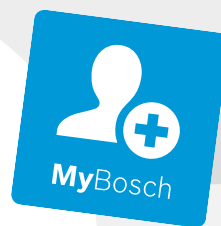




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Вбудована духовна шафа

HBG517E.1R

[uk] Інструкція з використання та встановлення

Зміст

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1	Безпека	2
2	Як уникати матеріальної шкоди.....	4
3	Охорона довкілля й ощадливе користування	5
4	Знайомство.....	6
5	Приладдя	8
6	Перед першим використанням	10
7	Основні відомості про користування	10
8	Швидке нагрівання	11
9	Функції часу	11
10	Програми	13
11	Функція «Захист від доступу дітей»	14
12	Основні параметри.....	15
13	Чищення та догляд	15
14	Програма підтримання чистоти.....	17
15	Навісні елементи	18
16	Дверцята приладу	18
17	Усунення несправностей.....	21
18	Утилізація.....	23
19	Сервісні центри	23
20	Для досягнення кращого результату	23
21	ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ	27
21.1	Загальні вказівки щодо монтажу	27



1 Безпека

Щоб користуватися приладом без ризику, зважайте на інформацію щодо безпеки.

1.1 Загальні вказівки

Тут ви знайдете загальну інформацію про цю інструкцію.

- Уважно прочитайте цю інструкцію. Лише за цієї умови ви зможете безпечно й ефективно користуватися приладом.
- Ця інструкція призначена для монтера й користувача приладу.

- Зважайте на правила техніки безпеки й попередження.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Перевірте прилад після розпакування. Не підключайте прилад, якщо його пошкодило під час транспортування.

1.2 Використання за призначенням

Щоб безпечно й правильно користуватися приладом, зважайте на вказівки щодо користування за призначенням.

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:

- Згідно з інструкцією з експлуатації та монтажу.
- для приготування страв і напоїв.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

1.3 Обмеження кола користувачів

Вживайте заходи щодо безпеки дітей та осіб, що відносяться до групи ризику

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

Дітям заборонено гратися з приладом.

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

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

1.4 Безпечна експлуатація

Користуючись приладом, зважайте на правила техніки безпеки.

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

→ "Приладдя", Стор. 8

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.

- ▶ Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру.
- ▶ Забороняється відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим.
- ▶ Якщо прилад несправний, вимкніть його, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

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 ніколи не кладіть папір для випікання на приладдя незакріпленим.
- ▶ Завжди ставте на папір посуд або форму для випікання.
- ▶ Укладайте папір для випікання лише на тій площі, де це потрібно.
- ▶ Він не повинен виступати за межі приладдя.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

Прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери.
- ▶ Завжди давайте приладу охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей 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.

- ▶ Забороняється готувати страви із високим вмістом алкоголю.
- ▶ Застосовуйте лише малі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю.
- ▶ Відчиняйте дверцята приладу обережно.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека отримання опіків!

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

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

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

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

З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

- ▶ Не використовуйте шкребки для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.

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.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

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

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

Пошкоджена ізоляція кабелю живлення — джерело небезпеки.

- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами приладу чи іншими джерелами тепла.
- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення 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.
- ▶ Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ "Зателефонуйте до сервісного центру."
→ *Стор. 23*
- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека впливу магнітних полів!

На панелі управління або елементах управління встановлено постійні магніти. Вони можуть впливати на електронні імпланти, наприклад кардіостимулятори чи інсулінові помпи.

- ▶ Носіям електронних імплантатів слід триматися на безпечній відстані не менше 10 см від панелі управління.

1.5 Галогенна лампа

Дотримуйтеся цих вказівок для приладів з галогенними лампами.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

Лампи робочої камери сильно нагріваються. Навіть через деякий час після їх вимикання існує небезпека опіків.

- ▶ Не торкайтеся скляної кришки.
- ▶ Під час очищення уникайте контакту зі шкірою.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

Під час заміни лампочки робочої камери контакти патрону залишаються під електричною напругою.

- ▶ Перед заміною лампи вийміть штепсель з розетки або вимкніть запобіжник.

2 Як уникати матеріальної шкоди

Щоб уникати пошкодження приладу, приладдя й кухонного начиння, виконуйте ці вказівки.

2.1 Загальні відомості

Користуючись приладом, керуйтеся цими вказівками.

УВАГА!

Предмети на дні робочої камери за температури понад 50 °C акумулюють тепло. Це призводить до того, що час смаження та випікання змінюється, а емаль пошкоджується.

- ▶ Не вистилайте нижню стінку робочої камери плівкою будь-якого типу або папером для випікання.
- ▶ Не кладіть приладдя на дно робочої камери.
- ▶ Ставте посуд на дно робочої камери, лише якщо встановлена температура нижча за 50 °C.

На склі дверцят може виникнути стійке забруднення від алюмінієвої фольги.

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

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

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

- ▶ Не ставте посуд з водою на дно робочої камери. Якщо робоча камера тривалий час буде вологою, там утвориться корозія.

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

Охолодження з відкритими дверцятами приладу з часом може пошкодити сусідні фронтальні панелі.

- ▶ Після роботи з високими температурами залишайте робочу камеру охолоджуватися закритою.
- ▶ Не затискайте нічого в дверцятах.
- ▶ Лише після експлуатації з великою кількістю вологи залишайте робочу камеру висихати відкритою.

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

- ▶ Якщо ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів.
- ▶ По можливості, 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 пошкодженням ущільненням або без ущільнення.

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

- ▶ Забороняється сидіти, ставити або навішувати предмети на дверцята приладу.
- ▶ 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.

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

- ▶ Забороняється переносити або тримати прилад за ручку дверцят.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

Бережіть довкілля — користуйтеся приладом ощадливо й правильно утилізуйте матеріали, придатні до вторинної переробки.

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.

3.2 Заощадження енергії

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

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

- 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 наступних пирогів.

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

- Залишкового тепла буде достатньо, щоб страва доготувалася.

Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.

- Не потрібно нагрівати зайве приладдя.

Страви глибокого замороження перед приготуванням слід розморозити.

- Так заощадиться енергія для розморожування.

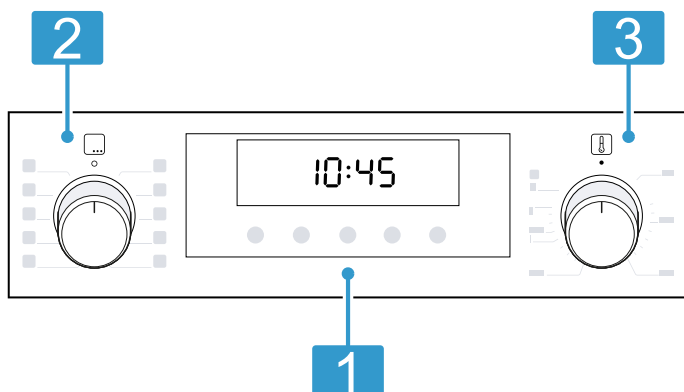
4 Знайомство

Ознайомтеся з деталями приладу.

4.1 Елементи управління

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

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



1 Кнопки і дисплей

Кнопки — це поверхні, чутливі до дотику. Для вибору функції достатньо лише злегка торкнутися відповідного поля.

На дисплеї відображаються символи активних функцій та установки таймера.

→ "Кнопки і дисплей", Стор. 6

2 Регулятор функцій

За допомогою регулятора ви можете встановити вид нагрівання та інші функції. Регулятор функцій можна обертати з нульового положення 0 праворуч або ліворуч. Залежно від типу приладу регулятор функцій можна заглиблювати. Для блокування або розблокування натисніть регулятор функцій у нульове положення 0.

→ "Види нагрівання та функції", Стор. 6

3 Регулятор температури

Налаштуйте температуру регулятором температури для виду нагрівання та оберіть налаштування для інших функцій. Регулятор температури можна обертати з нульового положення 0 лише праворуч до упору, не далі цього упору.

Залежно від типу приладу регулятор температури можна заглиблювати. Для блокування або розблокування натисніть регулятор температури у нульове положення 0.

→ "Температура та рівні налаштувань", Стор. 7

4.2 Кнопки і дисплей

Кнопками можна налаштувати різні функції приладу. На дисплеї відобразяться налаштування.

Якщо функція активна, на дисплеї світиться відповідний символ. Символ поточного часу ⌚ світиться, лише коли ви змінюєте поточний час.

Символ	Функція	Застосування
⌚	Функції часу	Оберіть поточний час ⌚, таймер ⌚, тривалість ⌚ і час завершення ⌚. Щоб використовувати окремі установки таймера, кілька разів натисніть кнопку ⌚. Червона смуга над або під відповідним символом позначає, налаштування для якої функції відображається на дисплеї.
—	Мінус	Зменшення параметру.
+	Плюс	Збільшення параметру.
kg	Вага	Оберіть вагу для програм.
🔒	Функція «Захист від доступу дітей»	Активація та деактивація функції «Захист від доступу дітей».

