач потрібної конфорки і переведіть в положення запалювання ✲.
- ✔ Починається процес запалювання.

3. Натисніть перемикач конфорки та утримуйте його протягом 1-3 секунд.
- ✔ Починає виходити газ, і газова конфорка запалюється.
- ✔ Таким чином активується захист від витікання газу. Якщо полум'я згасне, подача газу автоматично припиниться завдяки захисту від витікання газу.

4. Встановіть бажаний розмір полум'я.
   Між позиціями ○ «Вимк» і «◉» полум'я нестабільне. Тому завжди обирайте позицію між великим ◉ і малим ◉ полум'ям.
5. Перевірте, чи горить полум'я.
   Якщо полум'я не горить, повторіть процедуру.
6. Для припинення подачі газу:
   - ▸ Поверніть перемикач конфорки праворуч у положення ○.

9.4 Запалювання вручну

Нотатка: У разі збою електропостачання ви також можете увімкнути конфорки вручну.

1. Поставте відповідний посуд на решітку.
2. Натисніть перемикач вибраної конфорки та поверніть ліворуч на потрібний рівень нагрівання. Утримуйте перемикач натиснутим.
3. Запаліть пальник за допомогою газової запальнички або сірника. Утримуйте перемикач натиснутим ще декілька секунд після запалювання.

9.5 Рекомендації з налаштування для готування

Тут наведено огляд різних страв з відповідними рівнями нагрівання.

Нотатки
- Час приготування варіюється залежно від типу, ваги, товщини та якості їжі.
- Для кожної конфорки обирайте посуд відповідного розміру. Діаметр дна посуду повинен співпадати з розміром конфорки.
- Готуйте, застосовуючи мінімальну можливу кількість води, щоб зберегти всі вітаміни та мінеральні речовини.
  - – Готуйте, застосовуючи мінімальну можливу кількість води, щоб зберегти всі вітаміни та мінеральні речовини.
  - – Обирайте невеликий час готування, щоб овочі залишалися міцнішими та поживнішими.

Наприклад	Страва	Конфорка	Рівень нагрівання
Розтоплювання	Шоколад, вершкове масло, маргарин	Економічна конфорка	Маленьке полум'я
Розігрівання	Бульйон, овочі порціями	Звичайна конфорка	Маленьке полум'я
Розігрівання та підтримання в теплому стані	Супи	Економічна конфорка	Маленьке полум'я
Готування на парі*	Риба	Звичайна конфорка	Між великим та маленьким полум'ям
Тушкування*	Картопля та інші овочі, м'ясо	Звичайна конфорка	Між великим та маленьким полум'ям
Варіння*	Рис, овочі, страви з м'яса (з соусом)	Звичайна конфорка	Велике полум'я
Смаження	Млинці, картопля, шніцель, рибні палички	Велика конфорка** Конфорка Wok**	Між великим та маленьким полум'ям Між великим та маленьким полум'ям

Нотатка
Вказівки
- * Якщо ви використовуєте каструлю з кришкою, зменшуйте вогонь, щойно страва починає кипіти.
- ** Додатково. Доступно для окремих приладів. Залежно від типу приладу. (Для смаження на конфорці Wok ми рекомендуємо застосовувати сковорідку Wok.)

10 Основні відомості про користування

10.1 Увімкнення приладу

- ▸ Поверніть регулятор функцій у положення, відмінне від нульового ○.
- ✔ Прилад увімкнено.

10.2 Вимкнення приладу

- ▸ Встановіть регулятор функцій на нуль ○.
- ✔ Прилад вимкнено.

10.3 Види нагрівання та температура

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.

Поради

- Придатний вид нагрівання для вашої страви див. в описі видів нагрівання.
- На приладі можна налаштувати тривалість та час закінчення режиму роботи.
  → *"Функції часу", Сторінка 18*

Зміна виду нагрівання

Ви можете змінити вид нагрівання у будь-який момент.

▸ За допомогою регулятора функцій встановіть потрібний вид нагрівання.

Зміна температури

Температуру ви можете змінити у будь-який момент.

▸ Встановіть регулятором температури бажану температуру.

11 Швидке нагрівання

Для заощадження енергії з режимом швидкого нагрівання можна скоротити час нагрівання.
Вмикайте режим швидкого нагрівання, лише якщо вам потрібно нагріти духову шафу вище 100°C.

Після швидкого розігрівання найкраще застосовувати такі види нагрівання:

- 3D-гаряче повітря
- Верхнє/нижнє нагрівання

11.1 Встановлення швидкого нагрівання

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

1. За допомогою регулятора функцій встановіть швидке нагрівання.
2. Встановіть бажану температуру регулятором температури.

✔ Через декілька секунд увімкнеться швидке нагрівання.

✔ Коли швидке нагрівання завершиться, пролунає звуковий сигнал та згасне індикатор нагрівання.

3. Встановіть придатний вид нагрівання за допомогою регулятора функцій.
4. Поставте страву в робочу камеру.

12 Функції часу

Ваш прилад має різні установки таймера, за допомогою яких можна керувати роботою приладу.

12.1 Огляд основних установок таймера

Установки таймера виконуються кнопкою ⏲.

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

12.2 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.

12.3 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.

12.4 Встановлення часу завершення

Ви можете перенести момент завершення тривалості 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 установлено.

1. Натискайте ◷, поки на дисплеї не підкреслиться ◷.
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 встановлюється на нуль.

4. Якщо час приготування закінчився:
   - ▸ Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.
   - ▸ Щоб встановити нову тривалість, натисніть кнопку +.
   - ▸ Коли страва буде готова, вимкніть прилад.

Зміна часу завершення роботи

Щоб досягти оптимального результату приготування, можна змінювати встановлений час завершення 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 завершення

Встановлений час завершення можна видалити у будь-який момент.

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.

12.5 Встановлення часу

Після підключення приладу або після перебоїв живлення на дисплеї блимає поточний час. Поточний час починається з «12:00». Установлення поточного часу.

Вимога: Регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль ○.

1. Налаштуйте час за допомогою — або +.
2. Натисніть ◷.

✔ На дисплеї відобразиться налаштований поточний час.

Порада: В основних установках можна визначити, чи відображатиметься на дисплеї поточний час.

13 Блокування від доступу дітей

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

Нотатки

- Опцію блокування від доступу дітей можна активувати в основних установках.
- Після збою електропостачання блокування від доступу дітей більше не активне.

13.1 Активація та деактивація функції «Блокування від доступу дітей»

Вимога: Регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль ○.

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

14 Основні установки для духової шафи

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

14.1 Огляд основних установок

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

Індикатор	Основна установка	Вибір
c1	Відображення годинника	0 = вимкнення відображення годинника 1 = відображення поточного часу [1]
c2	Тривалість сигналу після закінчення часу роботи духової шафи або таймера	1 = 10 секунд 2 = 30 секунд [1] 3 = 2 хвилини
c 3	Звуковий сигнал під час натискання кнопки	0 = вимкн. 1 = увімк. [1]
c4	Час інерційного ходу охолоджувального вентилятора	1 = короткий 2 = середній 3 = тривалий [1] 4 = подовжений
c5	Час затримки, до якого приймається установка	1 = 3 секунди [1] 2 = 6 секунд 3 = 10 секунд
c 6	Можна налаштувати функцію «Захист від доступу дітей» → *"Блокування від доступу дітей", Сторінка 19*	0 = ні 1 = так [1]

14.2 Зміна основних параметрів

Вимога: Прилад вимкнено.

1. Натисніть та утримуйте кнопку ◷ прибл. 4 секунди.
✔ На дисплеї з'явиться перше основне налаштування, наприклад c1 1.
2. Змініть налаштування кнопкою − або +.
3. Кнопкою ◷ перейдіть до наступних основних установок.
4. Щоб зберегти зміни, утримуйте натисненим ◷ протягом прибл. 4 секунд.

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

14.3 Скидання змін основних установок

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

15 Чищення та догляд

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

15.1 Засіб, придатний для чищення

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 агресивні чи абразивні очисні засоби.

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

- ▸ Не застосовуйте засоби для очищення, що мають високий вміст спирту.
- ▸ Не застосовуйте жорсткі або металеві губки.
- ▸ Не використовуйте спеціальні засоби для очищення, якщо прилад ще не охолонув.

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

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

Нові губки містять залишкові часточки, що залишилися після виробництва.

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

Відповідні очисні засоби

Для очищення поверхонь приладу використовуйте тільки відповідні очищуючі засоби.
Дотримуйтесь інструкцій щодо очищення приладу.
→ *"Очищення приладу", Сторінка 22*

Прилад

Поверхня	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Поверхні з нержавіючої сталі	▪ Гарячий лужний розчин ▪ Спеціальні засоби для догляду за високоякісною сталлю для очищення нагрітих поверхонь	Щоб запобігти корозії, відразу ж видаляйте плями вапна, жиру, крохмалю і яєчного білка з поверхонь з нержавіючої сталі. Наносьте засіб для догляду за високоякісною сталлю тонким шаром.
Емалеві, пластикові, пофарбовані або трафаретні поверхні наприклад, панель управління	▪ Гарячий лужний розчин	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла.
Кнопки	▪ Гарячий лужний розчин	Очистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Не знімайте та не тріть.
Газова конфорка та решітка для посуду	▪ Гарячий лужний розчин	Очистіть деталі конфорки та решітку для посуду ганчіркою. Не використовуйте багато води. Вода не повинна потрапляти в прилад через деталі конфорки. Не мийте його у посудомийній машині.
Нижня шухлядка	▪ Гарячий лужний розчин	Почистіть ганчіркою для посуду.

Кришка приладу

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Скло дверцят	▪ Гарячий лужний розчин	Не використовуйте шкребок для скла або губку з нержавіючої сталі. **Порада:** Для ретельнішого очищення зніміть скло дверцят. → *"Дверцята приладу", Сторінка 25*
Захисна панель дверцят	▪ з високоякісної сталі: Очисник високоякісної сталі: ▪ з пластмаси: Гарячий лужний розчин	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла. **Порада:** Для більш ретельного очищення кришки приладу зніміть захисну панель. → *"Дверцята приладу", Сторінка 25*
Ручка дверцят	▪ Гарячий лужний розчин	Щоб запобігти появі стійких забруднень, які неможливо видалити, відразу витирайте засіб для видалення накипу при потраплянні на ручку дверцят.
Ущільнення дверцят	▪ Гарячий лужний розчин	Не знімайте та не тріть.

