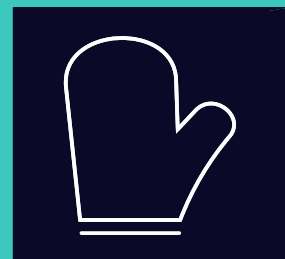


SIEMENS

HB978GN.1

Вбудована духовна шафа



UK Керівництво з експлуатації та інструкції зі встановлення



Siemens Home Appliances

Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.





Зміст

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1	Безпека	2	17	Основні параметри	20
2	Як уникати матеріальної шкоди	5	18	Home Connect	21
3	Охорона довкілля й ощадливе користування	6	19	Чищення та догляд	23
4	Знайомство	6	20	Функція очищення "Піроліз activeClean"	25
5	Режими роботи приладу	8	21	Програма підтримання чистоти "humidClean" ..	26
6	Приладдя	10	22	Функція сушіння	26
7	Перед першим використанням	11	23	Дверцята приладу	27
8	Основні відомості про користування	12	24	Підвісні каркаси	30
9	Швидке нагрівання	13	25	Усунення несправностей	32
10	Функції часу	13	26	Утилізація	34
11	Функція вентилявання "Хрумка скоринка"	14	27	Сервісні центри	34
12	Термометр для печені	15	28	Інформація про безкоштовне ПЗ і ПЗ з відкритим вихідним кодом	34
13	Страви	17	29	Декларація відповідності	35
14	Функція пошуку "cookControl"	18	30	Для досягнення кращого результату	35
15	Обране	19	31	ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ	41
16	Захист від доступу дітей	20	31.1	Загальні вказівки щодо монтажу	41

1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Визначення сигнальних слів

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

УВАГА

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

Нотатка: Це вказує на важливу інформацію.

1.2 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.

- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

1.3 Використання за призначенням

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

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

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

1.4 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумови-

ми здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

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

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

1.5 Безпечна експлуатація

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

→ "Приладдя", Сторінка 10

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.

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

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть загорітись.

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

Коли ви відчиняєте дверцята, утворюється протяг. Папір може торкнутись нагрівальних елементів та спалахнути.

- ▶ При попередньому розігріві та протягом готування ніколи не кладіть папір для випікання на приладдя незакріпленим.
- ▶ Завжди використовуйте папір відповідного розміру та фіксуйте його за допомогою посуду або форми для випікання.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

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

Приладдя та посуд сильно нагріваються.

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

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

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

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ошпарювання!

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

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

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

- ▶ Відчиняйте дверцята приладу обережно.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

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

Прилад та його доступні частини можуть мати гострі краї.

- ▶ Будьте обережні під час використання та чищення.

Якщо можливо, вдягайте захисні рукавички. Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.

Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

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

Пари спирту можуть зайнятися в гарячій робочій камері та дверцята приладу можуть відчинитись і, не витримавши, зірватися. Скло дверцят може розбитися і розлетітися на уламки.

→ "Як уникати матеріальної шкоди",
Сторінка 5

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

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

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

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

Пошкоджена ізоляція кабелю живлення — джерело небезпеки.

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

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.
- Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.
- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
 - ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
 - ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
 - ▶ Зателефонуйте до сервісної служби.

→ Сторінка 34

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

- ▶ Дотримуйтеся спеціальної інструкції з монтажу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека: магнетизм!



Увага! Вплив магнітних полів!



Особлива увага для людей з кардіостимуляторами

В панелі управління використовуються постійні магніти. Це може вплинути на функціональність електронних імплантатів, наприклад, кардіостимуляторів або інсулінових дозаторів.

- ▶ Людям з електронними імплантатами необхідно триматися на безпечній відстані — принаймні 10 см від панелі управління.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека удушення !

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

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

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

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

1.6 Термометр для печені

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

Через невідповідний термометр може пошкодитися ізоляція.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Термометр для печені гострий.

- ▶ Обережно поведіться з термометром для печені.

1.7 Функція очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

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

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

- ▶ Забороняється очищувати приладдя.

В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

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

- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.
- Якщо пошкоджене ущільнення дверцят, з дверей виходить велика кількість тепла.
- ▶ Не тріть та не знімайте ущільнення.
- ▶ Ніколи не використовуйте прилад з пошкодженим ущільненням або без ущільнення.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека серйозної шкоди здоров'ю!

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

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека шкоди здоров'ю!

Функція очищення нагріває робочу камеру до дуже високих температур, так що залишки

смаження, приготування на грилі та випікання згорають. При цьому виділяється пара, що може спричинити подразнення слизових оболонок.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

В режимі очищення робоча камера сильно нагрівається.

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

⚠ В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

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

2 Як уникати матеріальної шкоди

2.1 Загальні відомості

УВАГА

Пари спирту можуть зайнятися в гарячій робочій камері і призвести до необоротного пошкодження приладу. В результаті займання дверцята приладу можуть відчинитися і, не витримавши, зірватися. Скло дверцят може розбитися і розлетітися на уламки. Робоча камера може сильно деформуватися всередину через від'ємний тиск, що створюється.

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

Вода на дні робочої камери під час експлуатації приладу за температури понад $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ може спричинити пошкодження емалі.

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

Предмети на дні робочої камери за температури понад $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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

- ▶ Не використовуйте силіконові форми або плівки для випікання, кришки або приладдя.
- Можна використовувати папір для випікання з силіконовим покриттям.

- ▶ Забороняється класти предмети з силікону у робочу камеру.

Якщо у теплій робочій камері є вода, утворюється водяна пара. Зміна температури може спричинити пошкодження.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.
 - ▶ Не ставте посуд з водою на дно робочої камери.
- Якщо робоча камера тривалий час залишатиметься вологою, це може призвести до утворення корозії.
- ▶ Після використання висушіть робочу камеру.
 - ▶ Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері.
 - ▶ Не зберігайте в робочій камері продукти.
 - ▶ Не затискайте нічого в дверцятах.

Сік від фруктів, що стікатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити.

- ▶ Якщо ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів.

- ▶ По можливості, користуйтеся для цього більш глибоким універсальним деком.

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

- ▶ Не використовуйте засіб для очищення духовок у теплій робочій камері.
 - ▶ Перед наступним розігріванням повністю видаліть залишки з робочої камери і дверцят робочої камери.
- Якщо ущільнення сильно забруднене, дверцята приладу не закриватимуться належним чином. З часом це може призвести до пошкодження поверхонь меблів, що прилягають до приладу.
- ▶ Слідкуйте за тим, щоб ущільнення завжди залишались чистим.
 - ▶ Ніколи не використовуйте прилад з пошкодженим ущільненням або без ущільнення.

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

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

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

- ▶ Завжди вставляйте приладдя в робочу камеру до упору.

На склі дверцят може виникнути стійке забруднення від алюмінієвої фольги.

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

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

3.2 Поради для заощадження електроенергії

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

Розігрівайте прилад, лише якщо це вказано у рецепті або в рекомендованих установках.

→ "Для досягнення кращого результату", *Сторінка 35*

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

Рекомендуємо застосовувати темні форми для випікання, вкриті чорним лаком або чорною емаллю.

- ✓ Ці форми для випікання особливо добре поглинають тепло.

Під час експлуатації відкривайте дверцята приладу якомога рідше.

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

Випікайте кілька страв по черзі або паралельно.

- ✓ Після першого випікання робоча камера залишається розігрітою. Таким чином, скорочується час випікання наступної порції пирогів.

Якщо час випікання тривалий, можна вимкнути прилад на 10 хвилин раніше запланованого.

- ✓ Залишкового тепла буде достатньо, щоб страва доготувалася.

Вийміть з робочої камери приладдя та посуд, що не використовуються.

- ✓ Не потрібно нагрівати зайве приладдя.

Страви глибокого замороження перед приготуванням слід розморозити.

- ✓ Так заощадиться енергія для розморожування.

Вимкніть дисплей в основних установках.

→ "Основні параметри", *Сторінка 20*

- ✓ Коли дисплей вимкнено, заощаджується електроенергія.

Нотатка: Відповідно до Директиви ЄС з екодизайну 2023/826, у вимкненому стані цей прилад переходить в інший режим. Такий стан називається режимом енергозбереження.

Навіть коли основна функція не активна, пристрій споживає енергію для:

- Розпізнавання спрацьовування сенсорних кнопок
- Контролю відчинення дверей
- Редагування часу (без індикації)

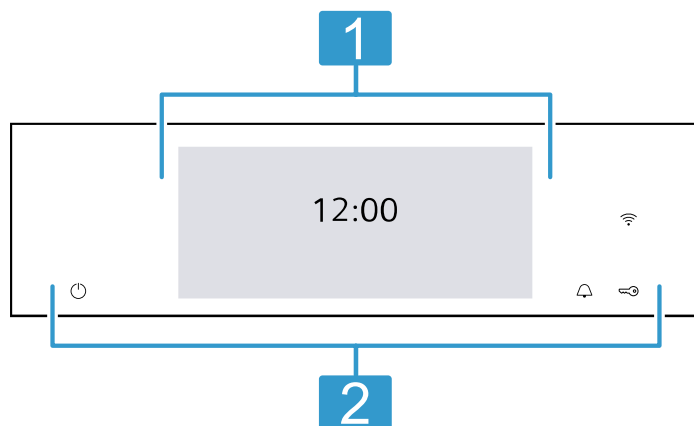
Отже, в ньому за замовчуванням немає ні стану «вимкнено», ні стану «очікування», саме тому використовується термін «енергозберігаючий режим». Для оцінки режиму енергозбереження використовується стандарт EN IEC 60350-1:2023.

4 Знайомство

4.1 Панель управління

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

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



Дисплей

- 1** На дисплеї відображаються поточні значення налаштування або тексти із вказівками.
→ "Дисплей", Сторінка 7

Кнопки

- 2** За допомогою кнопок ви зможете вмикати різноманітні функції напряму.
→ "Кнопки", Сторінка 7

4.2 Дисплей

Дисплей розподілений на різні зони.

Рядок статусу

Вгорі на дисплеї розташований рядок статусу. Залежно від етапу налаштування ви можете виконувати такі дії.

Символ	Функція
←	Поверніться на одне налаштування назад.
⚙	Відкрийте основні установки.

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

Символ	Значення
Час, напр., «12хв10с»	Відображення поточних функцій часу. → "Функції часу", Сторінка 13
🔔	Таймер активовано. → "Налаштування таймера", Сторінка 14
🔒	Активовано функцію «Блокування від доступу дітей». → "Захист від доступу дітей", Сторінка 20
🔒	Дверцята приладу заблоковані через виконання функції очищення або функції «Блокування від доступу дітей». → "Функція очищення Піроліз activeClean", Сторінка 25 → "Основні параметри", Сторінка 20
📶	Сила сигналу WLAN для Home Connect. Чим більше ризик символу заповнено, тим кращий сигнал. Якщо символ  закреслено, сигнал WLAN відсутній. Якщо поруч із символом  відображається «х», зв'язок із сервером Home Connect відсутній. → "Home Connect", Сторінка 21
📶	Активовано дистанційний запуск за допомогою Home Connect. → "Home Connect", Сторінка 21
📶	Активовано дистанційну діагностику з Home Connect для технічного обслуговування. → "Home Connect", Сторінка 21

Зона регулювання параметрів

Зона регулювання параметрів зображена у вигляді плиток.

Окремі плитки показують користувачеві поточні можливості вибору і вже виконані налаштування. Щоб обрати функцію, торкніться відповідної плитки. Інформація також відображається на плитках. Щоб прокрутити ліворуч або праворуч на декількох плитках, проведіть пальцем по дисплею.

Можливі символи на плитках

Символ	Значення
	Введіть значення налаштування за допомогою цифрового поля.
↺	Скиньте значення налаштування.
✕	Закрийте плитку.

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

Рядок з інформацією

Залежно від етапу налаштування ви побачите додаткову інформацію про налаштування внизу дисплея та зможете виконувати дії.

4.3 Кнопки

За допомогою кнопок можна безпосередньо вибирати різні функції.

Кнопка	Функція
⏻	Увімкнення або вимкнення приладу. → "Основні відомості про користування", Сторінка 12
🔔	Оберіть таймер. → "Налаштування таймера", Сторінка 14
🔒	Утримання натисненим протягом приблизно 4–х секунд: активація або деактивація блокування від доступу дітей. → "Захист від доступу дітей", Сторінка 20

4.4 Робоча камера

Різні функції робочої камери підтримують роботу вашого приладу.

Підвісні каркаси

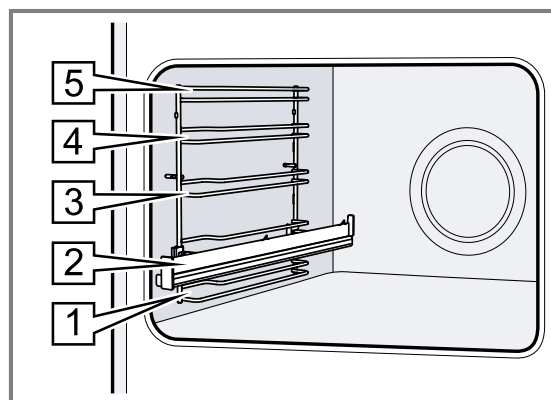
Можна встановлювати приладдя на різній висоті на підвісних каркасах у робочій камері.

→ "Приладдя", Сторінка 10

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

Залежно від типу приладу підвісні каркаси оснащені на одному чи кількох рівнях телескопічними механізмами. Підвісні каркаси можна знімати, наприклад, для очищення.

→ "Підвісні каркаси", Сторінка 30



Освітлення

Робочу камеру освітлюють одна чи кілька ламп підсвічування. Якщо відкрити дверцята приладу, у робочій камері вмикається освітлення. Якщо дверцята залишаються відчиненими приблизно 18 хвилин, освітлення знову вимикається. Щойно запускається режим роботи, для більшості режимів роботи освітлення робочої камери вмикається. Коли роботу завершено, освітлення вимикається.

Охолоджувальний вентилятор

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

УВАГА

Покриття вентиляційних отворів призведе до перегріву приладу.
► Забороняється закривати вентиляційні отвори.

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

Нотатка: Ви можете змінити тривалість інерційного ходу в основних установках. Якщо ви часто готуєте дуже вологу їжу або підтримуєте її в гарячому стані в робочій камері, встановіть довший час інерційного ходу після завершення роботи.
→ "Основні параметри", Сторінка 20

Дверцята приладу

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

5 Режими роботи приладу

Тут коротко описано режими роботи та основні функції вашого приладу.

Порада: Залежно від типу приладу за допомогою застосунку Home Connect вам будуть доступні додаткові або розширені функції. Подальшу інформацію див. у застосунку.

Режим роботи	Застосування
Види нагрівання	Для оптимального приготування страв виберіть чітко узгоджені види нагрівання. → "Види нагрівання", Сторінка 8 → "Основні відомості про користування", Сторінка 12
Страви	Використовуйте запрограмовані, рекомендовані налаштування для різних страв. → "Страви", Сторінка 17

Режим роботи	Застосування
Очищення	Оберіть функцію очищення для робочої камери. → "Функція очищення Піроліз activeClean", Сторінка 25 → "Програма підтримання чистоти humidClean", Сторінка 26 → "Функція сушіння", Сторінка 26
Обране	Використовуйте власні збережені налаштування. → "Обране", Сторінка 19

Home Connect

Ви можете підключити духову шафу до мобільного пристрою Home Connect і дистанційно керувати нею, а також використовувати повний набір функцій приладу. Home ConnectЗалежно від типу приладу за допомогою застосунку вам будуть доступні додаткові або розширені функції для вашого приладу. Подальшу інформацію див. у застосунку.
→ "Home Connect ", Сторінка 21

5.1 Види нагрівання

Для того, щоб ви завжди могли правильно обирати вид нагрівання для страви, яку готуєте, ми пояснимо різницю між ними та можливості їх застосування. Символи окремих видів нагрівання допоможуть вам при виборі оптимального виду нагрівання для готування. При виборі виду нагрівання прилад запропонує відповідну температуру або ступінь. Ви можете прийняти запропоновані параметри або змінити їх у відповідному діапазоні. При налаштуванні температури понад 275 °C і режима гриля 3 температура приладу через бл. 40 хвилин опускається до прибіл. 275 °C, а рівень гриля встановлюється на 1.