4.3 Види нагрівання та функції

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

Символ	Вид нагрівання	Використання та функціонування
	3D-гаряче повітря	Випікання та смаження на одному або декількох рівнях. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу.
	Помірне гаряче повітря	Вибрані страви готуються дбайливо на одному рівні без попереднього нагрівання. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу. Продукт готується поетапно з використанням залишкового тепла. Оберіть температуру від 120 °C до 230 °C. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії.
	Піца	Готування піци або страв, яким потрібно багато тепла знизу. Нагріваються нижні та кільцеві нагрівальні елементи, що знаходяться на задній стінці приладу.
	Нижнє нагрівання	Підрум'янювання страв або готування на водяній бані. Жар надходить знизу.
	Гриль, велика площа	Готування на грилі плоских страв, таких як стейки, ковбаски або тости. Запікання страв. Нагрівання цілої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
	Гриль з конвекцією	Смаження птиці, цілої риби або великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо страви.
	Верхнє/нижнє нагрівання	Традиційне випікання та смаження на одному рівні. Вид нагрівання підходить перш за все для пирогів із соковитою начинкою. Жар надходить рівномірно зверху та знизу. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання електроенергії у звичайному режимі.

Інші функції

Тут можна познайомитися з іншими функціями вашого приладу.

Символ	Функція	Застосування
	Швидке нагрівання	Швидке розігрівання робочої камери без приладдя. → "Швидке нагрівання", Стор. 11
	Лампа підсвічування духової шафи	Увімкніть освітлення робочої камери без нагрівання. → "Освітлення", Стор. 8
	Програми	Застосування запрограмованих значень налаштувань для відповідних страв. → "Програми", Стор. 13

4.4 Температура та рівні налаштувань

Для видів нагрівання та функцій доступні різні налаштування.

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

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

Індикатор нагрівання

Прилад відображає етапи нагрівання. Червона лінія на нижній стороні дисплея заповнюється у 3 кроки зліва направо по мірі нагрівання робочої камери. Під час фаз нагрівання лінія зменшується на один крок. Якщо камера попередньо розігріта, оптимальний момент для встановлення страви досягається, щойно усі 3 зони лінії цілком заповняться червоним.

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

4.5 Робоча камера

Функції робочої камери полегшують експлуатацію вашого приладу.

Навісні елементи

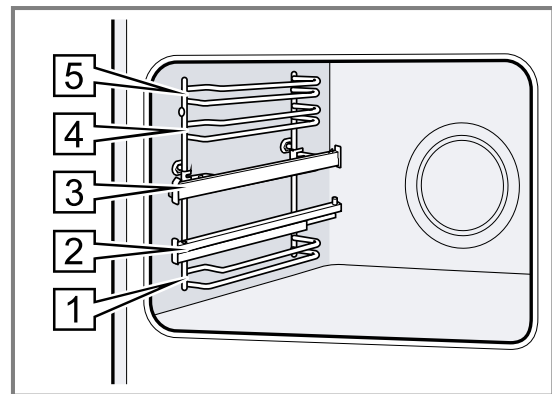
Можна встановлювати приладдя на різній висоті на підвісних каркасах у робочій камері.

→ "Приладдя", Стор. 8

Ваш прилад має 5 рівнів встановлення. Рівні встановлення рахуються знизу вгору. Залежно від типу приладу підвісні каркаси оснащені телескопічними механізмами та затискачами телескопічних механізмів. Телескопічні механізми міцно вмонтовані та не можуть бути видалені. За потреби затискачі телескопічних механізмів можна встановити на вільних рівнях встановлення.

Підвісні каркаси можна знімати, наприклад, для очищення.

→ "Навісні елементи", Стор. 18



Освітлення

Робочу камеру освітлює лампа підсвічування духової шафи.

З більшістю видів нагрівання та функцій освітлення увімкнене під час експлуатації. При завершенні експлуатації за допомогою регулятора функцій освітлення вимикається.

Перемкнувши регулятор функцій у положення **Лампа підсвічування духової шафи**, можна увімкнути освітлення без нагрівання.

Охолоджувальний вентилятор

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

УВАГА!

Забороняється закривати вентиляційні отвори над приладом. Прилад перегрівся.

- Не перекривайте вентиляційні отвори.

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

Дверцята приладу

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

5 Приладдя

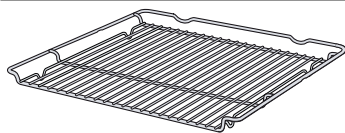
Використовуйте оригінальне приладдя. Воно відповідає приладу. Тут коротко описано приладдя вашого приладу та його застосування.

Вказівка: 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.

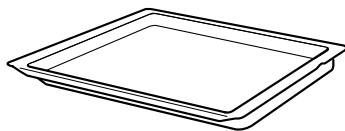
Приладдя

Решітка

**Застосування**

- Форми для випічки
- Форма для запіканок
- Посуд
- М'ясо, наприклад, печеня або шматки для гриля
- Глибокозаморожені страви

Універсальне деко



- Пироги з соковитою начинкою
- Випічка
- Хліб
- Велика печеня
- Глибокозаморожені страви
- Збирання рідини, що стікає, наприклад, жиру, що капає з решітки при приготуванні на грилі.

5.1 Функція фіксації

Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування.

Ви можете обережно витягати приладдя наполовину, до його фіксації. Захист від перекидання працює, лише якщо приладдя правильно встановлено у робочу камеру.

5.2 Встановлення приладдя у робочу камеру

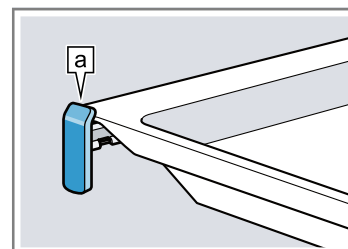
Завжди слідкуйте за правильністю встановлення приладдя у робочу камеру. Лише так можна буде обережно витягувати приладдя наполовину, і воно не перекинеться.

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

3. Щоб вставити приладдя на рівні встановлення з висувними напрямними, висуньте напрямні.

Решітка та деко

Розміщуйте приладдя таким чином, щоб воно знаходилося за язичком [a] на висувній напрямній.



Вказівка: Висувні напрямні у повністю висунутому положенні фіксуються. Встановіть висувні напрямні назад у робочу камеру легким натисканням.

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

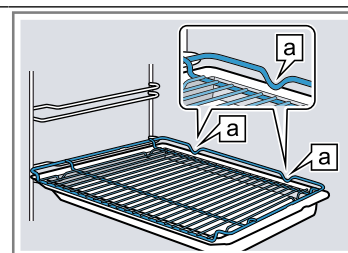
Вказівка: Виймайте приладдя, яке не потрібне під час експлуатації, з робочої камери.

Комбінування приладдя

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

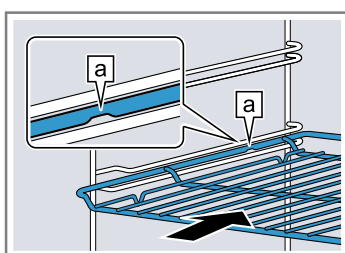
1. Покладіть решітку на універсальне деко так, щоб обидва розпірні елементи [a] розташовувалися на задній крайці універсального дека.
2. Універсальне деко слід вставляти між обома напрямними стрижнями рівня встановлення. Решітка має знаходитися над верхнім напрямним стрижнем.

Решітка на універсальному деко



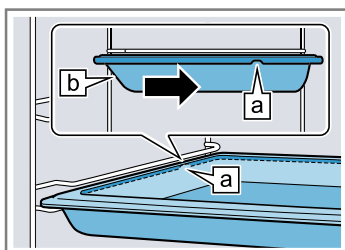
Решітка

Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят приладу, а вигин — вниз.



Деко наприклад, універсальне деко або деко для випікання

Встановлюйте деко скосом [b] до дверцят приладу.



5.3 Інше приладдя

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

Приладдя індивідуальне для кожного приладу. Під час придбання завжди вказуйте точне найменування (номер E) свого приладу. Наявність того чи іншого приладдя для вашого приладу можна дізнатися в нашому інтернет-магазині або сервісній службі.

6 Перед першим використанням

Налаштуйте прилад для початку експлуатації. Очистьте прилад і приладдя.

6.1 Перша експлуатація

Перед першим використанням потрібно виконати налаштування для введення в експлуатацію.

Установлення часу

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

Передумова: Регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль 0.

1. За допомогою кнопки — або + встановіть поточний час.
 2. Натисніть кнопку 0.
- ✓ На дисплеї відобразиться налаштований поточний час.

