



**Вбудовувана духовна шафа  
HBN231E4**



**BOSCH**

ua Інструкція з експлуатації та монтажу

## ua Зміст

### Інструкція з експлуатації

<b>Правила техніки безпеки</b> .....	<b>3</b>
Можливі причини пошкодження приладу .....	4
<b>Ваша нова духова шафа</b> .....	<b>5</b>
Панель управління .....	5
Перемикач функцій .....	5
Кнопки .....	6
Перемикач рівня температури .....	6
Внутрішня камера приладу .....	7
<b>Приладдя</b> .....	<b>7</b>
Встановлення приладдя .....	7
Додаткове приладдя .....	8
<b>Перед першим використанням</b> .....	<b>9</b>
Налаштування годинника приладу .....	9
Розігрівання духової шафи .....	9
Чищення приладдя .....	9
<b>Налаштування приладу</b> .....	<b>10</b>
Види нагрівання та рівень температури .....	10
Тривалість готування .....	10
Час завершення готування .....	11
<b>Налаштування поточного часу</b> .....	<b>12</b>
<b>Таймер</b> .....	<b>12</b>
<b>Функція «Блокування від дітей»</b> .....	<b>13</b>
<b>Чищення та догляд</b> .....	<b>13</b>
Засоби для чищення приладу .....	13
Зняття та встановлення підвісних тримачів .....	15
Зняття та встановлення дверцят приладу ..	16
Встановлення та демонтаж скляних панелей дверцят .....	16
<b>Що робити у випадку виявлення несправностей?</b> .....	<b>18</b>
Усунення незначних несправностей власноруч .....	18
Заміна лампи освітлення духової шафи .....	19

Скляний плафон .....	19
<b>Сервісні центри</b> .....	<b>19</b>
Продуктовий та виробничий номери приладу .....	19
<b>Поради для заощадження енергії та захисту довкілля</b> .....	<b>20</b>
Заощадження енергії .....	20
Вказівки щодо утилізації .....	20
Вказівки щодо транспортування приладу ..	20
<b>Рекомендації щодо приготування страв</b> .....	<b>21</b>
Пироги та випічка .....	21
Поради щодо випікання .....	24
М'ясо, птиця, риба .....	25
Поради щодо готування на грилі .....	28
Запіканки, гратени, тости .....	29
Напівфабрикати .....	29
Тісто та йогурт .....	30
Розморожування .....	30
Сушіння .....	31
Консервування .....	31
<b>Акриламід у продуктах харчування</b> .....	<b>33</b>
<b>Контрольні страви</b> .....	<b>33</b>
Випікання .....	33
Готування на грилі .....	34

### Інструкція з монтажу

Схеми вбудовування .....	35
Підготовка меблевого корпусу .....	38
Встановлення приладу у високу шафу .....	38
Встановлення приладу у куті .....	38
Підключення приладу до мережі живлення .....	39
Фіксація приладу у ніші .....	39
Демонтаж приладу .....	39

## Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте дану інструкцію. Вона містить важливу інформацію щодо належного та безпечного використання приладу. Збережіть інструкцію з експлуатації та монтажу для подальшого використання або для передачі у випадку продажу приладу.

Цей прилад призначений виключно для вбудовування (експлуатація приладу передбачається лише після встановлення у меблевий корпус). При вбудовуванні дотримуйтеся вказівок, наведених у інструкції з монтажу.

Після доставки приладу перевірте всі частини на наявність транспортних пошкоджень. У випадку виявлення пошкоджень не встановлюйте прилад.

Підключення приладу, що не має штепселя, може виконувати лише кваліфікований спеціаліст. Гарантія виробника не поширюється на випадки пошкодження приладу внаслідок неналежного монтажу.

Даний прилад розрахований на використання виключно в домашньому господарстві для приготування страв та напоїв. Не залишайте прилад без нагляду під час роботи. Прилад може використовуватись лише у закритому приміщенні.

Діти у віці старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, а також особи, які не володіють відповідними знаннями щодо експлуатації приладу, можуть користуватись приладом лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку або після проведення інструктажу такою особою.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не підпускайте дітей віком молодше 8 років до приладу та кабелю живлення. Діти віком від 8 років можуть виконувати чищення та догляд за приладом лише під наглядом дорослих.

Завжди перевіряйте, чи правильно встановлено приладдя у внутрішній камері приладу (див. опис приладдя нижче).

### **Увага! Існує небезпека пожежі!**

- Не кладіть та не зберігайте у внутрішній камері приладу легкозаймисті предмети. Не відкривайте дверцята приладу, якщо у внутрішній камері утворився дим. В такому випадку слід вимкнути прилад, витягнути штепсель з розетки або вимкнути запобіжник.
- Внаслідок потраплення потоку повітря у внутрішню камеру під час відчинення дверцят папір для випікання може зайнятися в результаті контакту з нагрівальними елементами. При попередньому розігріванні завжди надійно фіксуйте папір у приладді, ставлячи на нього посуд або форму для випікання. Папір не повинен виступати за межі приладдя.

### **Увага! Існує небезпека опіку!**

- Під час роботи прилад сильно нагрівається. Не торкайтесь гарячих стінок внутрішньої камери або нагрівальних елементів приладу, доки вони не охолонуть. Не підпускайте дітей до приладу, що не встиг охолонути.
- Приладдя та посуд, встановлені у прилад, сильно нагріваються. Діставати приладдя та посуд з приладу слід лише за допомогою прихваток.
- Пари спирту можуть спалахнути у гарячій внутрішній камері приладу. Не готуйте у приладі страви, компоненти яких мають високий вміст спирту. У страви, що готуються у приладі, слід додавати лише невелику кількість напоїв з високим вмістом спирту. Обережно відчиняйте дверцята приладу.
- Під час роботи відкриті деталі приладу сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих деталей приладу. Не підпускайте дітей до приладу, що не встиг охолонути.

- Під час відчинення дверцят з приладу може виходити гаряча пара. Обережно відчиняйте дверцята. Не підпускайте дітей до приладу, що не встиг охолонути.
- З води у внутрішній камері може утворитися гаряча водяна пара. Не заливайте воду до гарячої внутрішньої камери.

### **Увага! Існує небезпека травмування!**

Подряпана скляна панель дверцят може тріснути під час роботи приладу. Не використовуйте шкребки для чищення скла, їдкі та абразивні засоби для чищення.

### **Увага! Існує небезпека ураження струмом!**

- Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть скласти небезпеку для користувача. Ремонт приладу має виконуватися лише кваліфікованим співробітником сервісного центру. У випадку виявлення несправності від'єднайте прилад від мережі живлення, витягнувши штепсель з розетки або вимкнувши запобіжник, та зверніться до сервісного центру.
- У випадку сильного нагрівання приладу ізоляція кабелю живлення може розплавитися. Уникайте контакту кабелю живлення з гарячими деталями приладу.
- Уникайте потрапляння вологи всередину приладу. Не використовуйте очищувачі високого тиску та пароочисники для чищення приладу.
- Перед тим, як замінити лампочку внутрішнього освітлення, від'єднайте прилад від мережі живлення, вийнявши штепсель з розетки або вимкнувши запобіжник.
- Несправний прилад може стати причиною ураження струмом. Не вмикайте несправний прилад. У випадку виявлення несправності від'єднайте прилад від мережі живлення, витягнувши штепсель з розетки або вимкнувши запобіжник, та зверніться до сервісного центру.

## **Можливі причини пошкодження приладу**

### **Увага!**

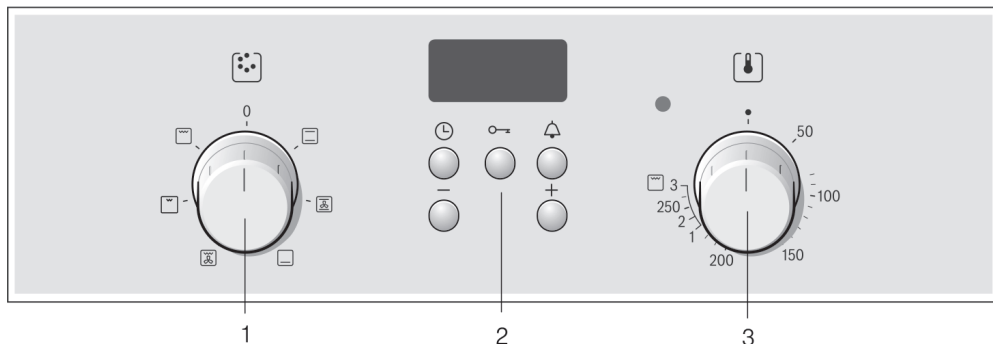
- Приладдя, фольга, пергаментний папір або посуд на дні внутрішньої камери: не ставте приладдя на дно внутрішньої камери. Не вистилайте дно внутрішньої камери фольгою або пергаментним папером. Не ставте посуд на дно внутрішньої камери, якщо температура готування перевищує 50 °С. Це може призвести до несправностей у роботі систем приладу та до пошкодження емалі через акумулювання надмірного тепла.
- Вода в гарячій внутрішній камері: не заливайте воду у гарячу внутрішню камеру приладу. Це може призвести до утворення гарячої водяної пари та пошкодження емалі внаслідок зміни температури.
- Вологі продукти: не тримайте вологі продукти тривалий час у закритій внутрішній камері приладу. Це може призвести до пошкодження емалі.
- Сік з фруктів: при випіканні соковитих фруктових пирогів не заповнюйте деко інгредієнтами повністю. Сік, що крапатиме з дека, лишатиме плями, які майже неможливо видалити. За можливості використовуйте більш глибоке універсальне деко.
- Охолодження приладу з відкритими дверцятами: прилад має охолоджуватись лише з зачиненими дверцятами. Навіть незначне відкриття дверцят під час охолодження приладу з часом може призвести до пошкодження фасадів меблів, що знаходяться поруч.
- Сильно забруднений ущільнювач дверцят: якщо ущільнювач дверцят надто забруднений, дверцята приладу не зачинятимуться належним чином. З часом це може призвести до пошкодження поверхонь меблів, що знаходяться поруч. Регулярно виконуйте чищення ущільнювача дверцят.
- Використання дверцят приладу для сидіння чи у якості підпорки: не сідайте та не ставте предмети, зокрема приладдя та посуд, на відчинені дверцята приладу.
- Неналежне встановлення приладдя: у деяких моделях приладу встановлене неналежним чином приладдя може подряпати скляну панель дверцят під час їх зачинення. Завжди встановлюйте приладдя у внутрішню камеру приладу до упору.
- Неналежне транспортування приладу: не піднімайте та не пересувайте прилад, тримаючись за ручку дверцят. Ручка дверцят не розрахована на вагу приладу та може відламитися.

# Ваша нова духова шафа

Даний розділ дозволить Вам ознайомитися з Вашою новою духовою шафою. Наведена нижче інформація містить опис панелі управління приладу та її елементів, внутрішньої камери приладу та приладдя.

## Панель управління

Панелі управління різних моделей приладу можуть відрізнятися.