Символ	Вид нагрівання	Діапазон температур	Використання та функціонування Можливі додаткові функції
	Гаряче повітря 4D	30–275 °C	Випікання та смаження на одному або декількох рівнях. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу.
	Верхнє/нижнє нагрівання	30–300 °C	Традиційне випікання та смаження на одному рівні. Вид нагрівання підходить перш за все для пирогів із соковою начинкою. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.

Символ	Вид нагрівання	Діапазон температур	Використання та функціонування Можливі додаткові функції
	Помірне гаряче повітря	125-250 °C	Вибрані страви готуються дбайливо на одному рівні без попереднього розігрівання. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу. Продукт готується поетапно з використанням залишкового тепла. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи. Якщо ви відкриєте дверцята приладу навіть на короткий час, прилад продовжить нагрівання без використання залишкового тепла. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії.
	Верхнє/нижнє нагрівання помірно	150-250 °C	Готування вибраних страв. Жар надходить зверху та знизу. Продукт готується поетапно з використанням залишкового тепла. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи. Якщо ви відкриєте дверцята приладу навіть на короткий час, прилад продовжить нагрівання без використання залишкового тепла. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання електроенергії у звичайному режимі.
	Гриль із конвекцією	30–300 °C	Смаження птиці, цілої риби або великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор по чергою вмикаються та вимикаються. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви.
	Гриль, велика площа	Режими гриля: 1 = слабе нагрівання 2 = середнє нагрівання 3 = сильне нагрівання	Готування на грилі плоских страв, таких як стейки, ковбаски або тости. Запікання страв. Нагрівання цілої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
	Гриль, мала площа нагрівання	Режими гриля: 1 = слабе нагрівання 2 = середнє нагрівання 3 = сильне нагрівання	Приготування на грилі невеликої кількості продуктів, таких як стейки, ковбаски або тости. Запікання невеликої кількості продуктів. Нагрівання середньої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
	Режим Піца	30–275 °C	Готування піци або страв, яким потрібно багато тепла знизу. Нагріваються нижні та кільцеві нагрівальні елементи, що знаходяться на задній стінці приладу.
	Функція «coolStart»	30–275 °C	Для швидкого приготування заморожених продуктів без попереднього розігрівання. Температура коригується відповідно до вказівок виробника. Використовуйте найвищу температуру, зазначену на упаковці.
	Томління/слабе нагрівання	70-120 °C	Заощадливе та повільне приготування у відкритому посуді обсмажених, ніжних шматків м'яса. Жар надходить за невисокої температури рівномірно зверху та знизу.
	Нижнє нагрівання	30–250 °C	Підрум'янювання страв або готування на водяній бані. Жар надходить знизу.
	Підтримання страв у гарячому стані	50–100 °C	Підтримання в гарячому стані готових страв.
	Попереднє підігрівання посуду	30 - 90 °C	Попереднє підігрівання посуду.
	Air Fry	30 - 300 °C	Приготування із хрумкою скоринкою на одному рівні з невеликою кількістю жиру. Особливо підходить для страв, які зазвичай готують у фритюрі, наприклад, для картоплі фрі. Вентилятор із високою швидкістю циркулює тепло нагрівального елемента гриля навколо страви. Відпрацьоване повітря сильніше витягується з робочої камери.

5.2 Температура

Під час нагрівання для більшості режимів нагріву можна побачити на дисплеї, розташовані поряд значення поточної температури в камері та заданої температури, наприклад, 120 °C/210 °C.

Якщо вона попередньо розігріта, досягнутий оптимальний момент для встановлення страви, як тільки індикація нагрівання повністю заповниться і пролунає звуковий сигнал.

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

Індикація залишкового тепла

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

6 Приладдя

Використовуйте оригінальне приладдя. Воно розроблене для вашого приладу.

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

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

Приладдя	Застосування
Решітка	■ Форми для випічки ■ Форма для запіканок ■ Посуд ■ М'ясо, наприклад, печеня або шматки для гриля ■ Глибокозаморожені страви
Універсальне деко	■ Пироги з соковою начинкою ■ Випічка ■ 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 ■ Дрібне печиво
Air Fry та деко для гриля, емальоване перфороване	■ Запікання до хрумкої скоринки продуктів, які зазвичай готують у фритюрі, наприклад: картопля фрі. ■ Готування страв на грилі.
Термометр для печені	Точність процесу смаження або готування. → "Термометр для печені", Сторінка 15

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.

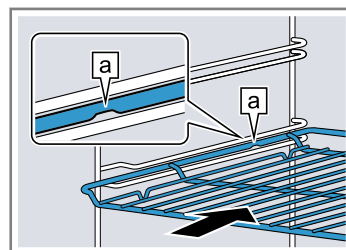
6.2 Встановлення приладдя у робочу камеру

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.

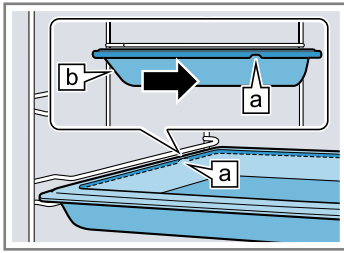
2. Приладдя слід вставляти між обома напрямними стійками рівня встановлення.

Решітка Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят приладу, а вигином **a** — вниз.



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

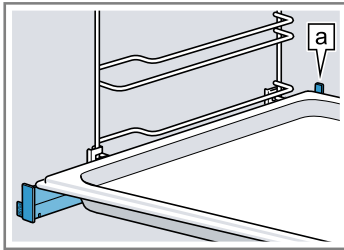
наприклад, універсальне деко або деко для випікання



Помістіть приладдя на вставлені висувні рейки.

Решітка та деко

Розмістіть приладдя таким чином, щоб воно увійшло в задній упор висувної системи.



Нотатка: Коли висувні рейки повністю всунуто або витягнуто, вони фіксуються залежно від типу приладу. Вивільніть висувні рейки зі свого положення, приклавши невеликий тиск.

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

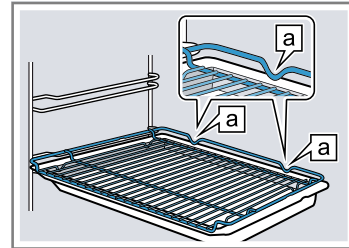
Нотатка: Виймайте з робочої камери приладдя, яке не знадобиться час експлуатації приладу.

Комбінування приладдя

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

- Покладіть решітку на універсальне деко так, щоб обидва розпірні елементи [a] розташовувалися на задній крайці універсального дека.
- 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: siemens-home.bsh-group.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. Очистіть прилад і приладдя.

7.1 Перше введення в експлуатацію

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

Нотатка: Можна також виконати налаштування за допомогою застосунку Home Connect. Коли прилад підключено, дотримуйтесь інструкцій у додатку.

- Увімкніть прилад кнопкою .
- ✓ З'являється перше налаштування.
- За потреби змініть налаштування.
Доступні налаштування:
 - Мова
 - Home Connect
 - Поточний час доби
 - Дата
- Перейдіть до наступного налаштування, натиснувши .
- Прогортуйте налаштування, за потреби змінюючи параметри.
- ✓ Після останнього налаштування на дисплеї відобразиться вказівка про те, що перше введення в експлуатацію завершено.
- Щоб перевірити прилад перед першим нагріванням, один раз відкрийте й закрийте дверцята приладу.

7.2 Очищення приладу перед першим використанням

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

- Вийміть з робочої камери документацію приладу і приладдя. Видаліть з приладу та з його зовнішньої частини залишки упаковки, такі як кульки стиропору та клейку стрічку.
- Протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою.
- Увімкніть прилад кнопкою .
- Виконання наступних налаштувань:

Вид нагрівання	Гаряче повітря 4D
Температура	максимальна
Тривалість	1 година

→ "Основні відомості про користування", Сторінка 12

- Увімкніть прилад.
 - Провітрюйте кухню під час нагрівання приладу.
- ✓ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється інформація про те, що режим закінчився.
- Вимкніть прилад кнопкою .
- Коли прилад охолоне, очистіть гладенькі поверхні у робочій камері лужним розчином і рушником.
- Ретельно очистіть приладдя лужним розчином та протріть його рушником або м'якою щіткою.

8 Основні відомості про користування

8.1 Ввімкнення приладу

- ▶ Увімкніть прилад, натиснувши .
- ✓ На дисплеї з'являється меню.

8.2 Вимкнення приладу

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

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

8.3 Початок роботи

Кожен режим необхідно запускати.

УВАГА

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

- ▶ Не починайте роботу приладу, якщо на дні робочої камери залишилася вода.
- ▶ Перед початком експлуатації витріть воду на дні робочої камери.
- ▶ Увімкніть режим роботи, натиснувши "Запуск".
- ✓ На дисплеї відобразяться налаштування.

8.4 Переривання режиму роботи

Ви можете перервати та відновити режим роботи.

1. Щоб перервати режим роботи, натисніть "Стоп".
2. Щоб продовжити режим роботи, натисніть "Запуск".

8.5 Налаштування режиму роботи

Після увімкнення приладу на дисплеї з'являється меню.

1. Щоб прокрутити різні опції, проведіть пальцем ліворуч чи праворуч на дисплеї.
2. Щоб обрати функцію, торкніться відповідної плити.
- ✓ Залежно від функції для вибору відображаються можливі значення налаштування або додаткові плити.
3. За потреби натисніть на іншу плитку.
4. Щоб змінити значення налаштування:
 - ▶ Проведіть пальцем по синьому рядку налаштування або натисніть відповідну точку на рядку налаштування.
 - ▶ Або натисніть  і введіть значення безпосередньо за допомогою цифрового поля, що з'явиться.
5. Увімкніть режим роботи, натиснувши "Запуск".
6. Якщо режим роботи завершено:
 - ▶ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим роботи.
 - ▶ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .

Порада: Ви можете зберегти свої налаштування як "Обране"☆ і використовувати їх повторно.

→ "Обране", Сторінка 19

8.6 Подовження часу роботи

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

1. Натисніть на "Змінити".
 - ▶ Залежно від режиму роботи можна за потреби змінити налаштування.
2. Увімкніть прилад, натиснувши .

8.7 Налаштування виду нагрівання та температури

1. Натисніть "Види нагрівання".
2. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
3. Встановіть температуру за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .

За потреби можна виконувати інші налаштування:

 - → "Швидке нагрівання", Сторінка 13
 - → "Функції часу", Сторінка 13
 - → "Функція вентилявання Хрумка скоринка", Сторінка 14
 - → "Термометр для печені", Сторінка 15
4. Увімкніть прилад, натиснувши "Запуск".
- ✓ Прилад починає розігріватися.
- ✓ На дисплеї відображаються значення налаштування та час з початку роботи режиму.
5. Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .

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

→ "Види нагрівання", Сторінка 8

Зміна виду нагрівання

Якщо ви змінили вид нагрівання, інші налаштування також скидаються.

1. Натисніть "Стоп".
2. Натисніть .
3. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
4. Заново налаштуйте режим і запустіть, натиснувши "Запуск".

Зміна температури

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

1. Натисніть на температуру.
2. Змініть температуру за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
3. Натисніть "Прийняти".

8.8 Відображення інформації

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

1. Натисніть .
- ✓ Якщо інформація доступна, вона відображається протягом декількох секунд.
2. Якщо вмісту багато, витирайте рухом вниз.
3. За потреби закрийте вказівку за допомогою X.

8.9 Підтримання в гарячому стані протягом тривалого періоду часу

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

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

1. Змініть основну установку «Освітлення» на «Завжди вимкнено».
→ "Основні параметри", Сторінка 20
2. Змініть основне установок «Індикація годинника» на «Увімк.».
3. Змініть основне налаштування «Акустичний сигнал» на «Дуже коротка тривалість».
Це означає, що світло в робочій камері завжди залишається вимкненим під час роботи і коли ви відкриваєте дверцята приладу. Відображення годинника не змінюється. Тривалість акустичного сигналу в кінці роботи зменшується.

4. Встановіть необхідний режим роботи.
→ "Налаштування режиму роботи", Сторінка 12
→ "Налаштування виду нагрівання та температури", Сторінка 12
5. Встановіть бажану тривалість в залежності від режиму роботи.
→ "Встановлення тривалості", Сторінка 13
→ "Функції часу", Сторінка 13
6. Встановіть поточний час "Завершення", коли прилад повинен завершити свою роботу.
→ "Встановлення часу завершення", Сторінка 14
→ "Функції часу", Сторінка 13
7. Поставте страву в робочу камеру до початку її розігрівання.
8. Увімкніть прилад.
✓ На дисплеї відображається час до старту.
✓ При досягненні часу початку прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість готування.
9. Коли робота режиму завершиться, вийміть страву із робочої камери. Прилад автоматично повністю вимикається прибл. через 15-20 хвилин.
Нотатка: При необхідності змініть основні налаштування ще раз.

9 Швидке нагрівання

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

Швидке нагрівання можна активувати для таких видів нагрівання:

- Гаряче повітря 4D 
- Верхнє/нижнє нагрівання 

9.1 Встановлення швидкого нагрівання

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

Нотатка: Налаштуйте тривалість, лише коли завершилося швидке нагрівання.

1. Встановіть придатний вид нагрівання та температуру від 100 °C.
Швидке нагрівання вмикається автоматично за встановленої температури від 200 °C.
2. Натисніть "Швидке нагрівання".
✓ На плитці зображено "Увімк.".
3. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
✓ Увімкнеться швидке нагрівання.
✓ Коли швидке нагрівання завершиться, пролунає сигнал. При "Швидке нагрівання" » відображається "Вимк.".
4. Поставте страву в робочу камеру.

Переривання швидкого нагрівання

- ▶ Натисніть "Швидке нагрівання".
- ✓ На дисплеї з'являється "Швидке нагрівання" » "Вимк.".

10 Функції часу

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

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

10.1 Встановлення тривалості

Ви можете встановлювати тривалість для режиму роботи до 24 годин.

Вимога: Режим роботи й температура або ступінь встановлені.

1. Натисніть "Тривалість".
2. Щоб встановити тривалість, натисніть відповідне значення часу, наприклад, індикацію годин "год" або хвилин "хв".
✓ Вибраний параметр позначено синім кольором.
3. Встановіть тривалість за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою .

4. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
- ✓ Прилад починає нагріватися, і починається зворотній відлік тривалості готування.
- ✓ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється інформація про те, що режим закінчився.
5. Якщо тривалість готування закінчилась:
 - ▶ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим роботи.
 - ▶ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .

Зміна тривалості готування

Ви можете змінити тривалість готування у будь-який момент.

1. Натисніть на тривалість.
2. Змініть тривалість за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
3. Натисніть "Прийняти".

Переривання часу

Можна у будь-який час перервати тривалість.

1. Натисніть на тривалість.
 2. Скиньте тривалість за допомогою .
- Нотатка:** Для режимів роботи, які завжди вимагають зазначення тривалості готування, прилад скидає тривалість на задане значення.
3. Натисніть "Прийняти".

10.2 Встановлення часу завершення

Прилад автоматично вмикається та вимикається у попередньо вибраний час закінчення. Для цього встановіть тривалість готування та визначте час закінчення режиму.

Вимоги

- Режим роботи й температура або ступінь встановлені.
 - Тривалість готування встановлено.
1. Натисніть на "Завершення".
 2. Перенесіть час за допомогою рядка налаштування або введіть безпосередньо за допомогою цифрового поля .
- За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою .
3. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
 - ✓ На дисплеї відображається час запуску. Прилад знаходиться у режимі очікування.
 - ✓ При досягненні часу початку прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість готування.
 - ✓ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.
 4. Після того, як час заданої тривалості готування мине:
 - ▶ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
 - ▶ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .

Зміна часу завершення

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

1. Натисніть "Зупинка".
2. Натисніть "Завершення".
3. Змініть поточний час за допомогою рядка налаштування або введіть безпосередньо за допомогою цифрового поля .
4. Натисніть "Start".

Скидання часу закінчення

Встановлений час можна видалити у будь-який момент.

1. Натисніть "Зупинка".
 2. Натисніть "Завершення".
 3. Скиньте час за допомогою .
- Нотатка:** У режимах роботи, які завжди вимагають встановлення тривалості, прилад скидає час, коли спливає тривалість, до наступного можливого часу.
4. Натисніть "Start".

10.3 Налаштування таймера

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

1. Натисніть кнопку .
2. Щоб встановити таймер, натисніть на дисплеї відповідне значення часу, наприклад, індикацію годин "год" або хвилин "хв".
- ✓ Вибране значення позначено синім кольором.
3. Встановлення будильника за допомогою  цифрового поля.
За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою .
4. Для запуску таймера натисніть "Start".
- ✓ Час таймера відраховується у зворотному порядку.
- ✓ Коли прилад вимкнено, таймер залишається видимим на дисплеї.
- ✓ Коли прилад увімкнено, на дисплеї відображаються налаштування поточного режиму роботи. Таймер відображається у рядку статусу.
- ✓ Коли час таймера спливе, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що час таймера вийшов.

Зміна налаштувань таймера

Можна в будь-який час змінити час таймера.

1. Натисніть кнопку .
2. Натисніть на "Зупинка".
3. Змініть налаштування таймера.
4. Натисніть на "Start".

Переривання роботи таймера

1. Натисніть кнопку .
2. Скиньте таймер, натиснувши .
3. Закрити, натиснувши на .

11 Функція вентиляювання "Хрумка скоринка"

Функція вентиляювання "Хрумка скоринка"  дозволяє видалити вологу з робочої камери, завдяки чому страви стають хрумкішими.

Зменшується кількість гарячої пари, яка може виходити при відкриванні дверцят приладу.

11.1 Відповідні режими нагрівання з функцією вентиляювання

Для функції вентиляювання підходять лише відповідні види нагрівання.

Ви можете використовувати функцію вентиляювання в таких режимах нагрівання:

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

11.2 Налаштування функції вентиляювання

Функцію вентиляювання можна увімкнути в будь-який час, навіть після початку роботи.

1. Встановіть відповідний вид нагрівання і температуру. При необхідності можна виконати додаткові налаштування і поєднати їх з функцією вентиляювання.

2. Натисніть "Хрумка скоринка".
- ✓ На плитці відображається "Увімк.".
 3. Увімкніть прилад, натиснувши "Запуск".
 - ✓ Прилад починає розігріватися.
 - ✓ На дисплеї з'являються значення налаштування.
4. Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .

Нотатка: Під час роботи може бути чути підсилений шум вентилятора.

Переривання функції вентиляювання

Ви можете відключити функцію вентиляювання в будь-який час.

- ▶ Натисніть на "Хрумка скоринка" .
- ✓ На дисплеї з'являється при "Хрумка скоринка"  "Вимк.".
- ✓ Прилад продовжує роботу без функції вентиляювання.

12 Термометр для печені

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

12.1 Відповідні види нагрівання з термометром

Для готування з термометром придатні лише певні види нагрівання.

Термометр можна використовувати для таких видів нагрівання:

- Гаряче повітря 4D 
- Верхнє/нижнє нагрівання 
- Нижнє нагрівання 
- Верхнє/нижнє нагрівання помірне 
- Помірне гаряче повітря 
- Гриль з конвекцією 
- Режим Піца 
- Підтримання страв у гарячому стані 
- Томління/слабке нагрівання 

12.2 Застосування термометру

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

Через невідповідний термометр може пошкодитися ізоляція.

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

УВАГА

Термометр може пошкодитися.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Термометр для печені гострий.

- ▶ Обережно поведіться з термометром для печені.

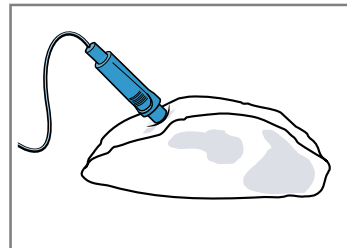
Нотатка: Якщо висувні рейки навішені на рівні 3, ви не зможете вставити термометр в робочу камеру. Відчепіть висувні рейки або навісьте їх на іншій висоті.

→ "Підвісні каркаси", Сторінка 30

1. Вставте термощуп у страву.

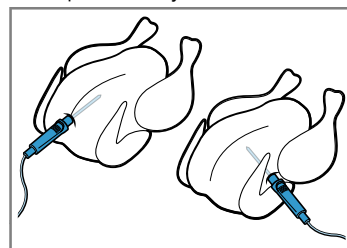
У термометра є три точки вимірювання. Слідкуйте за тим, щоб принаймні середня точка вимірювання входила у страву.

Тонкі шматки м'яса	Встановіть термощуп збоку у найтовстішу частину м'яса.
Товсті шматки м'яса	У м'ясо термощуп слід встановлювати зверху під нахилом до упору.



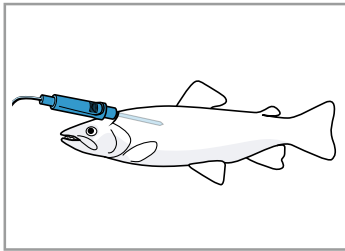
Нотатка: Якщо ви плануєте перевертати страву, вставте термощуп в бічну частину продукту, щоб його не довелося виймати при перевертанні.

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



Поверніть птицю та покладіть її грудкою вниз на решітку.

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



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

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

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

12.3 Налаштування термометра

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

Вимоги

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

1. Натисніть на "Види нагрівання".
2. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
3. Встановіть температуру робочої камери за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля . Налаштуйте температуру робочої камери принаймні на 10 °C вище, ніж внутрішня температура. Налаштуйте температуру робочої камери не вище 250 °C.

4. Натисніть на "Термометр".
5. Встановіть внутрішню температуру за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля . За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою

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

7. ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

Робоча камера, приладдя та термометр сильно нагріваються.

- ▶ Завжди виймайте гаряче приладдя або термометр із робочої камери за допомогою прихватки.

При досягненні внутрішньої температури:

- ▶ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
- ▶ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .
- ▶ Витягніть термометр з гнізда робочої камери.
- ▶ Витягніть термометр зі страви та з робочої камери.

Поради

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

Зміна температури

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

1. Натисніть на температуру робочої камери або внутрішню температуру продукту.
2. Змініть температуру за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
3. Натисніть на "Прийняти".

Зміна виду нагрівання

Якщо ви змінили вид нагрівання, інші налаштування також скидаються.

1. Натисніть "Зупинка".
2. Натисніть .
3. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
4. Заново налаштуйте режим і запустіть, натиснувши "Start".

12.4 Внутрішня температура різних продуктів

Тут ви знайдете орієнтовні значення внутрішньої температури різних продуктів. Орієнтовні значення залежать від якості та властивостей продуктів. Не використовуйте продукти глибокого замороження.

Птиця	Внутрішня температура, °C
Курча	80 - 85
Куряче філе	75 - 80
Качка	80 - 85
Качине філе, рожеве	55 - 60
Індичка	80 - 85
Філе індички	80 - 85
Гуска	80 - 90
Свинина	Внутрішня температура, °C
Свинячий зашийок	85 - 90
Свиняче філе, рожеве	62 - 70
Спинна свиняча вирізка, добре просмажена	72 - 80
Яловичина	Внутрішня температура, °C
Яловиче філе або ростбіф, з кров'ю	45 - 52
Яловиче філе або ростбіф, рожеві	55 - 62
Яловиче філе або ростбіф, добре просмажені	65 - 75

Телятина	Внутрішня температура, °C
Телятина для запікання або лопатка, пісний продукт	75 - 80
Телятина для запікання, лопатка	75 - 80
Теляча гомілка	85 - 90
Ягнятина	Внутрішня температура, °C
Стегно ягняти, з кров'ю	60 - 65
Стегно ягняти, добре просмажене	70 - 80

Ягнятина	Внутрішня температура, °C
Спинна частина ягняти, рожева	55 - 60
Риба	Внутрішня температура, °C
Риба, ціла тушка	65 - 70
Рибне філе	60 - 65
Інше	Внутрішня температура, °C
М'ясний рулет, будь-яке м'ясо	80 - 90

13 Страви

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

13.1 Посуд для страв

Результат готування залежить від властивостей та розміру посуду.

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

Непридатним є посуд з таких матеріалів:

- світлий полірований алюміній
- неглазурована глина
- пластмаса або пластмасові ручки

13.2 Параметри налаштування страв

Для оптимального приготування прилад використовує різні налаштування в залежності від страви.

Використовувані налаштування можна побачити на дисплеї. Деякі параметри можна налаштувати. Дотримуйтесь вказівок на дисплеї.

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

Поради та вказівки щодо налаштувань

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

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

Щоб викликати інформацію, натисніть . Деякі вказівки відображаються автоматично.

Програми

Для програм попередньо встановлені оптимальний вид нагрівання, температура та тривалість.

Для отримання оптимального результату приготування необхідно також встановити вагу, товщину або рівень приготування. Ви можете виконувати налаштування тільки в спеціальній зоні.

Якщо не вказано інше, встановіть загальну вагу страви.

Рекомендовані налаштування

В рекомендованих установках попередньо встановлено оптимальний вид нагрівання.

Попередньо встановлені температуру та тривалість можна регулювати.

Способи приготування

Для деяких страв ви можете самостійно вибрати оптимальний спосіб приготування.

Для традиційного приготування виберіть тип приготування з наступним параметром:

- класичний

Страва з термометром

Для деяких страв можна використовувати термометр .

Виберіть тип готування, що містить такий параметр:

- точний до градуса

Температуру та внутрішню температуру можна регулювати.

→ "Термометр для печені", Сторінка 15

Датчик випікання

Деякі страви підходять для приготування за допомогою датчика випікання . Вам не потрібно виконувати подальші налаштування.

Датчик випікання контролює процес випікання у робочій камері. Прилад самостійно регулює налаштування і припиняє роботу, коли страва готова.

Нотатки

- Не використовуйте датчик випікання, якщо страва вже попередньо запечена. Результат випікання буде некоректним.
- Не відчиняйте дверцята приладу протягом приблизно 5 хвилин після початку роботи з датчиком випікання. Режим випікання з сенсором скасовується. Якщо необхідно відчинити дверцята приладу, починайте процес приготування без датчика випікання або скасуйте режим і виконайте налаштування вручну. Слідкуйте за процесом приготування до готовності страви.
- Використовуйте темні металеві форми для випікання для отримання оптимального результату випікання.

УВАГА

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

- ▶ Забороняється застосовувати силіконові форми або плівки, кришки та приладдя з вмістом силікону.

- ▶ Забороняється класти предмети з силікону у робочу камеру.

Прогноз часу роботи, що залишився

Якщо прилад підключений до Home Connect, він може передбачити скільки часу залишилось до завершення процесу готування.

Час, що залишився до закінчення з'являється на дисплеї прибл. через 1 хвилину. Час, що залишився до закінчення обраховується та оновлюється в процесі готування.

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

13.3 Огляд страв

Викликавши режим роботи, ви можете побачити, які рецепти окремих страв доступні на приладі. Вибір страв залежить від комплектації вашого приладу.

Рецепти відсортовані за категоріями та стравами.

Нотатка: В основних установках ви можете відсортувати на дисплеї страви за регіональною ознакою.

→ "Основні параметри", Сторінка 20

Категорія	Страви
Датчик випікання	Пиріг Дрібне печиво Хліб, булочки Пікантні пироги, піца, французький пиріг (кіш) Напівфабрикати з картоплі Нотатка: Сюди включено тільки страви для приготування яких використовується датчик випікання.
Пиріг	Пиріг у формі Пироги на деку для випікання Дрібне печиво Печиво домашнє
Хліб, булочки	Хліб Булочки
Піці, пікантні пироги	Піца Пікантні пироги, французький пиріг (кіш)
Запіканки, суфле	Запіканка, пікантна, свіжі, готові інгредієнти Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки Лазанья, свіжа Лазанья, охолоджена Запіканка, солодка, свіжа Крамбл (фруктовий десерт) Суфле у порційних формочках Йоркширський пудинг
Птиця	Курча Качка, гуска Індичка
М'ясо	Свинина Яловичина Телятина

Категорія	Страви
	Ягнятина Дичина М'ясні страви
Риба	Риба, ціла тушка Рибне філе
Продукти глибокого заморожен-ня	Піца Булочки Запіканки Напівфабрикати з картоплі Птиця, риба
Гарніри, овочі	Овочі Страви з картоплі

13.4 Налаштування страви

1. Натисніть "Страви".
2. Натисніть на потрібну категорію.
3. Натисніть на потрібну страву.
4. Натисніть на потрібну страву.
Порада: Для деяких страв ви можете самостійно вибрати оптимальний спосіб приготування.
→ "Параметри налаштування страв", Сторінка 17
- ✓ На дисплеї відобразяться налаштування для страви.
5. За потреби скоригуйте налаштування.
Залежно від страви ви можете регулювати лише певні налаштування.
→ "Параметри налаштування страв", Сторінка 17
6. Щоб отримати інформацію, наприклад, про приладдя та рівень встановлення, натисніть на .
7. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
- ✓ Прилад починає нагріватися, і починається зворотній відлік тривалості готування.
- ✓ Для страв з датчиком випікання або при використанні термометра (залежно від оснащення приладу) тривалість не відображається. На дисплеї відображаються значення налаштування та час з початку роботи режиму. Якщо ваш прилад з'єднано з Home Connect, для деяких страв відображається прогнозований час, що залишився.
→ "Прогноз часу роботи, що залишився", Сторінка 18
- ✓ Коли страва буде готова, пролунає сигнал. Прилад перестає розігріватися.
8. Якщо час приготування закінчився:
 - ▶ За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
 - ▶ Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .

13.5 Автоматична функція вимкнення

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

14 Функція пошуку "cookControl"

"cookControl" це інтелектуальна функція пошуку. Введіть назву страви, яку ви хочете приготувати, і прилад підка-

же вам найбільш підходящу запрограмовану страву або збережене налаштування для вашої страви.

→ "Страви", Сторінка 17

→ "Обране", Сторінка 19

Нотатки

- Залежно від типу приладу/версії програмного забезпечення вашого приладу, ви повинні спочатку завантажити цю функцію у ваш пристрій. Дізнайтесь більше в додатку Home Connect.
- Якщо ви хочете прокручувати меню запрограмованих страв вручну, змініть основні налаштування "cookControl" відповідним чином. Замість функції пошуку "cookControl" в меню відображається функція "Страви".
→ "Страви", Сторінка 17
→ "Основні параметри", Сторінка 20

14.1 Налаштування функції пошуку

Дотримуйтесь варіантів вибору та інформації в меню «Що ви хочете приготувати?».

Вимога: Будь ласка, зверніть увагу на інформацію про страви, посуд та варіанти сервірування.

→ "Страви", Сторінка 17

1. У меню натисніть «Що бажаєте приготувати?».
- ✓ На дисплеї відображається рядок пошуку, категорії страв, а також список збережених улюблених і нещодавно вибраних страв.
2. Щоб вибрати страву безпосередньо, натисніть на категорію або на страву у списку.
3. Щоб знайти страву, натисніть на рядок пошуку та введіть страву за допомогою клавіатури.
Коли ви вводите текст, прилад пропонує відповідну страву.

