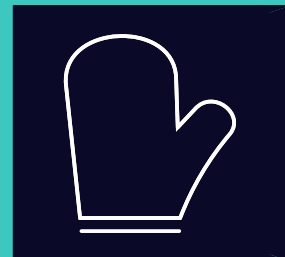


SIEMENS

HB557JEB6T

Вбудована духовна шафа



UK Керівництво з експлуатації та інструкції зі встановлення



Для отримання додаткової інформації зверніться до Цифрового посібника користувача.



Вміст

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1	Безпека	2
2	Як уникати матеріальної шкоди.....	5
3	Охорона довкілля й ощадливе користування.....	5
4	Знайомство.....	6
5	Перед першим використанням	10
6	Основні відомості про користування.....	11
7	Швидке нагрівання	11
8	Функції часу	11
9	Програми	13
10	Блокування від доступу дітей	16
11	Основні установки	17
12	Home Connect	18
13	Чищення та догляд	20
14	Функція очищення	22
15	Підвісні каркаси.....	23
16	Дверцята приладу	24
17	Усунення несправностей.....	26
18	Транспортування та утилізація.....	28
19	Сервісні центри	28
20	Декларація відповідності.....	29
21	Для досягнення кращого результату.....	29
22	ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ	33

1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.

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

1.2 Використання за призначенням

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

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

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

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

Не використовуйте прилад:

- з зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.

1.3 Обмеження кола користувачів

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

Дітям заборонено гратися з приладом.

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

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

1.4 Безпечна експлуатація

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.

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

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть загорітись.

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

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

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

Перегрів приладу може стати причиною загоряння.

- ▶ Не вбудовуйте прилад з закриванням декоративною панеллю або дверцятами меблів.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

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

Приладдя та посуд сильно нагріваються.

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

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

- ▶ Застосовуйте у стравах лише невеликі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю.
- ▶ Не нагрівайте спиртові розчини ($\geq 15\%$ об.) у нерозбавленому вигляді (наприклад, для наливання на продукти або поверх них).
- ▶ Обережно відчиняйте дверцята приладу.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!

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

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

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

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

З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

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

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

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів. Зіштовхування з відкритими дверцятами приладу може спричинити травми.

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

Прилад та його доступні частини можуть мати гострі краї.

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

Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

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

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Телескопічні механізми нагріваються під час роботи приладу.

- ▶ Перш ніж торкнутися гарячих телескопічних механізмів, зачекайте, поки вони охолонуть.
- ▶ Торкайтесь гарячих телескопічних механізмів лише прихваткою.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

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

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

Пошкоджена ізоляція кабелю живлення — джерело небезпеки.

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

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

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

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру.

→ Стор. 28

⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!

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

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

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

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

1.5 Галогенна лампа

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

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

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

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Під час заміни лампи контакти патрону залишаються під напругою.

- ▶ Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся в тому, що пристрій вимкнено.
- ▶ Додатково витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

1.6 Функція очищення

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

⚠ В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

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

2 Як уникати матеріальної шкоди

2.1 Загальні відомості

УВАГА!

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

- ▶ Не кладіть приладдя, папір для випікання або фольгу будь-якого виду на дно робочої камери.
- ▶ Ставте посуд на дно робочої камери, лише якщо встановлена температура нижча за 50 °C.

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 пошкодженим 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, а також підпирати їх.
- ▶ Не ставте на дверцята посуд або приладдя.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

3.2 Заощадження енергії

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

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

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

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

- Ці форми для випікання особливо добре поглинають тепло.

Під час експлуатації відкривайте дверцята приладу якомога рідше.

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

Випікайте кілька страв по черзі або паралельно.

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

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

- Залишкового тепла буде достатньо, щоб страва доготувалася.

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

- Не потрібно нагрівати зайве приладдя.

Страви глибокого замороження перед приготуванням слід розморозити.

- Так заощадиться енергія для розморожування.

Зауваження:

Прилад споживає:

- у режимі очікування при мережному підключенні макс. 2 Вт
- в автономному режимі очікування при увімкненому дисплеї макс. 1 Вт
- в автономному режимі при вимкненому дисплеї макс. 0,5 Вт

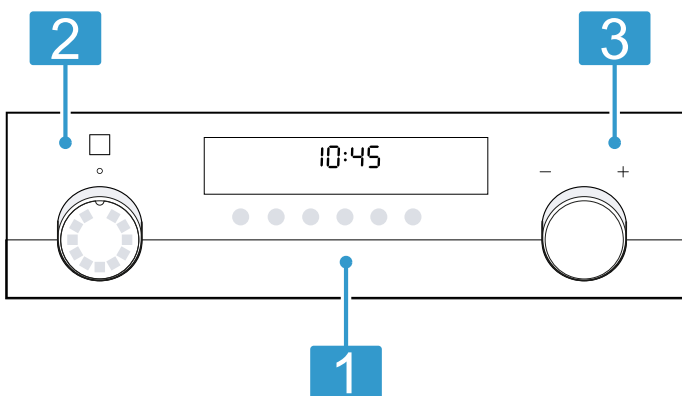
4 Знайомство

4.1 Поля панелі управління

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

Елементи управління

За допомогою елементів керування можна налаштувати всі функції приладу й одержувати інформацію про його робочий стан. 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 функцій ви можете встановити вид нагрівання та інші функції. Регулятор функцій можна обернути 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 повертати праворуч та ліворуч. У нього немає нульового положення.