### Елементи системи управління





1	Перемикач функцій
2	Кнопки та дисплей
3	Перемикач рівня температури

## Перемикач функцій

Поворотний перемикач дозволяє обирати бажаний вид нагрівання. Після вибору виду нагрівання вмикається лампа освітлення внутрішньої камери.









Положення	Використання
0 Нульове положення	Вимкнення приладу.
 Верхнє/нижнє нагрівання	Для готування пирогів, запіканок та нежирної печені, наприклад, з яловичини або дичини, на одному рівні. Тепло подається рівномірно зверху та знизу.
 Гаряче повітря*	Для готування бeze та листкового тіста на одному рівні, дрібного печива та листкового тіста – на двох. Встановлений на задній стінці вентилятор рівномірно розподіляє тепло, що надходить від нижнього та верхнього нагрівальних елементів.

\*Вид нагрівання, на основі якого визначається клас енергоспоживання згідно стандарту EN50304.

Положення	Використання
 Нижнє нагрівання	Для підрум'янювання страв. У цьому режимі тепло подається знизу.
 Гриль з конвекцією	Для смаження цілих шматків м'яса, птиці та риби. Нагрівальні елементи гриля та вентилятор почергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор обдуває страву гарячим повітрям.
 Гриль малої площі нагрівання	Для приготування на грилі невеликої кількості стейків, ковбасок, тосту та шматочків риби. У цьому режимі нагрівається лише середня частина нагрівального елемента гриля.
 Гриль великої площі нагрівання	Для приготування на грилі стейків, ковбасок, тостів та шматочків риби. У цьому режимі нагрівається вся поверхня нагрівального елемента гриля.




## Кнопки

Кнопки на панелі управління використовуються для вибору додаткових функцій приладу. Обрані налаштування відображаються на дисплеї.

Кнопка	Використання
 Функції годинника	Налаштування поточного часу  , тривалості готування  , часу завершення готування  .
 Функція «Блокування від дітей»	Блокування та розблокування панелі управління.
 Функція "Таймер"	Налаштування таймера.
 Мінус	Зменшення обраного значення.
 Плюс	Збільшення обраного значення.


## Перемикач рівня температури

Даний перемикач дозволяє обрати бажаний рівень температури або режим роботи гриля.

Положення	Нульове положення
 Вимкнення приладу	Духова шафа не нагрівається.
50-270 Діапазон температур	Рівень температури у внутрішній камері, °C.
1, 2, 3 Режим роботи гриля	Режим роботи гриля, мала  та велика  площа нагрівання Рівень 1, слабке нагрівання Рівень 2, нагрівання середнього ступеня Рівень 3, сильне нагрівання

Коли духова шафа переходить у режим нагрівання, індикатор, розміщений над перемикачем вибору рівня температури, підсвічується. У паузах між нагріваннями підсвічування даного індикатора відключається.

### Режим роботи гриля

Для готування страв на грилі  рівень роботи гриля можна обрати за допомогою перемикача рівня температури.

## Внутрішня камера приладу

Внутрішня камера Вашого приладу оснащена лампою освітлення та вентилятором для захисту духової шафи від перегрівання.

### Лампа освітлення внутрішньої камери

Під час роботи приладу у внутрішній камері вмикається лампа освітлення.

Лампа освітлення автоматично вмикається під час обертання перемикача функцій (навіть коли духова шафа не нагрівається).

### Вентилятор

Система автоматично вмикає та вимикає вентилятор для охолодження приладу. Тепле повітря відводиться з внутрішньої камери через вентиляційну панель дверцят.

Для швидшого охолодження внутрішньої камери вентилятор продовжує працювати деякий час після вимкнення духової шафи.

### Увага!

Щоб запобігти перегріванню духової шафи, не закривайте та не блокуйте вентиляційні отвори приладу.

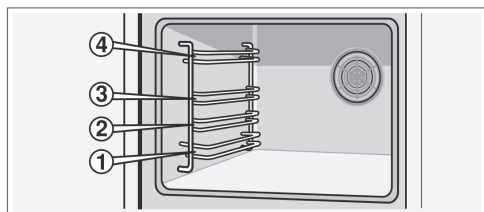
## Приладдя

До комплекту поставки Вашого приладу входить приладдя, що може використовуватися для приготування багатьох страв. Для оптимальної роботи користувач має забезпечити правильність встановлення приладдя у внутрішній камері приладу.

Для ще зручнішого користування приладом та розширення можливостей у приготуванні страв виробник також пропонує низку додаткового приладдя.

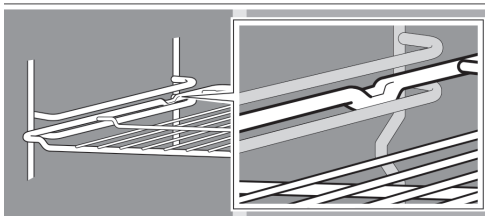
### Встановлення приладдя

Користувач може встановлювати приладдя на одному з чотирьох рівнів. Приладдя слід завжди встановлювати до упору таким чином, щоб воно не торкалося скляної панелі дверцят.



Дістаючи страви з внутрішньої камери, Ви можете витягнути приладдя лише наполовину, доки воно не зафіксується на напрямних.

Приладдя слід встановлювати стороною, що має виїмки, ближче до задньої стінки внутрішньої камери. Лише таке положення зможе забезпечити надійну фіксацію приладдя.




**Вказівка:** через високий рівень температури у внутрішній камері приладу можливе деформування приладдя. Після охолодження приладдя деформація зникає. Такі деформації не впливають на функціонування приладдя.

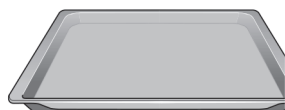
Для встановлення дека для випікання візьміться за деко обома руками та встановіть його на тримачі. Щоб не пошкодити емаль, деко для випікання слід встановлювати обережно, не рухаючи його праворуч та ліворуч під час встановлення.

Приладдя Ви можете придбати у сервісних центрах або фірмових магазинах. При купівлі приладдя обов'язково назвіть продуктовий номер (E-Nr.) Вашої духової шафи.



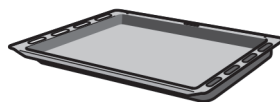
#### **Решітка**

Решітка використовується для встановлення посуду та форм для випікання, а також для приготування печені, заморожених страв та для готування страв на грилі. Решітку слід встановлювати у внутрішню камеру відкритою частиною до дверцят духової шафи та вигином донизу .



#### **Алюмінієве деко**

Даний аксесуар використовується для готування пирогів та дрібної випічки. Емальоване деко слід встановлювати у внутрішню камеру скошеною крайкою до дверцят.



#### **Універсальне деко**

Універсальне деко використовується для приготування соковитих пирогів, випічки, страв з заморожених продуктів та великої печені. Універсальне деко також можна використовувати як піддон для збирання жиру, якщо Ви смажите страви безпосередньо на решітці. Універсальне деко слід встановлювати у внутрішню камеру скошеною крайкою до дверцят.

## **Додаткове приладдя**

Щоб придбати додаткове приладдя, зверніться до наших сервісних центрів або фірмових магазинів, назвавши артикул відповідного приладдя. Не все з наведеного приладдя може бути доступним у продажу у Вашій країні. Повний перелік додаткового приладдя для духових шаф наведений у наших каталогах та на нашій веб-сторінці [www.bosch-home.com.ua](http://www.bosch-home.com.ua).

Не все додаткове приладдя з нашого асортименту може використовуватись у Вашій моделі приладу. При купівлі приладдя обов'язково назвіть продуктовий номер (E-Nr.) Вашої духової шафи.

<b>Додаткове приладдя</b>	<b>Артикул</b>	<b>Використання</b>
Решітка	HEZ434000	Решітка використовується для встановлення посуду та кухонних форм, а також для приготування печені, заморожених страв та для готування страв на грилі.
Алюмінієве деко	HEZ430001	Даний аксесуар використовується для готування пирогів та дрібної випічки. Деко слід встановлювати у внутрішню камеру скошеною крайкою до дверцят.



Емальоване деко	HEZ431001	Даний аксесуар використовується для готування пирогів та дрібної випічки. Деко слід встановлювати у внутрішню камеру скошеною крайкою до дверцят.
Універсальне деко	HEZ432001	Даний аксесуар використовується для готування соковитих пирогів, випічки, заморожених страв та великої печені. Універсальне деко також можна використовувати як піддон для збирання жиру, якщо Ви смажите страви безпосередньо на решітці. Деко слід встановлювати у внутрішню камеру скошеною крайкою до дверцят.

### Додаткові заходи безпеки


Під час тривалої роботи духової шафи дверцята приладу сильно нагріваються. Діти можуть випадково доторкнутися до гарячих дверцят приладу та опектися. Щоб уникнути подібних ситуацій, Ви мо-



жете встановити спеціальну решітку, що запобігає прямому контакту з гарячими дверцятами духової шафи. Цю решітку Ви можете придбати як аксесуар (артикул 00440651) у наших сервісних центрах.

## Перед першим використанням

Перед початком експлуатації приладу слід ознайомитись з вказівками, наведеними у розділі «Правила техніки безпеки».

### Налаштування годинника приладу


Після підключення приладу на дисплеї блиматиме символ  та три нулі. Встановіть поточний час. Прилад готовий до роботи.

1. Натисніть кнопку .  
Символ годинника  виділяється дужками. На дисплей виводиться значення 12:00.
2. За допомогою клавіш + та – встановіть поточний час. Через декілька секунд встановлений час буде збережено у пам'яті приладу.

### Розігрівання духової шафи

Щоб позбутися запаху, типового для нового приладу, прогрійте зачинену духову шафу з пустою внутрішньою камерою у режимі «Верхнє / нижнє нагрівання» при температурі 240 °C.

Перед увімкненням приладу перевірте, чи відсутні елементи упаковки у внутрішній камері.

1. За допомогою перемикача функцій оберіть вид нагрівання «Верхнє/нижнє нагрівання» .
2. Встановіть перемикач рівня температури у положення, що відповідає температурі 240 °C.  
Через годину вимкніть духову шафу, встановивши перемикач функцій у положення «Нуль».


### Чищення приладдя

Перед першим використанням приладдя слід ретельно очистити м'якою ганчіркою для миття посуду з використанням розчину м'якого засобу у гарячій воді.

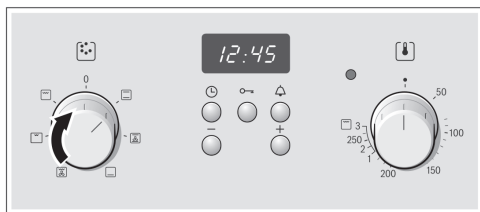
## Налаштування приладу

Ваша духова шафа оснащена цілою низкою функцій. У цьому розділі описаний процес вибору виду нагрівання, рівня температури та режиму роботи гриля. Для Вашої страви Ви також можете встановити тривалість готування та час завершення готування.