Порада: В "основних установках" → Стор. 15 можна визначити, чи відображатиметься на дисплеї поточний час.

6.2 Очищення приладу перед першим використанням

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

1. Вийміть з робочої камери приладдя та залишки пакування, наприклад, кульки стиропору.
2. Перед нагріванням протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою.
3. Протягом усього часу роботи приладу провітрюйте приміщення.
4. Налаштуйте вид нагрівання і температуру.
→ "Основні відомості про користування", Стор. 10

Вид нагрівання	3D-гаряче повітря 
----------------	---

Температура	максимальна
-------------	-------------

Тривалість	1 година
------------	----------

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

7 Основні відомості про користування

Тут ви знайдете найсуттєвіші відомості про користування приладом.

7.1 Ввімкнення приладу

- ▶ Поверніть регулятор функцій у положення, відмінне від нульового 0.
- ✓ Прилад увімкнено.

7.2 Вимкнення приладу

- ▶ Встановіть регулятор функцій на нуль 0.
- ✓ Прилад вимкнено.

7.3 Налаштування виду нагрівання та температури

1. За допомогою регулятора функцій встановіть вид нагрівання.
 2. За допомогою регулятора температури встановіть температуру або режим гриля.
- ✓ Через кілька секунд прилад починає розігріватися.

3. Коли страва буде готова, вимкніть прилад.

Поради

- Придатний вид нагрівання для вашої страви див. в описі видів нагрівання.
→ "Види нагрівання та функції", Стор. 6
- На приладі можна налаштувати тривалість та час закінчення режиму роботи.
→ "Функції часу", Стор. 11

Зміна виду нагрівання

Ви можете змінити вид нагрівання у будь-який момент.

- ▶ Встановіть потрібний вид нагрівання за допомогою регулятора функцій.

Зміна температури

Температуру ви можете змінити у будь-який момент.

- ▶ Встановіть бажану температуру регулятором температури.

8 Швидке нагрівання

Для заощадження енергії з режимом швидкого розігрівання можна скоротити час нагрівання.

Вмикайте режим швидкого нагрівання, лише якщо вам потрібно нагріти духову шафу вище 100°C.

Після швидкого розігрівання найкраще застосовувати такі види нагрівання:

- **3D-гаряче повітря** 
- **Верхнє/нижнє нагрівання** 

8.1 Встановлення швидкого нагрівання

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

1. За допомогою регулятора функцій встановіть швидке нагрівання .

2. Встановіть бажану температуру регулятором температури.
 - ✓ Через декілька секунд увімкнеться швидке нагрівання.
 - ✓ Коли швидке нагрівання завершиться, пролунає звуковий сигнал та згасне індикатор нагрівання.
3. Встановіть придатний вид нагрівання за допомогою регулятора функцій.
4. Поставте страву в робочу камеру.

9 Функції часу

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

9.1 Огляд установок таймера

Оберіть установки таймера кнопкою .

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

9.2 Налаштування таймера

Таймер працює незалежно від режиму роботи. Ви можете встановити таймер при увімкненому або вимкненому приладі на час до 23 годин 59 хвилин. Для таймера передбачено власний сигнал, щоб можна було зрозуміти, що завершилось: час таймера чи тривалість.

1. Натискайте кнопку , поки на дисплеї не виділиться .
2. Налаштуйте таймер кнопкою — або +.

Кнопка	Запропоноване значення
—	5 хвилин
+	10 хвилин

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

- ✓ Через декілька секунд таймер розпочинає роботу і починається відлік часу таймера.
 - ✓ Після закінчення часу таймера лунає сигнал і на дисплеї час таймера встановлюється на нуль.
3. Якщо відлік часу таймера закінчився:
 - Щоб вимкнути таймер, натисніть будь-яку кнопку.

Зміна таймера

Ви можете змінити час таймера у будь-який момент.

Передумова: На дисплеї виділиться .

- Змініть час таймера кнопкою — або +.
- ✓ Через кілька секунд прилад приймає зміни.

Переривання таймера

Можна у будь-який час скасувати відлік часу таймера.

Передумова: На дисплеї виділиться .

- Кнопкою — скиньте час таймера на нуль.
- ✓ Через кілька секунд прилад приймає зміни і  згасає.

9.3 Установлення тривалості

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

Передумова: Вид нагрівання та температура або ступінь встановлені.

1. Натискайте кнопку , поки на дисплеї не виділиться .
2. Встановіть тривалість кнопкою — або +.

Кнопка	Запропоноване значення
—	10 хвилин
+	30 хвилин

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

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

Зміна тривалості

Ви можете змінити тривалість у будь-який момент.

Передумова: На дисплеї виділиться ☹.

- ▶ Змініть тривалість приготування кнопкою **—** або **+**.
- ✓ Через кілька секунд прилад приймає зміни.

Переривання часу приготування

Можна у будь-який час перервати тривалість.

Передумова: На дисплеї виділиться ☹.

- ▶ Кнопкою **—** скиньте тривалість на нуль.
- ✓ Через кілька секунд прилад приймає зміни і продовжує розігріватися без встановлення тривалості приготування.

9.4 Встановлення часу завершення

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

Вказівки

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

Передумови

- Вид нагрівання та температура або ступінь встановлені.
- Встановлена тривалість.
- 1. Натискайте кнопку ☹, поки на дисплеї не виділиться ☹.
- 2. Натисніть кнопку **—** або **+**.
- ✓ На дисплеї відображається розрахований час закінчення.
- 3. Змінійте час закінчення кнопкою **—** або **+**.
- ✓ Через кілька секунд прилад приймає налаштування і на дисплеї відображається встановлений час закінчення.
- ✓ При досягненні часу початку прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість приготування.

- ✓ Після закінчення часу приготування лунає сигнал і на дисплеї тривалість встановлюється на нуль.
- 4. Якщо час приготування закінчився:
 - Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.
 - Щоб встановити нову тривалість, натисніть кнопку **+**.
 - Коли страва буде готова, вимкніть прилад.

Зміна часу закінчення

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

Передумова: На дисплеї виділиться ☹.

- ▶ Змінійте час закінчення кнопкою **—** або **+**.
- ✓ Через кілька секунд прилад приймає зміни.

Скидання часу закінчення

Ви можете в будь-який час скасувати час закінчення.

Передумова: На дисплеї виділиться ☹.

- ▶ Скиньте час закінчення на поточний час плюс встановлена тривалість приготування кнопкою **—**.
- ✓ Через кілька секунд прилад приймає зміни і починає розігріватися. Тривалість відраховується у зворотному порядку.

9.5 Установлення часу

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

Передумова: Регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль 0.

1. За допомогою кнопки **—** або **+** встановіть поточний час.
2. Натисніть кнопку ☹.
- ✓ На дисплеї відобразиться налаштований поточний час.

Порада: В "основних установках" → *Стор. 15* можна визначити, чи відображатиметься на дисплеї поточний час.

Зміна часу

Поточний час можна змінити у будь-який момент.

Передумова: Регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль 0.

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

10 Програми

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

Непридатним є посуд з таких матеріалів:

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

10.1 Посуд для програм

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

10.2 Таблиця програм

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

Номер	Страва	Посуд	Вага для встановлення параметрів	Додавання рідини	Рівень встановлення	Вказівки
01	Курча, нефаршироване готове до кулінарної обробки, зі спеціями	Жаровня зі скляною кришкою	Вага курчати	не потрібно	2	класти грудкою вгору у посуд
02	Філе індички окремим шматком, зі спеціями	Жаровня зі скляною кришкою	Вага грудки індички	Закрити дно жаровні, за потреби додати до 250 г овочів	2	М'ясо попередньо не обсмажувати
03	Рагу, із овочами вегетаріанське	висока жаровня з кришкою	Загальна вага	за рецептом	2	Овочі, які слід готувати тривалий час, (наприклад, моркву) слід порізати дрібніше, ніж овочі з коротшим часом приготування (наприклад, помідори)
04	Гуляш Яловичина або свинина, кубиками, з овочами	висока жаровня з кришкою	Загальна вага	за рецептом	2	М'ясо покласти низу і вкрити овочами М'ясо попередньо не обсмажувати
05	М'ясний рулет, свіжий Фарш з яловичини, свинини або ягнятини	Жаровня з кришкою	Вага печені	не потрібно	2	-
06	Тушкована яловичина Наприклад, спинна частина, лопатка, вирізка або м'ясо, вимочене у соусі	Жаровня з кришкою	Вага м'яса	Залийте м'ясо майже повністю рідиною	2	М'ясо попередньо не обсмажувати
07	Яловичі рулети заповнені овочами або м'ясом	Жаровня з кришкою	Вага всіх заповнених рулетів	Рулети майже повністю залити, наприклад, бульйоном або водою	2	М'ясо попередньо не обсмажувати

Но ме р	Страва	Посуд	Вага для встановлення параметрів	Додавання рідини	Рі- вень встан- овле- ння	Вказівки
08	Стегно ягняти, добре просмажене без кістки, зі спеціями	Жаровня з кришкою	Вага м'яса	Закрити дно жаровні, за потреби додати до 250 г овочів	2	М'ясо попередньо не обсмажувати
09	Теляча печеня, пісна наприклад, філе або поперек	Жаровня з кришкою	Вага м'яса	Закрити дно жаровні, за потреби додати до 250 г овочів	2	М'ясо попередньо не обсмажувати
10	Свинячий ошийок для смаження без кістки, зі спеціями	Жаровня зі скляною кришкою	Вага м'яса	Закрити дно жаровні, за потреби додати до 250 г овочів	2	М'ясо попередньо не обсмажувати

10.3 Підготовка страви для програми

Використовуйте свіжі продукти, найкраще щойно вийняті з холодильника.