Залежно від типу приладу регулятор температури можна заглиблювати. Для блокування або розблокування натисніть регулятор температури.

→ "Температура та рівні налаштувань", Стор. 8

Кнопки і дисплей

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









Якщо функція активна, на дисплеї світиться відповідний символ. Символ ☺ світиться, лише коли ви змінюєте точний час.

Символ	Функція	Застосування
☺	Блокування від доступу дітей	Активізація та деактивація блокування від доступу дітей.
⌚	Установки таймера	Оберіть поточний час ⌚, таймер ⌚, тривалість ⌚ і час завершення →. Щоб вибрати певні установки таймера, натисніть кілька разів ⌚. Стрілки ⬅ над або під відповідним символом вказують на функцію, для якої відображається на дисплеї певне налаштування.
💡	Лампа підсвічування духової шафи	Увімкнення та вимкнення освітлення у робочій камері.
—	Мінус	Зменшення параметру.
+	Плюс	Збільшення параметру.
»»»	Швидке розігрівання	Швидке розігрівання робочої камери без приладдя.

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.

При виборі виду нагрівання прилад запропонує відповідну температуру або ступінь. Ви можете прийняти запропоновані параметри або змінити їх у відповідному діапазоні.

Символ	Види нагрівання та діапазон температур	Використання та функціонування
	3D гаряче повітря 30 - 275 °C	Випікання та смаження на одному або декількох рівнях. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу.
	Помірне гаряче повітря 125 - 275 °C	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. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії.
	Функція coolStart 30 - 275 °C	Швидке приготування заморожених продуктів, без попереднього розігрівання. При визначенні температури та тривалості готування дотримуйтеся вимог виробника, зазначених на упаковці. Встановіть найвищу зазначену температуру, вказану або коротшу тривалість готування. Встановіть страву на рівень 3.
	Піца 30 - 275 °C	Готування піци або страв, яким потрібно багато тепла знизу. Нагріваються нижні та кільцеві нагрівальні елементи, що знаходяться на задній стінці приладу.
	Томління/слабке нагрівання 70 - 120 °C	Заощадливе та повільне приготування у відкритому посуді обсмажених, ніжних шматків м'яса. Жар надходить при невисокій температурі рівномірно зверху та знизу.
	Гриль, велика площа Режими гриля: 1 = слабке нагрівання 2 = середнє нагрівання 3 = сильне нагрівання	Готування на грилі плоских страв, таких як стейки, ковбаски або тости. Запікання страв. Нагрівання цілої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
	Гриль з конвекцією 30 - 275 °C	Смаження птиці, цілої риби або великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви.
	Верхнє/нижнє нагрівання 30 - 275 °C	Традиційне випікання та смаження на одному рівні. Цей вид нагрівання підходить в першу чергу для пирогів із соковитою начинкою. Жар надходить рівномірно зверху та знизу. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у звичайному режимі.

Інші функції

Тут можна познайомитися з іншими функціями вашого приладу.

Символ	Функція	Застосування
	Програми	Застосування запрограмованих значень налаштувань для відповідних страв. → "Програми", Стор. 13
	Функція очищення	Налаштуйте функцію очищення, яка відновлює самоочищувальні поверхні у робочій камері. → "Функція очищення", Стор. 22
	Дистанційний запуск	Запустіть прилад через Home Connect та починайте роботу. <ul style="list-style-type: none"> ■  Підключення до домашньої мережі і Home Connect -сервера Кількість рисок відображає рівень сигналу домашньої мережі ■  Домашня мережа не підключена ■  Home Connect-сервер не підключено ■  Дистанційний запуск активовано ■  Дистанційна діагностика активована

Зауваження: Якщо ви керуєте приладом за допомогою застосунку Home Connect, вам також доступно багато інших функцій. Подальшу інформацію див. у застосунку.

Температура та рівні налаштувань

Для видів нагрівання та функцій доступні різні налаштування.


На дисплеї відобразяться налаштування.

До 100 °C можна налаштовувати температуру з кроком 1 градус, вище — з кроком 5 градусів.

Зауваження: При налаштуванні режиму гриля 3 через прибл. 20 хвилин прилад переходить у режим гриля 1.