4. Коли з'явиться відповідна страву, натисніть на неї.
5. Залежно від страви, налаштування можна змінювати конкретне .
6. Щоб отримати інформацію, наприклад, про приладдя та рівень встановлення, натисніть на .
7. Якщо у рядку стану відображається символ попереднього нагрівання , зачекайте, доки попереднє нагрівання завершиться, а потім поставте страву в робочу камеру.
8. Якщо у рядку стану символ попереднього нагрівання  перекреслений, страву можна відразу ставити в робочу камеру.
9. Запустіть роботу режиму, натиснувши "Запуск".
✓ Прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість.
✓ Для страв з датчиком випікання або при використанні термометра (залежно від оснащення приладу) тривалість не відображається. На дисплеї відображаються значення налаштування та час з початку роботи режиму. Якщо ваш прилад з'єднано з Home Connect, для деяких страв відображається прогнозований час, що залишився.
→ "Прогноз часу роботи, що залишився", Сторінка 18
- ✓ Коли страву буде готова, пролунає сигнал. Прилад перестане розігріватися.
→ "Автоматична функція вимкнення", Сторінка 18
10. Після того, як час заданої тривалості готування мине:
 - За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
 - Коли страву буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .

15 Обране

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

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

15.1 Збереження обраного

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

1. Поруч з назвою режиму роботи натисніть ☆.
2. При необхідності змініть назву обраного за допомогою клавіатури на дисплеї.
3. Натисніть на "Прийняти".

15.2 Вибір обраного

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

1. Натисніть на "Обране".
2. Натисніть на необхідне обране.
3. При необхідності ви можете змінити налаштування.
4. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
- ✓ На дисплеї з'являються значення налаштування.

Нотатка

Зважайте на інформацію щодо різних режимів роботи:

- → "Функція вентилявання Хрумка скоринка", Сторінка 14
- → "Термометр для печені", Сторінка 15

15.3 Зміна обраного

Ви можете змінити своє збережене обране у будь-який момент.

1. Натисніть на "Обране".
2. Натисніть на необхідне обране.
3. Поруч з назвою обраного натисніть .
4. Зміна налаштувань або назви обраного.
5. Підтвердіть зміни.

Сортування обраного

1. Натисніть на "Обране".
2. Натисніть на назву "Обране" поряд з .
3. Натисніть і утримуйте плитку потрібного обраного і перетягніть її в потрібне місце.

Видалення обраного

1. Натисніть на "Обране".
2. Натисніть на бажане обране ★.
3. Підтвердіть видалення.

16 Захист від доступу дітей

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

16.1 Активація функції «Блокування від доступу дітей»

- Функцію «Блокування від доступу дітей» можна активувати при увімкненому та вимкненому приладі.
- Щоб активувати функцію «Блокування від доступу дітей», протягом прибіл. 4 секунд натискайте .
 - На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.
 - Панель управління заблокована. Прилад можна лише вимкнути за допомогою .
 - Починає світитись символ .

16.2 Деактивація функції «Блокування від доступу дітей»

- Блокування від доступу дітей можна скасувати у будь-який час.
- Щоб деактивувати функцію «Блокування від доступу дітей», протягом прибіл. 4 секунд натискайте .
 - На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.

17 Основні параметри

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

17.1 Огляд основних установок

Тут наведено огляд основних параметрів і їхніх стандартних значень. Основні параметри залежать від комплектації приладу. Додаткову інформацію про окремі основні установки дисплея можна отримати за допомогою кнопки .

Основні установки	Вибір
Мова	Див. вибір на приладі
Home Connect	З'єднання духової шафи з мобільним кінцевим пристроєм і дистанційне керування. → "Home Connect ", Сторінка 21
Поточний час	Поточний час у форматі 24 год
Дата	Поточна дата у форматі ДД.ММ.РРРР
Дисплей	Вибір
Яскравість	■ Рівні 1, 2, 3, 4 та 5 ¹
Індикація часу	■ Увімкн., частково обмежено ■ Увімкн. (це налаштування збільшує споживання енергії) ■ Вимкн ¹
Тип годинника	■ Цифровий + дата ¹ ■ Цифровий ■ Аналог+дата ■ Аналоговий
Регулювання	■ Вирівнювання дисплею по горизонталі і вертикалі
Звук	Вибір
Звук натискання	■ Увімк ¹ ■ Вимк
Гучність	■ Рівні 1, 2, 3, 4 та 5 ¹

Звук	Вибір
Звуковий сигнал	■ Дуже коротка тривалість ■ Коротка тривалість ■ Середня ¹ ■ Довга тривалість
Налаштування приладу	Вибір
Інерційний хід вентилятора	■ Мінімум ■ Рекомендовано ¹ ■ Тривалий ■ Дуже тривалий
Висувний механізм	■ Дообладнано (для 2 і 3-рівневого висувного механізму) ■ Не дообладнано (для підвісних каркасів та 1-рівневого висувного механізму) ¹
Освітлення	■ Вмикається під час приготування їжі і відкриванні дверцят ¹ ■ Лише при відкриванні дверцят ■ Завжди вимк
Персоналізація	Вибір
Логотип марки	■ Індикація ¹ ■ Не показувати
Робота після вмикання	■ Головне меню ¹ ■ Види нагрівання ■ Страви ■ Обране
Час приготування, що минув	■ Індикація ¹ ■ Не показувати
Страви	■ Всі ¹ ■ Не свинина ■ Лише кошер
Страви регіональної кухні	■ Всі ¹ ■ Страви європейської кухні ■ Страви британської кухні

¹ Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

Персоналізація	Вибір
Блокування	- Блокування дверей + блокування кнопок - Лише блокування клавіш ¹ - Деактивовано
Автоматичне швидке нагрівання	- Увімк ¹ - Вимк
cookControl	- Прокручування страви вручну - Інтелектуальна функція пошуку ¹
Заводська конфігурація	Вибір
Заводська конфігурація	Відновити
Інформація про прилад	Інформація про прилад

17.2 Зміна основних установок

1. Торкніться у рядку статусу ⚙.
2. Натисніть на потрібну область основної установки.
3. Натисніть на потрібну основну установку.
4. Натисніть на потрібний параметр основної установки.
- ✓ Зміни застосовуються до більшості основних установок безпосередньо.
5. Щоб змінити інші основні установки, натисніть ←, поверніться назад і оберіть іншу основну установку.
6. Щоб вийти з основних установок, поверніться до головного меню за допомогою X або вимкніть прилад, натиснувши ⏻.
- ✓ Всі зміни збережені в пам'яті.

Нотатка: Після відключення струму зміни зберігаються в основних установках.

18 Home Connect

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

Нотатки

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

18.1 Налаштування Home Connect

Вимоги

- Прилад підключений до електромережі та увімкнений.

18.2 Налаштування Home Connect

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

Основна установка	Доступні налаштування	Пояснення
Home Connect Assistant	Запуск функції Assistant Роз'єднання	Ви можете використовувати Home Connect Assistant, щоб підключити прилад до застосунку Home Connect. Нотатка: При першому використанні Home Connect Assistant доступно лише налаштування "Запуск Assistant".

- У вас є мобільний кінцевий пристрій, наприклад смартфон, із новою версією операційної системи iOS або Android.
 - На місці встановлення прилад приймає сигнал домашньої мережі WLAN (Wi-Fi).
 - Мобільний кінцевий пристрій і ваш прилад перебувають в межах сигналу WLAN вашої домашньої мережі.
1. Відскануйте наступні QR-коди.



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

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

¹ Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

Основна установка	Доступні налаштування	Пояснення
Wi-Fi	Увімк. Вимк.	За допомогою Wi-Fi ви можете вимкнути підключення до мережі вашого приладу. Після успішного підключення ви можете відключити Wi-Fi і не втратити докладні дані. Щойно ви знову активуєте Wi-Fi, прилад підключиться автоматично. Нотатка: У режимі очікування з підключенням до мережі приладу потрібно максимум 2 Вт.
Стан дистанційного керування	Моніторинг Дистанційний запуск вручну Постійний дистанційний запуск	У програмі моніторингу можна відображати лише робочий стан приладу. При переході з режиму відстеження або постійного дистанційного запуску на ручний дистанційний запуск, ви щоразу маєте вмикати дистанційний запуск. Відчинити дверцята приладу можна протягом 15 хвилин після активації функції дистанційного запуску. Це не деактивує функцію дистанційного запуску. Через 15 хвилин ручний дистанційний запуск деактивується при відкритті дверцят пристрою. Використовуючи функцію постійного віддаленого запуску, ви можете віддалено запускати і керувати пристроєм в будь-який час. Якщо ви часто керуєте приладом дистанційно, є сенс встановити постійний дистанційний запуск.

18.3 Керування приладом за допомогою застосунку Home Connect

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.

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

Вимоги

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

1. Щоб активувати ручний дистанційний запуск, натисніть .

Підтвердження на духовій шафі необхідне лише в разі переходу з режиму відстеження або постійного дистанційного запуску на ручний дистанційний запуск. Для постійного дистанційного запуску не потрібне підтвердження на духовій шафі.

2. Прийміть налаштування у застосунку Home Connect та відправте на прилад.

Нотатки

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

18.4 Оновлення ПЗ

Функція оновлення ПЗ оновлює програмне забезпечення вашого приладу, наприклад, для оптимізації, усунення помилок, оновлення з метою безпеки, а також додаткових функцій і послуг. Це може призвести до незначних змін у відображенні та роботі дисплея.

Передумова: необхідно бути зареєстрованим користувачем Home Connect, мати інстальований застосунок на своєму кінцевому мобільному пристрої і підключитися до сервера Home Connect.

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

Ви можете знайти поточну версію програмного забезпечення в додатку Home Connect в розділі інформації про прилад.

Нотатки

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

18.5 Дистанційна діагностика

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

Порада: Для отримання додаткової інформації та вказівок щодо наявності віддаленої діагностики у вашій

країні див. розділ сервісної служби/підтримки на місцевому веб-сайті: www.home-connect.com.

18.6 Захист даних

Дотримуйтеся вказівок щодо захисту даних.

Під час першого підключення приладу до мережі, що має доступ до Інтернету, прилад передає на сервер Home Connect такі дані для першої реєстрації:

- унікальний ідентифікатор приладу (складається з ключів приладу, а також MAC-адреси встановленого модуля зв'язку Wi-Fi).

- сертифікат безпеки модуля зв'язку Wi-Fi (для інформаційно-технічної безпеки з'єднання).
- поточну версію програмного та апаратного забезпечення побутового приладу.
- стан можливого скидання до заводських установок.

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

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

19 Чищення та догляд

19.1 Засоби для очищення

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

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

УВАГА

Непридатні засоби для очищення пошкоджують поверхні приладу.

- ▶ Не використовуйте гострі чи абразивні очисні засоби.
- ▶ Не застосовуйте засоби для очищення, що мають високий вміст спирту.

- ▶ Не застосовуйте жорсткі або металеві губки.
- ▶ Забороняється використовувати спеціальні очищувачі для теплого чищення.

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

- ▶ Не використовуйте засіб для очищення духовок у теплій робочій камері.

- ▶ Перед наступним розігріванням повністю видаліть залишки з робочої камери і дверцят робочої камери.

При змішуванні різні засоби для очищення можуть вступити в хімічну реакцію.

- ▶ Заборонено змішувати очисні засоби.

- ▶ Ретельно видаляйте залишки засобів.

Сіль, що міститься в нових губчастих серветках, може пошкодити поверхні.

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

Відповідні очисні засоби

Для очищення поверхонь приладу використовуйте тільки придатні очисні засоби.

Дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.

→ "Чищення приладу", Сторінка 24

Передня сторона приладу

Поверхня	Відповідні засоби для чищення	Вказівки
Поверхні з нержавіючої сталі	■ Гарячий лужний розчин ■ Спеціальні засоби для догляду за високоякісною сталлю для очищення нагрітих поверхонь	Щоб запобігти корозії, відразу ж видаляйте плями вапна, жиру, крохмалю і яєчного білка з поверхонь з нержавіючої сталі. Наносьте засіб для догляду за високоякісною сталлю тонким шаром.
Пластикові або вкриті лаком поверхні	■ Гарячий лужний розчин	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла. Щоб запобігти появі плям, які неможливо видалити, відразу витирайте засіб для видалення накипу при потраплянні на поверхню.
Скляні поверхні	■ Гарячий лужний розчин	Не використовуйте шкребки для чищення скла.

Дверцята приладу

Область	Відповідні засоби для чищення	Вказівки
Скло дверцят	■ Гарячий лужний розчин ■ Засіб для очищення духовок ■ Спіраль із нержавіючої сталі	Не використовуйте шкребки для чищення скла. Порада: Для ретельнішого очищення зніміть скло дверцят. → "Дверцята приладу", Сторінка 27

Область	Відповідні засоби для чищення	Вказівки
Внутрішня рама дверей виготовлена з високоякісної сталі	Очисник високоякісної сталі	Знебарвлення можна видалити за допомогою очисного засобу для нержавіючої сталі. Не застосовуйте засоби для догляду за високоякісною сталлю.
Ручка дверцят	Гарячий лужний розчин	Щоб запобігти появі плям, які неможливо видалити, відразу витирайте засіб для видалення накипу при потрапленні на поверхню.

Робоча камера

Область	Відповідні засоби для чищення	Вказівки
Емальовані поверхні	- Гарячий лужний розчин - Розчин оцту - Засіб для очищення духовок - Спіраль із нержавіючої сталі	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Залиште дверцята приладу після очищення відкритими, щоб робоча камера висохла. Нотатки - Найкраще застосовувати функцію очищення. → "Функція очищення Піроліз activeClean", Сторінка 25 - За дуже високих температур емаль може вигоряти, внаслідок чого її колір може незначним чином змінитися. Це не впливає на функціонування приладу. - Крайки тонкого дека не повністю вкриті емаллю і можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується. - Залишки харчових продуктів можуть утворити білий наліт на емальованих поверхнях. Цей наліт не є небезпечним для здоров'я. Це не впливає на функціонування приладу. Його можна видалити лимонною кислотою.
Підвісні каркаси	- Гарячий лужний розчин - Спіраль із нержавіючої сталі	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Нотатка: Від'єднайте підвісні каркаси для ретельного очищення. → "Підвісні каркаси", Сторінка 30
Висувн. механізм	Гарячий лужний розчин	При стійких забрудненнях скористайтеся щіткою. Щоб не видалити густе мастило, очищуйте висувні напрямні у складеному стані. Не мийте його у посудомийній машині. Нотатка: Від'єднайте систему напрямних для ретельного очищення. → "Підвісні каркаси", Сторінка 30
Приладдя	- Гарячий лужний розчин - Засіб для очищення духовок - Спіраль із нержавіючої сталі	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Емальоване приладдя можна мити у посудомийній машині.
Термометр	Гарячий лужний розчин	При стійких забрудненнях скористайтеся щіткою. Не мийте його у посудомийній машині.

19.2 Чищення приладу

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть загорітись.

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

Вимога: Зважайте на вказівки щодо очисних засобів.

→ "Засоби для очищення", Сторінка 23

- Очищуйте прилад гарячим лужним розчином і ганчіркою для посуду.

- ▶ Для деяких поверхонь можна використовувати альтернативні очисні засоби.

→ "Відповідні очисні засоби", Сторінка 23

- Витріть насухо м'яким рушником.

20 Функція очищення "Піроліз activeClean"

З функцією очищення "Піроліз activeClean" робоча камера очищується майже автоматично. Очищуйте робочу камеру з функцією очищення раз на 2-3 місяці. За потреби можна застосовувати функцію очищення частіше. Споживання електроенергії при виконанні функції очищення становить приблизно 3,9 - 4,8 кіловат-годин.

20.1 Підготовка приладу до очищення

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.

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

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

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

В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

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

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

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

1. Вийміть з робочої камери приладдя та посуд. Одночасно можна очищувати підвісні каркаси та телекопічні механізми.

Порада: Також зніміть підвісні каркаси, щоб заощадити енергію та досягти кращого результату очищення робочої камери.