Варильна поверхня

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Емальовані поверхні	▪ Гарячий лужний розчин ▪ Розчин оцту ▪ Засіб для очищення духовок	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Для того, щоб варильна поверхня висохла після очищення, залиште кришку приладу відкритою. **Нотатки** ▪ За дуже високих температур емаль може вигоряти, внаслідок чого її колір може незначним чином змінитися. Це не впливає на функціонування приладу. ▪ Крайки тонкого дека для випікання не повністю вкриті емаллю і можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується. ▪ Залишки харчових продуктів можуть утворити білий наліт на емальованих поверхнях. Цей наліт не є небезпечним для здоров'я. Це не впливає на функціонування приладу. Видалити цей наліт можна за допомогою лимонної кислоти.
Самоочищувальні поверхні	-	Зважайте на вказівки щодо використання самоочищувальних поверхонь. → *"Очищення у робочій камері поверхонь з властивістю самоочищення", Сторінка 22*
Скляна кришка на лампі підсвічування духовки	▪ Гарячий лужний розчин	При стійких забрудненнях використовуйте засіб для очищення духовок.
Навісні елементи	▪ Гарячий лужний розчин	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. **Порада:** Зніміть підвісні каркаси для очищення. → *"Підвісні каркаси", Сторінка 24*
Приладдя	▪ Гарячий лужний розчин ▪ Засіб для очищення духовок	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Емальоване приладдя можна мити у посудомийній машині.

15.2 Очищення приладу

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

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

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

Вимога: Зважайте на вказівки щодо очисних засобів.

→ *"Засіб, придатний для чищення", Сторінка 20*

1. Очищуйте прилад гарячим лужним розчином і ганчіркою для посуду.
   - ▸ Для деяких поверхонь можна використовувати альтернативні очисні засоби.
     → *"Відповідні очисні засоби", Сторінка 21*
2. Витріть насухо м'яким рушником.

15.3 Очищення елементів управління

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!
Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.
- ▸ Не знімайте поворотний перемикач для очищення.
- ▸ Не застосовуйте мокрі губки.

1. Дотримуйтеся інформації щодо використання засобів для чищення.
2. Очищуйте вологою губкою з гарячим лужним розчином.
3. Після цього витріть поверхню насухо м'яким рушником.

15.4 Очищення у робочій камері поверхонь з властивістю самоочищення

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 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.

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 очищення. Якщо засіб для очищення духовок випадково потрапив на самоочищувальні поверхні, негайно витріть його губкою, змоченою у воді. Не тріть.

1. Вийміть з робочої камери приладдя та посуд.

2. Зніміть підвісні каркаси та вийміть з робочої камери.
→ *"Підвісні каркаси", Сторінка 24*
3. Видаліть особливо сильні забруднення теплим лужним розчином та витріть м'якою ганчіркою:
   – з гладеньких емальованих поверхонь
   – зсередини кришки приладу
   – зі скляної кришки лампи підсвічування духової шафи

   Це дозволить позбутися стійких забруднень.
4. Вийміть предмети з робочої камери. Робоча камера повинна бути порожньою.
5. За допомогою регулятора функцій встановіть налаштування **3D-гаряче повітря**.
6. Встановіть максимальну температуру за допомогою регулятора температури.
✔ Через кілька секунд прилад починає розігріватися.
7. Вимкніть прилад через 1 годину.
8. Коли прилад достатньо охолоне, протріть робочу камеру вологою тканиною.
   Нотатка: На самоочищувальних поверхнях можуть утворитися червоні плями. Це не іржа, це залишки солоної їжі. Харчові інгредієнти, такі як цукор і білок, не руйнуються при потраплянні на покриття поверхні та можуть прилипати до неї. Ці плями не шкідливі для здоров'я та не зменшують здатність до очищення самоочищувальних поверхонь.
9. Встановіть підвісні каркаси.
→ *"Підвісні каркаси", Сторінка 24*

15.5 Зміна кольору конфорки

Після тривалого використання латунні деталі конфорки можуть почорніти в результаті природного окислення. Зміна кольору не впливає робочі характеристики.

15.6 Очищення решітки для посуду вручну

Очищайте кільце Wok так, як і решітку для посуду.

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

1. Обережно зніміть решітку для посуду.
2. Замочіть решітку для посуду в умивальнику.
3. Очистіть щіткою з мийним засобом.
4. Промийте чистою водою.
5. Витріть решітку для посуду рушником для посуду.

15.7 Використання гелю для очищення від забруднень, що пригоріли

Для видалення стійкого, пригорілого бруду ви можете замовити в нашому інтернет-магазині, у вашого дилера або через нашу сервісну службу гель для очищення.

1. Дотримуйтеся вказівок інструкції засобу для очищення.
2. Зніміть решітку для посуду та деталі конфорки.
3. **УВАГА –** Нанесення гелю для очищення на деталі конфорки, елементи управління і алюмінієві поверхні призводить до їхнього пошкодження.
   ▸ Використовуйте гель лише для очищення решіток для посуду і поверхонь з нержавіючої сталі.

   Наносите гель для очищення на забруднення, що пригоріли.
4. При необхідності, залиште гель на забрудненні на ніч.

15.8 Очищення поверхонь з високоякісної сталі

1. Дотримуйтеся інформації щодо використання засобів для чищення.
2. Очищуйте губкою з гарячим лужним розчином, проводячи в напрямку шліфування.
3. Після цього витріть поверхню насухо м'яким рушником.
4. М'якою тканиною нанесіть тонким шаром засіб для догляду за високоякісною сталлю.

Порада: Засіб для догляду за високоякісною сталлю можна придбати в сервісному центрі або в онлайн-магазині.

15.9 Очищення конфорки

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

Нотатка: Після тривалого використання латунні деталі конфорки можуть почорніти в результаті природного окислення. Зміна кольору не впливає на робочі характеристики.

1. Обережно зніміть решітку для посуду.
2. Обережно зніміть деталі конфорки.
3. Очистіть їх щіткою з мийним засобом.
4. Промийте деталі конфорки чистою водою.
5. Перед встановленням дайте деталям конфорки повністю висохнути, інакше можлива несправність при запалюванні або під час роботи.

15.10 Очищення перемикача конфорок

Очистіть перемикач конфорок після використання, якщо на ньому є бруд і плями.

Нотатка
- Зважайте на вказівки щодо непридатних очисних засобів.
- Забороняється використовувати шкребки для скла.
- Не використовуйте засіб для склокерамічних поверхонь.
- Не знімайте перемикач конфорок.

1. Очищуйте перемикач конфорок м'яким рушником з мильним розчином.
   – Ретельно віджимайте рушник. Рушник має бути не надто мокрим.
   – Нові губки для миття слід ретельно промивати перед використанням.
2. Після цього витріть поверхню насухо м'яким рушником.

16 Програма підтримання чистоти

Програма підтримання чистоти є швидкою альтернативою для періодичного очищення робочої камери. Засіб для очищення випаровує лужний розчин та пом'якшує забруднення. Забруднення буде легше видалити.

16.1 Встановлення програми підтримання чистоти

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ошпарювання!**
З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.
- ▸ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

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 встановіть вид нагрівання **«Нижнє нагрівання»**.
4. За допомогою регулятора температури встановіть температуру 80 °C.
5. Натискайте ⏲, поки на дисплеї не підкреслиться ⏲.
6. Кнопкою − або + встановіть тривалість на 4 хвилини.
- ✔ Через декілька секунд прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість.
- ✔ Після закінчення часу приготування лунає сигнал і на дисплеї тривалість встановлюється на нуль.
7. Вимкніть прилад та дайте йому охолонути протягом прибл. 20 хвилин.

16.2 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.

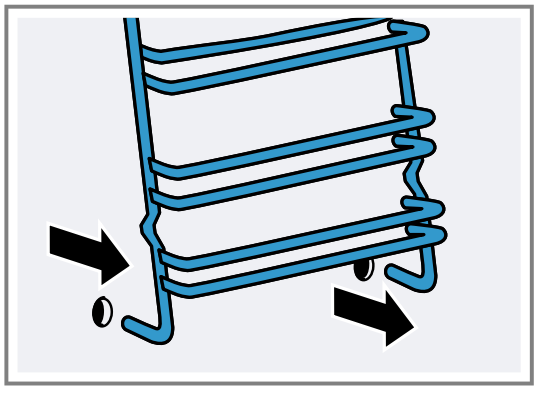
17 Підвісні каркаси

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

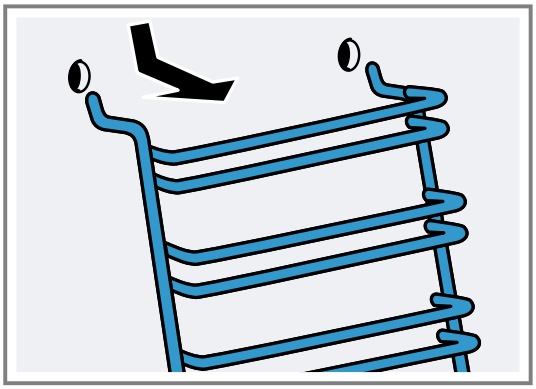
17.1 Знімання підвісних каркасів

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

1. Тримайте каркас знизу та злегка потягніть його вперед. Витягніть подовжувальні штифти із нижньої частини каркасу із кріпильних отворів.

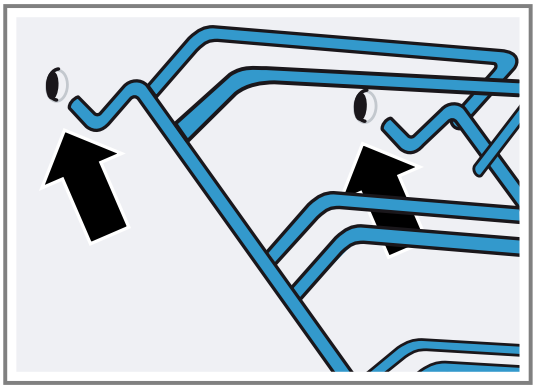


2. Потім потягніть спочатку увесь каркас вниз, потім вперед і зніміть його.



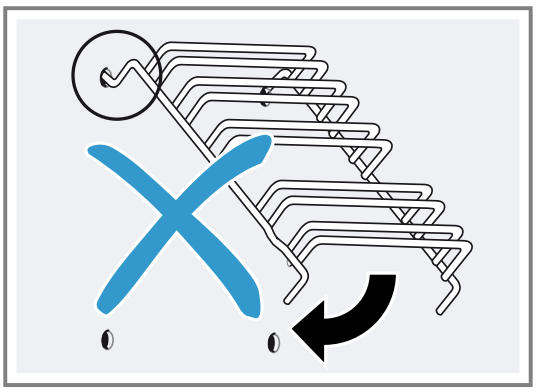
17.2 Встановлення підвісних каркасів

1. Встановіть обидва гаки над каркасом у верхні отвори.