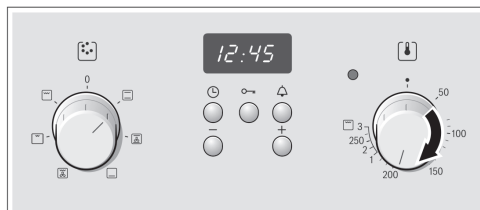
### Види нагрівання та рівень температури

Приклад на малюнку: «Верхнє/нижнє нагрівання» , 190 °С.

1. Оберіть бажаний вид нагрівання за допомогою перемикача функцій.



2. Оберіть бажаний рівень температури або режим роботи гриля за допомогою перемикача рівня температури.



Духова шафа почне нагріватися.

### Вимкнення духової шафи


Встановіть перемикач функцій у положення «Нуль».


### Зміна налаштувань

За допомогою відповідного перемикача Ви можете змінити вид нагрівання, рівень температури або режим роботи гриля.

### Тривалість готування

Дана функція дозволяє обрати бажану тривалість готування страви у духовій шафі. Після завершення відліку часу духова шафа відключається автоматично.

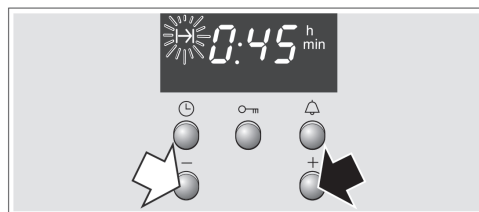
Приклад на малюнках нижче: «Верхнє/нижнє нагрівання» , рівень температури 200 °С, тривалість готування 45 хвилин.

1. Оберіть бажаний вид нагрівання за допомогою перемикача функцій.
2. Оберіть бажаний рівень температури або режим роботи гриля за допомогою перемикача рівня температури.
3. Натисніть кнопку .

На дисплеї блимає символ .




4. Встановіть бажану тривалість готування за допомогою кнопок + та -. При першому натисненні на клавішу - на дисплей виводиться значення 10 хвилин, клавішу + – 30 хвилин. Кожне подальше натиснення відповідної кнопки змінюватиме час відліку на одну хвилину.




### Завершення роботи функції


Після завершення виконання даної функції пролунає акустичний сигнал. Духова шафа завершила роботу. Для

відключення духової шафи двічі натисніть кнопку  та встановіть перемикач функцій у положення «Нуль».


### Зміна налаштувань

Натисніть кнопку . За допомогою клавіш + та - змініть тривалість готування.

### Скасування функції


Натисніть кнопку . Щоб скасувати виконання даної функції, встановіть значення тривалості готування 0:00 за допомогою клавіші -. Для відключення духової шафи встановіть перемикач функцій у положення «Нуль».



### Повернення до меню вибору тривалості готування

Двічі натисніть кнопку  та встановіть бажану тривалість готування за допомогою кнопок + та -.

### Час завершення готування

Дана функція дозволяє встановити бажаний час завершення готування. Духова шафа розпочне роботу автоматично. Слідкуйте за тим, щоб продукти не стояли у внутрішній камері надто довго та не зіпсувалися.

Приклад на малюнку: «Верхнє/нижнє нагрівання» , температура 200 °C. Зараз 10:45, тривалість готування складає 45 хвилин, страва повинна бути готова о 12:45.


1. Оберіть бажаний вид нагрівання за допомогою перемикача функцій.
2. Оберіть бажаний рівень температури або режим роботи гриля за допомогою перемикача рівня температури.
3. Натисніть кнопку .  
На дисплеї блимає символ  $\rightarrow$ .
4. Встановіть бажану тривалість готування за допомогою кнопок + та -.
5. Натискайте кнопку , доки на дисплеї не виведеться символ  $\rightarrow$ .  
На дисплей виведеться значення часу завершення готування.



6. За допомогою клавіш + та - оберіть бажаний час завершення готування. Через декілька секунд обране значення зберігається у пам'яті приладу. На дисплей виводиться час завершення готування.




### Завершення роботи функції

Після завершення виконання даної функції пролунає акустичний сигнал. Духова шафа завершила роботу. Для відключення духової шафи двічі натисніть кнопку  та встановіть перемикач функцій у положення «Нуль».

**Вказівка:** Ви можете змінювати значення функції, доки на дисплеї блимає відповідний символ. Коли символ припинить блимати, обране значення зберігається у пам'яті приладу.



---


## Налаштування поточного часу

Після підключення або після відновлення електропостачання на дисплей виводиться символ  та три нулі. Встановіть поточний час.


Під час встановлення поточного часу поворотний перемикач повинен знаходитись у положенні «Нуль».

### Налаштування поточного часу

1. Натисніть кнопку .  
На дисплей виводиться значення 12:00, символ  починає блимати.

2. За допомогою клавіш + та - встановіть поточний час. Через декілька секунд поточний час буде збережено у пам'яті приладу. Символ  зникне з дисплея.

### Зміна поточного часу



Двічі натисніть кнопку  та змініть поточний час за допомогою клавіш + або -.


---

## Таймер

Ваша духовна шафа оснащена звичайним побутовим таймером, що працює незалежно від приладу. Акустичний сигнал таймера відрізняється від інших сигналів. Таким чином Ви можете відразу легко визначити, який період часу щойно закінчився: час приготування або час відліку таймера. Ви можете задати час відліку таймера, навіть коли функцію «Блокування від дітей» активовано.


### Налаштування таймера

1. Натисніть кнопку .  
На дисплеї блимає символ .
2. За допомогою клавіш + та - змініть час відліку. При першому натисненні на клавішу - на дисплей виводиться значення 5 хвилин, клавішу + — 10 хвилин. Кожне натиснення відповідної кнопки змінюватиме час відліку на одну хвилину.


Таймер активовано. На дисплей виводиться символ  та відлік часу.

### Завершення роботи таймера


Після завершення часу відліку пролунає акустичний сигнал.

Натисніть кнопку . Символ таймера зникне з дисплея.





### Зміна налаштувань таймера

Натисніть кнопку . За допомогою клавіш + та - змініть час відліку.

### Скасування роботи таймера

Натисніть кнопку . Щоб скасувати виконання даної функції, встановіть значення тривалості готування 0:00 за допомогою клавіші -.

### Запит обраних налаштувань

Для того, щоб запитати значення тривалості готування , часу завершення готування  або поточного часу , натискайте кнопку , доки на дисплей не виведеться відповідний символ.

Значення запитаної функції відображатиметься на дисплеї впродовж декількох секунд.

---

## Функція «Блокування від дітей»

Дана функція дозволяє запобігти випадковій зміні налаштувань або увімкненню приладу.

### Активация функції «Блокування від дітей»

Встановіть перемикач функцій у положення «Нуль».

Натисніть та утримуйте клавішу  $\odot$  протягом приблизно чотирьох секунд. На дисплей буде виведено символ  $\odot$ . Функцію «Блокування від дітей» активовано.

### Відключення функції «Блокування від дітей»

Натисніть та утримуйте клавішу  $\odot$  протягом приблизно чотирьох секунд. Символ  $\odot$  зникне з дисплею. Функцію «Блокування від дітей» відключено.

### Вказівки

Ви можете встановити час відліку таймера або поточний час, навіть коли функцію «Блокування від дітей» активовано. У разі порушення електропостачання функція «Блокування від дітей» відключається.

---

## Чищення та догляд

У даному розділі наведено вказівки щодо чищення та догляду за духовою шафою. Регулярне чищення та догляд за Вашим приладом є гарантією його надійного функціонування.

### Вказівки

- Можливі незначні відмінності у кольорі фронтальної частини духової шафи пояснюються використанням різноманітних матеріалів у її виготовленні, таких як скло, пластмаса або метал.
- Тіні на скляній панелі дверцят, що зовні можуть виглядати як розводи, насправді спричинені особливостями освітлення внутрішньої камери.
- Під впливом дуже високих температур емаль може вигоряти. Внаслідок цього процесу можливі зміни у кольорі емалі. Це є нормальним явищем, що не впливає на функціональність приладу. Кромки тонких дек можуть бути шорсткими, оскільки не можуть бути вкриті емаллю з технічних причин. Це не впливає на стійкість дека до корозії.

## Засоби для чищення приладу

Щоб запобігти пошкодженню поверхонь приладу внаслідок використання невідповідного засобу, під час чищення дотримуйтесь вказівок, наведених у таблиці нижче.

### Для чищення приладу непридатні:

- їдкі та абразивні засоби;
- засоби з високим вмістом спирту;
- шорсткі металеві губки;
- очищувачі високого тиску або парочисники.

Окремі деталі даного приладу непридатні для миття в посудомийній машині.

Перед кожним використанням ретельно промивайте губки, що використовувалися для миття посуду.

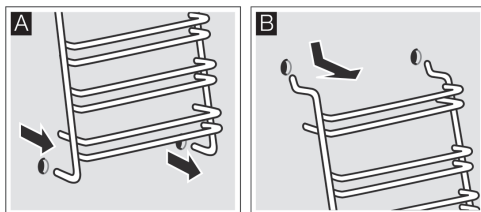
<b>Поверхні з нержавіючої сталі</b>	Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки та витріть поверхню насухо. Щоб запобігти іржавленню, якомога швидше видаляйте плями від накипу, жиру, крохмалю та яєчного білка. Не використовуйте їдкі засоби, шкребки або шорсткі металеві губки. У наших сервісних центрах Ви також можете придбати спеціалізовані засоби для догляду за металевими поверхнями, що нагріваються. Засіб слід наносити на поверхню тонким шаром за допомогою м'якої ганчірки.
<b>Емальовані поверхні/поверхні вкриті лаком</b>	Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки та витріть поверхню насухо.
<b>Кнопки</b>	Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки та витріть поверхню насухо.
<b>Скляні панелі дверцят</b>	Засіб для чищення скла. Не використовуйте шкребки для чищення скла та абразивні засоби.
<b>Ущільнювач</b>	Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки та витріть ущільнювач насухо.
<b>Внутрішня камера</b>	Розчин миючого засобу у гарячій воді або розчин оцту. Сильні забруднення можна видаляти за допомогою засобу для чищення духових шаф після того, як стінки камери охолонуть.
<b>Скляний плафон лампи освітлення внутрішньої камери</b>	Розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки та витріть поверхню насухо.
<b>Приладдя та посуд</b>	Замочіть у розчині миючого засобу у гарячій воді та очистіть за допомогою м'якої ганчірки або щітки.
<b>Алюмінієве деко (додаткове приладдя)</b>	Не мийте алюмінієве деко в посудомийній машині. Не використовуйте засіб для чищення духових шаф. Не використовуйте для чищення ножі чи інші гострі предмети. Використовуйте розчин миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки або серветки з мікрОВОлокна. Витріть деко насухо. Не використовуйте абразивні засоби, шкребки або шорсткі металеві губки.
<b>Захисна решітка дверцят (додаткове приладдя)</b>	Перед очищенням захисної решітки дверцят відключіть функцію «Блокування від дітей». Замочіть усі пластмасові деталі у розчині миючого засобу у гарячій воді. Виконайте чищення за допомогою м'якої ганчірки та витріть деталі насухо. Сильне забруднення може знизити захисні властивості решітки.
<b>Варильна поверхня</b>	Вказівки щодо обслуговування та чищення Вашої варильної поверхні Ви знайдете в інструкції з експлуатації відповідного приладу.