1. Зважте страву.
Необхідно знати вагу страви, щоб правильно встановити програму.
2. Покладіть страву у посуд.
3. Поставте посуд на решітку.
Завжди ставте у холодну робочу камеру.

10.4 Установлення програми

Прилад оберє оптимальний вид нагрівання, температуру та тривалість готування. Потрібно налаштувати лише вагу.

Вказівки

- Вагу можна встановити лише у вказаному діапазоні.
 - Після запуску програми неможливо змінити ні програму, ні вагу.
1. За допомогою регулятора функцій встановіть **Програми** .

2. Встановіть **Програми**  за допомогою регулятора температури.
3. Встановіть потрібну програму кнопкою — або **+**.
4. Натисніть кнопку **kg**.
5. Встановіть вагу страви кнопкою — або **+**. Завжди встановлюйте вище значення ваги.
 - На дисплеї відобразиться розрахована тривалість. Тривалість неможливо змінити.
 - Для деяких програм можна змінити час закінчення кнопкою .
→ "Встановлення часу завершення", Стор. 12
 - Щоб змінити програму, натисніть кнопку **kg**.
- ✓ За кілька секунд програма запуститься та почнеться зворотній відлік тривалості.
- ✓ Після закінчення програми лунає сигнал і на дисплеї тривалість встановлюється на нуль.
6. Коли програма закінчилася:
 - Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.
 - Щоб додатково продовжити готування до готовності, натисніть кнопку **+**. Прилад продовжує нагріватися з налаштуванням програми.
 - Коли страва буде готова, вимкніть прилад.

11 Функція «Захист від доступу дітей»

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

Вказівки

- Встановити функцію «Захист від доступу дітей» можна в "основних установках" → Стор. 15.
- Після відключення струму функція «Захист від доступу дітей» деактивується.

11.1 Активація та деактивація функції «Захист від доступу дітей»

Передумова: Регулятор функцій налаштований на нуль .

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

12 Основні параметри

Прилад можна алаштувати відповідно до своїх потреб.

12.1 Огляд основних параметрів

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

Індикатор	Основний параметр	Вибір
c 1	Індикація поточного часу	0 = вимкнення відображення годинника 1 = відображення поточного часу ¹
c 2	Тривалість сигналу після закінчення часу роботи духової шафи або таймеру	1 = 10 секунд 2 = 30 секунд ¹ 3 = 2 хвилини
c 3	Звук кнопки при натисканні кнопки	0 = вимкн. 1 = увімк. ¹
c 4	Час інерційного ходу охолоджувального вентилятора	1 = короткий 2 = середній 3 = тривалий ¹ 4 = подовжений
c 5	Час затримки, до якого приймається установка	1 = 3 секунди ¹ 2 = 6 секунд 3 = 10 секунд
c 6	Можна налаштувати функцію «Захист від доступу дітей»	0 = ні 1 = так ¹
¹ Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)		

12.2 Зміна основних параметрів

Передумова: Прилад вимкнено.

- Натисніть та утримуйте кнопку ☹ протягом прибл. 4 секунд.
✓ На дисплеї з'явиться перше основне налаштування, наприклад c 1 1.
- Змініть налаштування кнопкою — або +.
- Кнопкою ☹ перейдіть до наступних основних установок.

- Щоб зберегти зміни, натисніть та утримуйте кнопку ☹ протягом прибл. 4 секунд.

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

12.3 Скидання змін основних установок

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

13 Чищення та догляд

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

13.1 Засоби для очищення

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

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

УВАГА!

Непридатні засоби для очищення пошкоджують поверхні приладу.

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

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

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

Нові губки містять залишкові часточки, що залишилися після виробництва.

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

Відповідні очисні засоби

Для очищення поверхонь приладу використовуйте тільки придатні засоби.

Дотримуйтесь інструкцій щодо очищення приладу.
→ "Чищення приладу", Стор. 17

Передня сторона приладу

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

Дверцята приладу

Тип поверхні	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Скло дверцят	Гарячий лужний розчин	Не використовуйте шкребок для скла або губку з нержавіючої сталі. Порада: Для ретельнішого очищення зніміть скло дверцят. → "Дверцята приладу", Стор. 18
Захисна панель дверцят	- з високоякісної сталі: Очисник високоякісної сталі - з пластмаси: Гарячий лужний розчин	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла. Порада: Для ретельнішого очищення зніміть захисну панель дверцят. → "Дверцята приладу", Стор. 18
Ручка дверцят	Гарячий лужний розчин	Щоб запобігти появі плям, які неможливо видалити, відразу витріть засіб для видалення накипу при потраплянні на ручку дверцят.
Ущільнення дверцят	Гарячий лужний розчин	Не знімайте та не тріть.

Робоча камера

Тип поверхні	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Емальовані поверхні	- Гарячий лужний розчин - Розчин оцту - Засіб для чищення духовок	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Залиште дверцята приладу після очищення відкритими, щоб робоча камера висхла. Вказівки - 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.
Скляна кришка лампи підсвічування духовки	Гарячий лужний розчин	При стійких забрудненнях забрудненні використовуйте засіб для очищення духовок.

Тип поверхні	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Навісні елементи	Гарячий лужний розчин	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Порада: Зніміть підвісні каркаси для очищення. → "Навісні елементи", Стор. 18
Висувний 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. Порада: Зніміть систему висувного механізму для очищення. → "Навісні елементи", Стор. 18
Приладдя	- Гарячий лужний розчин - Засіб для чищення духовок	При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Емальоване приладдя можна мити у посудомийній машині.

13.2 Чищення приладу

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

Прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери.
- ▶ Завжди давайте приладу охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей 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.

Передумова: Зважайте на вказівки щодо очисних засобів.

→ "Засоби для очищення", Стор. 15

- Очищуйте прилад гарячим лужним розчином і ганчіркою для посуду.
 - Для деяких поверхонь можна використовувати альтернативні очисні засоби.
 - "Відповідні очисні засоби", Стор. 16
- Витріть насухо м'яким рушником.

14 Програма підтримання чистоти

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

14.1 Встановлення програми підтримання чистоти

ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека отримання опіків!

З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

Передумова: Робоча камера повністю охолола.

- Вийміть приладдя з робочої камери.
- Змішайте 0,4 л води з краплею мийного засобу і налийте на дно робочої камери по центру. Не використовуйте дистильовану воду.
- За допомогою регулятора функцій встановіть вид нагрівання **Нижнє нагрівання** .

- За допомогою регулятора температури встановіть температуру 80 °C.
- Натискайте кнопку , поки на дисплеї не виділиться .
- Встановіть тривалість кнопкою — або + на 4 хвилини.
 - ✓ Через декілька секунд прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість.
 - ✓ Після закінчення часу приготування лунає сигнал і на дисплеї тривалість встановлюється на нуль.
- Вимкніть прилад та залиште робочу камеру охолонути протягом 20 хвилин.

14.2 Очищення робочої камери після приготування

УВАГА!

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

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

Передумова: Робоча камера охолола.

- Відкрийте дверцята приладу і зберіть залишки води губкою.

2. Гладенькі поверхні у робочій камері очищуйте ганчіркою для миття або м'якою щіткою. Залишки, що в'їлися, видаляйте металевим шкребок з скрученої спіралі з високоякісної сталі.
3. Вапно видалять ганчіркою, змоченою в оцті. Наприкінці протріть чистою водою і витріть насухо м'якою ганчіркою, також під ущільненням дверцят.
4. Коли робоча камера буде достатньо очищена:

- Щоб робоча камера висохла, відкрийте дверцята приладу у положення фіксації (бл. 30°) і залиште відкритими приблизно на 1 годину.
- Щоб робоча камера швидко висохла, розігрівайте прилад з відчиненими дверцятами протягом прибл. 5 хвилин з **3D-гаряче повітря**  за температури 50 °C.