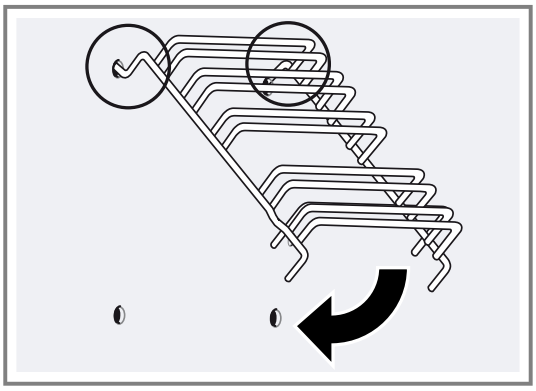


2. **УВАГА –** Неправильний монтаж
   - ▸ Ніколи не рухайте підвісний каркас, якщо ви не встановили повністю два гачки у верхні отвори.

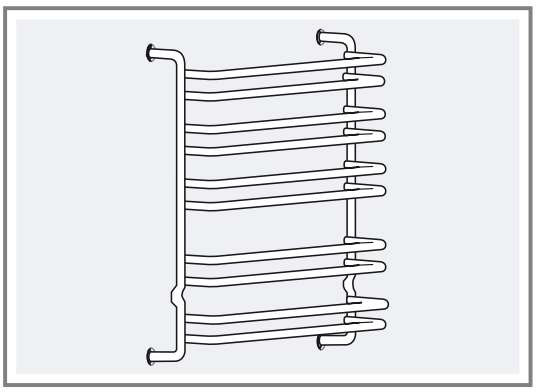
Інакше можна пошкодити емальований шар і зламати.



3. Обидва гаки повинні бути повністю вставлені у верхні отвори. Повільно та обережно посуньте каркас вниз та вставте у нижні отвори.



4. Обидва каркаси навісьте у бокові стінки духової шафи.



Якщо каркаси встановлені правильно, відстань між двома верхніми рівнями більше.

18 Дверцята приладу

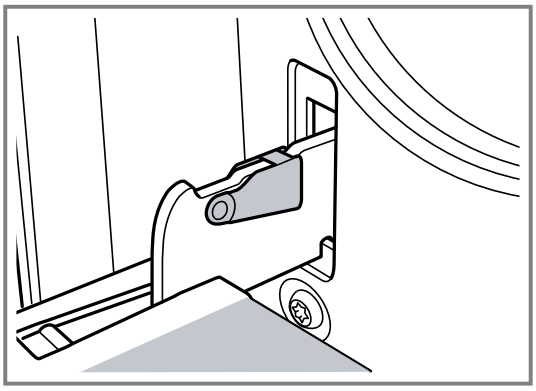
Зазвичай достатньо очистити зовнішні дверцята приладу. Якщо дверцята приладу дуже забруднені зовні та всередині, ви можете зняти їх та очистити.

18.1 Петлі дверцят

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Якщо на петлях немає стопорного механізму, вони заскакують із великою силою.

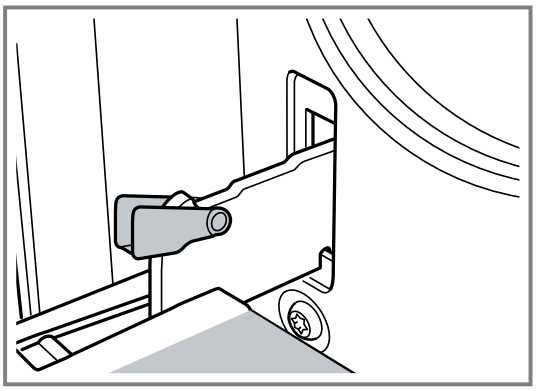
- Відкриваючи дверцята приладу, переконайтесь, що фіксуючі важелі повністю закриті або повністю відкриті.

1. На петлях дверцят духової шафи є фіксатори. Якщо фіксатор закритий, дверцята заблоковані.



Їх не можна демонтувати.

2. Якщо фіксатори для демонтажу дверцят відкриті, заблоковані петлі.

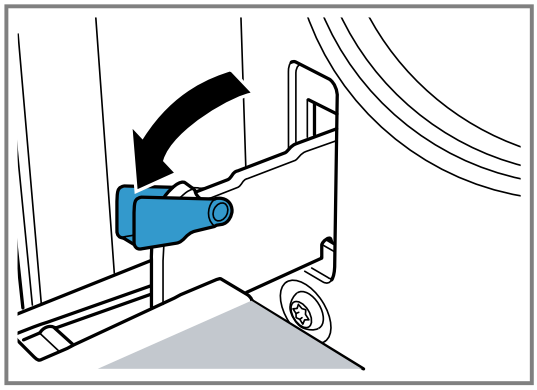


Петлі не можуть замикатися.

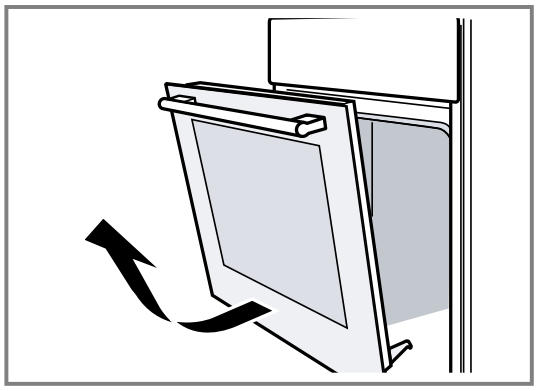
18.2 Знімання дверцят приладу

1. Повністю відкрийте дверцята духової шафи.

2. Відкрийте стопорні механізми на лівій та правій петлі.



3. Закрийте дверцята до упору. Обома руками обхопіть дверцята ліворуч та праворуч. Прикрийте дверцята ще трохи та вийміть їх.



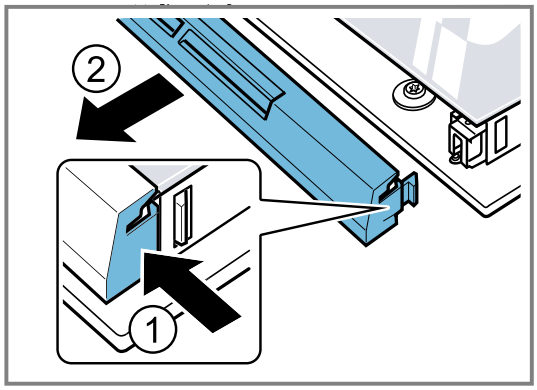
18.3 Демонтаж скла дверцят

Для кращого очищення ви можете зняти скло з дверцят духової шафи.

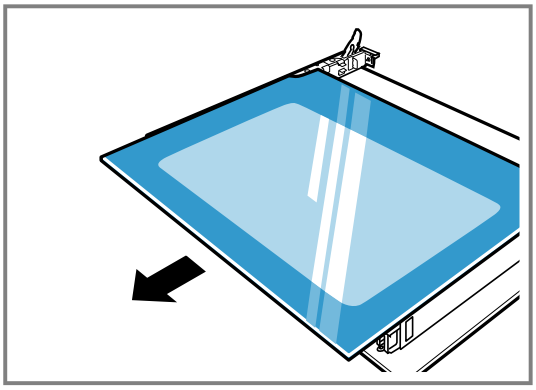
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.
- Не використовуйте агресивні абразивні матеріали або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню.

Деталі дверцят приладу можуть мати гострі краї.
- Використовуйте рукавички.

1. Зніміть дверцята духової шафи.
→ *"Знімання дверцят приладу", Сторінка 25*
2. Покладіть дверцята на рушник ручкою вниз.
3. Щоб зняти верхню кришку дверцят, натисніть на язичок зліва та справа. Витягніть захисну панель.

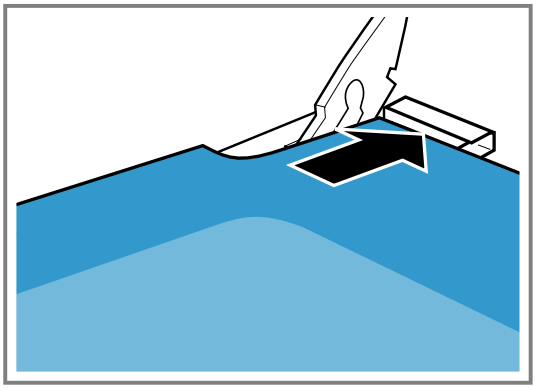


4. Підніміть верхнє скло та витягніть його.



18.4 Встановлення скла дверцят

1. Встановивши скло з обох боків, посуньте його під кутом рухом від себе.



Вирівняйте скло по обох отворах на нижній стороні. Гладка поверхня повинна лишитись ззовні, всередині — шорстка.
2. Встановіть захисну панель зверху на дверцята духової шафи й притисніть її.
Язички з обох сторін повинні зафіксуватись.
3. Установіть дверцята.
→ *"Встановлення дверцят", Сторінка 26*

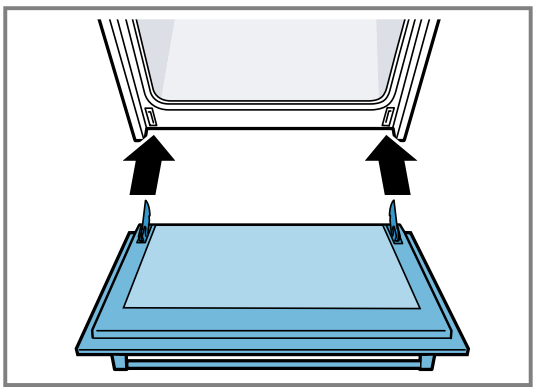
Нотатка: Духову шафу можна буде використовувати лише тоді, коли скло буде правильно встановлене.

18.5 Встановлення дверцят

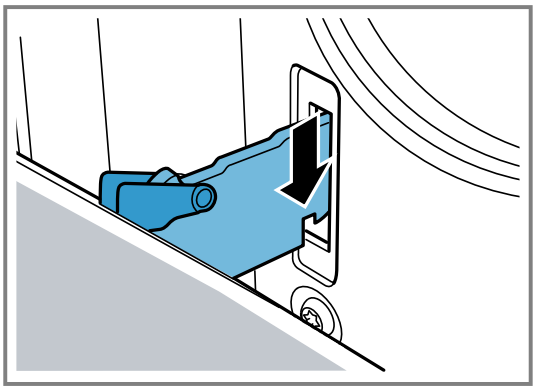
Знову встановіть дверцята у зворотному порядку дій.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Дверцята духової шафи можуть ненавмисно випасти або петля може раптово зачинитися.
- У цьому разі не тримайтеся за петлю. Зверніться до сервісної служби.

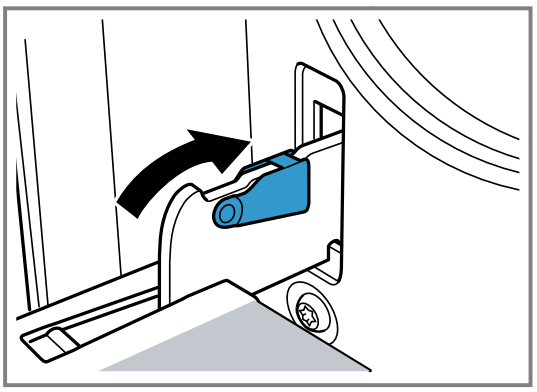
1. При встановленні дверцят духової шафи перевірте, щоб обидві петлі були спрямовані в отвір.