## Зняття та встановлення підвісних тримачів

Для зручнішого чищення духової шафи Ви можете зняти підвісні тримачі для дек та решіток. Перед зняттям тримачів треба зачекати, доки внутрішня камера приладу не охолоне.

### Зняття підвісних тримачів

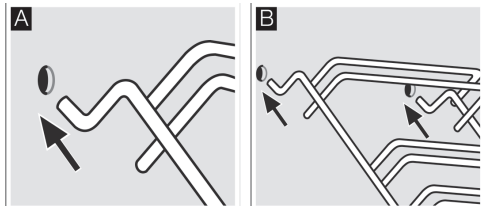
1. Потягніть тримачі на себе, підтримуючи їх знизу. Вийміть гачки з пази (мал. А).
2. Підніміть тримачі знизу та обережно зніміть їх (мал. В).



Виконайте чищення підвісних тримачів за допомогою м'якої ганчірки з використанням миючого засобу. Для видалення сильного забруднення можете скористатися щіткою.

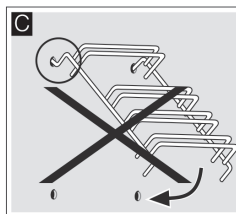
### Встановлення підвісних тримачів

1. Обережно вставте фіксувальні гачки тримачів в верхні пази (мал. А-В).



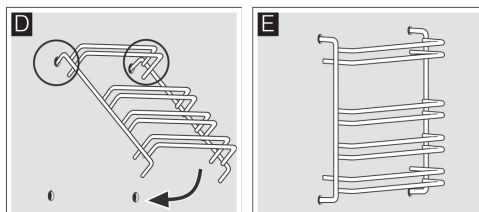
### ⚠ Увага!

Не рухайте підвісні тримачі, не вставивши фіксувальні гачки у пази належним чином. Це дозволить запобігти пошкодженню емалі (мал. С).



2. Переконайтесь у тому, що обидва фіксувальні гачки надійно закріплено у верхніх пазах. Повільно та обережно опустіть тримач та вставте фіксувальні гачки у нижні пази (мал. D).
3. Встановіть другий підвісний тримач (мал. E).

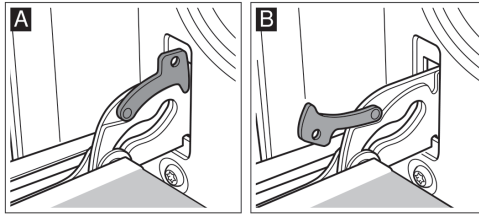
Якщо підвісні тримачі встановлено належним чином, відстань між верхніми рівнями повинна бути більшою, ніж між іншими рівнями.



## Зняття та встановлення дверцят приладу

Для зручнішого чищення приладу та демонтажу скляних панелей дверцят Ви можете зняти дверцята духової шафи.

Кожна завіса дверцят духової шафи оснащена фіксатором. Якщо фіксатор знаходиться у закритому положенні (мал. А), зняти дверцята духової шафи неможливо. Щоб зняти дверцята духової шафи, встановіть фіксатори у відкрите положення (мал. В). При такому положенні фіксаторів закрити дверцята неможливо.

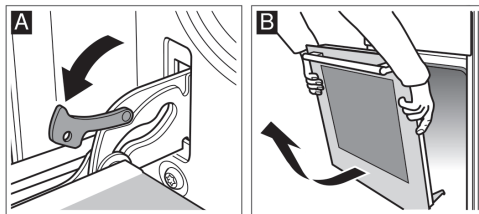


**⚠ Увага! Існує небезпека травмування!**

Незаблоковані відкритим фіксатором завіси можуть різко закритися. Завжди повністю відкривайте фіксатори перед зняттям дверцят та повністю закривайте їх після встановлення дверцят.

### Зняття дверцят

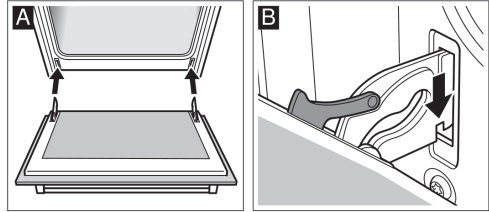
1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Встановіть обидва фіксатори праворуч та ліворуч у відкрите положення (мал. А).
3. Прикрийте дверцята. Візьміться за дверцята ліворуч та праворуч обома руками. Злегка притисніть дверцята до фронтальної поверхні приладу та зніміть їх (мал. В).



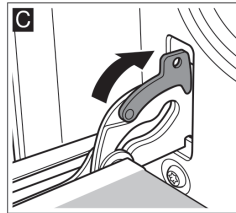
## Встановлення дверцят

Встановіть дверцята, виконавши описані вище дії у зворотному порядку.

1. Встановіть дверцята духової шафи, розташувавши обидві завіси навпроти відповідних пазів (мал. А).
2. Зафіксуйте завіси у пазах, як показано на мал. В.



3. Встановіть фіксатори у закрите положення (мал. С). Закрийте дверцята духової шафи.



**⚠ Увага! Існує небезпека травмування!**

У випадку випадіння дверцят або заклинювання завіси не намагайтеся усунути несправність власноруч. Зверніться до сервісного центру.

## Встановлення та демонтаж скляних панелей дверцят

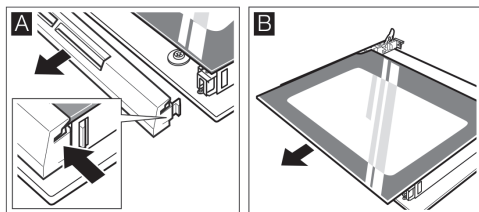
Для зручнішого чищення Ви можете зняти скляні панелі дверцят духової шафи.

### Демонтаж скляних панелей дверцят

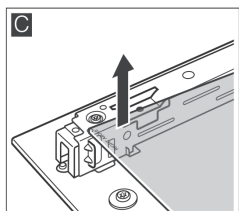
1. Зніміть дверцята та покладіть їх на рушник ручкою донизу.
2. Зніміть вентиляційну панель з дверцят духової шафи, натиснувши на язички, розташовані з обох сторін панелі (мал. А).



3. Потягніть внутрішню скляну панель на себе та вийміть її (мал. В).



4. Потягніть внутрішню панель на себе та вийміть її (мал. В)



Очистіть скляні панелі засобом для чищення скла та м'якою ганчіркою.

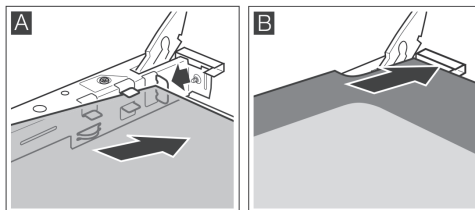
**⚠ Увага! Існує небезпека травмування!**

Подряпана скляна панель дверцят може тріснути під час роботи приладу. Не використовуйте шкребки для чищення скла, їдкі та абразивні засоби для чищення.

## Встановлення

Під час встановлення скляних панелей слідкуйте за тим, щоб напис «right above» («правий верхній кут») знаходився у лівому нижньому куті.

1. Встановіть зовнішню скляну панель, нахиливши її, та зафіксуйте (мал. А).
2. Встановіть внутрішню скляну панель в тримачі під кутом. Гладенька поверхня панелі повинна знаходитись ззовні (мал. В).



3. Встановіть вентиляційну панель та зафіксуйте, притиснувши її.
4. Встановіть дверцята.

**Духова шафа придатна до використання лише у випадку належного встановлення скляних панелей.**

## Що робити у випадку виявлення несправностей?

Дуже часто несправність приладу користувач може усунути власноруч, не витрачаючи час та гроші на звернення до сервісного центру. У таблиці нижче описані несправності, що виникають найчастіше, можливі причини їх виникнення та способи усунення.

### Усунення незначних несправностей власноруч

Для досягнення оптимальних результатів готування радимо звернути увагу на вказівки, наведені у розділі «Рекомендації щодо приготування страв».

 **Увага!** Існує небезпека ураження струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть складати небезпеку для користувача. Ремонт приладу має виконуватися лише кваліфікованим співробітником сервісного центру.

 **Увага!**

Заміну пошкодженого кабелю живлення має виконувати лише кваліфікований спеціаліст.

Несправність	Можлива причина	Усунення
Духова шафа не функціонує.	Запобіжник несправний. Порушення електропостачання.	Перевірте запобіжник Перевірте наявність електропостачання.
На дисплеї блимає символ годинника.	Порушення електропостачання.	Встановіть поточний час.
Духова шафа не нагрівається.	Контакти панелі управління запилилися.	Поверніть перемикачі в обидва боки декілька разів.

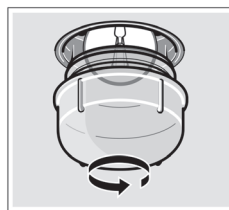
## Заміна лампи освітлення духової шафи

Якщо освітлення внутрішньої камери перегоріла, її слід замінити. Стійкі до впливу високих температур змінні лампи на 40 ват Ви можете придбати у нашому сервісному центрі. Лише такі лампи придатні до використання у приладі.

**⚠ Увага! Існує небезпека ураження струмом!**

Перед заміною лампи вимкніть запобіжник.

1. Щоб запобігти пошкодженню, покладіть у внутрішню камеру приладу рушник для посуду після того як вона охолоне.
2. Зніміть плафон, обертаючи його проти годинникової стрілки



3. Замініть лампу.
4. Встановіть плафон.
5. Дістаньте рушник з внутрішньої камери приладу та увімкніть запобіжник.

## Скляний плафон

У випадку пошкодження скляного плафону його необхідно замінити. Оригінальні плафони Ви можете придбати у наших сервісних центрах. Звернувшись до сервісного центру, назвіть продуктивний (E-Nr.) та виробничий (FD) номер приладу).

## Сервісні центри

Якщо Ваш прилад потребує ремонту, зверніться до наших сервісних центрів. Наші спеціалісти нададуть Вам кваліфіковану консультацію.

## Продуктовий та виробничий номери приладу

Звернувшись до сервісного центру, назвіть продуктивний (E-Nr.) та виробничий (FD) номери приладу. Назвавши ці дані працівникам сервісного центру, Ви зможете заощадити час та гроші, уникнувши виклику майстра додому. Ці номери вказані на паспортній табличці приладу, розташованій знизу на правій стінці внутрішньої камери. Для заощадження часу Ви можете внести номер телефону найближчого до Вас сервісного центру, а також продуктивний та виробничий номери приладу у відповідні поля нижче.

E-Nr.

FD

Сервісні центри ☎

Зверніть увагу: виклик спеціаліста сервісного центру для усунення несправності, що сталася внаслідок недбального користування приладом та недотримання вказівок, наведених у даній інструкції, не буде безкоштовним навіть під час гарантійного строку.

Контактні дані найближчих до Вас сервісних центрів вказані на сайті виробника та на гарантійному талоні.