Індикатор нагрівання

Прилад відображає етапи нагрівання.


Коли прилад нагрівається, на дисплеї заповнюється .

Якщо він попередньо розігрітий, оптимальний момент для встановлення страви досягнутий, щойно символ цілком заповниться.

Індикація залишкового тепла

Якщо ви вимикаєте прилад, символ на дисплеї відображає залишкове тепло в робочій камері. Чим нижче опускається температура у робочій камері, тим менше заповнений символ.

Вказівки

- Індикатор нагрівання заповнюється лише з видами нагрівання, для яких налаштована температура. Наприклад, для режимів гриля індикатор нагрівання заповнений відразу.
- Якщо під час запуску температура в робочій камері занадто висока, у деяких видах нагрівання на дисплеї з'являється . Вимкніть прилад і залиште охолонути. Потім розпочніть експлуатацію знову.
- Через термічні властивості температура, яка відображається на дисплеї, може трохи відрізнятись від температури в робочій камері.

4.2 Робоча камера

Функції робочої камери полегшують експлуатацію вашого приладу.

Навісні елементи

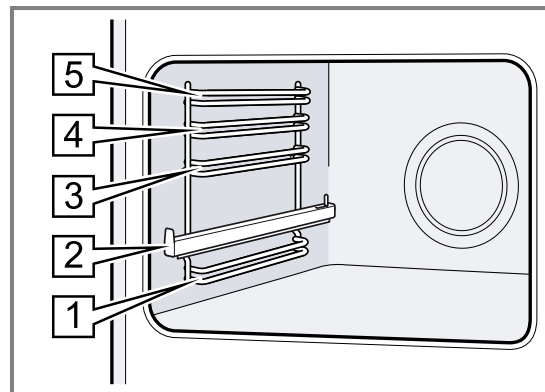
Можна встановлювати приладдя на різній висоті на підвісних каркасах у робочій камері.

Робоча камера має 5 рівнів встановлення. Рівні встановлення рахуються знизу вгору.

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.

→ "Підвісні каркаси", Стор. 23



Самоочищувальні поверхні

Самоочищувальні поверхні у робочій камері вкриті шаром пористої матової кераміки і мають шорстку поверхню. Під час роботи приладу бризки жиру від смаження або готування на грилі поглинаються самоочищувальними поверхнями і видаляються.

Поверхні, що самоочищуються:

- Задня стінка
- Верхня панель
- Бокові стінки

Регулярно використовуйте функцію очищення, щоб зберегти здатність самоочищувальних поверхонь до самоочищення і уникнути пошкоджень. (Еколіз)

→ Стор. 22

Освітлення

Робочу камеру освітлює лампа підсвічування духової шафи.

З більшістю видів нагрівання та функцій освітлення увімкнене під час експлуатації. Після завершення режиму освітлення вимикається.

Кнопкою лампи підсвічування духової шафи можна увімкнути освітлення без нагрівання.

Дверцята приладу

Якщо під час виконання режиму роботи відкрити дверцята, прилад припинить розігрівання. Якщо закрити дверцята приладу, прилад відновить розігрівання.

Охолоджувальний вентилятор

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

УВАГА!

Забороняється закривати вентиляційні отвори над приладом. Прилад перегрівається.

► Не перекривайте вентиляційні отвори.

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

Конденсат

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

4.3 Приладдя

Використовуйте оригінальне приладдя. Воно розроблене для вашого приладу.

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

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

Приладдя	Застосування
Сегментована решітка гриля	<ul style="list-style-type: none"> ■ Форми для випікання ■ Форма для запіканок ■ Контейнер ■ М'ясо, наприклад, печеня або шматки для гриля ■ Глибокозаморожені страви
Універсальне деко	<ul style="list-style-type: none"> ■ Пироги з соковитою начинкою ■ Печиво домашнє ■ Хліб ■ Велика печеня ■ Глибокозаморожені страви ■ Збирання рідини, що стікає, наприклад, жиру, що капає з решітки при приготуванні на грилі.
Air Fry/деко для гриля	<ul style="list-style-type: none"> ■ Продукти, обсмажені в олії до хрумкої скоринки. ■ Готування на грилі
Вузьке універсальне деко	<ul style="list-style-type: none"> ■ Пироги з соковитою начинкою ■ Печиво домашнє ■ Глибокозаморожені страви <p>Вставте вузькі універсальні дека в робочу камеру по одному або одночасно декілька, як показано на малюнку. Не ставте їх на решітку.</p>

Використання приладдя

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері. Лише так можна буде обережно витягувати приладдя наполовину, і воно не перекинеться.