2. Вирізи на петлях мають зафіксуватися з обох боків.



3. Знову защепніть обидва фіксатори.



4. Зачиніть дверцята приладу.

18.6 Додатковий захист дверцят

Існують додаткові захисні пристосування для запобігання контакту з дверцятами духової шафи. Якщо діти можуть знаходитися поблизу духової шафи, встановіть ці захисні пристосування. Ви можете замовити це спеціальне приладдя 11023590 у сервісній службі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!
Під час тривалого готування дверцята духової шафи можуть дуже сильно нагрітися.
- Коли духова шафа працює, утримуйте маленьких дітей подалі від духової шафи та стежте за ними.

19 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 30*

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

19.1 Несправності в роботі

Несправність	Причина й усунення несправності
Прилад не працює.	Не вставлений штекер мережного кабелю . ▸ Підключіть прилад до електромережі.
	Спрацював запобіжник у розподільному блоці. ▸ Перевірте запобіжник на електричному щиті.
	Зник струм. ▸ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні.
	Помилка електроніки **1.** Відключіть прилад від електромережі щонайменше на 30 секунд, вимкнувши запобіжник. **2.** Скиньте основні установки до заводських.

Несправність	**Причина й усунення несправності**
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. ▸ Встановіть регулятор функцій на нуль. ✔ Прилад вимкнено. ✔ Лампа підсвічування духової шафи та вентилятор на задній стінці вимкнені. ✔ Охолоджувальний вентилятор вимикається автоматично, щойно прилад охолоне.
На дисплеї блимає поточний час.	Зник струм. ▸ Знову встановіть час. → *"Встановлення часу", Сторінка 19*
Поточний час не відображається на дисплеї, якщо прилад вимкнено.	Основні установки було змінено. ▸ Змініть основні установки для відображення годинника.
На дисплеї світиться ⚿, і прилад не регулюється.	Активована функція «Захист від доступу дітей». ▸ Деактивуйте блокування від доступу дітей за допомогою ⚿. → *"Блокування від доступу дітей", Сторінка 19*
На дисплеї світиться ⚿, і прилад не регулюється.	Активована функція «Захист від доступу дітей». ▸ Деактивуйте функцію «Захист від доступу дітей» кнопкою ⚿.
На дисплеї з'являється повідомлення з *E*, наприклад, *E05-32*.	Несправність електроніки **1.** Натисніть ◷. ▸ Знову встановіть за потреби поточний час. ✔ Якщо несправність була разова, індикація про несправність зникне. **2.** Якщо індикація про несправність знову з'явилася, викличте сервісну службу. Завжди вказуйте точну індикацію про несправність та E-номер вашого приладу. → *"Сервісні центри", Сторінка 30*
На кухні відчувається запах газу.	Місце підключення газового балона негерметичне. **1.** Провітріть приміщення. **2.** Перевірте місце підключення газового балона.
	Газопровідний шланг негерметичний. **1.** Провітріть приміщення. **2.** Зателефонуйте у газову службу.
Конфорка не запалюється.	Зник струм. ▸ Запаліть пальник за допомогою газової запальнички або сірника.
	Деталі конфорки розташовані неправильно. **1.** Деталі конфорки покладіть точно і рівно. **2.** Переконайтеся, що виступи зафіксувалися у відповідних отворах.
	Деталі конфорки вологі. ▸ Ретельно просушіть деталі конфорки.
	Між елементом запалювання та конфоркою знаходяться залишки їжі або забруднення. ▸ Очистіть простір між елементом запалювання та конфоркою.
	Запобіжний клапан на газопровідному шлангу перекритий. ▸ Відкрийте запобіжний клапан на газопровідному шлангу.
	Газовий балон порожній. ▸ Замініть газовий балон.
	Після першого підключення або заміни балона в газопровідному шлангу знаходиться повітря. **1.** Оберніть поворотний перемикач на 0. **2.** Знову запаліть конфорку. **3.** За потреби повторіть запалювання декілька разів.
Конфорка згасає відразу після запалювання.	Поворотний перемикач утримували недостатньо довго. **1.** Утримуйте перемикач натиснутим ще декілька секунд після запалювання. **2.** Щільно притисніть поворотний перемикач.
	Отвори на конфорці забруднені. ▸ Очистіть та висушіть отвори на конфорці.
Полум'я нерівномірне.	Деталі конфорки розташовані неправильно. **1.** Деталі конфорки покладіть точно і рівно. **2.** Переконайтеся, що виступи зафіксувалися у відповідних отворах.
	Отвори на конфорці забруднені. ▸ Очистіть та висушіть отвори на конфорці.

Несправність	Причина й усунення несправності
Полум'я згасає під час роботи.	Газовий балон порожній. ▸ Замініть газовий балон.

19.2 Заміна лампи підсвічування духової шафи

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

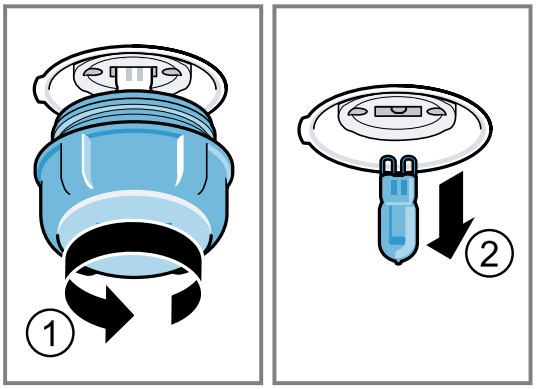
Нотатка: Термостійкі галогенові лампи на 230 В, 40 - 43 Вт ви можете придбати у сервісній службі або у дилера. Використовуйте тільки такі лампи. Торкайтеся нових галогенних ламп лише через чисту суху тканину. Таким чином подовжується строк експлуатації лампи.

⚠ **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.

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. Поверніть скляний захисний ковпак ліворуч.
3. Витягніть галогенну лампу, не повертаючи .



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

20 Транспортування та утилізація

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

20.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

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



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

20.2 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.

21 Сервісні центри

Важливі для функціонування оригінальні запасні частини, що відповідають Директиві ЄС щодо екологічного дизайну, можна придбати в нашій сервісній службі впродовж щонайменше 10 років від виходу приладу на ринок.

Нотатка: Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

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

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

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.
Щоб знайти заводську табличку з номерами, відчиніть дверцята приладу.



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

22 Для досягнення кращого результату

Тут ви знайдете огляд оптимальних налаштувань для приготування різних типів страв, а також рекомендації щодо приладдя та посуду. Ми підібрали рекомендації, що оптимально підходять для вашого приладу.
Ви можете знайти докладні таблиці випікання і поради щодо випікання для вашого приладу в інструкціях в Інтернеті:
www.bosch-home.com

22.1 Вказівки з приготування

Зважайте на цю інформацію при приготуванні.

- Температура та тривалість готування залежать від кількості продуктів та рецепту. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку оберіть нижче значення.
- Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.
  Встановлюйте приладдя тільки після попереднього розігрівання робочої камери.
- Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.
- Слідкуйте, щоб приладдя було встановлено належним чином.

22.2 Вказівки щодо випікання

Для випікання використовуйте зазначені рівні встановлення.

Випікання на одному рівні	Висота
Випічка з тіста, що підійшло/борошняні вироби або форма на решітці	2
Випічка з плаского тіста/борошняні вироби або випікання на деку для випікання	2 - 3

Випікання на декількох рівнях одразу	Висота
Універсальне деко	3
Деко для випікання	1
Форми на решітці:	Висота
перша решітка	3
друга решітка	1

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

Нотатки

- Для випікання на більшій кількості рівнів застосовуйте режим «Гаряче повітря». Встановлені одночасно страви не будуть готові до однакового часу.
  У такому разі ви можете вийняти вже готову страву і продовжити приготування на іншому деку для випікання. При необхідності ви можете змінити положення і напрямок дек.
- Ставте форми в робочу камеру одна поряд з одною або одна над одною. Завдяки одночасному приготуванню страв можна заощадити енергію.
- Для оптимального результату готування рекомендуємо темні форми для випікання з металу.

22.3 Вказівки для готування у режимі смаження та гриля

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

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.

- Чим більші птиця, м'ясо або риба, тим нижча температура і довший час готування.
- Переверніть м'ясо, птицю та рибу після приблизно від 1/2 до 2/3 вказаного часу.
- Додайте трохи рідини в посуд до птиці. Налийте в посуд рідину так, щоб вона покривала дно на 1-2 см.
- Якщо перевертаєте птицю, слідкуйте за тим, щоб спочатку внизу була сторона філе або сторона шкірки.
- Перевертайте шматки, що смажаться, за допомогою спеціальних щипців. Якщо ви робите це виделкою, сік з м'яса витече і воно буде сухим.
- Соліть стейки тільки після готування. Сіль вилучає воду з м'яса.

Примітка для людей, які страждають на алергію на нікель
У поодиноких випадках незначні залишки нікелю можуть потрапити в їжу.

22.4 Вибір страви

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C / рівень гриля	Тривалість, хв
Пиріг із здобного тіста, простий	Прямокутна форма або форма для кексу	2		160-180	50-60
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма Ø 28 см	2		160-170	35-45
Кекси	Деко для кексів на решітці	2		170-190	20-40
Домашнє печиво	Універсальне деко	3		140-160	20-30
Домашнє печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		130-150	25-35
Хліб, 1000 г, у прямокутній формі та встановлений без форми	Універсальне деко або Прямокутна форма	2		200-220	35-50
Лаваш	Універсальне деко	3		220-230	20-25
Піца, свіжі інгредієнти	Універсальне деко	3		170-190	20-30
Турецький пиріг (бьорек)	Універсальне деко	3		190-210	25-35
Курча, 1,3 кг, нефаршироване	Відкритий посуд	2		200-220	60-70
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Відкритий посуд	3		220-230	30-35
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Відкритий посуд	3		210-220	45-55
Гамбургер, 3-4 см заввишки	Решітка	4		3 [1]	25-30 [2]
Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад, форель	Решітка	2		2	20-25 [2]

22.5 Приготування кількох страв / Складання меню

За допомогою свого приладу ви можете готувати кілька страв одночасно. Таким чином прилад споживатиме менше енергії і ви зможете максимально ефективно використовувати конфорки.

Нотатка: Стан готовності страв залежить від кількості продуктів та розміру посуду.
Для приготування макаронних запіканок використовуйте широкий і плоский посуд.

Якщо ви готуєте за власним рецептом, орієнтуйтеся на подібну страву в таблиці.