15 Навісні елементи

Підвісні каркаси можна зняти для очищення або заміни.

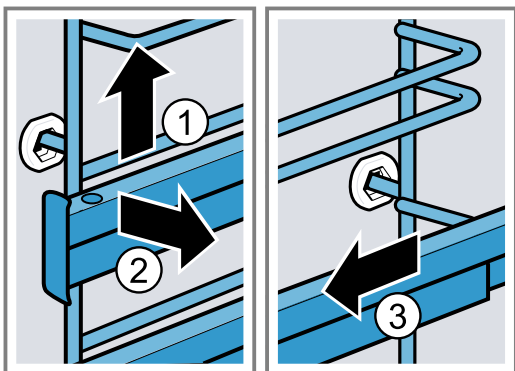
15.1 Зняття підвісних каркасів

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.

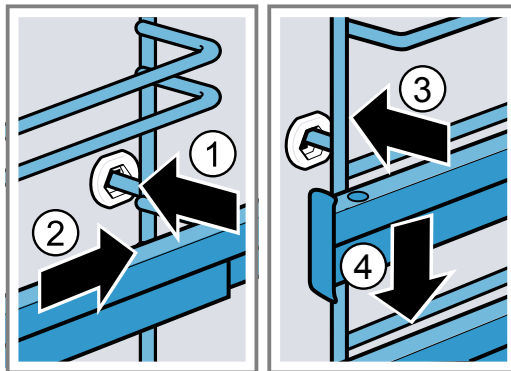


3. Очистіть підвісний каркас.
→ "Засоби для очищення", Стор. 15

15.2 Встановлення підвісних каркасів

Вказівки

- Підвісні каркаси встановлюються лише праворуч або ліворуч.
 - З обома підвісними каркасами слідкуйте за тим, щоб вони залишалися висунутими вперед.
1. Вставте підвісний каркас по центру в заднє гніздо ①, так, щоб він прилягав до стінки робочої камери, а потім притисніть в бік стінки ②.
 2. Вставте підвісний каркас у переднє гніздо ③, так, щоб він прилягав до стінки робочої камери, а потім притисніть вниз ④.



16 Дверцята приладу

Щоб прилад довго зберігав естетичний вигляд і робочий стан, дверцята приладу можна знімати для очищення.

16.1 Знімання дверцят приладу

ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

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

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

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.

1. Повністю відкрийте дверцята приладу.

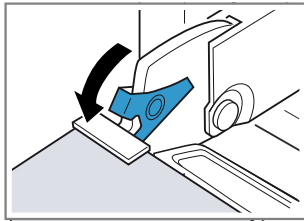
2. ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

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

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

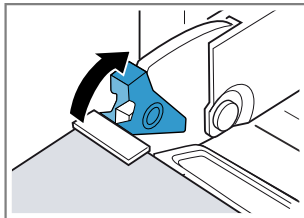
Відкрийте стопорні механізми на лівій та правій петлі.

Стопорний механізм відкритий



Петля зафіксована та не зможе закритися.

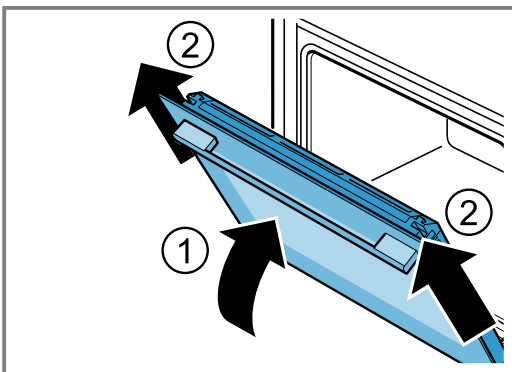
Стопорний механізм закритий



Дверцята приладу заблоковано, їх не можна зняти.

- ✓ Стопорні механізми відкриті. Петлі зафіксовані та не зможуть 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.

16.2 Встановлення дверцят

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

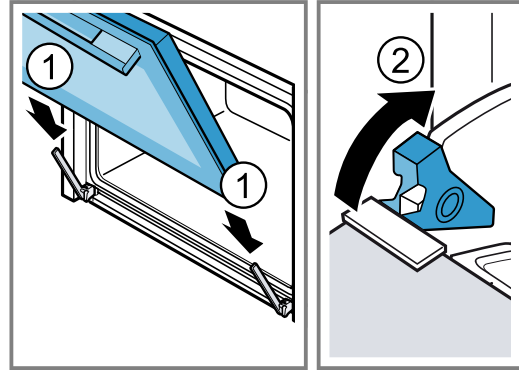
Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.

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

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

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



- ✓ Стопорні механізми закриті. Дверцята приладу заблоковано, їх не можна зняти.

4. Зачиніть дверцята приладу.

16.3 Демонтаж скла дверцят

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

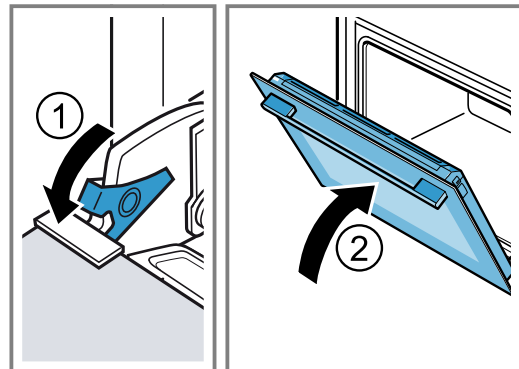
Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.

Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

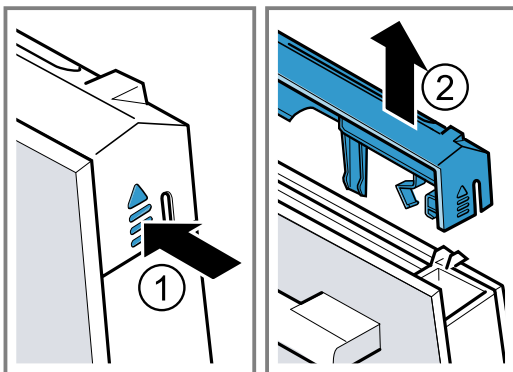
- ▶ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Відкрийте стопорні механізми на лівій та правій петлі ①.
- ✓ Стопорні механізми відкриті. Петлі зафіксовані та не зможуть закритися.
3. Закрийте дверцята до упору ②.

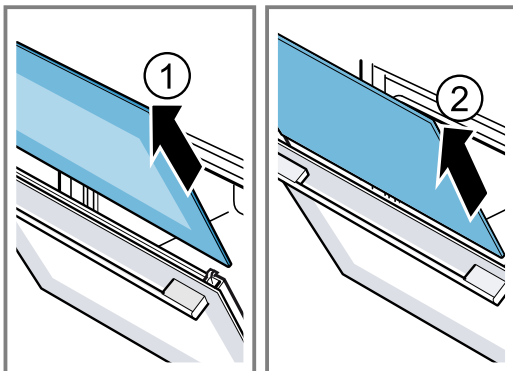


4. Натискайте захисну панель дверцят ззовні ліворуч та праворуч ①, поки вона не розфіксується.

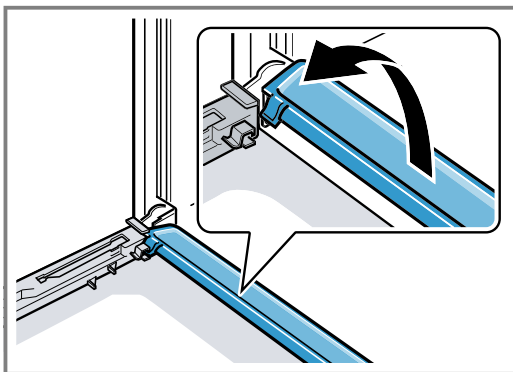
5. Зніміть захисну панель дверцят ②.



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



8. За потреби ви можете витягти для очищення конденсатний бак.
– Відчиніть дверцята приладу.
– Підніміть конденсатний бак вгору та витягніть.



9. **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

- ▶ Не використовуйте шкребки для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби. Очистіть зняте скло дверцят з обох боків за допомогою засобу для очищення скла та м'якої ганчірки.