Довіртеся професіоналізму виробника. Ремонт приладів виконується кваліфікованими технічними спеціалістами з використанням оригінальних запасних частин.

# Поради для заощадження енергії та захисту довкілля

У даному розділі наведено поради для заощадження енергії під час приготування страв та вказівки щодо утилізації.

## Поради для заощадження енергії

- Попередньо розігрівати духову шафу слід лише якщо це передбачено рецептом або наведеними у таблицях нижче вказівками.
- Темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання краще проводять тепло.
- Під час готування, випікання або смаження намагайтеся відкривати дверцята духової шафи якомога рідше.
- Якщо Ви печете багато пирогів, випікайте їх одне за одним. Оскільки температура внутрішньої камери не встигає знизитись до кімнатної температури, час випікання наступного пирога скорочується. Дві прямокутні форми для випікання можуть розміщуватись поруч одна з одною.
- При значній тривалості готування Ви можете вимкнути духову шафу на 10 хвилин раніше запланованого часу. Для доведення страви до готовності використовуватиметься залишкове тепло.

## Вказівки щодо утилізації

Будь ласка, подбайте про довкілля: утилізуйте упаковку належним чином!



Даний прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU щодо утилізації старих електричних та електронних приладів (waste electrical and electronic equipment –WEEE)

Дана директива окреслює вимоги щодо утилізації та переробки старих приладів на території ЄС.

## Вказівки щодо транспортування приладу

Зафіксуйте усі рухомі деталі ззовні або всередині приладу за допомогою клейкої стрічки, яку потім можна буде видалити. Щоб запобігти пошкодженню приладу, зафіксуйте усе приладдя (наприклад, дека), загорнуте у тонкий картон, на відповідних рівнях підвісних тримачів. Щоб запобігти пошкодженню скляних панелей дверцят встановленим приладдям, закрийте внутрішню скляну панель дверцят та задню стінку внутрішньої камери картоном або аналогічним матеріалом. Закріпіть дверцята духової шафи до бокових стінок приладу за допомогою клейкої стрічки.

Зберігайте оригінальну упаковку приладу. Для транспортування приладу використовуйте лише оригінальну упаковку. Дотримуйтеся вказівок щодо транспортування, наведених на оригінальній упаковці.

## Транспортування за відсутності оригінальної упаковки

Упакуйте прилад таким чином, щоб забезпечити достатній захист від можливих пошкоджень під час транспортування.

Переносьте прилад у вертикальному положенні. Не тримайте прилад за ручку дверцят або за виступи на задній стінці приладу. Не кладіть важкі предмети на прилад.

## Рекомендації щодо приготування страв


У таблицях нижче описана ціла низка страв з наведенням оптимальних налаштувань для їх приготування: виду нагрівання, рівня температури, необхідного приладдя та рівня, на якому повинна готуватися страва, а також поради щодо вибору посуду та особливостей процесу готування.


### Вказівки

- Наведені у таблиці значення передбачають встановлення страви у порожню внутрішню камеру, що встигла охолонути.  
Попередньо розігрівати духову шафу слід лише якщо це передбачено наведеними у таблицях нижче вказівками. Викладати приладдя папером для випікання слід лише після попереднього розігрівання духової шафи.
- Наведені в таблицях значення часу є орієнтовними та залежать від властивостей продукту.
- Використовуйте приладдя, що входить до комплекту поставки. Додаткове приладдя Ви можете придбати у фірмовому магазині або у нашому сервісному центрі. Перед початком роботи вийміть з внутрішньої камери все приладдя та посуд, які Вам не знадобляться.
- Діставати гаряче приладдя та посуд з приладу слід лише за допомогою прихваток.

## Пироги та випічка


### Випікання на одному рівні

Для готування випічки та пирогів найкраще підходить вид нагрівання «Верхнє/нижнє нагрівання» .

У випадку використання виду нагрівання «Гаряче повітря»  приладдя слід встановлювати на вказані рівні:

- Пиріг у формі: рівень 2
- Пиріг на деці: рівень 3

### Випікання на декількох рівнях

Для готування страв на декількох рівнях ми рекомендуємо використовувати вид нагрівання «Гаряче повітря» .

Рівні встановлення приладдя при випіканні на 2 рівнях:

- Універсальне деко: рівень 3
- Деко: рівень 1

Встановлена на різних рівнях випічка не обов'язково готуватиметься однаково швидко.

У таблицях нижче наведено низку рішень для одночасного готування страв на кількох рівнях.

### Форми для випікання

Для випікання страв найкраще підходять темні форми, виготовлені з металу.

У випадку використання світлих форм з тонкого металу тривалість готування збільшується, а пиріг підрум'янюється не так рівномірно.

У випадку використання силіконових форм дотримуйтесь вказівок їх виробника. Зазвичай силіконові форми менші за розміром, ніж звичайні, тому для приготування страви може знадобитися інша кількість тіста та інгредієнтів.

### Як користуватися таблицями

У таблицях нижче вказано оптимальний вид нагрівання для різноманітних видів пирогів та випічки. Рівень температури та тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста, тому у таблицях вказані діапазони значень відповідних налаштувань. Для початку оберіть мінімальне значення рівня температури з вказаного діапазону. При нижчому рівні температури випічка підрум'янюється більш рівномірно. За необхідності наступного разу оберіть вищий рівень температури.

Якщо перед готуванням духову шафу було розігріто, час готування скорочується на 5-10 хвилин.

Додаткову інформацію Ви знайдете у розділі «Поради щодо випікання» після таблиць.

Пироги у формах	Форма	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість, хв
Здобний пиріг, звичайне тісто	Кругла, прямокутна форма або форма «Вінок»	2		160-180	50-60
Нижній пиріг (наприклад, з пісочного тіста)	Кругла, прямокутна форма або форма «Вінок»	2		155-175	65-75
Корж з пісочного тіста з загнутими краями	Рознімна форма	1		160-180	30-40
Корж зі здобного тіста	Форма для фруктового пирога	2		160-180	25-35
Бісквітний торт	Рознімна форма	2		160-180	30-40
Фруктовий або сирний пиріг, пісочне тісто*	Темна рознімна форма	1		170-190	70-90
Нижній фруктовий пиріг, здобне тісто	Рознімна форма	2		150-170	55-65
Пиріг з несолодкою начинкою* (наприклад, з цибулею)	Рознімна форма	1		180-200	50-60












\*Після завершення готування залиште пиріг вистигати на прибл. 20 хвилин у вимкненій та зачиненій духовій

Пироги на деці	Приладдя/ посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість, хв
Здобне або дріжджове тісто з сухою начинкою	Універсальне деко	3		160-180	25-35
Здобне або дріжджове тісто з соковитою начинкою	Універсальне деко	3		140-160	40-50
Бісквітний рулет (попереднє розігрівання)	Універсальне деко	2		170-190	15-20
Плетеник з дріжджового тіста з 500 г борошна	Універсальне деко	3		150-170	25-35
Кекс з дріжджового тіста з 500 г борошна	Універсальне деко	3		160-180	50-60
Кекс з дріжджового тіста з 1 кг борошна	Універсальне деко	3		150-170	90-100
Штрудель, солодкий	Універсальне деко	2		180-200	55-65
Піца	Універсальне деко	3		180-200	20-30

### Хліб та булочки

За відсутності інших вказівок перед випіканням хліба розігрійте духову шафу.

Ніколи не заливайте воду до гарячої внутрішньої камери.

Хліб та булочки	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Хліб з дріжджового тіста з 1,2 кг борошна	Універсальне деко	2		270	8
				190	35-45
Хліб з тіста на заквасках з 1,2 кг борошна	Універсальне деко	2		270	8
				190	35-45
Булочки (напр., житні булочки)	Універсальне деко	2		200-220	20-30
Дрібна випічка	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Домашнє печиво	Універсальне деко	3		150-170	10-20
	Алюмінієве деко + універсальне деко*	1+3		130-150	25-35
Безе	Універсальне деко	3		70-90	125-135
Випічка з заварного тіста	Універсальне деко	2		200-220	30-40
Мигдальні тістечка	Універсальне деко	3		110-130	30-40
	Алюмінієве деко + універсальне деко*	1+3		100-120	35-45
Листкове тісто	Універсальне деко	3		180-200	20-30
	Алюмінієве деко + універсальне деко*	1+3		180-200	30-40

\* Якщо Ви випікаєте на двох рівнях, завжди встановлюйте універсальне деко на верхній рівень.

## Поради щодо випікання

Ви хочете приготувати випічку за власним рецептом.	Орієнтуйтеся на наведені в таблицях значення для випічки схожого типу.
Як визначити ступінь готовності здобного пирога?	Приблизно за 10 хвилин до завершення зазначеної у рецепті тривалості випікання проколить дерев'яною паличкою пиріг в найтовстішому місці. Якщо тісто не пристає до палички, пиріг готовий.
Пиріг осідає.	Під час наступного готування додавайте менше рідини або оберіть на 10 градусів нижчий рівень температури у внутрішній камері. Дотримуйтеся зазначеної у рецепті тривалості замішування тіста.
Пиріг піднявся посередині, але недостатньо по краях.	Не змащуйте крайки рознімної форми жиром. Після завершення випікання слід обережно відокремити пиріг від форми за допомогою ножа.
Пиріг зверху набув надто темного кольору.	Встановіть пиріг на нижчі рівні, оберіть нижчий рівень температури та випікайте пиріг трохи довше.
Пиріг надто сухий.	Проколить зубочисткою маленькі дірочки у готовому пирозі та збризніть його невеликою кількістю фруктового соку або алкогольного напою. При наступному випіканні оберіть на 10 градусів вищий рівень температури та меншу тривалість готування.
Хліб або випічка (напр., ватрушка) ззовні готові, але не пропеклися зсередини (надто сири).	Під час наступного готування додавайте менше рідини, оберіть нижчий рівень температури у внутрішній камері та більшу тривалість готування. Для пирогів з соковитою начинкою: випічть корж окремо, посипте мигдалем або панірувальними сухарями та лише після цього покладіть начинку. Дотримайтеся вказівок та часу випікання, наведених у рецепті.
Випічка підрум'янилася нерівномірно.	Для досягнення рівномірного підрум'янювання слід обирати трохи нижчий рівень температури. Ніжну випічку слід випікати на виді нагрівання «Верхнє/нижнє нагрівання» на одному рівні. Папір для випікання не має виступати за межі приладдя.
Фруктовий пиріг знизу занадто світлий.	Під час наступного готування встановіть пиріг на один рівень нижче.
Фруктовий сік витікає з пирога.	За наявності в подальшому користуйтеся більш глибоким універсальним деком.
Дрібна випічка з дріжджового тіста злипається під час випікання.	Відстань між кожним печивом на приладді має складати близько 2 см, щоб воно могло добре піднятися та підрум'янитися з усіх боків.
Ви хочете випікати страви на декількох рівнях одночасно.	При готуванні на декількох рівнях завжди використовуйте вид нагрівання «Гаряче повітря»  . Встановлена на різних рівнях випічка не обов'язково готуватиметься однаково швидко.
Під час випікання пирогів із соковитою начинкою утворюється конденсат.	В ході процесу випікання може утворюватися водяна пара, що виходить через вентиляційну панель дверця. Інколи пара може конденсуватися на панелі управління або на сусідніх меблях та стітці по них. Це явище обумовлено особливостями випікання як фізичного процесу.