Враховуйте наступні пояснення.
- Перед початком приготування встановіть страви на 1-й, 3-й та 5-й рівні приладу.
- Поставте посуд на решітку на вказаній висоті.
- Після закінчення часу готування, зазначеного в таблиці, вийміть з духової шафи приладдя та готові страви.

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

[1] Переверніть страву після 2/3 загального часу.
[2] Встановіть універсальне деко під решіткою.

Приготування кількох страв / Складання меню

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Риба, ціла тушка Мафіни, 12 шт. Макаронна запіканка	Деко для випікання + Універсальне деко + Форма для запіканок	5+3+1		160	60 30-40 50-60

22.6 Йогурт

З приладом ви зможете приготувати домашній йогурт.

Приготування йогурту

1. Вийміть з робочої камери приладдя та підвісні каркаси.
2. 1 л молока жирністю 3,5 % розігрійте на варильній поверхні до 90 °C і дайте охолонути до 40 °C. УВТ-молоко розігрівайте лише до 40 °C.
3. Додайте до молока 30 г йогурту.
4. Розкладіть масу у маленькі ємності, наприклад, у невеликі склянки з кришкою.
5. Накрийте посуд фольгою, наприклад, харчовою плівкою.
6. Поставте посуд на дно робочої камери.
7. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих налаштувань.
8. Після приготування залиште йогурт охолоджуватися у холодильнику.

Йогурт

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання / функція	Температура, °C	Тривалість, хв.
Йогурт	Чашка / склянка	Дно робочої камери		-	4-5 годин

22.7 Тестові страви

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

Випікання

Зважайте на цю інформацію при випіканні тестових страв.

Загальні вказівки щодо встановлення приладу

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

Рівні встановлення

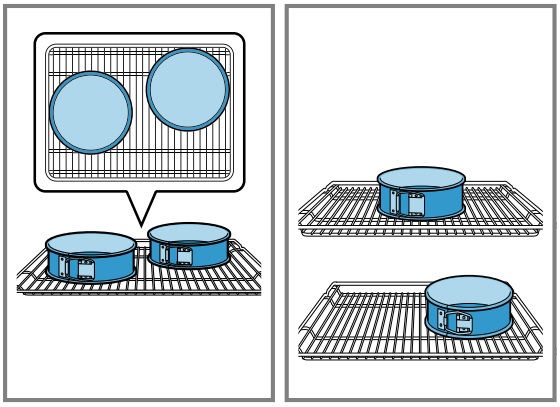
Рівні встановлення при випіканні на одному рівні:
- Універсальне деко / деко для випікання: висота 3
- Форми на решітці: рівень 2

Нотатка: Одночасно вставлена випічка на деку для випікання або у формі не повинна бути готовою одночасно.

Рівні встановлення при випіканні на двох рівнях:
- Універсальне деко: рівень 3
  Деко для випікання: рівень 1
- Форми на решітці:
  перша решітка: рівень 3
  друга решітка: рівень 1

Рівні встановлення при випіканні на трьох рівнях:
- Деко для випікання: рівень 5
  Універсальне деко: рівень 3
  Деко для випікання: рівень 1

Випікання у двох рознімних формах:
Якщо ваш прилад передбачає приготування на кількох рівнях, поставте банки поруч або одну над іншою в робочій камері.



Випікання

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Фігурне печиво	Універсальне деко	3		140-150	30-40
Фігурне печиво	Універсальне деко	3		140-150	30-40
Фігурне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		140-150 [1]	30-45
Фігурне печиво, 3 рівні	2x Деко для випікання + Універсальне деко	5+3+1		130-140 [1]	40-55
Кексики	Універсальне деко	3		150 [1]	25-35
Кексики	Універсальне деко	3		150 [1]	25-35
Кексики, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		150 [1]	25-35
Кексики, 3 рівні	2x Деко для випікання + Універсальне деко	5+3+1		140 [1]	35-45
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	2		160-170 [2]	30-40
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	2		170	30-40
Бісквіт на воді, 2 рівні	Рознімна форма Ø 26 см	3+1		150-160 [2]	30-45

Готування на грилі

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C / рівень гриля	Тривалість, хв
Підсмаження тостів	Решітка	5		3	0,2-1,5

23 Інструкція з монтажу

Інструкції з монтажу містять вказівки щодо підключення газу та вузла перемикання газу.

Нотатка: Лише для сервісної служби.



mm

23.1 Загальна інформація

Перемикання приладу на інший вид газу має виконувати спеціаліст згідно з настановами цієї інструкції.

Неправильні підключення та налаштування можуть призвести до пошкоджень приладу. Виробник приладу не несе відповідальності за неправильне підключення та неправильні налаштування.

- Для уникнення порізів використовуйте захисні рукавиці. Доступні деталі можуть бути гострими.
- Не розміщуйте прилад за декоративними дверцятами або дверцятами меблів. Виникає небезпека через перегрівання.
- Не встановлюйте прилад у човнах та транспортних засобах.

[1] Попередньо прогрійте прилад 5 хвилин. Не використовуйте цю функцію для попереднього нагрівання у приладах з функцією швидкого нагрівання.
[2] Попередньо прогрійте прилад. Не використовуйте цю функцію для попереднього нагрівання у приладах з функцією швидкого нагрівання.

- Зверніть особливу увагу на символи, зазначені на фірмовій табличці. Якщо ви не знайшли символу своєї країни, під час налаштування дотримуйтесь технічних директив вашої країни.
- Перед установленням приладу просимо дізнатися про вид та тиск газу місцевої мережі газопостачання. Перед експлуатацією приладу переконайтеся, що налаштування встановлені правильно.
- Дотримуйтеся місцевих та національних директив та приписів.
- Дані для встановлення приладу знаходяться на фірмовій табличці на зворотній стороні приладу. Встановлений з заводу тип газу позначено зірочкою (*).
- Після переключення приладу на інший тип газу потрібно позначити налаштований вид газу на фірмовій табличці.
  - Для цього використовуйте етикетку перенала-штування на інший тип газу.
  - Тип газу позначається на етикетці позначкою (*).
  - Етикетку, на якій переключення газу позначено зірочкою (*), приклейте на передбаченому місці на фірмовій табличці.
- Внесення конструктивних змін та тип з'єднання, відіграють важливу роль у правильній та безпечній роботі пристрою.
- Перед виконанням будь-яких робіт відключіть подачу струму та газу.
- Після робіт з підключенням газу завжди перевіряйте герметичність підключення. Виробник не несе відповідальності за витоки газу в газовому з'єднанні, на якому виконуються маніпуляції.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека вибуху!
Може виникнути витік газу.
Переміщення приладу після підключення газу може призвести до витоку газу.
- ▸ Не рухайте прилад після підключення газу.
- ▸ При переміщенні приладу перевірте місце підключення на герметичність.

УВАГА
Не тримайте і не рухайте прилад за газову трубу (колектор). Пошкодження на газовій трубі можуть призвести до витоку газу. Газова труба не розрахована на вагу приладу.
- ▸ Не тримайте і не рухайте прилад за газову трубу.

23.2 Інформація про прилад

Запишіть у наступну таблицю заводські налаштування виду та тиску газу, а також чинні налаштування виду і тиску газу після його переключення.

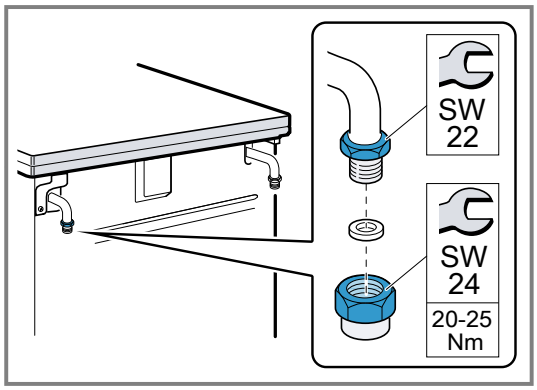
E-Nr.	FD
Номер телефону сервісної служби	
Вид/тиск газу Дані вказані на фірмовій табличці.	
Вид/тиск газу Дані після переналаштування на інший тип газу	

23.3 Вибір сторони підключення газу

У деяких приладах газ можна підключити з лівого боку або з правого. У разі потреби сторону підключення можна змінити.

Вимоги
- Перекрийте основний газопровідний шланг.
- Закрийте патрубок пристрою для подачі газу на стороні, що не використовується, заглушкою.

1. Встановіть нове ущільнення в заглушки. Слідкуйте за правильним положенням ущільнення.
2. **Нотатка:** Для підключення приладу використовуйте динамометричний ключ.
   Встановіть патрубок пристрою для подачі газу на прилад **за допомогою ключа № 22** та заглушку за допомогою ключа № 24 на патрубок підключення.



3. Після зміни сторони підключення перевірте герметичність. Докладнішу інформацію наведено в розділі «Перевірка на герметичність та функціональність» → *Сторінка 39*.

23.4 Підключення газу

Ці вказівки застосовуються лише в разі, якщо прилад встановлено у країнах, зазначених на фірмовій табличці. Якщо прилад встановлено та використовується в країні, яка не вказана на фірмовій табличці, див. інструкції зі встановлення та монтажу, що містять інформацію про вимоги для підключення приладу у відповідній країні.

Нотатка: Для підключення приладу використовуйте динамометричний ключ.

Підключення до природного газу (NG)

Якщо ви використовуєте природний газ (NG), підключіть газ до газової труби або захисного газового шланга з різьбовими з'єднаннями на обох кінцях.

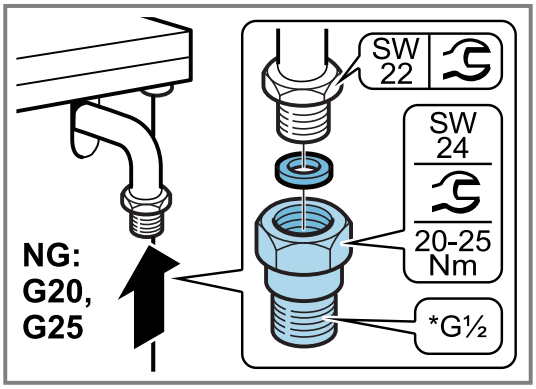
Типи підключення:
- *G½: EN ISO 228 G½ (TS EN ISO 228 G½)
- *R½: EN 10226 R½ (TS 61-210 EN 10226 R½)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека вибуху!
Через пошкодження роз'єму може статися витік газу.
- ▸ При підключенні газової труби або запобіжного газового шланга ніколи не затягуйте патрубок при-

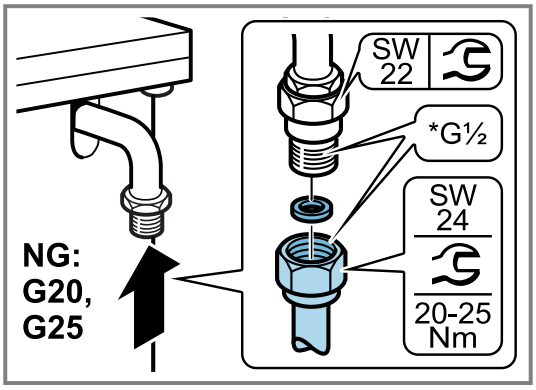
строю для подачі газу на приладі гайковим ключем розміром 22. З'єднувальний патрубок може пошкодитися.