10. Протріть конденсатний бак рушником та гарячим лужним розчином.
11. Очистіть дверцята приладу.
→ "Відповідні очисні засоби", Стор. 16
12. Висушіть скло дверцят та вставте на місце.
→ "Встановлення скла дверцят", Стор. 20

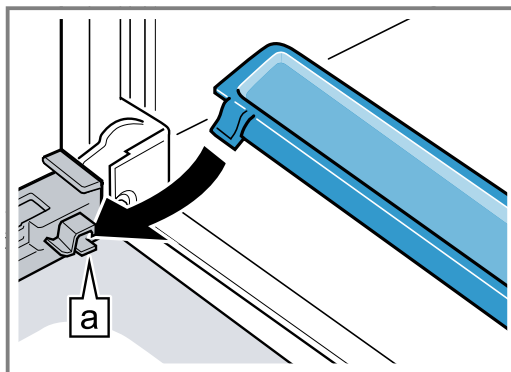
16.4 Встановлення скла дверцят

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

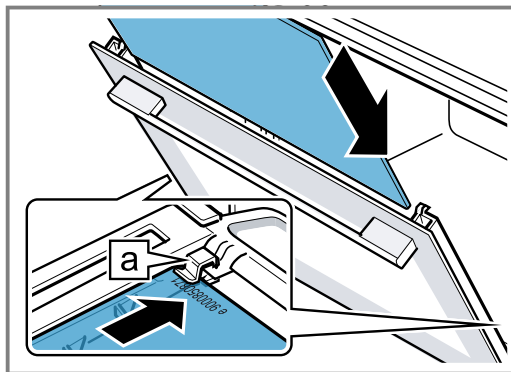
Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

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

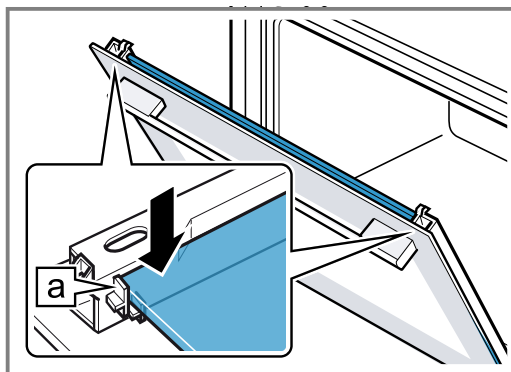
1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Вертикально вставте конденсатний бак у тримач [a] та поверніть вниз.



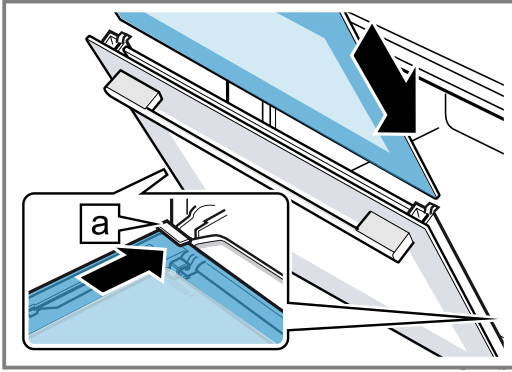
3. Посуньте проміжне скло у лівий та правий тримач [a].



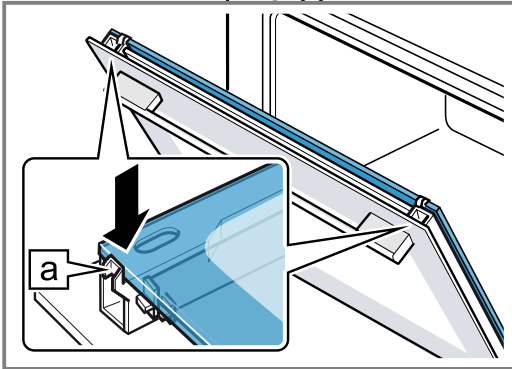
4. Натисніть на проміжне скло вгору, поки воно не зафіксується у лівому та правому тримачі [a].



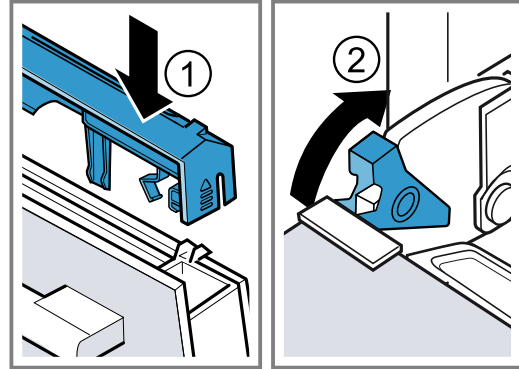
5. Посуньте внутрішнє скло у лівий та правий тримач [a].



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



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



- ✓ Стопорні механізми закриті. Дверцята приладу заблоковано, їх не можна зняти.
10. Зачиніть дверцята приладу.

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

17 Усунення несправностей

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

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

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

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

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

17.1 Несправності в роботі

Несправність	Можлива причина & Усунення несправності
Прилад не працює.	Запобіжник вийшов із ладу. ▶ Перевірте запобіжник на електричному щиті. Зник струм. ▶ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні.

Несправність	Можлива причина & Усунення несправності
Після закінчення часу роботи прилад не вимикається повністю.	Після закінчення часу роботи прилад перестає розігріватися. Лампа підсвічування духової шафи та охолоджувальний вентилятор не вимикаються. Для видів нагрівання з циркуляцією повітря вентилятор на задній стінці продовжує працювати. ▶ Встановіть регулятор функцій на нуль. ✓ Прилад вимкнено. ✓ Лампа підсвічування духової шафи та вентилятор на задній стінці вимкнені. ✓ Охолоджувальний вентилятор вимикається автоматично, щойно прилад охолоне.
На дисплеї блимає поточний час.	Зник струм. ▶ Заново встановіть поточний час. → "Установлення часу", Стор. 12
Поточний час не відображається на дисплеї, якщо прилад вимкнено.	Основні установки було змінено. ▶ Змініть основні установки для відображення годинника. → "Основні параметри", Стор. 15
На дисплеї світиться ∞, і прилад не регулюється.	Активована функція «Захист від доступу дітей». ▶ Деактивуйте функцію «Захист від доступу дітей» кнопкою ∞. → "Функція «Захист від доступу дітей»", Стор. 14
На дисплеї з'являється повідомлення з E, наприклад, E05-3 2.	Несправність електроніки 1. Натисніть на кнопку ☹. – У разі потреби заново встановіть поточний час. ✓ Якщо несправність була разова, індикація про несправність зникне. 2. Якщо індикація про несправність з'явиться на дисплеї знову, зверніться до сервісної служби. Завжди вказуйте точне повідомлення про помилку та E-номер вашого приладу. → "Сервісні центри", Стор. 23

17.2 Заміна лампи підсвічування духової шафи

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

Вказівка: Термостійкі галогенові лампи на 230 В, 25 Вт ви можете придбати у сервісній службі або у дилера. Використовуйте тільки такі лампи. Торкайтеся нових галогенних ламп лише через чисту суху тканину. Таким чином продовжується строк експлуатації лампи.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!

Прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери.
- ▶ Завжди давайте приладу охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

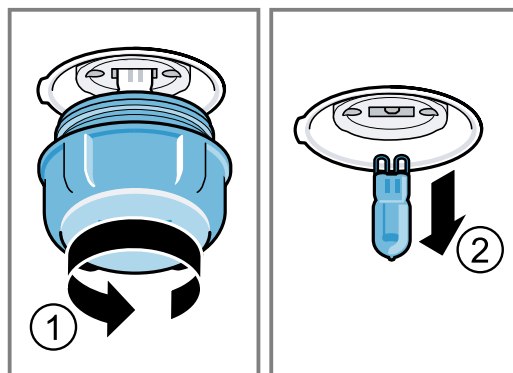
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!

Під час заміни лампи контакти патрона залишаються під напругою.

- ▶ Перед заміною лампи вийміть штепсель з розетки або вимкніть запобіжник.

Передумови

- Прилад від'єднаний від мережі живлення.
 - Робоча камера охолола.
 - У вас є нова галогенна лампа для заміни.
1. Щоб запобігти ушкодженню, покладіть у робочу камеру рушник для посуду.
 2. Викрутіть ліворуч скляний захисний ковпак ①.
 3. Витягніть галогенну лампу, не повертаючи ②.



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

18 Утилізація

Тут ви дізнаєтеся, як правильно утилізувати старі прилади.

18.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. Утилізуйте прилад екологічним способом.



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 бу- вших у використанні приладів.

19 Сервісні центри

Якщо виникнуть запитання щодо застосування, ви не зможете власноруч усунути несправність приладу або знадобиться ремонт, зверніться до нашого сервісного центру.

Багато проблем можна усунути самостійно, керуючись інформацією про усунення несправностей у цій інструкції або на нашому сайті. Якщо це не вдасться, зверніться до нашого сервісного центру.

Ми знайдемо, як розв'язати вашу проблему, і докладемо зусиль, щоб уникнути непотрібного виїзду майстра.

Ми подбаємо про те, щоб ваш прилад від-ремонтували за допомогою оригінальних запчастин кваліфіковані спеціалісти — як у гарантійному випадку, так і після закінчення дії гарантії.

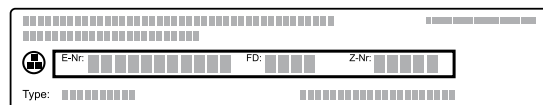
Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу. Контактні дані сервісного центру можна знайти в до-лученому довіднику або на нашому сайті.