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

Решітка гриля	Встановіть решітку гриля відкритою частиною до дверцят приладу, а вигином — вниз.
---------------	---

Деко універсальне деко або деко для випікання	Встановлюйте деко скосом до кришки приладу.
---	---

2. Air Fry/Деко для гриля

Дотримуйтесь рекомендованих установок для готування страв з Air Fry, а також вказівок по готуванню на грилі в інструкції з експлуатації. Також це приладдя можна використовувати для готування на грилі.

Зауваження: Щоб уникнути забруднення духовки, вставляйте універсальне деко щонайменше на рівень нижче під приладдям. Не використовуйте приладдя як ємність для приготування на парі.

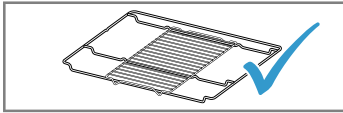
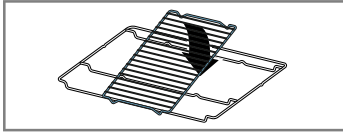
3. Приладдя слід вставляти між обома напрямними стійками рівня встановлення.

Сегментована решітка гриля

Вставте сегментовану решітку гриля відкритою частиною до кришки приладу, а вигином — вниз.

Зауваження:

Якщо ви хочете використовувати всю площу решітки гриля, розташуйте її наступним чином.

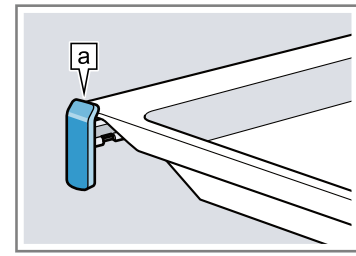


Зауваження: В зв'язку із сегментованістю конструкції, решітку-гриль слід акуратно встановлювати та знімати з полиці.

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

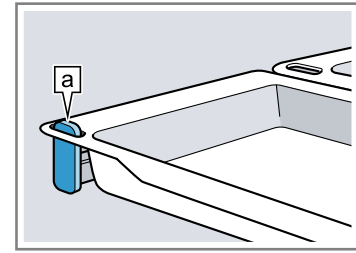
Решітка та деко

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



Вузьке універсальне деко

Навісьте переднє вузьке універсальне деко на язичок. Не встановлюйте вузькі універсальні дека на висувні напрямні.



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

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

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

Інше приладдя

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

Широку програму приладдя до вашого приладу ви знайдете у наших проспектах або в Інтернеті:

siemens-home.bsh-group.com

Приладдя індивідуальне для кожного приладу. Під час придбання завжди вказуйте точне найменування (номер E) свого приладу.

Наявність того чи іншого приладдя для вашого приладу можна дізнатися в нашому інтернет-магазині або сервісній службі.

5 Перед першим використанням

Налаштуйте прилад для початку експлуатації. Очистьте прилад і приладдя.

5.1 Перша експлуатація

Перед першим використанням приладу потрібно виконати налаштування для введення в експлуатацію.

Встановлення часу

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

Вимога: Регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль 0.

1. Налаштуйте час за допомогою — або +.
 2. Натисніть 0.
- ✓ На дисплеї відобразиться налаштований поточний час.


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

5.2 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. 11

Вид нагрівання - 3D-гаряче повітря 
ня

Температура	Максимум
Тривалість	1 година

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

6 Основні відомості про користування

6.1 Увімкнення приладу

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

6.2 Вимкнення приладу

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

6.3 Види нагрівання та температура

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

- ✓ Залежно від типу приладу швидке нагрівання автоматично активується для деяких видів нагрівання та встановлює температуру від 200 °C »|||.

→ "Швидке нагрівання", Стор. 11

3. Коли страва буде готова, вимкніть прилад.

Поради

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

Зміна виду нагрівання

Ви можете змінити вид нагрівання у будь-який момент.

- ▶ За допомогою регулятора функцій встановіть потрібний вид нагрівання.

Зміна температури



Температуру ви можете змінити у будь-який момент.

- ▶ Встановіть регулятором температури бажану температуру.

7 Швидке нагрівання

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

Швидке нагрівання можна використовувати для таких режимів:

- 3D-гаряче повітря 
- Верхнє/нижнє нагрівання 

7.1 Встановлення швидкого нагрівання

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

Зауваження: Налаштовуйте тривалість, лише коли завершилося швидке нагрівання.

1. Встановіть придатний вид нагрівання та температуру від 100 °C.
Швидке нагрівання вмикається автоматично за встановленої температури від 200 °C.
2. Якщо швидке нагрівання не увімкнулось автоматично, натисніть кнопку »|||.
- ✓ На дисплеї з'являється »|||.
- ✓ Через декілька секунд увімкнеться швидке нагрівання.
- ✓ Коли швидке нагрівання завершилось, лунає сигнал і на дисплеї перестає світитися символ »|||.
3. Поставте страву в робочу камеру.