Підключення до природного газу (NG)

1. Вставте у патрубок нове ущільнення. Слідкуйте за правильним положенням ущільнення.
2. Встановіть патрубок пристрою для подачі газу на прилад **за допомогою ключа № 22** та деталь підключення за допомогою ключа № 24 в патрубок підключення.



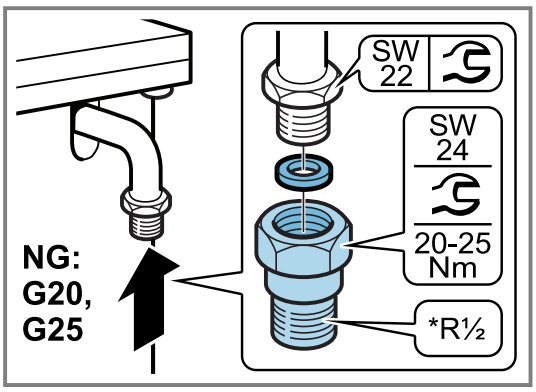
3. Встановіть нове ущільнення в газову трубу або захисний газовий шланг. Слідкуйте за правильним положенням ущільнення.
4. Встановіть деталь підключення **за допомогою ключа № 24** та нарізне з'єднання газової труби або захисний газовий шланг за допомогою ключа № 24 на деталі підключення та загвинтіть.



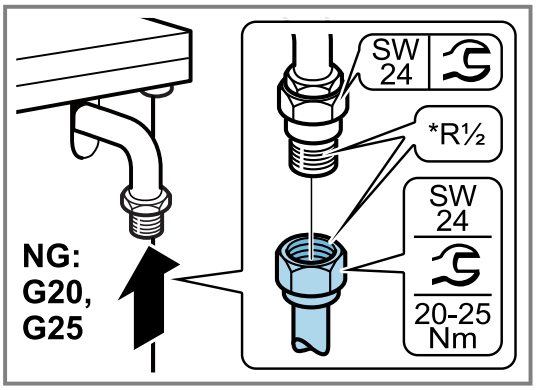
5. Відкрийте пристрій для подачі газу. Виконайте перевірку герметичності →*Сторінка 39*.

Підключення до природного газу (NG)

1. Вставте у патрубок нове ущільнення. Слідкуйте за правильним положенням ущільнення.
2. Встановіть патрубок пристрою для подачі газу на прилад **за допомогою ключа № 22** та деталь підключення за допомогою ключа № 24 в патрубок підключення.



3. Встановіть деталь підключення **за допомогою ключа № 24** та нарізне з'єднання газової труби або захисний газовий шланг за допомогою ключа № 24 на деталі підключення та загвинтіть.



4. Відкрийте пристрій для подачі газу. Виконайте перевірку герметичності →*Сторінка 39*.

Підключення зрідженого газу (LPG)

Якщо ви використовуєте зріджений газ (LPG), підключіть газ через газовий шланг або стаціонарне з'єднання. Дотримуйтеся специфічних для кожної країни вказівок.

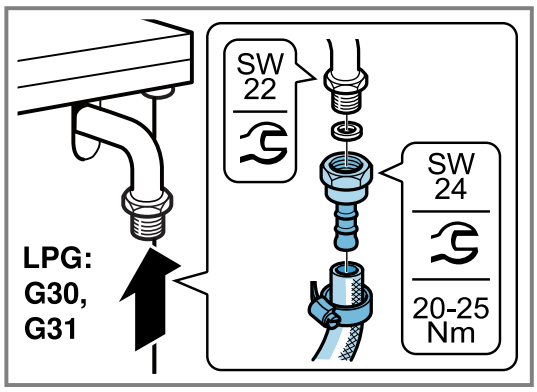
Якщо ви використовуєте газовий шланг, дотримуйтесь наступних вказівок:

- Використовуйте захисний газовий шланг або пластиковий шланг діаметром 8 або 10 мм.
- Приєднайте шланг до газового патрубка за допомогою схваленого з'єднувального пристосування, наприклад, затискача шланга.
- Шланг повинен бути коротким і повністю герметичним. Довжина шланга має становити макс. 1,5 м. Дотримуйтесь чинних правил.
- Замінюйте газовий шланг раз на рік.

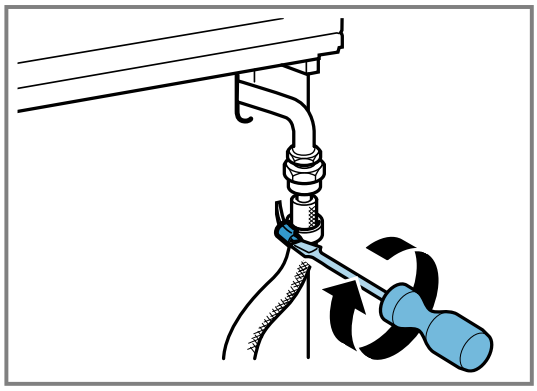
Підключення до газового шлангу

1. Вставте у патрубок нове ущільнення. Слідкуйте за правильним положенням ущільнення.
2. Встановіть патрубок пристрою для подачі газу на прилад **за допомогою ключа № 22** та деталь підключен-

ня за допомогою ключа № 24 в патрубок підключення.



3. Приєднайте захисний газовий шланг і щільно затягніть його гвинтовим з'єднанням або хомутом.



4. Відкрийте пристрій для подачі газу. Виконайте перевірку герметичності →*Сторінка 39*.

23.5 Переключення типу газу

Ви можете змінити тип газу, встановлений для приладу.

Нотатка: Докладнішу інформацію щодо видів газу, придатних для приладу, та відповідних газових сопл наведено в розділі «Технічні характеристики – газ». →*Сторінка 40*. На соплах подані числа, що позначають їх діаметр.

Переключення виду газу

- Замініть елемент з'єднання з газовою мережею.
- Замініть сопла конфорок.
- Замініть або затягніть регулювальні гвинти кранів пальника залежно від заводських налаштувань газу.

Після перемикання

- Після переналаштування типу газу перевірте герметичність. Докладнішу інформацію наведено в розділі «Перевірка на герметичність та функціональність» →*Сторінка 39*.
- Після переналаштування на інший тип газу перевірте характеристики горіння. Докладнішу інформацію наведено в розділі «Перевірка правильних характеристик горіння» →*Сторінка 39*.
- Занесіть у таблицю встановлені вид та тиск газу. Докладнішу інформацію наведено в розділі «Інформація про прилад» →*Сторінка 34*.

УВАГА

Після переналаштування типу газу позначте встановлений тип газу.

▸ Після переналаштування типу газу прикріпіть етикетку із зазначенням типу газу та форми зірки у місці, передбаченому на фірмовій табличці приладу .

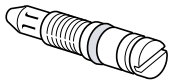
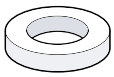
Деталі для перемикання газу

Деталі, необхідні для переналаштування газу, описані нижче.

Нотатка

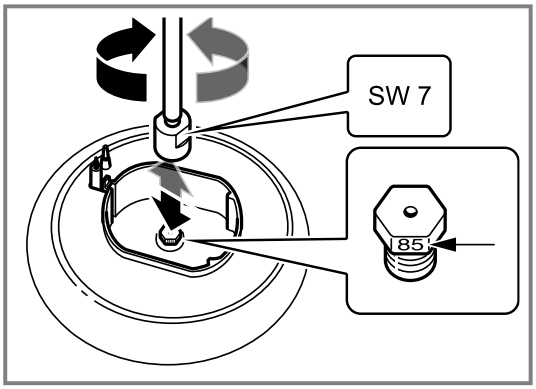
Залежно від типу пристрою приладдя, що постачається з пристроєм, буде різним.

- Газові з'єднувальні патрубки можуть відрізнятися залежно від виду газу й місцевих директив
- У таблиці «Технічні характеристики – газ» →*Сторінка 40* визначено правильний діаметр сопла.
- Завжди застосовуйте новий ущільнювач.
- **(*)** У жодному разі не виконуйте переналаштування без цих деталей.

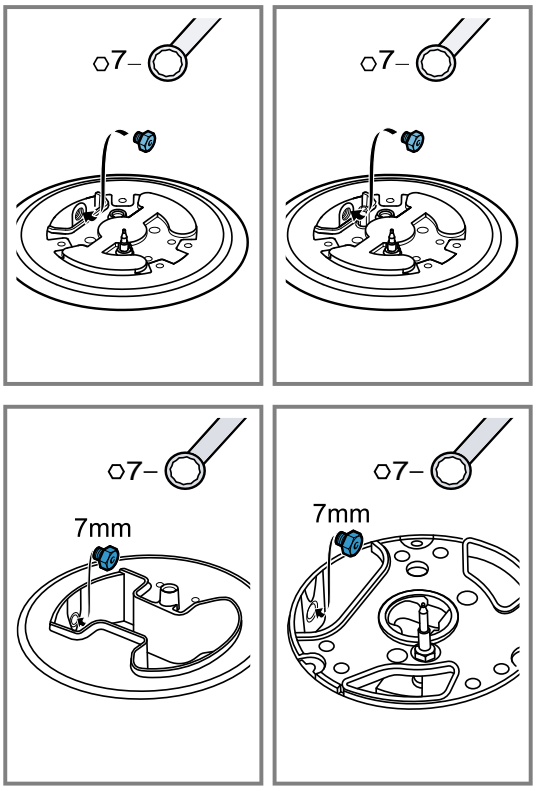
	Пояснення
	**Регулювальний гвинт**
	**Сопло конфорки**
	**(*) Ущільнення**
	**(*) Елемент з'єднання для природного газу (NG: G20, G25)** ▪ TS 61-210 EN 10226 R½ ▪ EN 10226 R½
	**(*) Елемент з'єднання для природного газу (NG: G20, G25)** ▪ TS EN ISO 228 G½ ▪ EN ISO 228 G½
	**(*) З'єднувальний патрубок для зрідженого газу (LPG: G30, G31)**
	**Патрубок**
	**Затички (замикаюча частина)**

Заміна сопл конфорок плити

1. Поверніть всі ручки на панелі управління в положення «Вимкн.».
2. Закрийте пристрій для подачі газу.
3. Зніміть решітки каструлі або опорні решітки та деталі конфорки.
4. Зніміть сопла конфорок плити за допомогою торцевого ключа 7.



5. Якщо у вашому приладі є конфорка Wok з доступом збоку, демонтуйте сопло конфорки, як показано нижче.