→ "Підвісні каркаси", Сторінка 30

2. Видаліть сильні забруднення з робочої камери та підвісних каркасів.

Грубі забруднення можуть в'їдатися, що ускладнює їх видалення.

3. Очистіть дверцята приладу з внутрішньої сторони і поверхні робочої камери навколо ущільнення дверцят м'якою тканиною, змоченою в лужному розчині. Не можна знімати або терти ущільнення дверцят. Для видалення сильних забруднень на внутрішньому склі дверцят використовуйте засіб для очищення духовок.

4. Вийміть предмети з робочої камери. Робоча камера повинна бути порожньою до підвісних каркасів.

20.2 Налаштування функції очищення

Під час роботи функції очищення провітрюйте кухню.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека шкоди здоров'ю!

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

пара, що може спричинити подразнення слизових оболонок.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

В режимі очищення робоча камера сильно нагрівається.

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

⚠ В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

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

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

Вимога:

→ "Підготовка приладу до очищення", Сторінка 25

1. Натисніть "Очищення".
2. Натисніть "Піроліз activeClean".
3. Натисніть "Ступінь" та встановіть режим очищення.

Режим очищення	Ступінь очищення	Тривалість у годинах
1	Легкий	Прибл. 2:15
2	Високий	Прибл. 2:30

Тривалість не можна змінити.

Ви можете зсунути час, до якого має закінчитися встановлений режим.

→ "Встановлення часу завершення", Сторінка 14

4. Натисніть "Start".
- ✓ На дисплеї з'являється вказівка про необхідну підготовку до запуску функції очищення.
5. Підтвердіть вказівку.
- ✓ Функція очищення запускається, і починається зворотній відлік тривалості.
- ✓ Задля вашої безпеки після досягнення певного температурного рівня дверцята робочої камери автоматично блокуються. На дисплеї з'являється .
- ✓ Коли очищення завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.
6. Вимкніть прилад кнопкою .
7. .

→ "Підготовка приладу до роботи після виконання функції очищення", Сторінка 25

Відміна режиму очищення

Після запуску режиму очищення функцію очищення більше не можна призупинити або змінити.

- ▶ Щоб відмінити функцію очищення, вимкніть прилад, натиснувши .

20.3 Підготовка приладу до роботи після виконання функції очищення

1. Залиште прилад охолонути.

2. Видаліть попіл, що залишився у робочій камері, на опорних стійках та біля дверцят приладу.
→ "Чищення та догляд", Сторінка 23
3. Витягніть висувні механізми кілька разів і вставте. Під час виконання функції очищення висувні механізми можуть змінити колір. Ці зміни кольору не впливають на функціонування приладу.
4. Видаліть білі відкладення лимонною кислотою.

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

Нотатка: Рамка на внутрішній стороні дверцят приладу або інші деталі з нержавіючої сталі змінюють колір під час виконання функції очищення. Ці зміни кольору не впливають на функціонування приладу. Їх можна видалити засобом для очищення виробів з нержавіючої сталі.

21 Програма підтримання чистоти "humidClean"

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

21.1 Встановлення програми підтримання чистоти

ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опарювання!

З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

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

Вимога: Робоча камера повністю охолола.

1. Вийміть приладдя з робочої камери.

2. **УВАГА** – Дистильована вода у робочій камері спричиняє корозію.

- ▶ Не використовуйте дистильовану воду.

Змішайте 0,4 л води з краплею мийного засобу і налейте на дно робочої камери по центру.

3. Натисніть "Очищення".

4. Натисніть "humidClean".

Тривалість не можна змінити.

5. Натисніть "Start".

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

6. Підтвердіть вказівку.

- ✓ Програма підтримки чистоти запускається, і починається зворотній відлік тривалості.

- ✓ Коли програма підтримки чистоти завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що режим закінчився.

7. Вимкніть прилад кнопкою .

8. .

→ "Очищення робочої камери після програми підтримки чистоти", Сторінка 26

21.2 Очищення робочої камери після програми підтримки чистоти

УВАГА

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

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

1. Залиште прилад охолонути.

2. Зберіть воду, що залишилась в робочій камері, за допомогою всмоктуючої губки.

3. Гладенькі емальовані поверхні у робочій камері очищуйте ганчіркою для миття або м'якою щіткою. Залишки, що в'їлися, видаляйте металевим шкребок зі скрученої спіралі з високоякісної сталі.

4. Вапняні відкладення видаліть ганчіркою, змоченою в оцті, а потім змийте чистою водою.

5. Витріть робочу камеру м'яким рушником.

6. Щоб робоча камера повністю висохла, залиште дверцята приладу відчиненими приблизно на 1 годину або скористуйтеся функцією "Сушіння".

→ "Регулювання сушіння", Сторінка 26

22 Функція сушіння

УВАГА

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

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

22.1 Висушити робочу камеру

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

1. Залиште прилад охолонути.

2. Видаліть з робочої камери бруд.

3. Витріть воду у робочій камері.

4. Висушіть робочу камеру.

- ▶ Щоб робоча камера висохла, залиште дверцята приладу відчиненими на 1 годину.

- ▶ Щоб використовувати функцію "Функція сушіння", встановіть "Функція сушіння".

→ "Регулювання сушіння", Сторінка 26

Регулювання сушіння

Вимога:

→ "Висушити робочу камеру", Сторінка 26

1. Натисніть "Очищення".

2. Натисніть "Функція сушіння".

Тривалість неможливо змінити.

3. Натисніть "Запуск".
- ✓ На дисплеї з'являється вказівка про необхідні підготовчі дії до сушіння.
4. Підтвердіть вказівку.
- ✓ Сушіння запускається, і починається відлік тривалості.
- ✓ Коли сушіння завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що режим закінчився.

5. Вимкніть прилад кнопкою .
6. Щоб повністю висушити робочу камеру, відчиніть дверцята приладу та залиште їх відчиненими на 1-2 години.

23 Дверцята приладу

Для ретельного очищення дверцят приладу їх можна розібрати.

Нотатка: Подальша інформація:

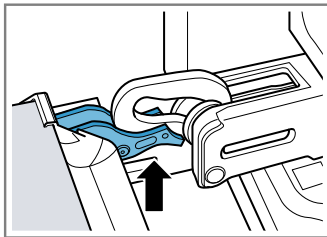


23.1 Демонтаж дверцят приладу

Нотатка: Залежно від типу приладу ручки дверцят можна заглиблювати.

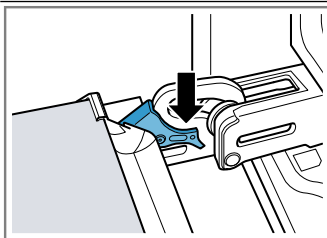
1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Відкрийте фіксатори на лівій та правій петлі.

Фіксатор відкритий



Петля зафіксована та не може закритися.

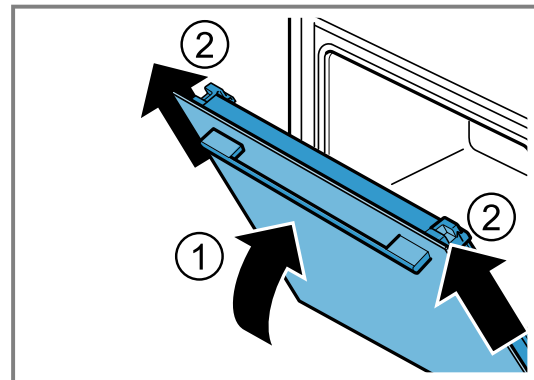
Фіксатор закритий



Дверцята приладу заблоковано, їх не можна зняти.

- ✓ Фіксатори відкриті. Петлі зафіксовані та не можуть закритися.

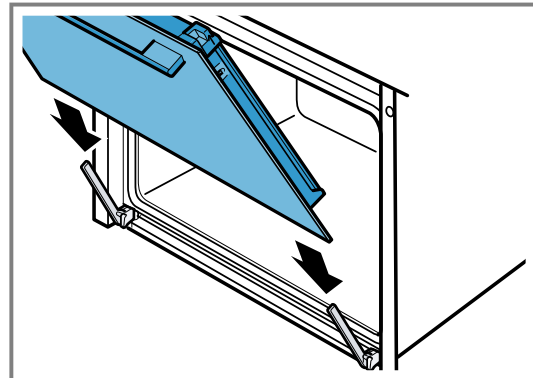
3. Закрийте дверцята до упору ①. Обхопіть дверцята приладу обома руками ліворуч та праворуч і потягніть вгору ②.



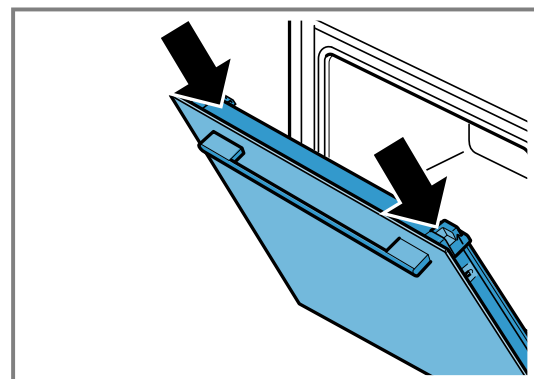
4. Обережно покладіть дверцята приладу на рівну поверхню.

23.2 Встановлення дверцят

1. **Нотатка:** Стежте, щоб дверцята приладу входили у петлі без опору.

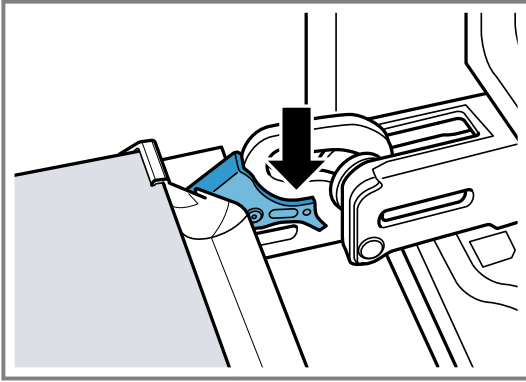


2. Посуньте дверцята приладу двома руками до упору.



3. Повністю відкрийте дверцята приладу.

4. Закрийте фіксатори на лівій та правій петлі.



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

5. Зачиніть дверцята приладу.

23.3 Демонтаж скла дверцят

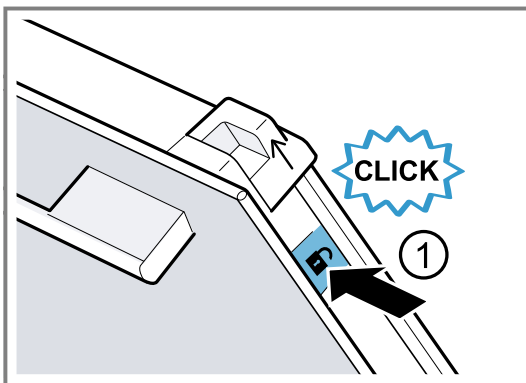
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

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

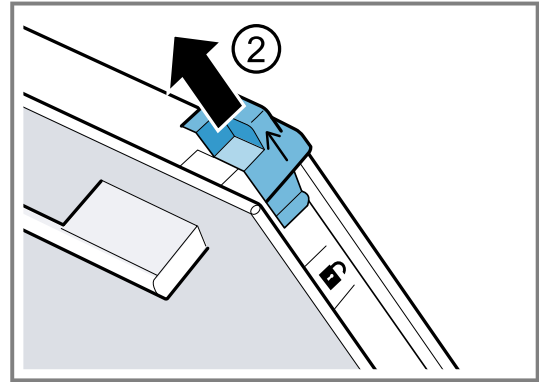
- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.
- Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.
- ▶ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

Нотатка: Залежно від типу приладу, прилад має металеву планку для відкривання.

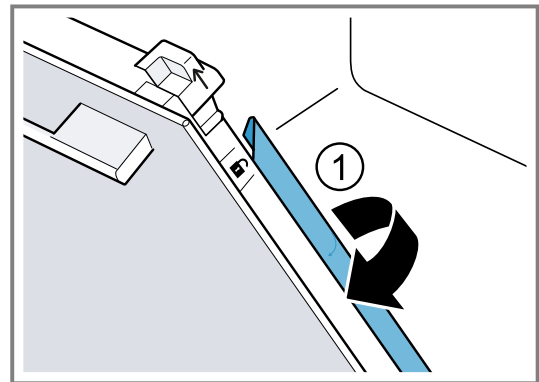
1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
 2. Відкривання фіксаторів на лівій та правій петлі
- ✓ Фіксатори відкриті. Петлі зафіксовані та не можуть закритися.
3. Закрийте дверцята до упору.
 4. Натискайте на ліву і праву зони натискання ① до клацання.



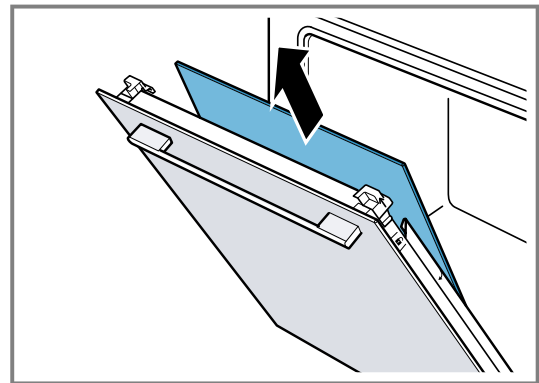
5. Підніміть два рухомих ковпачка вгору в напрямку стрілки ②.



6. Витягніть внутрішнє скло під кутом вгору і акуратно покладіть його на рівну поверхню.
7. Залежно від типу пристрою, відкрийте ліву та праву металеві планки в напрямку стрілки ①.



8. Витягніть перше і друге проміжне скло під кутом вгору і акуратно покладіть його на рівну поверхню.



9. ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

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

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

10. Очистіть дверцята приладу.

→ "Відповідні очисні засоби", Сторінка 23

11. Висушіть скло дверцят та вставте на місце.

Нотатка: Рамка на внутрішній стороні дверцят приладу або інші деталі з нержавіючої сталі змінюють колір під час виконання функції очищення. Ці зміни кольору не впливають на функціонування приладу. Їх можна видалити засобом для очищення виробів з нержавіючої сталі.

23.4 Встановлення скла дверцят

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

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

► Не просовуйте руки в область шарнірів.

Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

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

Нотатка

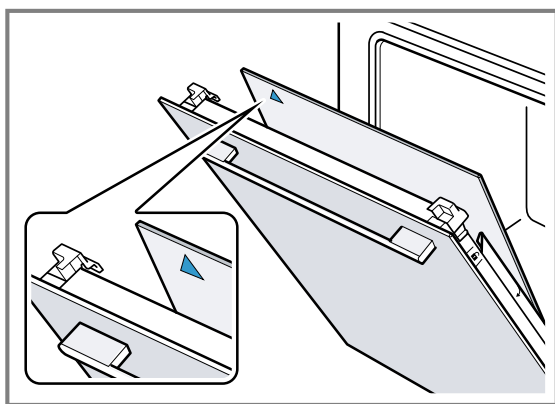
Залежно від типу приладу

- металеву планку для закривання,
- або два різні проміжні скла.

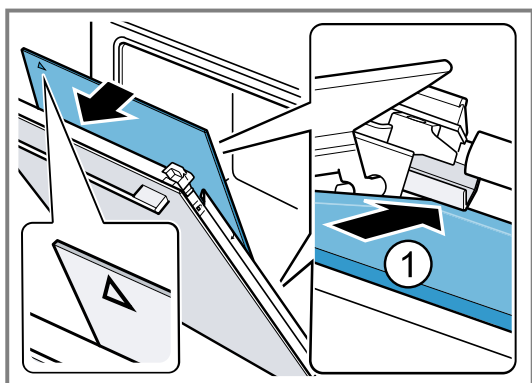
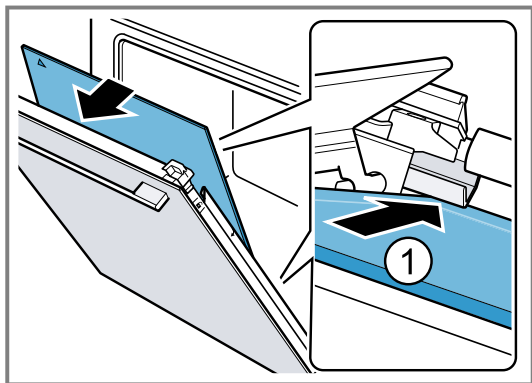
Проміжне скло позначене символом трикутника.