Переривання швидкого нагрівання





- ▶ Натисніть кнопку »|||.
- ✓ На дисплеї з'являється символ »|||.

8 Функції часу

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





8.1 Огляд основних установок таймера



Установки таймера виконуються кнопкою ⌚.

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

8.2 Налаштування таймера

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

1. Натискайте , поки на дисплеї не підкреслиться .
2. Налаштуйте таймер кнопкою  або .

Кнопка	Рекомендований параметр
	5 хвилин
	10 хвилин



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

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

Зміна таймера

Час таймера можна змінити в будь-який момент.



Вимога: На дисплеї виділиться .

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

Переривання таймера

Таймер можна вимкнути в будь-який момент.





Вимога: На дисплеї виділиться .



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


8.3 Установлення тривалості


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

Вимога: Вид нагрівання та температура або ступінь встановлені.

1. Натискайте , поки на дисплеї не підкреслиться .
2. Встановіть тривалість за допомогою кнопок  або .

Додатков а програма	Рекомендований параметр
	10 хвилин
	30 хвилин



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

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

Зміна тривалості

Тривалість можна змінити в будь-який час.


Вимога: На дисплеї виділиться .

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

Переривання часу

Тривалість можна скасувати в будь-який момент.

Вимога: На дисплеї виділиться .

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







8.4 Встановлення часу завершення

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

Вказівки

- Щоб досягти оптимального результату приготування, не налаштовуйте час завершення, якщо робота вже почалася.
- Щоб продукти не зіпсувалися, не залишайте їх у робочій камері протягом тривалого часу.

Вимоги

- Вид нагрівання та температура або ступінь встановлені.
 - Тривалість установлено.
1. Натискайте , поки на дисплеї не підкреслиться .
 2. Натисніть кнопку  або .
 - ✓ На дисплеї відображається розрахований час закінчення.
 3. 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 завершення роботи

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

Вимога: На дисплеї виділиться →.

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

Скидання часу завершення

Встановлений час завершення можна видалити у будь-який момент.

Вимога: На дисплеї виділиться →.

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

8.5 Встановлення часу

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

Вимога: Регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль 0.

1. Налаштуйте час за допомогою **—** або **+**.

2. Натисніть 0.

- ✓ На дисплеї відобразиться налаштований поточний час.

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

9 Програми

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

9.1 Придатний посуд для програм

Використовуйте термостійкий посуд, який витримує температуру до 300 °С.

Краще використовувати посуд зі скла або зі склокераміки. Печення має закривати дно посуду прибіл. на 2/3.

Непридатним є посуд з таких матеріалів:

- світлий полірований алюміній
- неглазурована глина
- Пластик або пластикова решітка

9.2 Таблиця програм

Номер програми призначено певним стравам.

Но ме р	Страва	Посуд	Діапазон ваги Калібрувальна вага	Додати ріди- ну	Рівень встан- овлен- ня	Вказівки
01	Піца, на тонкому тісті глибокого замороження, попередньо запечені	Універсальне деко з папером для випікання	0,28-0,4 кг Загальна вага	Ні	3	Для другої піци дотримуйтесь інструкцій на пакуванні
02	Піца, на пухкому тісті глибокого замороження, попередньо запечені	Універсальне деко з папером для випікання	0,28-0,6 кг Загальна вага	Ні	3	Для другої піци дотримуйтесь інструкцій на пакуванні
03	Лазанья глибокого замороження	Оригінальне пакування	0,3-1,2 кг Загальна вага	Ні	3	-
04	Картопля фрі глибокого замороження	Універсальне деко з папером для випікання	0,2-0,75 кг Загальна вага	Ні	3	покласти поруч на універсальне деко