6. Знайдіть сопла конфорки у таблиці. Докладну інформацію наведено в розділі «Технічні характеристики – газ» →*Сторінка 40*.
   ▸ Встановіть нові сопла у відповідні конфорки.
7. Після заміни перевірте герметичність сопла. Докладнішу інформацію наведено в розділі «Перевірка на герметичність та функціональність» →*Сторінка 39*.

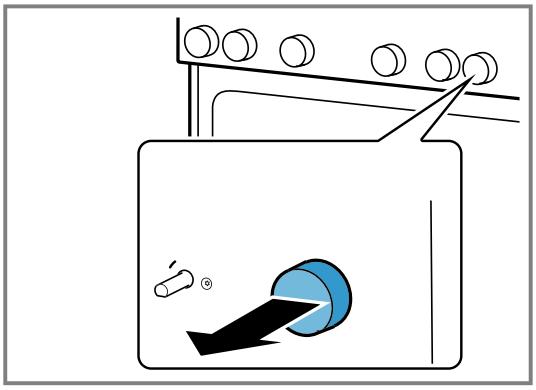
Регулювання або заміна регулювальних гвинтів (мале полум'я)

За допомогою регулювальних гвинтів ви можете встановити мінімальну висоту полум'я конфорки.

Вимоги

- Закрийте газовий запірний пристрій.
- Знеструмте прилад.

1. Поверніть всі ручки на панелі управління в положення «Вимкн.».
2. Зніміть всі кнопки по черзі. Для цього, міцно тримаючись за них біля панелі управління, потягніть їх на себе.



Перемикання з природного газу на зріджений

Якщо у заводських налаштуваннях під час поставки прилад встановлений на природний газ (NG: G20, G25) та вперше переналаштовується на зріджений газ (LPG: G30, G31):

1. Щоб отримати доступ до регулювальних гвинтів, зніміть панель управління. Докладнішу інформацію наведено в розділі «Знімання панелі управління» →*Сторінка 37*.
2. Затягніть регулювальні гвинти до упору.
3. Потім виконайте робочі кроки з розділу «Встановлення панелі управління» →*Сторінка 39*.

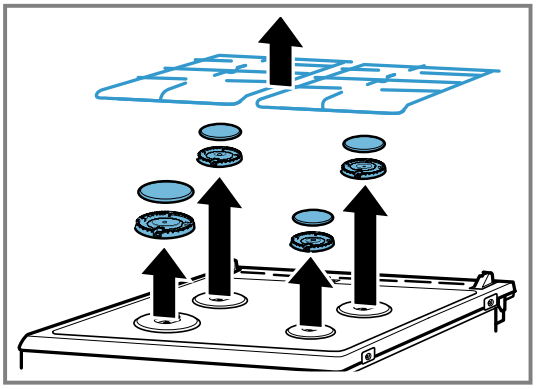
Перемикання зі зрідженого газу на природний

Якщо ви переналаштовуєте прилад зі зрідженого газу (LPG: G30, G31) на природний газ (NG: G20, G25) або вже виконала переналаштування, тоді:

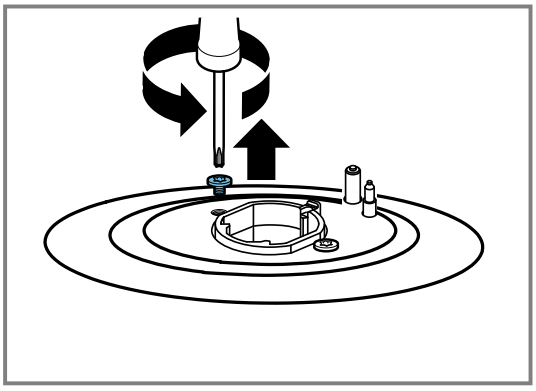
1. Замініть усі регулювальні гвинти у приладі. Докладнішу інформацію наведено в розділі «Знімання панелі управління» →*Сторінка 37*.
2. Потім виконайте дії, наведені в розділі «Заміна регулювальних гвинтів» →*Сторінка 38*.
3. Потім виконайте робочі кроки з розділу «Встановлення панелі управління» →*Сторінка 39*.

Демонтаж панелі управління

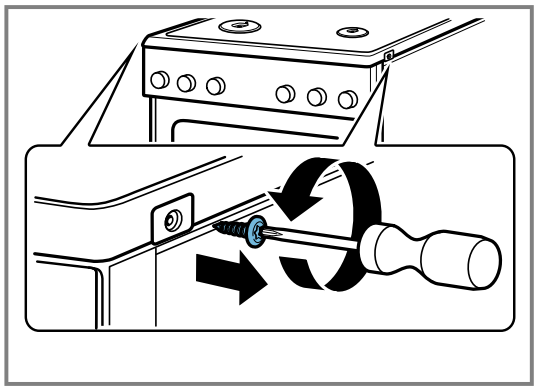
1. Зніміть решітки каструлі або опорні решітки та деталі конфорки.



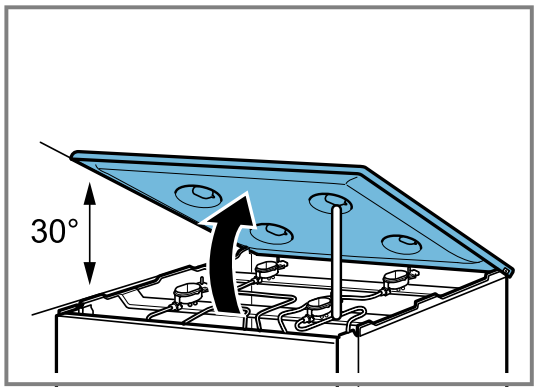
2. **Нотатка:** Зніміть 4 гвинти (M4) конфорки Wok. Якщо на варильній поверхні є з'єднувальні гвинти конфорок, викрутіть усі.



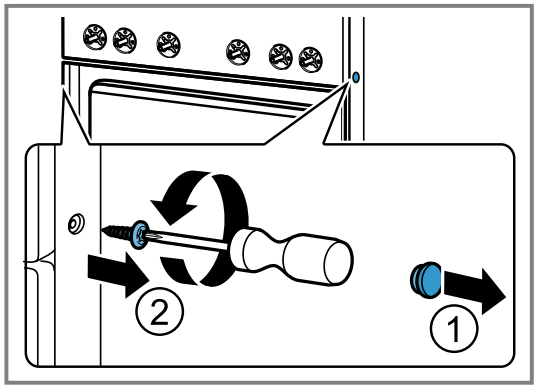
3. Видаліть з панелі варильної поверхні гвинти (T20) попереду справа та зліва. Не знімайте пластикові деталі, які знаходяться внизу.



4. **Нотатка:** Не торкайтеся нижньої частини варильної поверхні предметами, щоб уникнути подряпин на матовій скляній пластині.
Візьміться за варильну панель спереду і підійміть її макс. на 30°. Закріпіть варильну поверхню профільною рейкою, яку ви розміщуєте вертикально на передньому кріпленні конфорки.

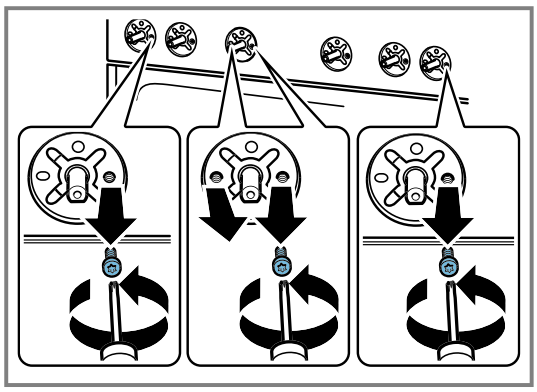


5. Зніміть пластикові покриття з правого та лівого передніх профілів. Переконайтеся, що кришки не пошкоджені та не подряпані. Видаліть гвинти (T20), що знаходяться під ними.

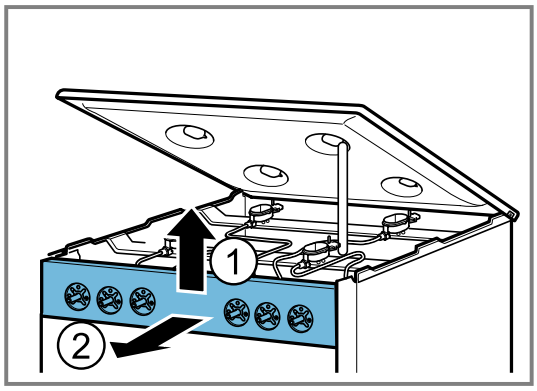


6. **Нотатка:** Видаліть вказані нижче гвинти, щоб уникнути пошкодження вимикачів та електроніки.

Видаліть 4 гвинти (M4), які ви побачите після знімання перемикачів (T15) на панелі управління.

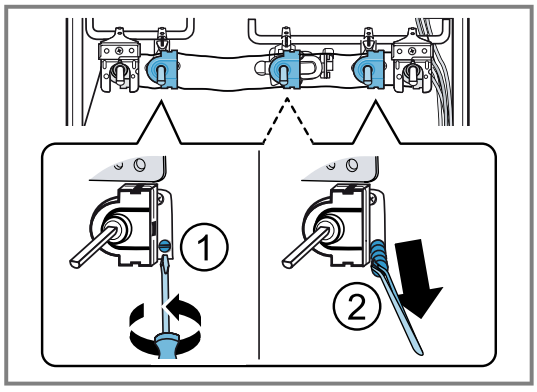


7. **Нотатка:** Щоб дістатися до регулювальних гвинтів з правого боку, можна злегка повернути панель праворуч. Щоб дістатися до регулювальних гвинтів з лівого боку, можна злегка повернути панель ліворуч. Слідкуйте, щоб при роботі не були пошкоджені кабелі та інші з'єднання.
Обхопіть панель обома руками та повільно потягніть догори. Вийміть панель з кріпильних лапок. Після цього обережно зніміть панель. Переконайтеся, що при роботі не пошкодилися кабелі та інші з'єднання.



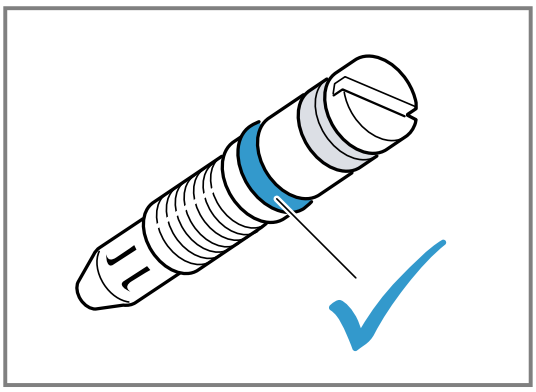
Заміна регулювальних гвинтів

1. Викрутіть регулювальні гвинти шліцевої викрутки (№ 2). Вийміть регулювальні гвинти.