## М'ясо, птиця, риба

### Приладдя та посуд

Для готування м'яса, птиці та риби Ви можете використовувати будь-який жаростійкий посуд. Для приготування великої печені також придатне універсальне деко.

Для досягнення оптимальних результатів готування рекомендується використовувати скляний посуд. Слідкуйте за тим, щоб кришка була правильно встановлена на жаровні та щільно закривалася.

У випадку використання емальованої жаровні залийте у неї невелику кількість рідини.

У посуді з нержавіючої сталі страви можуть недостатньо підрум'янюватись, тож м'ясо може недостатньо пропіктись. У випадку використання такого посуду оберіть більшу тривалість готування.

Вказівки у таблицях:

Посуд / приладдя без кришки = відкритий

Посуд / приладдя із кришкою = закритий

Посуд слід завжди розташовувати посередині решітки.

Гарячий скляний посуд слід встановлювати на суху підставку. При встановленні на вологу або холодну підставку скло може тріснути.

### Запікання та тушкування

Для запікання нежирного м'яса слід додавати невелику кількість рідини. Дно посуду повинно бути вкритим водою приблизно на ½ см.

Для тушкування завжди додавайте достатню кількість рідини. Дно посуду повинно бути вкритим водою приблизно на 1-2 см.

Кількість води залежить від сорту м'яса та матеріалу посуду. Для готування м'яса у емальованій жаровні необхідно дещо більше рідини, ніж для готування у скляному посуді.

Посуд з нержавіючої сталі не дуже добре підходить для запікання. М'ясо у такому посуді готуватиметься повільніше та буде гірше підрум'янюватися. У випадку використання такого посуду обирайте

вищий рівень температури та/або більшу тривалість готування.

### Готування на грилі

Готувати страви на грилі можна лише при закритих дверцятах духової шафи.

Перед готуванням страви на грилі слід спершу розігріти внутрішню камеру духової шафи впродовж близько 3 хвилин.

Шматки страви слід класти безпосередньо на решітку. Одиночні шматки для покращення результатів готування слід розташовувати посередині решітки. Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери, встановіть на рівень 1 універсальне деко для збору м'ясного соку.

При готуванні на грилі не встановлюйте деко чи універсальне деко на рівні на рівень 4. Через високий рівень температури деко може деформуватися та пошкодити внутрішню камеру приладу при вийманні.

Щоб Ваша страва просмажилася рівномірно та залишилася соковитою, поріжте її на шматки рівної товщини. Солити стейки слід лише після завершення їх приготування.

Перевертайте страву після завершення ½ тривалості готування.

Нагрівальний елемент гриля автоматично вмикається та вимикається поперемінно. Це не є несправністю. Частота увімкнення нагрівального елемента залежить від обраного режиму роботи гриля.





















### М'ясо

Після завершення половини тривалості готування м'ясо слід перевернути.

Після завершення приготування печені залиште її на 10 хвилин у вимкненій та зачиненій духовій шафі, щоб м'ясо краще набралось соку.

Після завершення приготування загорніть м'ясо у фольгу та залиште його на 10 хвилин у духовій шафі.

Для приготування печені зі свинини зі шкіркою розріжте шкірку навхрест та покладіть м'ясо у посуд спочатку шкіркою донизу.

М'ясо	Вага	Приладдя / посуд	Рі-вень	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість, хв
<b>Яловичина</b>						
Тушкована яловичина	1,0 кг	Закритий	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Яловиче філе середнього ступеня просмажування	1,0 кг	Відкритий	1		210-230	70
	1,5 кг		1		200-220	80
Ростбіф середнього ступеня просмажування	1,0 кг	Відкритий	1		230-250	50
Стейки завтовшки 3 см середнього ступеня просмажування		Решітка + універсальне деко	4+1		3	15
<b>Телятина</b>						
Телятина для смаження	1,0 кг	Відкритий	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	120
	2,0 кг		1		180-200	140
<b>Свинина</b>						
Свинина без шкірки (напр. ошийок)	1,0 кг	Відкритий	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
Свинина зі шкіркою (напр. лопатка)	1,0 кг	Відкритий	1		180-200	130
	1,5 кг		1		190-210	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Копчена свинина з кісткою	1,0 кг	Закритий	1		210-230	80
<b>Баранина</b>						
Стегно без кістки середнього ступеня просмаженості	1,5 кг	Відкритий	1		170-190	120
<b>Фарш</b>						
М'ясний рулет	≈ 750 г	Відкритий	1		180-200	70
<b>Ковбаски</b>						
Ковбаски		Решітка + універсальне деко	4+1		3	15

## Птиця

В таблиці наведено дані для готування без попереднього розігрівання духової шафи.

Рекомендовані значення ваги у таблиці вказані для нефаршированої птиці, готової до запікання.

У випадку готування безпосередньо на решітці встановіть універсальне деко на рівень 1.

У випадку приготування качки або гусака проколить шкіру під крилами, щоб жир міг стікати.

Птицю слід класти на решітку грудкою донизу. Після завершення  $\frac{2}{3}$  тривалості готування переверніть її.

Для надання скоринки незадовго до завершення готування намастіть птицю вершковим маслом або змочіть апельсиновим соком чи водою з сіллю.





Птиця	Вага	Приладдя / Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Курча, половина, 1-4 шт.	Шматки по 400 г	Решітка	2		210-230	40-50
Курча, порційні шматки	Шматки по 250 г	Решітка	3		210-230	30-40
Ціле курча, 1-4 шт.	Курча по 1 кг	Решітка	2		200-220	55-85
Ціла качка	1,7 кг	Решітка	2		170-190	80-100
Цілий гусак	3,0 кг	Решітка	2		160-180	110-130
Молода індичка, ціла тушка	3,0 кг	Решітка	2		180-200	80-100
2 індичі ніжки	по 800 г кожна	Решітка	2		180-200	80-100

## Риба

Шматки риби слід перевертати після завершення  $\frac{2}{3}$  тривалості готування.

Цілу рибу перевертати не потрібно. Покладіть цілу рибу спинкою догори у посуд та встановіть його до внутрішньої камери приладу. Для забезпечення

надійного положення покладіть риби у живіт картоплину або маленьку жаростійку ємність. Для смаження риби на грилі безпосередньо на решітці встановіть на рівень 1 універсальне деко для збору соку.

Риба	Вага	Приладдя/ посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Ціла риба	Шматки по припл. 300 г	Решітка	3		2	20-25
	1,0 кг	Решітка	2		190-210	40-50
	1,5 кг	Решітка	2		180-200	60-70
Риба скибками, наприклад, рибні стейки	Шматки по припл. 300 г	Решітка	4		2	20-25


## Поради щодо готування на грилі

Необхідна вага печені не зазначена в таблиці.	Оберіть налаштування, що відповідають найближчому меншому значенню та збільште вказану тривалість готування.
Як визначити ступінь готовності печені?	Скористуйтеся спеціальним термометром для м'яса, який Ви можете придбати у спеціалізованих магазинах, або просто натисніть ложкою на м'ясо. Якщо воно тверде на дотик, печеня готова. Якщо воно піддається натисканню, продовжіть готування.
Печеня занадто темна, скоринка місцями підгоріла.	Перевірте рівень встановлення посуду та обраний рівень температури.
Печеня приготувалась добре, але соус підгорів.	При наступному готуванні використовуйте менший за розміром посуд або додавайте більше рідини.
Печеня приготувалась добре, але соус надто світлий та рідкий.	При наступному готуванні використовуйте більший за розміром посуд або додавайте менше рідини.
При поливанні печені напр. соусом утворюється пара.	Це цілком нормальне явище. Зазвичай пара відводиться через вентиляційну панель дверцят. Інколи вона може конденсуватися на панелі управління або на сусідніх меблях та стікати по них.

## Запіканки, ґратени, тости

Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери, у випадку готування встановленої безпосередньо на решітці страви на ґрилі встановіть на рівень 1

універсальне деко. Тривалість готування запіканки залежить від її висоти та розміру посуду. Вказані у таблиці дані є орієнтовними.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
<b>Запіканки</b>					
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	2		170-190	50-60
Запіканка з макаронів	Форма для запіканок	2		210-230	25-35
<b>Ґратени</b>					
Картопляний ґратен з сирих інґредієнтів, макс. 2 см заввишки	Форма для запіканок	2		150-170	50-60
<b>Тости</b>					
Підсмаження 4 шт.	Решітка	4		3	6-7
Підсмаження 12 шт.	Решітка	4		3	4-5
Запікання 4 шт.	Решітка	3		3	7-10
Запікання 12 шт.	Решітка	3		3	5-8

## Напівфабрикати

Під час готування дотримуйтеся вказівок виробника, наведених на упаковці продукту. При використанні паперу для випікання перевірте, чи придатний від для готування з бажаним рівнем температури. Папір не повинен виступати за межі приладдя.

Результат готування залежить від продукту.

Темні плями від смаження та нерівномірність обробки можуть бути спричинені особливостями процесу виробництва напівфабрикату.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Штрудель з фруктовою начинкою	Універсальне деко	3		180-200	40-50
Картопля фрі	Універсальне деко	3		210-230	25-30
Піца	Решітка	2		200-220	15-20
Піца-багет	Решітка	2		190-210	15-20

## Вказівка

Під час готування страв з заморожених продуктів через велику різницю температури універсальне деко може деформуватися. Деформація зникне в ході готування.

## Тісто та йогурт

Низький рівень температури чудово підходить для приготування ніжного йогурту та пишного дріжджового тіста.

Перед початком готування дістаньте з внутрішньої камери приладу усе приладдя.

### Приготування йогурту



1. Скип'ятіть 1 л молока (3,5 % жирності) та охолодіть його до 40 °С.
2. Додайте 150 г йогурту (з холодильника) та добре перемішайте.
3. Перелийте отриману рідину у чашки або невеликі скляні банки з кришками, що закручуються, та накрийте

харчовою плівкою.

4. Поставте банки на решітку та встановіть її на рівень 1.
5. Оберіть рівень температури 50 °С та приготуйте йогурт, дотримуючись відповідних вказівок.

### Підняття дріжджового тіста

1. Приготуйте дріжджове тісто за звичайним рецептом, покладіть його у жаростійкий керамічний посуд та накрийте кришкою.
2. Розігрійте внутрішню камеру приладу згідно наведених вказівок. Вимкніть духову шафу та поставте тісто у внутрішню камеру приладу.

Страва	Приладдя / посуд	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість
Йогурт	Чашки або скляні банки з кришками, що закручуються	1 	50 °С	6-8 годин
Підняття дріжджового тіста	Жаростійкий посуд	Встановіть на дно внутрішньої камери 	Попереднє розігрівання до 50° С Вимкніть прилад та поставте дріжджове тісто у внутрішню камеру	15-10 хвилин 20-30 хвилин


## Розморожування

Тривалість розморожування залежить від виду та кількості продукту.