Спочатку встановіть проміжне скло з незафарбованим трикутником △, потім проміжне скло із зафарбованим трикутником ▲.

Слідкуйте за тим, щоб стрілка на проміжному склі знаходилася зліва вгорі.

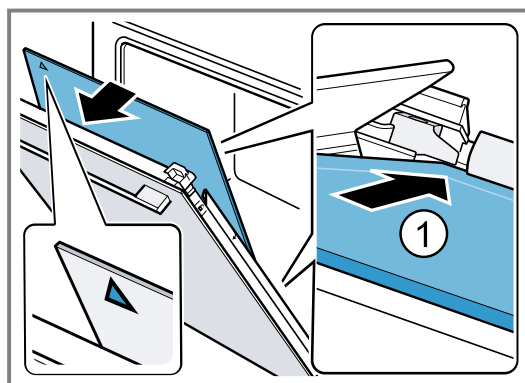
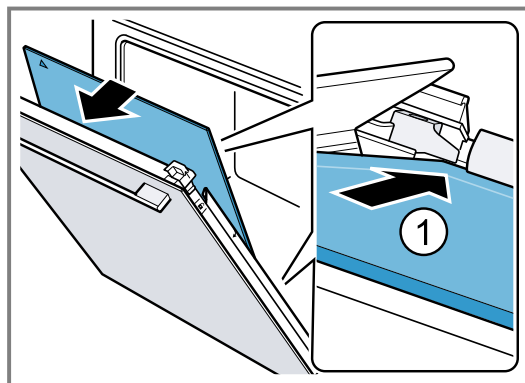


1. Вставте перше проміжне скло у нижній тримач ① і закріпіть його зверху.

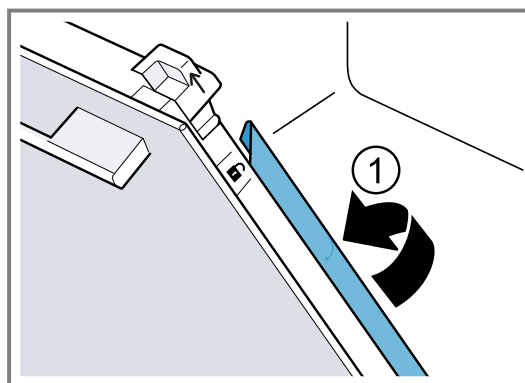


- ✓ Друге проміжне скло встановлюється автоматично поворотним рухом розпірного елементу.

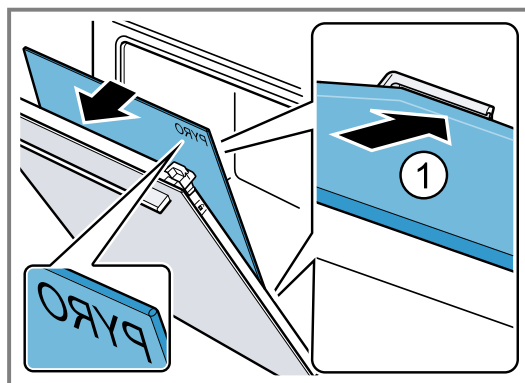
2. Вставте друге проміжне скло у середній тримач ① та закріпіть зверху.



3. Залежно від типу пристрою, закрийте металеву планку зліва і справа. ①.

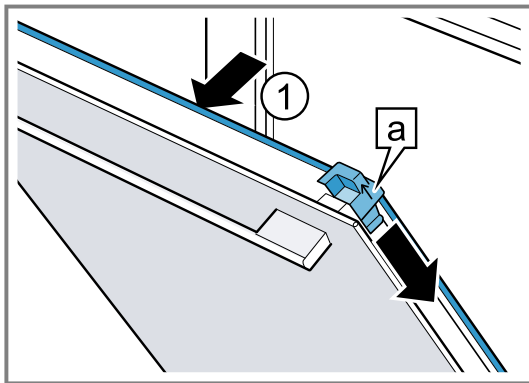


4. Просуньте внутрішнє скло в тримач ① та зафіксуйте зверху.



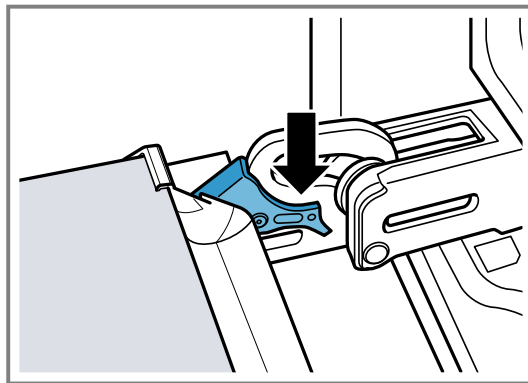
Напис «Руго» повинен добре читатись у верхній частині, як показано на малюнку.

5. Притисніть внутрішнє скло зверху ①. Натисніть обмежувач скла [a] донизу у напрямку стрілки.



6. Повністю відкрийте дверцята приладу.

7. Закривання фіксаторів на лівій та правій петлі



8. Зачиніть дверцята приладу.

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

24 Підвісні каркаси

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

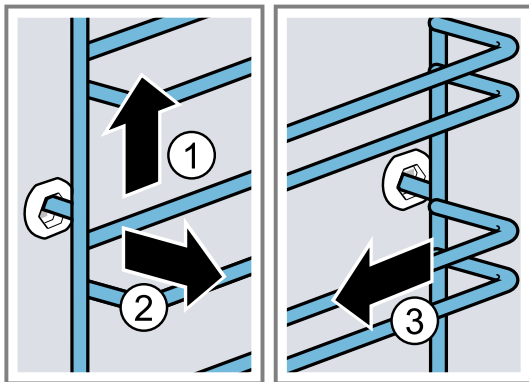
24.1 Зняття підвісних каркасів

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

Підвісні каркаси дуже сильно нагріваються

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

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



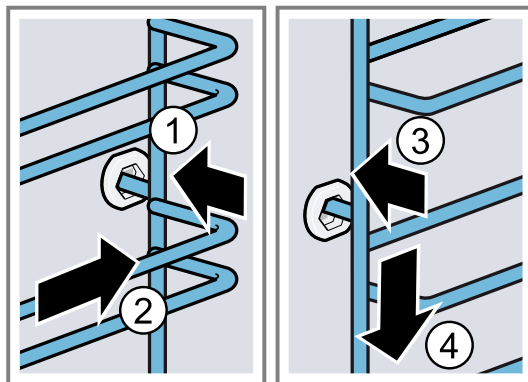
3. Очистіть підвісний каркас.
→ "Засоби для очищення", Сторінка 23

24.2 Встановлення підвісних каркасів

Нотатки

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

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



24.3 Зняття висувної напрямної

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

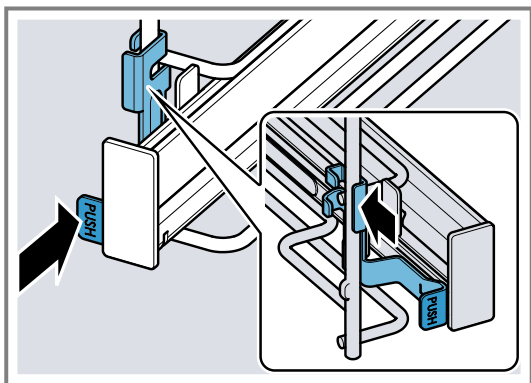
Підвісні каркаси дуже сильно нагріваються

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

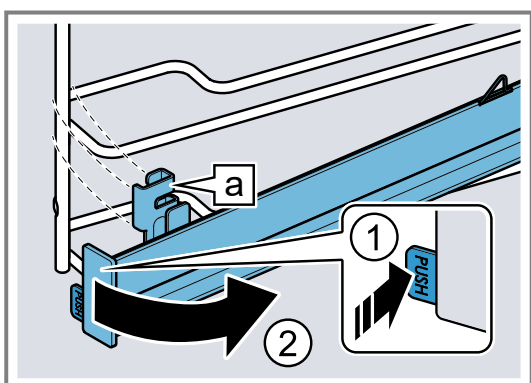
Нотатки

- Залежно від типу приладу потрібно налаштувати основні установки для використання телескопічних механізмів для приладів з підвісними каркасами та висувними напрямними.
→ "Основні параметри", Сторінка 20
- При необхідності на кожному рівні можуть бути встановлені висувні напрямні.
- За потреби всі рівні можна обладнати висувними напрямними.

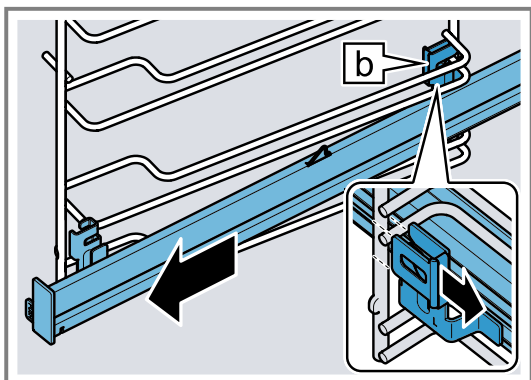
1. Натисніть кнопку **PUSH**, що знаходиться збоку від напрямної, і посуньте напрямну назад.



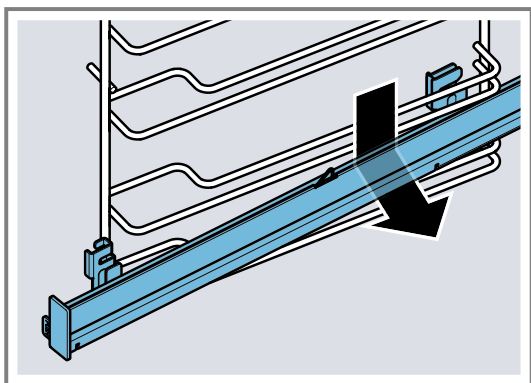
2. Утримуйте натиснутою кнопку **PUSH** ① і розкладіть напрямну назовні ②, до встановлення переднього тримача [a].



3. Витягніть планку вперед.



4. Зніміть висувну напрямну.



5. Очистіть висувну напрямну.
→ "Засоби для очищення", Сторінка 23

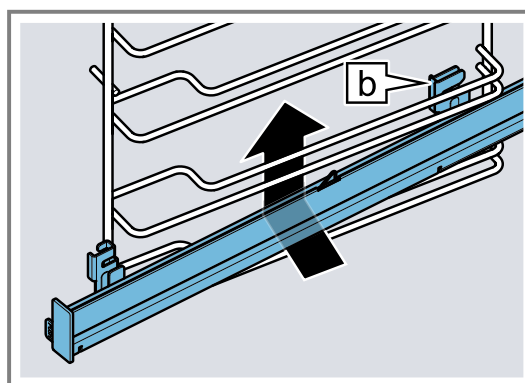
Нотатка: Подальша інформація:



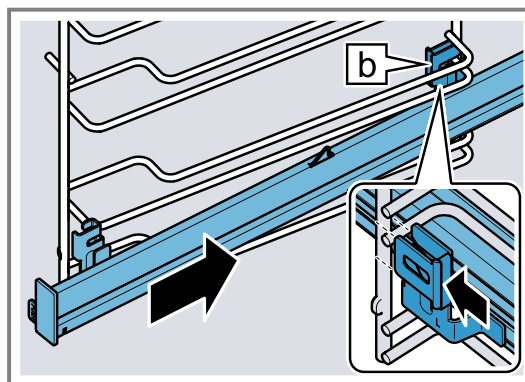
24.4 Навішування висувної напрямної

Нотатка: Висувні напрямні встановлюються лише праворуч або ліворуч. При підвішуванні стежте за тим, щоб їх можна було висунути вперед.

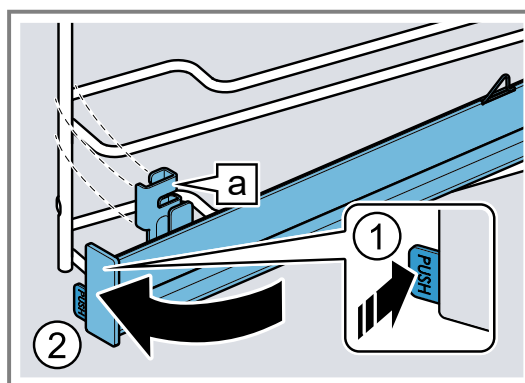
1. Встановіть висувну напрямну із заднім тримачем [b] знизу за двома напрямними стійками рівня встановлення і утримуйте в горизонтальному положенні.

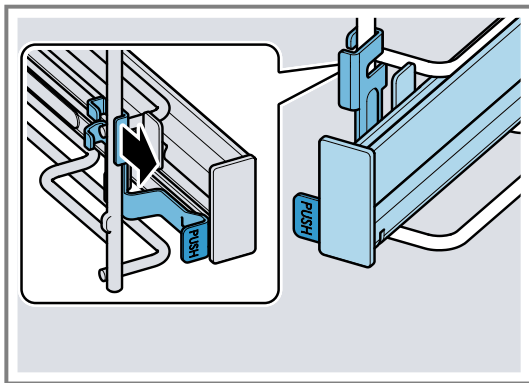


2. Направте напрямну по довжині відносно напрямних стійок ззаду і засуньте обидва тримача на нижній шток з обох сторін. Утримуйте вертикальний шток [b] з заднім тримачем.



3. Утримуйте натиснутою кнопку **PUSH** ① і складіть висувну напрямну всередину ②, так щоб тримач [a] опинився в нижньому штоці.



4. Відпустіть кнопку **PUSH**.

✓ Тримач зафіксується.

5. Витягніть висувну напрямну до упору та знову засуньте.