Но ме р	Страва	Посуд	Діапазон ваги Калібрувальна вага	Додати ріди- ну	Рівень встан- овлен- ня	Вказівки
05	Булочки глибокого замороже- ння, попередньо запечені	Універсальне деко з папером для ви- пікання	0,1-0,8 кг Загальна вага	Ні	3	-
06	Запіканка з картоплі	Форма для запі- канок без кришки	0,5-3,0 кг Загальна вага	Ні	2	-
07	Макаронна запіканка з попередньо приго- тованими макаронами	Форма для запі- канок без кришки	0,4-3,0 кг Загальна вага	Ні	2	-
08	Печена картопля, ці- ла нечищена, борошни- ста картопля	Універсальне деко	0,3-1,5 кг Загальна вага	Ні	3	-
09	Овочеve рагу вегетаріанське	висока жаровня з кришкою	0,5-2,5 кг Загальна вага	за рецептом	2	Овочі, які слід го- тувати тривалий час (наприклад, моркву), слід порізати дрібні- ше, ніж овочі з коро- тшим часом приго- тування (наприклад, помідори).
10	Рагу, із м'ясом	висока жаровня з кришкою	0,5-3,0 кг Загальна вага	за рецептом	2	М'ясо попередньо не обсмажувати.
11	Гуляш Яловичина або свини- на, кубиками з овоча- ми	висока жаровня з кришкою	0,5-2,5 кг Загальна вага	за рецептом	2	М'ясо покласти зни- зу і вкрити овочами. М'ясо попередньо не обсмажувати.
12	Риба, ціла тушка готова до кулінарної обробки, зі спеціями	Жаровня з кри- шкою	0,3-1,5 кг Вага риби	Закрийте дно жаровні.	2	-
13	Курча, нефарши- роване готове до кулінарної обробки, зі спеціями	Жаровня зі скля- ною кришкою	0,6-2,5 кг Вага курчати	Ні	2	Класти грудкою вгору у посуд.
14	Курча, порційні шматки готове до кулінарної обробки, зі спеціями	Жаровня з кри- шкою	0,1-0,8 кг Вага найважчого шматка	Закрийте дно жаровні.	2	-
15	Філе індички окремим шматком, зі спеціями	Жаровня зі скля- ною кришкою	0,5-2,5 кг Вага грудки інди- чки	Закрийте дно жаровні, за потреби додайте до 250 г овочів.	2	-
16	Качка, нефарши- рована готова до кулінарної обробки, зі спеціями	Жаровня без кри- шки	1,0-2,7 кг Вага качки	Ні	2	-
17	Гуска, нефарши- рована готова до кулінарної обробки, зі спеціями	Жаровня без кри- шки	2,5-3,5 кг Вага гуски	Ні	2	-
18	Тушкована яловичи- на Наприклад, спинна частина, лопатка, ви- різка або м'ясо, вимочене у соусі	Жаровня з кри- шкою	0,5-2,5 кг Вага м'яса	Залийте м'ясо майже повністю рі- диною.	2	М'ясо попередньо не обсмажувати.

Но ме р	Страва	Посуд	Діапазон ваги Калібрувальна вага	Додати ріди- ну	Рівень встан- овлен- ня	Вказівки
19	Ростбіф, середнього ступеня просмаження готовий до кулінарної обробки, зі спеціями	Жаровня без кришки	0,5-2,5 кг Вага м'яса	Ні	2	Покладіть у посуд жирною стороною вгору. М'ясо попередньо не обсмажувати.
20	Яловичі рулети заповнені овочами або м'ясом	Жаровня з кришкою	0,5-2,5 кг Вага всіх заповнених рулетів	Залийте рулети майже повністю, наприклад, бульйоном або водою.	2	М'ясо попередньо не обсмажувати.
21	М'ясний рулет, свіжий М'ясний рулет з яловичини, свинини або ягнятини	Жаровня з кришкою	0,5-2,5 кг Вага печені	Ні	2	М'ясо попередньо не обсмажувати.
22	Стегно ягняти, середнього ступеня просмаження без кістки, зі спеціями	Жаровня з кришкою	0,5-2,5 кг Вага м'яса	Закрийте дно жаровні, за потреби додайте до 250 г овочів.	2	М'ясо попередньо не обсмажувати.
23	Стегно ягняти, добре просмажене без кістки, зі спеціями	Жаровня з кришкою	0,5-2,5 кг Вага м'яса	Закрийте дно жаровні, за потреби додайте до 250 г овочів.	2	М'ясо попередньо не обсмажувати.
24	Теляча печеня, із прошарками жиру наприклад, спина або стегно	Жаровня з кришкою	0,5-3,0 кг Вага м'яса	Закрийте дно жаровні, за потреби додайте до 250 г овочів.	2	М'ясо попередньо не обсмажувати.
25	Теляча печеня, пісна наприклад, філе або поперек	Жаровня з кришкою	0,5-2,5 кг Вага м'яса	Закрийте дно жаровні, за потреби додайте до 250 г овочів.	2	М'ясо попередньо не обсмажувати.
26	Стегно косулі без кістки, солоне	Жаровня з кришкою	0,5-2,0 кг Вага м'яса	Закрийте дно жаровні, за потреби додайте до 250 г овочів.	2	-
27	Кролятина, ціла тушка готова до кулінарної обробки, зі спеціями	Жаровня зі скляною кришкою	1,0-2,5 кг Вага м'яса	Закрийте дно жаровні, за потреби додайте до 250 г овочів.	2	-
28	Свинячий ошийок для смаження без кістки, зі спеціями	Жаровня зі скляною кришкою	0,5-3,0 кг Вага м'яса	Закрийте дно жаровні, за потреби додайте до 250 г овочів.	2	М'ясо попередньо не обсмажувати.