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

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.

Щоб знайти заводську табличку з номерами, відчиніть дверцята приладу.



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

20 Для досягнення кращого результату

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

20.1 Вказівки з приготування

Зважайте на цю інформацію при приготуванні.

- Температура та тривалість готування залежать від кількості продуктів та рецепту. Тому вказана зона регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури.
- Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.
- Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.

20.2 Вказівки щодо випікання

Для випікання використовуйте зазначені рівні встановлення.

Випікання на одному рівні	Висота
висока випічка або форма на решітці	2
пласка випічка або на деко для випікання	3
Випікання на двох рівнях	Висота
Універсальне деко	3
Деко для випікання	1
Форми на решітці:	Висота
перша решітка	3
друга решітка	1
Випікання на трьох рівнях	Висота
Деко для випікання	5
Універсальне деко	3
Деко для випікання	1

Вказівки

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

20.3 Вказівки для готування у режимі смаження та гриля

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

- Чим більші птиця, м'ясо або риба, тим нижча температура і довший час готування.
- Переверніть м'ясо, птицю та рибу після приблизно від 1/2 до 2/3 вказаного часу.
- Додайте трохи рідини в посуд до птиці. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1-2 см.
- Якщо перевертаєте птицю, слідкуйте за тим, щоб спочатку внизу була сторона філе або сторона шкірки.

Смаження та приготування на грилі на решітці

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

- Залежно від розміру та виду печені додайте до 1/2 літра води в універсальне деко. З підливки, що збереться, можна приготувати соус. Також при цьому утворюється менше диму і робоча камера менше забруднюється.
- Під час готування на грилі завжди закривайте дверцята духової шафи. Забороняється готувати на грилі з відчиненими дверцятами приладу.

- Продукти готування на грилі кладіть безпосередньо на решітку. Окрім того, встановіть універсальне деко принаймні на один рівень нижче навскісною крайкою до дверцят приладу. Таким чином збиратиметься жир, що стікає.

Смаження у посуді

При приготуванні у закритому посуді робоча камера залишається чистішою.

Зверніть увагу на дані виробника щодо посуду для смаження. Краще використовувати посуд зі скла.

Відкритий посуд

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

Закритий посуд

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Якщо розмістити гарячий скляний посуд на мокрій або холодній поверхні, скло може тріснути.

- Ставте гарячий скляний посуд на суху підставку.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека отримання опіків!

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

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

20.4 Вибір страви

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C / рівень гриля	Тривалість, хв
Пиріг із здобного тіста, ніжний	Прямокутна форма	2		150-170	60-80
Здобний пиріг, 2 рівні	Прямокутна форма	3+1		140-150	70-85
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		150-160 ¹	30-40
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3		180-200 ¹	10-15
Пиріг з пісочного тіста з соковитою начинкою	Універсальне деко	2		160-180	55-95
Дріжджовий пиріг з соковитою начинкою	Універсальне деко	3		180-200	30-55
Кекси	Деко для кексів на решітці	2		170-190	20-40

¹ Попередньо прогрійте прилад.

² Переверніть страву після 1/2 - 2/3 загального часу готування.

³ Спочатку додайте рідину в посуд, шматок смажені повинен бути зануреним у рідину принаймні на 2/3

⁴ Переверніть страву після 2/3 загального часу.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C / рівень гриля	Тривалість, хв
Дрібна дріжджова випічка	Деко для випікання	3		150-170	20-30
Печиво домашнє	Деко для випікання	3		140-160	15-25
Домашнє печиво, 2 або 3 рівні	Універсальне деко Деко для випікання	3+1 5+3+1		140-160	15-25
Хліб, 1000 г (у прямокутній формі, встановлений без форми)	Універсальне деко Прямокутна форма	2		200-220	35-50
Піца, свіжа	Деко для випікання	3		190-210	20-30
Піца, свіжа, тонкий корж	Кругла форма для піци	2		250-270 ¹	8-13
Запіканка, пікантна, з готових інгредієнтів	Форма для запіканок	2		200-220	30-60
Курча, 1,3 кг, нефаршироване	Відкритий посуд	2		200-220	60-70
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Відкритий посуд	3		220-230	30-35
Гусак, нефарширований, 3 кг	Відкритий посуд	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Свинина для запікання, без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		160-170	150-160
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Решітка Універсальне деко	3		210-220	40-50 ²
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-220	140-160 ³
Ростбіф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Решітка Універсальне деко	3		200-220	60-70 ²
Бургер, 3-4 см заввишки	Решітка	4		3	25-30 ⁴
Стегно ягняти, без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,0 кг	Відкритий посуд	2		170-190	70-80
Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад, форель	Решітка	2		160-180	20-30

¹ Попередньо прогрійте прилад.² Переверніть страву після 1/2 - 2/3 загального часу готування.³ Спочатку додайте рідину в посуд, шматок смажені повинен бути зануреним у рідину принаймні на 2/3⁴ Переверніть страву після 2/3 загального часу.

20.5 Йогурт

З приладом ви зможете приготувати домашній йогурт.

Приготування йогурту

1. Вийміть з робочої камери приладдя та підвісні каркаси.

- 2.** Розкладіть підготований йогурт у маленькі ємності, наприклад, у чашки або малі склянки.
- 3.** Накрийте посуд фольгою, наприклад, харчовою плівкою.
- 4.** Поставте посуд на дно робочої камери.
- 5.** Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
- 6.** Після приготування залиште йогурт охолоджуватися у холодильнику.

Йогурт

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Йогурт	Порційні формочки	Дно робочої камери	1.  2. Лампа	1. 50 2.	1. ¹ 2. 8-9 год.

¹ Попередньо прогрійте прилад.

20.6 Пробні страви

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

Випікання

Зважайте на цю інформацію при випіканні тестових страв.

Загальні вказівки

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

Рівні встановлення

Рівні встановлення при випіканні на двох рівнях:

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

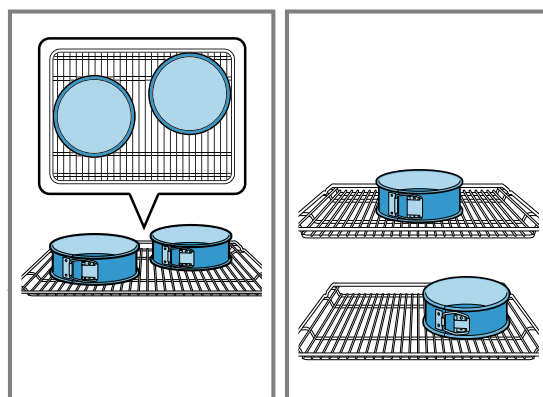
- Універсальне деко: рівень 3
Деко для випікання: рівень 1
- Форми на решітці
Перша решітка: рівень 3
Друга решітка: рівень 1

Рівні встановлення при випіканні на трьох рівнях:

- Деко для випікання: рівень 5
Універсальне деко: рівень 3
Деко для випікання: рівень 1

Випікання у двох рознімних формах:

Ставте форми в робочу камеру одна поряд з одною або одна над одною.



Випікання

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Фігурне печиво	Деко для випікання	3	☐	140-150 ¹	25-35
Фігурне печиво	Деко для випікання	3	☒	140-150 ¹	20-30
Фігурне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3 + 1	☒	140-150 ¹	25-35
Фігурне печиво, 3 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	5 + 3 + 1	☒	130-140 ¹	35-55
Дрібне печиво	Деко для випікання	3	☐	150-160 ¹	25-35
Дрібне печиво	Деко для випікання	3	☒	140-150 ¹	20-30
Дрібне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3 + 1	☒	140-150 ¹	25-40
Дрібне печиво, 3 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	5 + 3 + 1	☒	140 ¹	30-40
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	2	☐	160-170 ²	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	2	☒	160-170	30-35
Бісквіт на воді, 2 рівні	Рознімна форма Ø 26 см	3 + 1	☒	150-160 ²	35-50

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

² Попередньо прогрійте прилад. Не використовуйте функцію швидкого нагрівання.

Готування на грилі

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

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

21 Інструкція з монтажу

Під час монтажу приладу зважайте на цю інформацію.

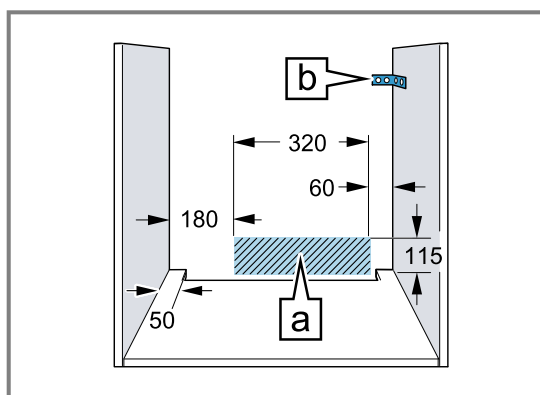


21.1 Загальні вказівки щодо монтажу

Ознайомтеся з цими вказівками перед початком монтажу приладу.