При готуванні дотримуйтесь вказівок виробника, наведених на упаковці продукту.

Дістаньте заморожені продукти з упаковки, перекладіть у відповідний посуд та встановіть на решітку.

Птицю слід покласти на тарілку грудкою донизу.

Заморожений продукт	Приладдя / посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С
Напр., торти зі збитими вершками або масляним кремом, тістечка з шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти, курча, ковбаски та м'ясо, хліб та булочки, пироги та інша випічка	Решітка	2		Перемикач рівня температури залишається вимкненим

## Сушіння

Виберіть фрукти та овочі, що не почали псуватися, та ретельно вимийте їх.





Витріть їх насухо.

Встановіть універсальне деко на рівень 3 та решітку на рівень 1.

Викладіть універсальне деко та решітку папером для випікання або пергаментом.

Дуже соковиті овочі та фрукти слід перевертати під час сушіння.

Зніміть висушені фрукти або овочі з паперу одразу після завершення сушіння.

Фрукти та трави	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С	Тривалість, години
600 г порізаних кільцями яблук	1+3		80	Прибл. 5
800 г порізаних часточками груш	1+3		80	Прибл. 8
1,5 кг слив	1+3		80	Прибл. 8-10
200 г вимитої зелені	1+3		80	Прибл. 1 1/2

## Консервування

Використовуйте для консервування лише непошкоджені та чисті скляні банки та гумові кільця. За можливості використовуйте банки однакового розміру. У таблиці наведені значення для круглих однолітрових банок.

### Увага!

Не використовуйте надто великі або високі банки. На завеликих банках кришка може луснути.

Для консервування слід використовувати лише овочі та фрукти, що не почали псуватись. Ретельно промийте їх перед консервуванням.

Наведені у таблиці значення часу є орієнтовними. Вони залежать від температури приміщення, кількості банок, маси та температури продукту у банках. Перед зменшенням рівня температури або відключенням приладу перевірте, чи утворюється всередині банок пінка.

### Підготовка


1. Наповніть скляні банки продуктом. Запобігайте наповненню банок по вінця.
2. Протріть різьбу банок – вона має бути чистою.

3. Покладіть на кожен банку вологе гумове кільце та кришку.

4. Закрийте банки.

Не ставте більше 6 банок у внутрішню камеру.

### Встановлення

1. Встановіть універсальне деко на рівень 2. Розташуйте банки таким чином, щоб вони не торкалися одна одної.
2. Залийте в універсальне деко 1/2 літра гарячої води (прибл. 80°C).
3. Закрийте дверцята духової шафи.
4. Оберіть вид нагрівання «Нижнє нагрівання» .
5. Оберіть рівень температури у діапазоні 170-180°C.

### Консервування фруктів

Через приблизно 40-50 хв через короткі відрізки часу у продукті утворюється пінка.

Вимкніть духову шафу та залиште банки готуватися на залишковому теплі.

Через 25-35 хв після вимкнення приладу обов'язково дістаньте банки з внутрішньої камери.

При довшому готуванні на залишковому теплі в банки можуть потрапити мікроорганізми, що призведе до прокисання фруктів.

Фрукти в однілітрових банках	Після появи пінки	Готування на залишковому теплі
Яблука, смородина, полуниця	вимкнути	прибл. 25 хв
Вишня, абрикоси, персики, агрус	вимкнути	прибл. 30 хв
Яблучне пюре, груші, сливи	вимкнути	прибл. 35 хв

### Консервування овочів

Щойно у банках почне утворюватися пінка, оберіть рівень температури у діапазоні 120-140°C та готуйте протягом

прибл. 35-70 хвилин залежно від виду овочів. Після завершення вказаного часу вимкніть духову шафу та залиште банки готуватися на залишковому теплі.

Овочі у холодному бульйоні в однілітрових банках	Після появи пінки	Готування на залишковому теплі
Корнішони	-	прибл. 35 хв
Буряк	прибл. 35 хв	прибл. 30 хв
Брюссельська капуста	прибл. 45 хв	прибл. 30 хв
Квасоля, кольрабі, червонокочанна капуста	прибл. 60 хв	прибл. 30 хв
Горох	прибл. 70 хв	прибл. 30 хв

### Виймання банок

Після завершення консервування вийміть банки з робочої камери.

### Увага!

Не ставте гарячі банки на холодну або вологу поверхню. Вони можуть луснути.



## Акриламід у продуктах харчування

Акриламід – хімічна сполука, що утворюється природнім шляхом під час термічної обробки продуктів, що містять крохмаль, таких як кава, смажена картопля та картопля фрі, ніжна випічка (печиво, пряники, кекси), чіпси, сухі

сніданки та хліб. За даними низки досліджень акриламід може спричинити рак. Наші інженери турбуються про Ваше здоров'я, тож ми розробили низку порад для зниження вмісту акриламід у Ваших стравах.

### Поради для зниження вмісту акриламід у стравах

<b>Загальні вказівки</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ За можливості обирайте меншу тривалість готування.</li><li>■ Скоринка страви повинна бути золотистого, а не темного кольору.</li><li>■ Що більший розмір продукту, що готується, то нижчим буде вміст акриламід у страві.</li></ul>
<b>Випікання</b>	«Верхнє/нижнє нагрівання»: температура до 200 °С. «3D гаряче повітря» або «Гаряче повітря»: температура до 180 °С.
Домашнє печиво	«Верхнє/нижнє нагрівання»: температура до 190 °С. «3D гаряче повітря» або «Гаряче повітря»: температура до 170 °С. Яйце або яєчний жовток зменшує інтенсивність утворення акриламід у.
Картопля фрі у духовій шафі	Викладайте картоплю на деко рівномірно в один шар. Випікайте як мінімум по 400 г на одному деку, щоб картопля не висихала.

## Контрольні страви

Таблиці нижче були розроблені для тестувальних організацій з метою полегшення контролю та тестування різноманітних приладів. Дані відповідають стандартам EN 50304/EN 60350 (2009) та IEC 60350.

### Випікання

Випікання на 2 рівнях:

Завжди встановлюйте універсальне деко над звичайним деком.

Фігурна випічка (напр., фігурний пиріг у цукровому сиропі):

Встановлена на різних рівнях випічка не обов'язково готуватиметься однаково швидко.


Закритий яблучний пиріг на рівні 1:

Якщо Ви випікаєте у темних рознімних формах, розмістіть їх діагонально одна біля одної.

Закритий яблучний пиріг на рівні 2:

Якщо Ви випікаєте у темних рознімних формах, розмістіть їх одна біля одної.

Пиріг у рознімній формі з білої жерсті:

При випіканні на одному рівні використовуйте вид нагрівання «Верхнє/нижнє нагрівання» . Рознімні форми слід встановлювати на універсальне деко замість решітки.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Фігурне печиво	Універсальне деко	3		150-170	20-30
	Алюмінієве деко + універсальне деко**	1+3		140-160	30-40
Дрібне печиво	Універсальне деко	3		150-170	25-35
Дрібне печиво (попереднє розігрівання)	Алюмінієве деко + універсальне деко**	1+3		140-160	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма	2		160-180	30-40
Закритий яблучний пиріг	Універсальне деко + 2 рознімні форми діаметром 20 см***	1		190-210	70-80
	2 решітки* + 2 рознімні форми діаметром 20 см**	1+3		180-200	70-80



\*Додаткове приладдя Ви можете придбати у фірмовому магазині або у нашому сервісному центрі.

Якщо Ви випікаєте на двох рівнях, завжди встановлюйте під деком універсальне деко.

\*\*\* Розмістіть форми на приладді діагонально одна біля одної.

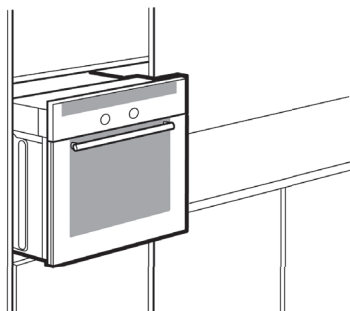
## Готування на грилі

Щоб запобігти забрудненню внутрішньої камери, у випадку розміщення страви безпосередньо на решітці встановіть на рівень 1 універсальне деко для збору рідини.

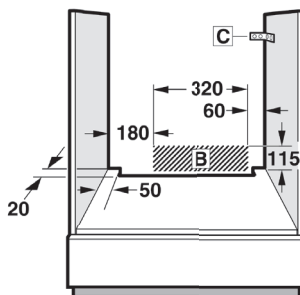
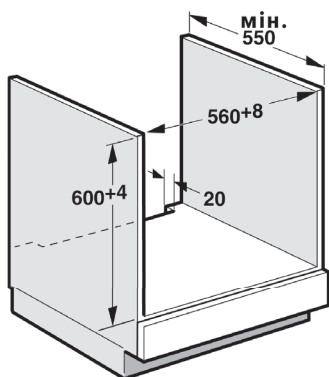
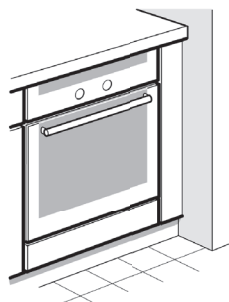
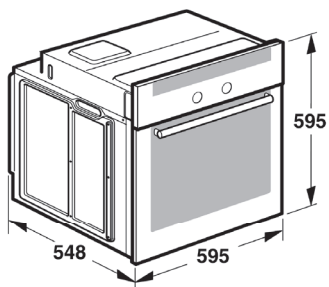
Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Режим роботи гриля	Тривалість, хв
Підсмаження тостів, попереднє розігрівання впродовж 10 хвилин	Решітка	4		3	1/2-2
Біфбургер, 12 шт.* без попереднього розігрівання	Решітка + універсальне деко	4+1		3	25-30

\* Переверніть страву після завершення 3/4 часу готування.