Но ме р	Страва	Посуд	Діапазон ваги Калібрувальна вага	Додати ріди- ну	Рівень встан- овлен- ня	Вказівки
29	Свинина для запікання зі шкіркою наприклад, лопатка, зі спеціями та надрізаною шкіркою	Жаровня зі склян- ною кришкою	0,5-3,0 кг Вага м'яса	Закрийте дно жаровні, за потреби додайте до 250 г овочів.	2	Покладіть у посуд жирною стороною вгору, добре посо- літь шкірку.
30	Смажене філе баранини зі спеціями	Жаровня зі склян- ною кришкою	0,5-2,5 кг Вага м'яса	Закрийте дно жаровні, за потреби додайте до 250 г овочів.	2	М'ясо попередньо не обсмажувати.

9.3 Підготовка страви для програми

Використовуйте свіжі продукти, найкраще щойно вийняті з холодильника. Використовуйте охолоджені страви безпосередньо з морозильної камери.




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

9.4 Установлення програми

Прилад оберіть 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 .
2. Встановіть потрібну програму за допомогою — або +.
3. Налаштуйте вагу страви регулятором температури. Завжди встановлюйте вище значення ваги.
 - Щоб запитати тривалість програми, натисніть . Ви не можете змінити тривалість.
 - Для деяких програм можна додатково перенести  час закінчення програми.
→ "Встановлення часу завершення", Стор. 12
- ✓ За кілька секунд програма запуститься та почнеться зворотній відлік тривалості.
- ✓ Після закінчення програми лунає сигнал і на дисплеї тривалість встановлюється на нуль.
4. Коли програма закінчилася:
 - Щоб передчасно вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.
 - Щоб додатково продовжити готування до готовності, натисніть +. Прилад продовжує нагріватися з налаштуваннями програми.
 - Коли страва буде готова, вимкніть прилад.





10 Блокування від доступу дітей

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

Зауваження: Опцію блокування від доступу дітей можна активувати в основних установках.

10.1 Активація та деактивація функції «Блокування від доступу дітей»

Вимога: Регулятор функцій повинен бути встановлений на нуль 0.

- ▶ 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 .

11 Основні установки

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

11.1 Огляд основних установок

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

Індикатор	Основна установка	Вибір
c 0 1	Тривалість сигналу після закінчення часу роботи духової шафи або таймера	1 = 10 секунд 2 = 30 секунд ¹ 3 = 2 хвилини
c 0 2	Час затримки, до якого приймається установка	1 = 3 секунди ¹ 2 = 6 секунд 3 = 10 секунд
c 0 3	Звуковий сигнал під час натискання кнопки	0 = вимкн. 1 = увімк. ¹
c 0 4	Яскравість освітлення дисплея	1 = низька яскравість 2 = середня яскравість ¹ 3 = висока яскравість
c 0 5	Відображення годинника	0 = вимкнення відображення годинника 1 = відображення поточного часу ¹
c 0 6	Можна налаштувати функцію «Захист від доступу дітей» → "Блокування від доступу дітей", Стор. 16	0 = ні 1 = так ¹
c 0 7	Освітлення робочої камери під час експлуатації	0 = ні 1 = так ¹
c 0 8	Час інерційного ходу охолоджувального вентилятора	1 = короткий 2 = середній ¹ 3 = тривалий 4 = подовжений
c 0 9	Телескопічний механізм встановлений ²	0 = ні ¹ (для підвісних каркасів та одинарного висувного механізму) 1 = так (для 2- і 3-рівневого висувного механізму)
c 1 0	Програма «Шабат» доступна	0 = ні ¹ 1 = так
c 1 2	Автоматичне швидке нагрівання від 200 °C ²	0 = ні 1 = так ¹
c 1 3	Повернення до заводських установок	0 = ні ¹ 1 = так
HC..	Home Connect Налаштування	

¹ Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

² Залежно від комплектації приладу

11.2 Зміна основних установок

Вимога: Прилад вимкнено.

1. Натисніть та утримуйте кнопку ☹️ прибіл. 4 секунди.
✓ На дисплеї з'явиться перша основна установка, наприклад c012.
2. Змініть налаштування регулятором температури.
3. Кнопкою — або + перейдіть до наступних основних установок.

4. Щоб зберегти зміни, утримуйте натисненим ☹️ протягом прибіл. 4 секунд.

Зауваження: Після відключення струму ваші зміни зберігаються в основних установках.

11.3 Скидання змін основних установок

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

12 Home Connect

Цей прилад можна підключити до мережі. Щоб керувати функціями з мобільного додатку Home Connect, змінювати основні параметри або контролювати поточний стан приладу, з'єднайте його з мобільним пристроєм. Служби Home Connect доступні не в усіх країнах. Доступність функції Home Connect залежить від доступності служб Home Connect у вашій країні. Докладну інформацію можна знайти тут: www.home-connect.com

Додаток Home Connect допоможе пройти всі кроки реєстрації. Для налаштування виконуйте інструкції, що з'являтимуться в застосунку Home Connect.