- Безпеку експлуатації може гарантувати тільки правильне вбудовування згідно з інструкцією з монтажу. За пошкодження, які виникають через неправильне вбудовування, відповідальність несе майстер-монтажник.
- Розпакувавши прилад, перевірте його. Якщо прилад пошкодили під час транспортування, не під'єднуйте його.
- Перед введенням в експлуатацію зніміть пакувальний матеріал та клейку плівку з робочої камери та дверей.
- Враховуйте інструкції з монтажу для вбудовування приладдя.
- Меблі, в які вбудовується прилад, повинні витримувати температуру до 90 °C, а панелі меблів, що знаходяться поруч, — до 70 °C.
- Не вбудовуйте прилад за декоративною панеллю або дверцятами меблів. Виникає небезпека перегрівання.
- Перш ніж почати встановлення приладу, виконайте прирізні роботи на меблях. Видаліть стружку. Вона може порушити функціональність електричних елементів.

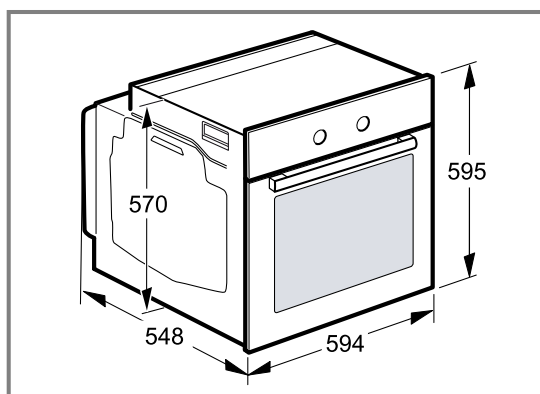
- Точки підключення приладу повинні знаходитися у заштрихованій зоні **a** або поза зоною монтажу. Незакріплені меблі необхідно закріпити за допомогою стандартного кутка **b** до стіни.



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

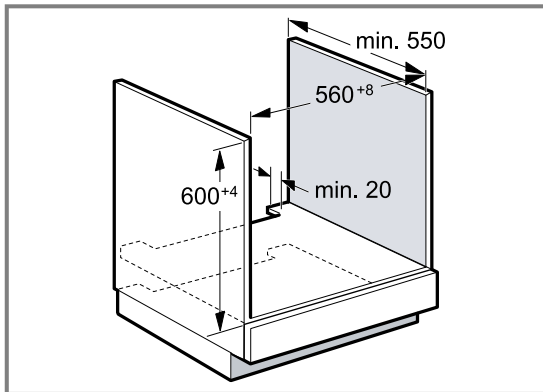
21.2 Габарити приладу

Тут вказані габаритні розміри приладу.



21.3 Вбудовування під стільницею

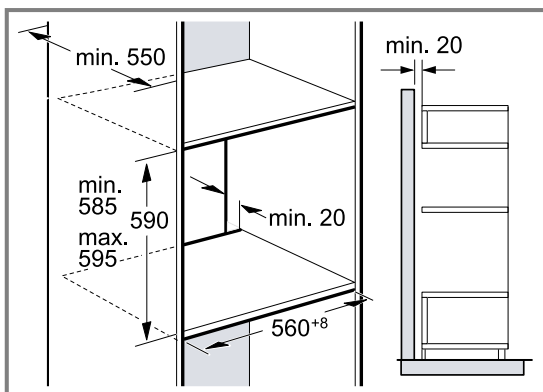
При вбудовуванні під стільницею дотримуйтеся монтажних розмірів і вказівок щодо монтажу.



- Для вентиляції приладу потрібно виконати вентиляційні прорізи в перекриттях.
- При використанні індукційних варильних панелей зазор між робочою поверхнею і приладом не повинен закриватися додатковими планками.
- Стільниця повинна бути закріплена на меблях для вбудовування.
- Дотримуйтеся всіх наявних вказівок щодо монтажу варильної поверхні.

21.4 Вбудовування у високу шафу

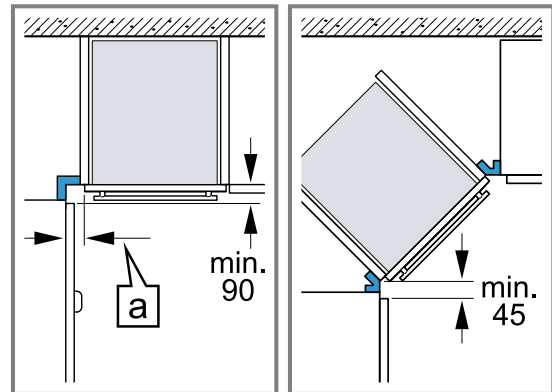
При вбудовуванні у високу шафу дотримуйтеся монтажних розмірів і вказівок щодо монтажу.



- Для вентиляції приладу необхідні вентиляційні прорізи в перекриттях.
- Якщо у високій шафі окрім задньої стінки елементу є додаткові задні стінки, їх потрібно прибрати.
- Прилад можна вбудовувати лише на тій висоті, на якій можна легко виймати з нього приладдя.

21.5 Кутовий монтаж

Дотримуйтеся монтажних розмірів і вказівок щодо монтажу.



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

21.6 Підключення до електромережі

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

- Прилад відповідає класу захисту I і може бути введений у експлуатацію лише після підключення запобіжників.
- 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.
- Прилад дозволяється підключати лише за допомогою кабелів, які постачаються у комплекті. Прилад дозволяється підключати лише за допомогою кабелів, які постачаються у комплекті.
- Потрібно вставити кабель в задню частину пристрою, так щоб пролунав звук клацання. Кабель на 3 м ви можете придбати в сервісній службі.
- Мережевий кабель можна замінити оригінальним кабелем. Його можна замовити у сервісній службі.
- При монтажі повинна бути забезпечена контактна безпека.

Електричне підключення приладу зі штекером з захисним контактом

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

- Вставте штекер у розетку з заземлюючим контактом.
Якщо прилад вбудований, до штекера мережного кабелю повинен бути забезпечений вільний доступ. Якщо вільний доступ до мережевого штекера неможливий, у стаціонарно змонтованій електричній системі потрібно встановити багатополісний роз'єднувач відповідно до місцевих технічних умов.

Електричне підключення приладу без штекера з захисним контактом

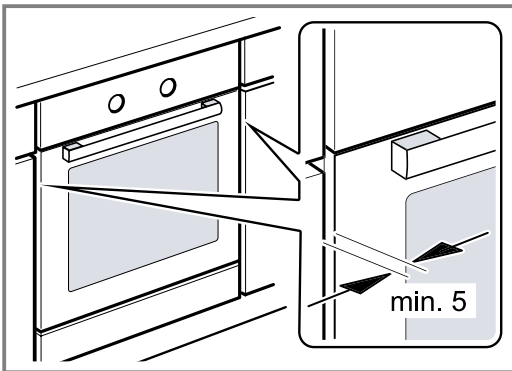
Вказівка: Право підключати прилад має тільки фахівець. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

У стаціонарно змонтованій електричній системі потрібно встановити всеполюсний роз'єднувач відповідно до місцевих технічних умов.

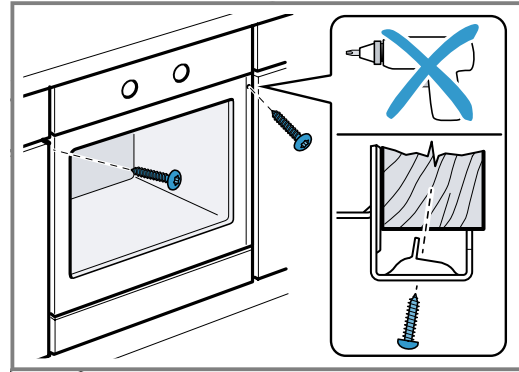
1. Визначте фазу та нуль на розетці.
Неправильне підключення приладу може призвести до його пошкодження.
2. Підключіть відповідно до схеми підключення.
Напруга, див. фірмову табличку.
3. Жили мережевого кабелю підключайте відповідно до кольорів:
 - зелено-жовтий = заземлення ⊕
 - блакитний = (нуль) нульова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

21.7 Вбудовування приладу

1. Встановіть прилад і відцентруйте його.



2. Щільно пригвинтіть прилад.



Вказівка: Щілина між стільницею та приладом не повинна закриватися додатковими планками. Забороняється прикріплювати теплоізоляційні стрічки до бічних стінок шафи.

21.8 Демонтаж приладу

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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width 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.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001578072 (000803)

uk