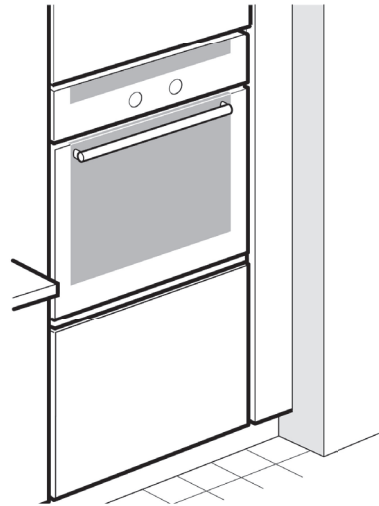
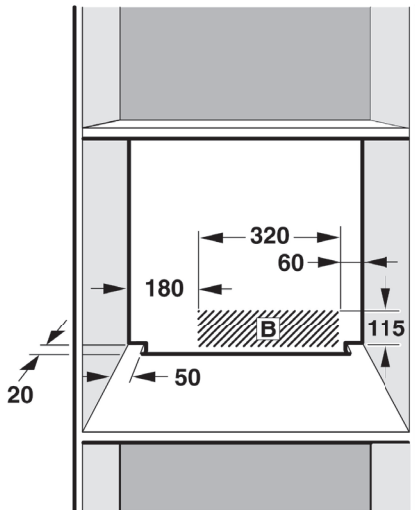
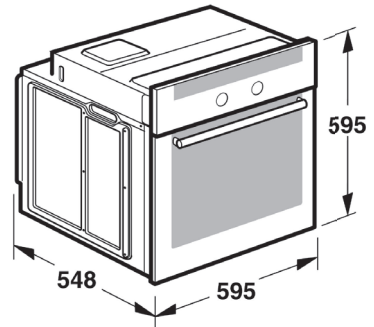
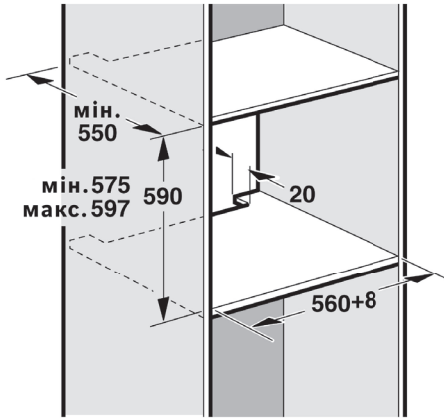
# Інструкція з монтажу



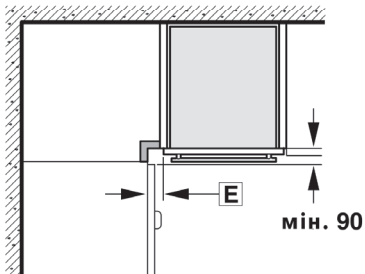
1



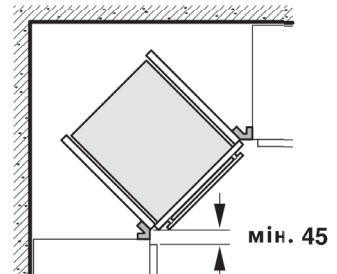
# 2



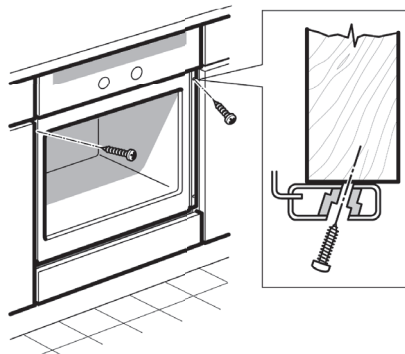
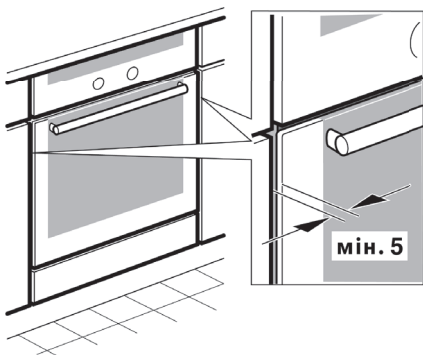
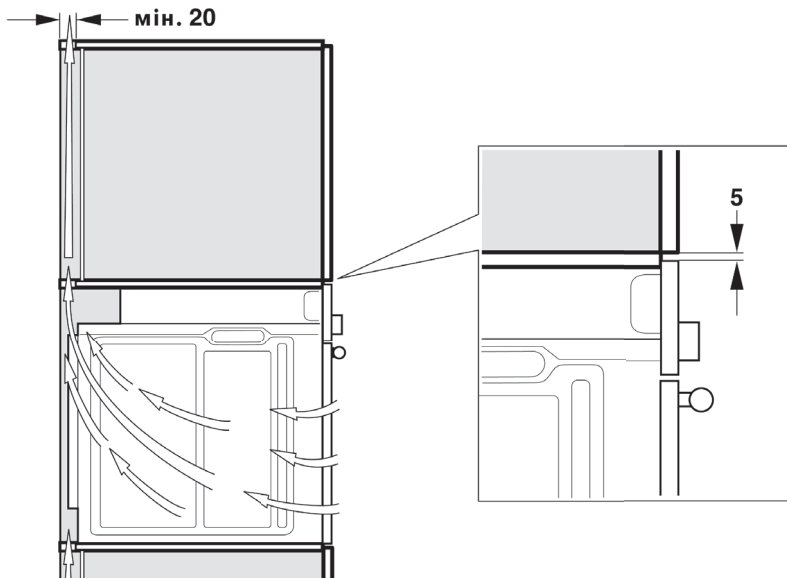
# 3



# D



4



## Важливі вказівки

У випадку встановлення приладу під варильною поверхнею зверніться до інструкції з монтажу варильної поверхні.

Не тримайте прилад за ручки дверцят під час транспортування або монтажу.

Перед початком монтажу перевірте прилад на наявність транспортних пошкоджень.

Від'єднайте прилад від мережі живлення перед початком монтажу.

## Підготовка меблевого корпусу

Мал. 1

- Надійне функціонування Вашого приладу гарантується лише у випадку виконання монтажу відповідно до належних стандартів та вказівок, наведених у даній інструкції. Відповідальність за пошкодження, завдані внаслідок неналежного монтажу, несе особа, що виконувала монтаж приладу.
- Меблевий корпус, у який встановлюватиметься прилад, має бути розрахованим на температури до 90 °С. Меблевий фронт сусідніх меблів має бути розрахованим на температури до 70 °С.
- Усі роботи з вирізання ніші у меблевому корпусі та стільниці необхідно завершити до початку виконання монтажу приладу. Перед початком монтажу видаліть стружки з ніші. Наявність стружок може зашкодити нормальному функціонуванню електричних систем приладу.
- Увага! Деталі приладу, доступні під час монтажу, можуть мати гострі кути. Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.
- Розетка для підключення приладу повинна бути розташована у заштрихованій на малюнку зоні В або знаходитись поза областю, у який виконується монтаж.
- При виконанні монтажу необхідно передбачити 5 мм відстані між приладом та меблевим фронтом сусідніх меблів.
- Незакріплені меблі слід прикріпити до стіни за допомогою стандартного кронштейна С.

## Встановлення приладу під стільницю

Мал. 1

При встановленні приладу під стільницю у проміжній перегородці меблевого корпусу слід передбачити вентиляційний отвір.

Стільницю слід прикріпити до меблевого корпусу.

У випадку встановлення приладу під варильною поверхнею зверніть увагу на відповідні вказівки, наведені у інструкції з монтажу варильної поверхні. Дотримуйтесь мінімального значення відстані між приладами, наведеного у таблиці нижче:

Тип варильної поверхні	Мінімальна відстань
Індукційна варильна поверхня	4 мм
Газова варильна поверхня	3 мм
Електрична варильна поверхня	2 мм

Дотримуйтесь вказівок, наведених у інструкції з монтажу варильної поверхні.

## Встановлення приладу у високу шафу

Мал. 2 та мал. 4

Ваш прилад може бути встановлений у високу шафу.

Для забезпечення вентиляції приладу відстань між проміжними перегородками меблевого корпусу та стіною повинна складати приблизно 20 мм.

Під час визначення висоти встановлення приладу впевніться у тому, що у визначеному положенні Ви зможете легко діставати дека з внутрішньої камери.

## Встановлення приладу у кути

Мал. 3

Для забезпечення достатнього простору для відчинення дверцят у випадку кутового монтажу приладу зверніть увагу на відповідні габарити D на кресленні. Значення відстані E залежить від товщини меблевого фронту приладу під ручкою.

## Підключення приладу до мережі живлення

- Перед підключенням приладу переконайтесь у тому, що проводка у Вашому домі відповідає усім нормам безпеки. Підключення приладу до мережі живлення має виконувати лише кваліфікований спеціаліст. Під час виконання підключення така особа повинна дотримуватись місцевих норм та вимог щодо виконання електромонтажних робіт. Неналежний монтаж приладу або встановлення приладу без належного заземлення може стати причиною серйозних травм (смерть або травмування внаслідок ураження електричним струмом) або призвести до пошкодження майна. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, завдані внаслідок неналежного підключення приладу до мережі живлення.
- Під час виконання монтажу прилад не має бути підключеним до мережі живлення.
- Даний прилад відповідає нормам класу захисту I. Експлуатація приладу можлива лише у випадку наявності відповідного заземлення.
- Використовуйте кабель живлення типу H05 VV-F 3G з мінімальним поперечним перерізом 1,5 мм<sup>2</sup> або кабель вищого номіналу. Спочатку під'єднайте дріт жовто-зеленого кольору. Даний дріт повинен бути дещо довшим за два інші дроти.
- Якщо особливості вбудовування не передбачають доступності розетки після встановлення приладу, для дотримання норм безпеки слід встановити розмикач для всіх полюсів з зазором між контактами щонайменше 3 мм.
- Під час монтажу необхідно забезпечити захист від дотику до елементів, що проводять струм.
- Під час під'єднання дротів кабелю живлення зверніть увагу на відповідне кольорове маркування фазового та нейтрального ("нуль") провідників. Внаслідок неправильного підключення

провідників існує небезпека пошкодження приладу.

- Під час підключення приладу дотримуйтеся вимог до характеристик мережі, наведених на паспортній табличці приладу.
- Встановіть прилад у нішу та підключіть його до мережі живлення. Для підключення приладу слід використовувати кабель живлення належної довжини. **Увага:** під час прокладання кабелю живлення запобігайте його перетискання. Уникайте контакту кабелю живлення з деталями приладу, що можуть нагріватися.
- Ремонт приладу, зокрема, заміна кабелю живлення, має виконуватися лише кваліфікованим співробітником сервісного центру.

## Фіксація приладу у ніші

Мал. 5

- Повністю встановіть прилад у нішу та вирівняйте його. Під час прокладання кабелю живлення запобігайте його перетискання. Не прокладайте кабель живлення під приладом, по гострих кутах приладу або ніші. Уникайте контакту кабелю живлення з деталями приладу, що можуть нагріватися.
- Зафіксуйте прилад у ніші за допомогою шурупів, що входять до комплексу поставки (4 x 25).
- Якщо ніша відповідає габаритам, вказаним у даній інструкції, вентиляційний отвір має бути розташованим понад приладом. Запобігайте перекирванню проміжку між стільницею та приладом.
- Між приладом та стінами приміщення/меблевим фронтом сусідніх меблів необхідно передбачити щонайменше 5 мм відстані.

## Демонтаж приладу

Від'єднайте прилад від мережі живлення. Відкрутіть фіксувальні шурупи. Злегка підніміть прилад та дістаньте його з ніші.

**Роберт Бош Хаусгерете ГмбХ**

вул. Карл-Вері-Штрассе 34  
м. Мюнхен, 81739  
Німеччина

**[www.bosch-home.com.ua](http://www.bosch-home.com.ua)**

**ТОВ «БСХ Побутова техніка»**

вул. Радіщева, 10/14, корпус Б  
м. Київ, 03680,  
Україна

**тел.: +38 044 490 20 95**



9000969323, 9000171448

Виробник залишає за собою право  
на внесення змін.