Нотатка: Подальша інформація:



25 Усунення несправностей

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

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

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

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.
→ "Сервісні центри", Сторінка 34

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

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

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

25.1 Несправності в роботі

Несправність	Причина й усунення несправності
Прилад не працює.	Спрацював запобіжник у розподільному блоці. ▶ Перевірте запобіжник на електричному щиті. Зник струм. ▶ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні. Помилка електроніки 1. Відключіть прилад від електромережі щонайменше на 30 секунд, вимкнувши запобіжник. 2. Скиньте основні установки до заводських. → "Основні параметри", Сторінка 20
На дисплеї з'являється «Мова українська».	Зник струм. ▶ Для першого введення в експлуатацію прийміть налаштування.
Режим не запускається або переривається.	Можливі різні причини. ▶ Перевірте вказівки, що з'являються на дисплеї. → "Відображення інформації", Сторінка 12 Несправність у роботі ▶ Зверніться до . → "Сервісні центри", Сторінка 34
Прилад не нагріває.	Увімкнений демонстраційний режим. 1. Ненадовго відключіть прилад від мережі, вимкнувши та знову увімкнувши запобіжник у розподільному блоці. 2. Вимкніть демонстраційний режим протягом прибіл. 5 хвилин в основних налаштуваннях. → "Зміна основних установок", Сторінка 21

Несправність	Причина й усунення несправності
Прилад не нагріває.	Зник струм. ► Одноразово відчиніть та зачиніть дверцята після збою електроживлення. ✓ Прилад перевіряє налаштування та готовий до роботи.
Поточний час не відображається, якщо прилад вимкнено.	Основні установки було змінено. ► Змініть основні установки для відображення годинника. → "Основні параметри", Сторінка 20
Дверцята приладу не відкриваються.	Функція очищення блокує дверцята приладу, на дисплеї починає світитися  ► Дайте приладу охолонути, поки на дисплеї не згасне  → "Функція очищення Піроліз activeClean", Сторінка 25 Функція «Захист від доступу дітей» блокує дверцята приладу. ► Деактивуйте функцію «Захист від доступу дітей» кнопкою  → "Захист від доступу дітей", Сторінка 20 Це блокування можна вимкнути в основних установках. → "Основні параметри", Сторінка 20
Home Connect працює неправильно.	Можливі різні причини. ► Перейдіть на сайт www.home-connect.com .
Освітлення робочої камери не працює.	Основні установки було змінено. ► Змініть основні установки для освітлення. → "Основні параметри", Сторінка 20 Несправна світлодіодна лампа. ► Зверніться до . → "Сервісні центри", Сторінка 34
Досягнуто максимальної тривалості роботи.	Щоб уникнути небажаної тривалої роботи, прилад автоматично припиняє нагрівання через кілька годин, якщо налаштування не змінюються. На дисплеї відобразиться вказівка. Коли досягнута максимальна тривалість роботи, відбувається перехід до налаштувань відповідного режиму роботи. 1. Щоб продовжити режим роботи, спочатку вимкніть прилад, натиснувши  , а потім знов увімкніть. Знову налаштуйте і запустіть режим. 2. Якщо ви не плануєте використовувати прилад, вимкніть його, натиснувши  Порада: Щоб запобігти небажаному вимкненню приладу, встановіть тривалість. → "Функції часу", Сторінка 13
На дисплеї з'являється буквенно-цифровий код помилки, наприклад E0111.	Електронне обладнання розпізнало несправність. 1. Вимкніть прилад і знову увімкніть його. ✓ Якщо несправність була разова, повідомлення зникне. 2. Якщо повідомлення з'явиться знову, зверніться до сервісного центру. Під час звернення вкажіть точне повідомлення про помилку. → "Сервісні центри", Сторінка 34
Незадовільний результат приготування.	Було встановлено невідповідні налаштування. Значення налаштування, наприклад температура або тривалість, залежать від рецепту, кількості та продуктів. ► Наступного разу встановіть нижче або вище значення. Порада: Більше інформації про приготування, відповідні значення налаштування та рецепти ви можете знайти в Home Connect додатку або на нашому сайті siemens-home.bsh-group.com . 
Результат роботи функції очищення незадовільний.	Робоча камера була занадто брудною. ► Перед використанням функції очищення видаліть грубі забруднення з робочої камери. ► Вийміть підвісні каркаси з робочої камери, щоб заощадити енергію та досягти кращого результату очищення у робочій камері. ► Приділяйте увагу очищенню та догляду за приладом. → "Чищення та догляд", Сторінка 23

26 Утилізація

26.1 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 булевих у використанні приладів.

27 Сервісні центри

Ви можете отримати у нашому сервісному центрі оригінальні запасні частини, необхідні для функціонування та придатні для зберігання, протягом 15 років після випуску вашого пристрою на ринок.

За додатковою інформацією зверніться до нашої сервісної служби.

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

Виготовлено "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м.Мюнхен, 81739, Німеччина за ліцензією на товарний знак Сіменс АГ
Імпортёр: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна

Ви можете знайти контактні дані сервісної служби за допомогою QR-коду на документі з інформацією про сервісні контакти та гарантійні умови, який додається, або на нашому веб-сайті.

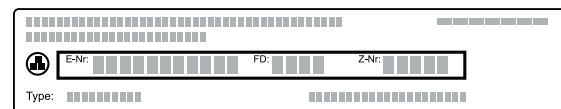
Цей виріб містить джерела світла класу енергоефективності G. Ці джерела світла можна придбати як запчастину, а замінити їх можна тільки кваліфікованим спеціалістом.

Інформацію згідно з регламентом (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 та (EU) 2023/826 можна знайти в мережі Інтернет за адресою siemens-home.bsh-group.com на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.

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

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

Щоб знайти заводську табличку з номерами, відчиніть дверцята приладу.



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

Інформація про пристрій може також бути відображена в основних установках.

→ "Основні параметри", Сторінка 20

28 Інформація про безкоштовне ПЗ і ПЗ з відкритим вихідним кодом

Цей продукт містить програмні компоненти, які ліцензовані власниками авторських прав як вільне або відкрите програмне забезпечення.

Відповідна інформація про ліцензію зберігається на побутовому приладі. Доступ до відповідної інформації про ліцензію також можливий через додаток

Home Connect: «Профіль -> Юридична інформація -> Інформація про ліцензію». ¹ Завантажити інформацію про ліцензію також можна на сайті фірмової продукції. (Шукайте на сайті продукції модель свого приладу й додаткові документи.) Відповідну інформацію можна також запитати за адресою ossrequest@bshg.com або BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München (Німеччина).

Відповідний вихідний код буде наданий на запит.

Запит можна надіслати на адресу ossrequest@bshg.com або BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München (Німеччина).

Тема листа: „OSSREQUEST“

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

¹ Залежно від комплектації приладу

29 Декларація відповідності

Ця компанія BSH Hausgeräte GmbH заявляє, що прилад із функцією Home Connect відповідає основним вимогам та іншим застосовним положенням Директиви 2014/53/EU.

Докладну декларацію відповідності RED можна знайти в Інтернеті за адресою siemens-home.bsh-group.com на сторінці опису вашого приладу в розділі додаткових документів.



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

Діапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 200 мВт

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PI	PT	RO	CI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

WLAN (Wi-Fi) 5 ГГц: лише для експлуатації в приміщеннях.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) 5 ГГц: лише для експлуатації в приміщеннях.

Справжнім «БСХ Хаузерете ГмбХ» за ліцензією на товарний знак Сіменс АГ заявляє, що прилад з обладнанням радіодоступу відповідає Технічному регламенту радіообладнання;

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

30 Для досягнення кращого результату

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

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

30.1 Загальні вказівки щодо приготування

Зважайте на цю інформацію при приготуванні страв.

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

УВАГА

Продукти з підвищеною кислотністю можуть пошкодити ґрати

- Не кладіть кислі продукти, такі як фрукти або приправлені кислим маринадом продукти на гриль безпосередньо на ґрати.

Примітка для людей, які страждають на алергію на нікель

У поодиноких випадках незначні залишки нікелю можуть потрапити в їжу.

Відповідне приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет.

→ "Інше приладдя", Сторінка 11

Порада: Для деяких страв можна використовувати функцію "Хрумка скоринка" вентиляювання. Функція вентиляювання "Хрумка скоринка" значно знижує вологість у робочій камері. Цей спосіб рекомендується для приготування їжі з великою кількістю вологи, напр.,

- для приготуванні на декількох рівнях одразу
- для випічки із соковитою начинкою
- для випічки з безе
- якщо ви хочете досягти більшої хрумкості

Для хрумких страв рекомендується вмикати цю функцію у другій половині приготування.

→ "Функція вентиляювання Хрумка скоринка", Сторінка 14

30.2 Вказівки щодо випікання

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

УВАГА

Якщо у теплій робочій камері є вода, утворюється водяна пара. Зміна температури може спричинити пошкодження.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.
- ▶ Не ставте посуд з водою на дно робочої камери.

Рівні встановлення

При використанні виду нагрівання «Гаряче повітря 4D» можна обирати між рівнями встановлення 1, 2, 3 і 4. Кращий результат досягається при приготуванні на наступних рівнях встановлення.

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

Випікання на декількох рівнях одразу	Висота
2 рівні	3
▪ Універсальне деко	1
▪ Деко для випікання	
2 рівні	3
▪ 2 решітки з формами на них	1
3 рівні	5
▪ Деко для випікання	3
▪ Універсальне деко	1
▪ Деко для випікання	
4 рівні	5
▪ 4 решітки з папером для випікання	3
	2
	1

Використовуйте вид нагрівання «Гаряче повітря 4D».

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

30.3 Вказівки щодо смаження, тушкування та приготування на грилі

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

Смаження на решітці

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

- Смажте шматки приблизно однакової ваги та товщини. Смажені шматки рівномірно підрум'янюються і залишаються соковитими.
- Продукти для смаження кладіть безпосередньо на решітку.
- Для збору рідини, що стікає, підставте універсальне деко з покладеною решіткою на відповідний рівень встановлення.
- Залежно від розміру та виду печені додайте до $\frac{1}{2}$ літра води в універсальне деко. З підливки, що збереться, можна приготувати соус. Також при цьому утворюється менше диму і робоча камера менше забруднюється.

Смаження у посуді

При приготуванні у закритому посуді робоча камера залишається чистішою.

Загальна інформація про смаження у посуді

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

Смаження у відкритому посуді

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

Смаження у закритому посуді

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опарювання!

При відкриванні кришки після приготування може виходити дуже гаряча пара. Залежно від температури пара може бути невидимою.

- ▶ Підніміть кришку, щоб гаряча пара могла відходити подалі від тіла.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

Готування на грилі

Готуйте на грилі, щоб отримати хрумку скоринку.

Гриль з конвекцією добре підходить для приготування цілої птиці та риби, а також м'яса, наприклад, хрусткої скоринки.

- Готуйте на грилі шматки приблизно однакової ваги та товщини. Смажені шматочки рівномірно підрум'янюються і залишаються соковитими.
- Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку.
- Для збирання рідини, що скрапує, встановіть універсальне деко щонайменше на один рівень нижче під решіткою.

Нотатки

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

30.4 Вказівки щодо приготування напівфабрикатів

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

30.5 Вибір страви

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

Рекомендовані налаштування для різних страв

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид на-грівання	Температура, °C/рівень гриля	Тривалість, хв
Пиріг із здобного тіста, ніжний	Форма для кексу або Прямокутна форма	2		150-170	60-80
Здобний пиріг, 2 рівні	Форма для кексу або Прямокутна форма	3+1		140-160	60-80
Фруктовий/сирний торт з пісочного тіста	Рознімна форма Ø 26 см	2		170-190	55-80
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма Ø 28 см	2		150-170 ¹	30-50
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма Ø 28 см	2		150-160	50-60
Пиріг з пісочного тіста з соковою начинкою	Універсальне деко	3		160-180 ²	55-75
Пиріг з дріжджового тіста з соковою начинкою	Універсальне деко	3		180-190 ²	30-40
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3		180-190 ¹	10-15
Кекси	Деко для кексів	3		170-190	15-20
Дрібна дріжджова випічка	Деко для випікання	3		160-180	25-35
Печиво домашнє	Деко для випікання	3		140-160	15-30
Домашнє печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		140-160	15-30
Домашнє печиво, 3 рівні	2x Деко для випікання + Універсальне деко	5+3+1		140-160	15-30
Хліб, 750 г	Універсальне деко або Прямокутна форма	2		1. 210-220 2. 180-190 ^{1,2}	1. 10-15 2. 25-35
Хліб, 1500 г	Універсальне деко або Прямокутна форма	2		1. 210-220 2. 180-190 ^{1,2}	1. 10-15 2. 40-50
Хліб, 1500 г	Універсальне деко або Прямокутна форма	2		200-210	35-45
Лаваш	Універсальне деко	3		250-270	20-25
Булочки, свіжі	Деко для випікання	3		180-190	20-30
Піца, свіжа - на деку для випікання	Деко для випікання	3		180-200 ²	20-30
Піца, свіжа - на деку для випікання, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		180-190 ²	35-45
Піца, свіжа, тонкий корж, на деці для піци	Форма для піци	2		220-230	20-30
Турецький пиріг (бьорек)	Універсальне деко	1		200-220 ¹	20-30
Французький пиріг кіш	Форма з темним покриттям для кішу	3		190-210	30-40
Французька піца фламкухен	Універсальне деко	3		260-270 ¹	10-15

¹ Попередньо прогрійте прилад.

² Увімкніть функцію вентиляції при використанні Crisp Finish.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид на- грівання	Температура, °C/рівень гриля	Тривалість, хв
Запіканка, пікантна, з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	2		200-220	30-60
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки	Форма для запіканок	2		160-190	50-70
Курча, 1,3 кг, нефаршироване	Решітка	2		200-220 ¹	60-70
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Решітка	3		220-230	30-35
Гусак, нефарширований, 3 кг	Решітка	2		160-180	120-150
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		180-190	110-130
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		190-200	120-140
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Решітка	2		210-220	40-50
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-220	130-160
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-220	140-160
Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Решітка	2		220-230	60-70
Бургер, 3-4 см заввишки	Решітка	4		3	25-30 ²
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-190	50-80
Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад, форель ³	Решітка	2		170-180	20-30

Йогурт

З приладом ви зможете приготувати домашній йогурт.

Приготування йогурту

- 1. Вийміть з робочої камери приладдя та підвісні каркаси.
- 2. 1 л молока (3,5 % жиру) розігрійте на варильній поверхні до 90 °C і дайте охолонути до 40 °C. Для УВТ-молока достатньо розігрівання до 40 °C.

- 3. Додайте у молоко 150 г йогурту, який щойно з холодильника.
- 4. Розкладіть масу у маленькі ємності, наприклад, у чашки або невеликі склянки.
- 5. Накрийте посуд фольгою, наприклад, харчовою плівкою.
- 6. Поставте посуд на дно робочої камери.
- 7. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
- 8. Після приготування залиште йогурт охолоджуватися у холодильнику принаймні на 12 годин.

Рекомендовані налаштування для десертів, компотів

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид на- грівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Йогурт	Порційні формочки	Дно робочої камери		40-45	8-9 год

30.6 Спеціальні види приготування

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

Томління

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

та ніжними при повільному приготуванні за низьких температур.
Томління птиці або м'яса
Нотатка: Режим з затримкою кінця приготування для виду нагрівання «Томління/слабке нагрівання» неможливий.
Вимога: Робоча камера холодна.

¹ Увімкніть функцію вентиляування при використанні Crisp Finish.
² Переверніть страву після 2/3 загального часу.
³ Встановіть універсальне деко під решіткою.

1. Використовуйте абсолютно свіже та бездоганне м'ясо. Найкраще підходять шматки без кісток і з невеликою кількістю сполучної тканини.
2. Встановіть посуд на решітку у робочу камеру на рівень 2.
3. Попередньо розігрійте робочу камеру та посуд протягом прибіл. 15 хвилин.
4. Обсмажте м'ясо на гарячій конфорці з усіх боків.
5. Відразу покладіть м'ясо у розігрітий посуд в робочу камеру.
Щоб температура у робочій камері залишалася рівномірною, тримайте дверцята під час томління закритими.

Поради щодо томління

Тут ви знайдете поради для отримання ідеального результату при томлінні.

Рекомендовані налаштування для томління

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

Air Fry

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

Зважайте на цю інформацію при готуванні страв з використанням Air Fry

Дотримуйтесь цих вказівок при готуванні страв у режимі Air Fry.

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

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

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

30.7 Пробні страви

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

Випікання

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

¹ Попередньо прогрійте прилад.

uk Для досягнення кращого результату

- Деко для випікання: рівень 5
 - Універсальне деко: рівень 3
 - Деко для випікання: рівень 1
- Бісквіт на воді
- При випіканні на 2 рівнях встановлюйте рознімні форми на решітці одна над одною.
 - В якості альтернативи решітці можна також використовувати деко для готування в режимі Air Fry, яке ми пропонуємо.

Рекомендовані налаштування для запікання

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид на-грівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150 ¹	25-40
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150 ¹	25-40
Фігурне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		140-150 ¹	30-40
Фігурне печиво, 3 рівні	2x Деко для випікання + Універсальне деко	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		160 ¹	20-30
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		150 ¹	25-35
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		160 ²	20-30
Дрібне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		150 ¹	25-35
Дрібне печиво, 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 ³	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	2		150-160 ³	30-40
Бісквіт на воді, 2 рівні	2x Рознімна форма Ø 26 см	3+1		150-170 ³	30-50
Яблучний пиріг, 2 шт.	2x Рознімна форма Ø 20 см	2		180-190 ²	75-90

Готування на грилі

Рекомендовані налаштування для готування на грилі

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид на-грівання	Температура, °C/рівень гриля	Тривалість, хв
Підсмаження тостів	Решітка	5		3 ²	4-6

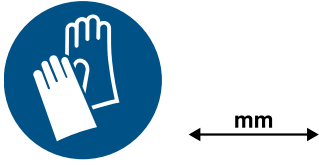
¹ Попередньо прогрійте прилад 5 хвилин. Не використовуйте функцію швидкого нагрівання.