2. Оберіть в таблиці придатні нові регулювальні гвинти. Докладну інформацію наведено в розділі «Технічні характеристики – газ» →*Сторінка 40*.
3. Перевірте правильне положення та ідеальну функціональність ущільнень на регулювальних гвинтах.

Забороняється використовувати регулювальні гвинти з пошкодженими ущільнювачами.



4. Встановіть нові регулювальні гвинти та щільно зафіксуйте їх. Переконайтеся, що усі регулювальні гвинти закріплені на відповідних кранах.
5. На цьому етапі обов'язково виконайте перевірку щільності. Докладнішу інформацію наведено в розділі «Перевірка на герметичність та функціональність» →*Сторінка 39*.

Встановлення панелі управління

Виконайте монтаж у зворотній послідовності.

1. Тримаючи передню панель обома руками, обережно встановіть її. Переконайтесь, що кабелі не пошкоджені і з'єднання не від'єдналися. Трохи посуньте донизу та встановіть передню панель.
2. Вставте гвинти (T15) (M4), які були зняті з панелі управління.
3. Вставте та затягніть гвинти (T20), які були зняті з передніх профілів праворуч і ліворуч. Встановіть пластикові накладки.
4. Обережно встановіть на місце конфорки. Переконайтеся, що пластикові деталі, які повинні залишитися під гвинтами, не випадають. Пригвинтіть два гвинти (T20), що були зняті, спереду праворуч та ліворуч від варильної поверхні. Якщо є з'єднувальні гвинти конфорок, встановіть на варильну панель усі.
5. Вставте нижні частини конфорки у відповідне положення відповідно до їхнього розміру. Вставте свічки запалювання у відповідні отвори поруч з основами конфорки. Встановіть емальовані кришки конфорок по центру нижньої частини конфорки і при цьому слідкуйте за розміром.
   - Якщо є конфорка Wok, закрутіть 4 гвинти (M4), які були з неї зняті.
   - Вставте решітку та опорну решітку. Переконайтеся, що ви помістили решітку для посуду на відстані 80 мм до допоміжної конфорки.
6. Обережно встановіть ручки.
   - На цьому етапі обов'язково необхідно перевірити характеристики газової конфорки. Докладнішу інформацію наведено в розділі «Перевірка правильних характеристик горіння» →*Сторінка 39*.
7. Перевірте правильність функціонування приладу.

23.6 Перевірка на герметичність та функціональність

Перевірку герметичності мають виконувати двоє людей.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека вибуху!**

Іскри, полум'я або відкритий вогонь можуть призвести до вибухів під час перевірки на герметичність та функціональність.

- Переконайтеся, що не утворюються іскри.
- Не використовуйте полум'я або відкритий вогонь.
- Перевіряйте герметичність лише за допомогою відповідної піни.

У разі витоку газу

- Закрийте пристрій для подачі газу.
- Достатньо провітрюйте відповідну ділянку.
- Ще раз перевірте підключення газу та сопл.
- Повторіть перевірку герметичності →*Сторінка 39*.

Перевірка приєднання до газу

1. Відкрийте пристрій для подачі газу.
2. Нанесіть відповідну піну навколо підключення газу.

✔ Якщо на пінистій поверхні з'являються розбризкування та бульбашки, що свідчить про витік газу, дотримуйтесь інструкцій у розділі «У разі витоку газу» →*Сторінка 39*.

3. Дотримуйтеся тих самих інструкцій що і до деталей, закритих глухою заглушкою.

Перевірка сопл конфорок плити

Перевірте герметичність на кожному соплі.

1. Відкрийте пристрій для подачі газу.
2. Для перевірки обережно закрийте отвір сопла конфорки пальцем або спеціальним пристосуванням.
3. Нанесіть відповідну піну навколо сопла.
4. Натисніть кнопку конфорки і поверніть кнопку проти годинникової стрілки. Так газ надходить до сопла.

✔ Якщо на пінистій поверхні з'являються розбризкування та бульбашки, що свідчить про витік газу, дотримуйтесь інструкцій у розділі «У разі витоку газу» →*Сторінка 39*.

Перевірка регулювальних гвинтів

Перевірте герметичність на кожному регулювальному гвинті.

1. Відкрийте пристрій для подачі газу.
2. Для перевірки обережно закрийте отвір сопла конфорки пальцем або спеціальним пристосуванням.
3. Нанесіть відповідну піну навколо регулювального гвинта конфорки, яку перевіряєте.
4. Натисніть шпиндель крана і поверніть кнопку проти годинникової стрілки. Так газ надходить до сопла.

✔ Якщо на пінистій поверхні з'являються розбризкування та бульбашки, що свідчить про витік газу, дотримуйтесь інструкцій у розділі «У разі витоку газу» →*Сторінка 39*.

23.7 Перевірка правильних характеристик горіння

Після переходу на інший тип газу перевірте характеристики горіння полум'я та формування нагару в кожній із конфорок. Якщо є проблема, порівняйте значення сопл із значеннями в таблиці.

Перевірка правильних характеристик горіння конфорок плити

1. Запаліть газову конфорку плити згідно з інструкціями посібника з експлуатації.
   → *"Користування конфоркою", Сторінка 16*

2. Встановіть головку конфорку плити на низьку інтенсивність полум'я. Перевірте, чи працює система захисту від витікання газу, лишивши полум'я в режимі «низька інтенсивність полум'я» на 1 хвилину.
3. Перевірте стабільність горіння конфорки при великому та малому полум'ї.

✔ Полум'я має горіти рівномірно та стабільно.

4. Швидко поверніть ручку конфорки між положенням великого і маленького полум'я. Повторіть цю дію кілька разів.

✔ Газове полум'я не повинно мерехтіти та зникати.

23.8 Технічні характеристики: газ

Перераховані різні типи газу та відповідні значення.

Вказівки щодо деяких типів газу

Дотримуйтеся наступної інформації щодо типів газу, які вказані в таблиці для деяких конфорок.

Тип газу	Пояснення
G20/25 (20/25 мбар)	Для Франції та Бельгії
G2.350 (13 мбар)	Для Польщі
G30 (50 мбар)	Сервісна служба повинна замовити набір сопл HEZ353110.

Параметри сопел для допоміжної конфорки

Дотримуйтеся наступної інформації щодо типів газу, які вказані в таблиці для деяких конфорок.

	G20/ G25	**G20**	**G20**	**G25**	**G25**	**G25.3**	**G30/ G31**	**G30**	**G30**	**G27**	**G2 350**
Тиск газу (мбар)	20/25	20	25	20	25	25	28-30/ 37	50	37	20	13
Сопло (мм)	0,72	0,72	0,68	0,77	0,72	0,72	0,50	0,43	0,47	0,77	1,00
Регулювальний гвинт [1] (мм)	0,52/0, 5	0,52/0 ,5	0,52/0 ,5	0,52/0 ,5	0,52/0 5	0,52/0 ,5	0,32/0 ,3	0,32/0 ,3	0,32/0 ,3	0,52/0 ,5	0,52/0, 5
Макс. вхідна потужність (кВт)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Мін. вхідна потужність (кВт)	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55
Потік газу при 15 °C та 1013 мбар м^3/год	0,095/0 ,111	0,095	0,095	0,111	0,111	0,108	-	-	-	0,116	0,132
Потік газу при 15 °C та 1013 мбар, г/год	-	-	-	-	-	-	73/71	73	73	-	-

Параметри гвинтів стандартної конфорки

Дотримуйтеся наступної інформації щодо типів газу, які вказані в таблиці для деяких конфорок.

	G20/ G25	**G20**	**G20**	**G25**	**G25**	**G25.3**	**G30/G31**	**G30**	**G30**	**G27**	**G2 350**
Тиск газу (мбар)	20/25	20	25	20	25	25	28-30/37	50	37	20	13
Сопло (мм)	0,97	0,97	0,91	1	0,94	0,94	0,65	0,58	0,62	1	1,31
Регулювальний гвинт [1] (мм)	0,6/0,5 8	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,4/0,38	0,4/0, 38	0,4/0, 38	0,6/0, 58	0,6/0,5 8
Макс. вхідна потужність (кВт)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Мін. вхідна потужність (кВт)	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9
Потік газу при 15 °C та 1013 мбар м^3/год	0,167/0 ,194	0,167	0,167	0,194	0,194	0,190	-	-	-	0,203	0,225
Потік газу при 15 °C та 1013 мбар, г/год	-	-	-	-	-	-	127/125	127	127	-	-

Параметри сопла для конфорки Wok (4 кВт)

Дотримуйтеся наступної інформації щодо типів газу, які вказані в таблиці для деяких конфорок.

	G20/ G25	**G20**	**G20**	**G25**	**G25**	**G25.3**	**G30/G31**	**G30**	**G30**
Тиск газу (мбар)	20/25	20	25	20	25	25	28-30/37	50	37
Сопло (мм)	1,48	1,48	1,38	1,50	1,45	1,45	1	0,88	0,94

[1] Використовуйте регулювальний гвинт відповідного діаметру, що входить в комплект.

	G20/ G25	**G20**	**G20**	**G25**	**G25**	**G25.3**	**G30/G31**	**G30**	**G30**
Регулювальний гвинт [1] (мм)	0,94/0,88	0,94/0,88	0,94/0,88	0,94/0,88	0,94/0,88	0,94/0,88	0,59/0,55	0,59/0,55	0,59/0,55
Макс. вхідна потужність (кВт)	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Мін. вхідна потужність (кВт)	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7
Потік газу при 15 °C та 1013 мбар м^3/год	0,381/0,443	0,381	0,381	0,443	0,443	0,433	-	-	-
Потік газу при 15 °C та 1013 мбар, г/год	-	-	-	-	-	-	291/286	291	291

Параметри сопла для конфорки Wok (3,5 кВт)

Дотримуйтеся наступної інформації щодо типів газу, які вказані в таблиці для деяких конфорок.

	G20/ G25	**G20**	**G20**	**G25**	**G25**	**G25.3**	**G30/G31**	**G30**	**G30**
Тиск газу (мбар)	20/25	20	25	20	25	25	28-30/37	50	37
Сопло (мм)	1,38	1,38	1,30	1,43	1,36	1,36	0,90	0,73	0,85
Регулювальний гвинт [1] (мм)	0,94/0,88	0,94/0,88	0,94/0,88	0,94/0,88	0,94/0,88	0,94/0,88	0,59/0,55	0,59/0,55	0,59/0,55
Макс. вхідна потужність (кВт)	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,3	3,3	3,3
Мін. вхідна потужність (кВт)	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7	≤1,7
Потік газу при 15 °C та 1013 мбар м^3/год	0,333/0,388	0,333	0,333	0,388	0,388	0,379	-	-	-
Потік газу при 15 °C та 1013 мбар, г/год	-	-	-	-	-	-	240/236	240	240

[1] Використовуйте регулювальний гвинт відповідного діаметру, що входить в комплект.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

A Bosch Company

9001976949 (050513) REG25
uk