² Не прогрівайте прилад попередньо.

³ Попередньо прогрійте прилад. Не використовуйте функцію швидкого нагрівання.

31 Інструкція з монтажу

Під час монтажу приладу зважайте на цю інформацію.

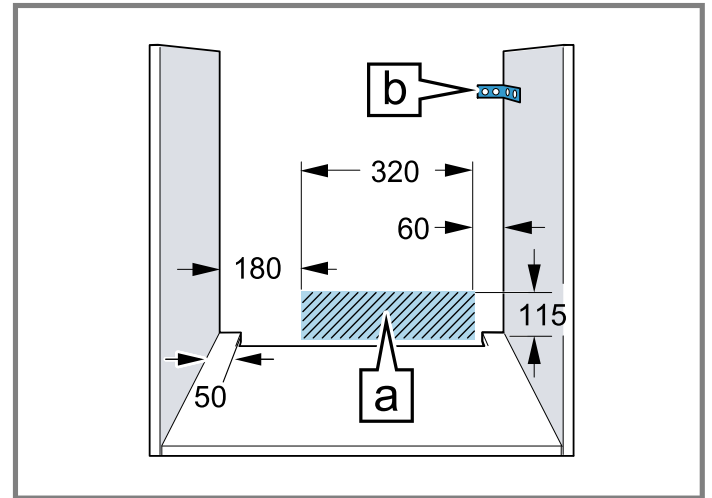


31.1 Загальні вказівки щодо монтажу

Дотримуйтеся цих вказівок перед початком встановлення приладу.

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

Незакріплені меблі необхідно закріпити за допомогою стандартного кутка  до стіни.



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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

Після встановлення приладу отвори на задній панелі повинні бути недоступні для дітей, навіть через шухляди та кухонні шафи, що знаходяться під ними. Це потрібно передбачити при монтажі. У разі використання острівця для приготування їжі необхідно встановити закриту задню стінку.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека: магнетизм!



Увага! Вплив магнітних полів!



Особлива увага для людей з кардіостимуляторами

В панелі управління використовуються постійні магніти. Це може вплинути на функціональність електронних імплантатів, наприклад, кардіостимуляторів або інсулінових дозаторів.

- Людям з електронними імплантатами необхідно триматися на безпечній відстані — принаймні 10 см від панелі управління.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

Застосовувати подовжений кабель живлення й недозволені адаптери небезпечно.

- Не застосовуйте подовжувачі або багато-місні розетки.

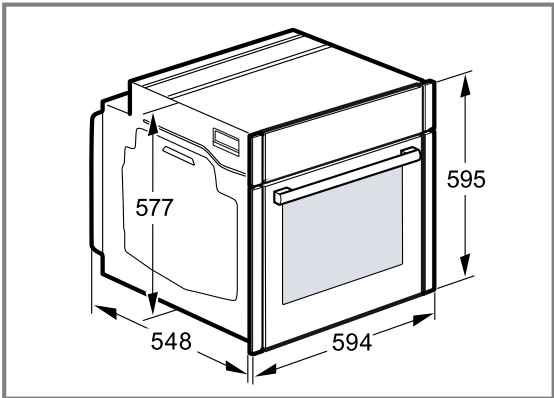
- ▶ Застосовуйте лише адаптери, які дозволив виробник.
- ▶ Якщо шнур живлення є коротким і немає довшого шнура живлення, зверніться до професійної електромайстерні, щоб адаптувати місце монтажу вдома.

УВАГА

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

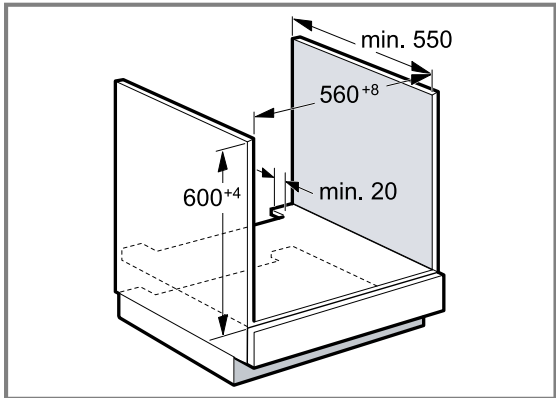
31.2 Габарити приладу

Тут вказані габаритні розміри приладу.



31.3 Вбудовування під стільницею

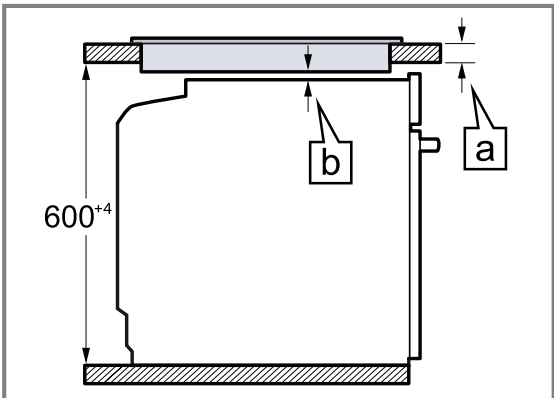
Зверніть увагу на монтажні розміри та інструкції з монтажу під час встановлення під стільницею.



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

31.4 Вбудовування під варильною поверхнею

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



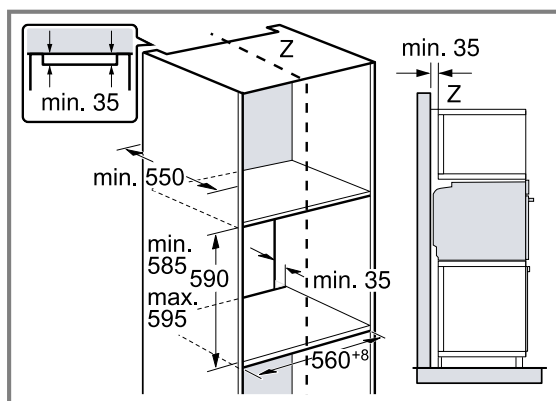
На основі обов'язкових мінімальних розмірів **b** визначається мінімальна товщина стільниці **a**.

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

¹ Дотримуйтеся усіх національних інструкцій щодо встановлення варильної поверхні.

31.5 Вбудовування у високу шафу

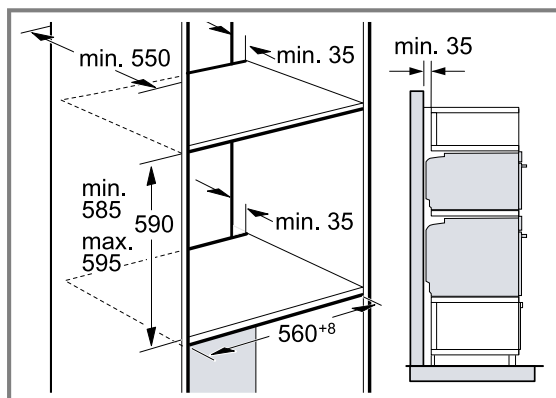
Зверніть увагу на монтажні розміри та інструкції з монтажу під час встановлення у високу шафу.



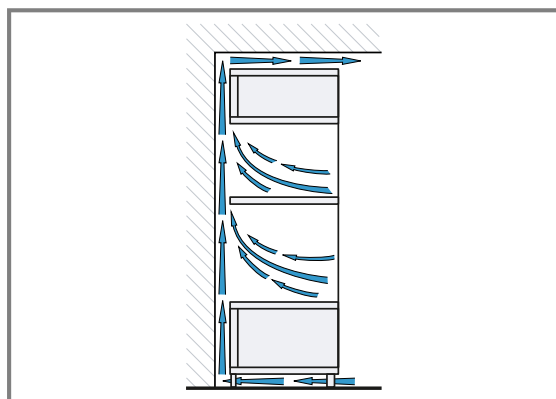
- Для вентиляції приладу необхідні вентиляційні прорізи в перекриттях.
- Встановлюйте прилад на такій висоті, щоб можна було легко зняти приладдя.

31.6 Монтаж двох приладів один над одним

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



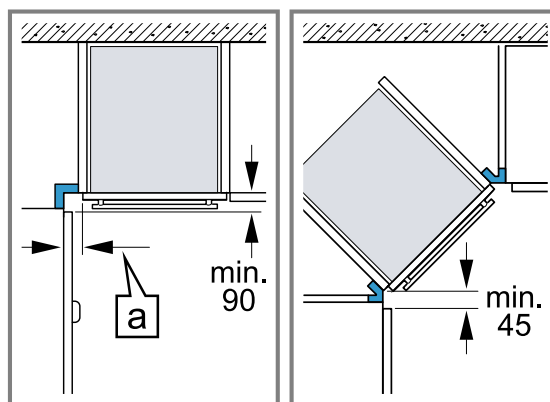
- Для вентиляції приладів необхідні вентиляційні прорізи у перекриттях.
- Щоб забезпечити достатню вентиляцію обох приладів, у цокольній зоні необхідно зробити вентиляційний отвір не менше 200 см². Для цього слід прорізати панель цоколя або встановити вентиляційну решітку.
- Слід забезпечити повітрообмін,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



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

31.7 Кутовий монтаж

Дотримуйтеся монтажних розмірів і вказівок щодо монтажу.

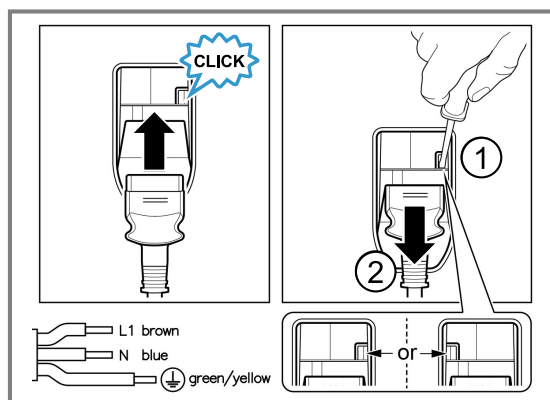


- Щоб мати змогу відкривати дверцята приладу, під час кутового монтажу зважайте на мінімальні розміри. Розмір **a** залежить від товщини фронтальної панелі і ручки.

31.8 Підключення до електромережі

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

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



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

- Якщо дисплей приладу залишається темним, він неправильно підключений. Від'єднайте прилад від електромережі, перевірте точки приєднання.

Електричне підключення приладу зі штекером з захисним контактом

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

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

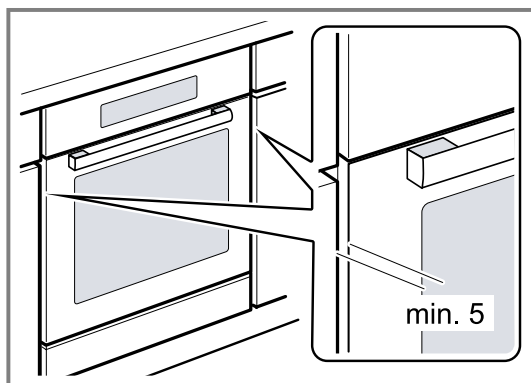
Електричне підключення приладу без штекера з захисним контактом

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

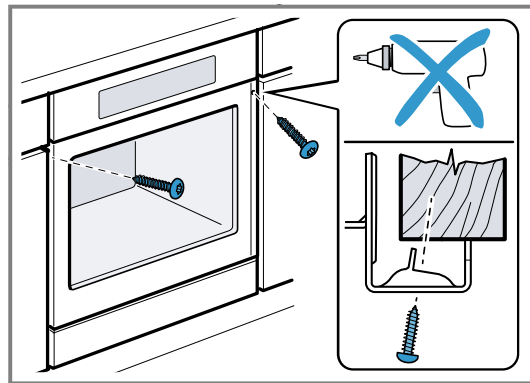
1. Визначте фазу та нуль на розетці. Неправильне підключення приладу може призвести до його пошкодження.
2. Підключіть відповідно до схеми підключення. Напруга, див. фірмову табличку.
3. Жили мережевого кабелю підключайте відповідно до кольорів:
 - ▶ зелено-жовтий = заземлення ⊕
 - ▶ блакитний = (нуль)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

31.9 Вбудовування приладу

1. Встановіть прилад і відцентруйте його.



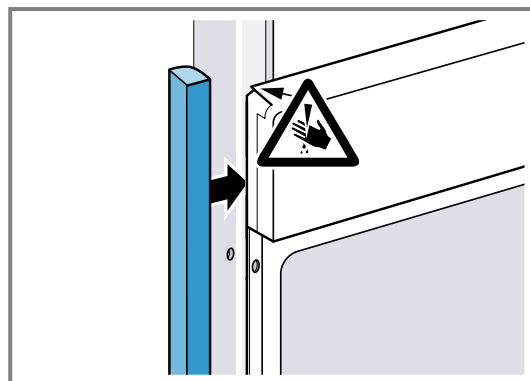
2. Щільно притягніть прилад.



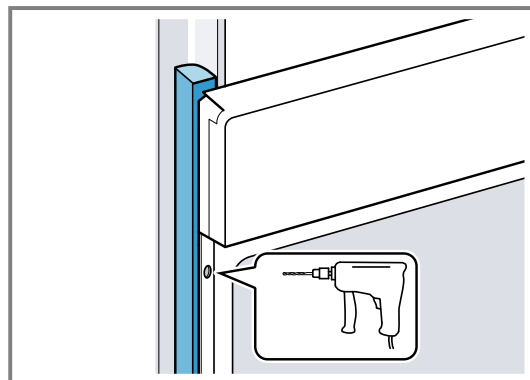
Нотатка: Щілина між стільницею та приладом не повинна закриватися додатковими планками. На бічних стінках корпусу вбудовуваних меблів не можна кріпити термозахисні смуги.

31.10 Для кухонь без ручок з вертикальною планкою:

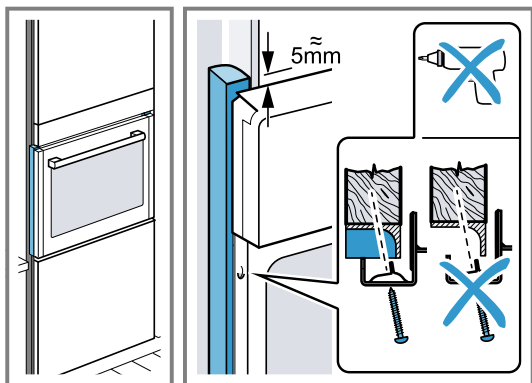
1. Прикріпіть відповідний заповнювач з обох боків, щоб закрити гострі краї та забезпечити надійну установку.



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



4. Закріпіть прилад за допомогою відповідного гвинта.



31.11 Демонтаж приладу

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



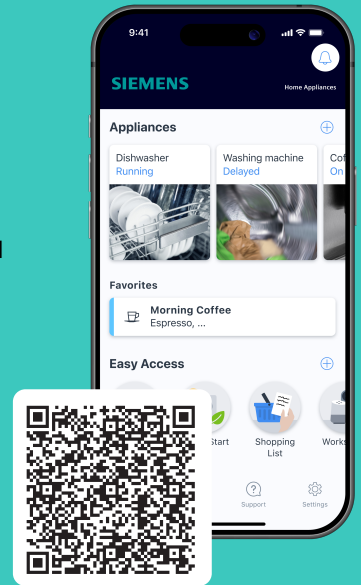
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Siemens Home Appliances App

Підключіть свою побутову техніку вже сьогодні та скористайтесь наступними перевагами:

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



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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9002086112 (060528) REG25

uk