Порада: Виконуйте також вказівки, що з'являються в застосунку Home Connect.

Вказівки

- Дотримуйтеся правил техніки безпеки, наведених у цій інструкції з експлуатації; ці правила мають бути дотримані й у разі, якщо ви керуєте приладом за допомогою застосунку Home Connect. → "Безпека", Стр. 2
- Управління безпосередньо на приладі завжди має перевагу. У цей час управління за допомогою мобільної програми Home Connect неможливе.
- У режимі готовності при наявному підключенні до мережі пристрій потребує макс. 2 Вт.

12.1 Встановлення застосунку Home Connect

1. Застосунок Home Connect встановлений на мобільному пристрої.

2. Запустіть застосунок Home Connect та налаштуйте доступ до Home Connect. Застосунок Home Connect допоможе пройти всі кроки реєстрації.

12.2 Налаштування Home Connect

Вимоги

- Прилад підключений до електромережі та увімкнений.
 - У вас є мобільний кінцевий пристрій, наприклад смартфон, із новою версією операційної системи iOS або Android.
 - На мобільному кінцевому пристрої встановлено застосунок Home Connect.
 - На місці встановлення прилад приймає сигнал домашньої мережі WLAN (Wi-Fi).
 - Мобільний кінцевий пристрій і ваш прилад перебувають в межах сигналу WLAN вашої домашньої мережі.
1. Відкрийте застосунок Home Connect та проскануйте наступні QR-коди.







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

12.3 Home Connect Налаштування

В основних установках приладу можна встановити налаштування та параметри мережі для Home Connect.

Налаштування	Вибір або індикація	Пояснення
HC 01	Підключення до мережі 0 - Не підключено 1 - Автоматичне підключення 2 - Підключення вручну 3 - Підключено	0 і 3 є індикаціями, що не підлягають налаштуванню.
HC 02	З'єднання з застосунком Home Connect 0 - Готово 1 - Підключення 2 - Підключено	0 і 2 є індикаціями, що не підлягають налаштуванню.
HC 03	Wi-Fi 0 - Вимк. 1 - Активація 2 - Увімк.	Якщо активований Wi-Fi, можна використовувати Home Connect. У режимі очікування з підключенням до мережі пристрою потрібно максимум 2 Вт. 2 є індикацією, що не підлягає налаштуванню.

¹ Заводська настройка

Налаштування	Вибір або індикація	Пояснення
HC 04	Дистанційний запуск  - Деактивовано <i>i</i> - Вручну ¹  - Постійно	Якщо дистанційний запуск відключений, в застосунку відобразиться тільки режим роботи приладу. Для увімкнення дистанційного запуску вручну необхідно кожного разу перед запуском приладу через застосунок вмикати дистанційний запуск. Якщо відкрити дверцята приладу впродовж 15 хвилин після активації дистанційного запуску або завершення роботи, дистанційний запуск деактивується. Використовуючи функцію постійного віддаленого запуску, ви можете віддалено запускати і керувати пристроєм в будь-який час.
HC 05	Оновлення ПЗ <i>i</i> - Доступне оновлення  - Запуск оновлення	Налаштування відображається, тільки якщо доступне оновлення. <i>i</i> є індикацією, що не підлягає налаштуванню.
HC 06	Дистанційна діагностика  - Не дозволено ¹ <i>i</i> - Дозволено	Налаштування відображається, лише якщо сервісна служба намагається отримати доступ до приладу.

¹ Заводська настройка

12.4 Керування приладом за допомогою застосунку Home Connect

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


УВАГА! – Небезпека пожежі!

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.

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

Вимоги

- Прилад увімкнено.
- Прилад підключений до домашньої мережі та застосунку Home Connect.
- Для зміни налаштувань приладу через застосунок необхідно вибрати в основних установках постійний дистанційний запуск або дистанційний запуск вручну HC 04.

1. Для активації дистанційного запуску встановіть регулятор функцій у положення .
2. Прийміть налаштування у застосунку та відправте на прилад.

12.5 Оновлення ПЗ

Функція оновлення ПЗ оновлює програмне забезпечення вашого приладу, наприклад, для оптимізації, усунення помилок, оновлення з метою безпеки, а також додаткових функцій і послуг.

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

Коли на сервері з'явиться нова версія ПЗ, мобільна програма Home Connect інформує вас про це, і ви можете запустити процес оновлення безпосередньо з цієї програми. Після успішного завантаження можна запустити інсталяцію з застосунку Home Connect, якщо ви перебуваєте в домашній

мережі WLAN (Wi-Fi). Після успішної інсталяції ви отримаєте повідомлення через мобільний застосунок Home Connect.

Вказівки

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

12.6 Дистанційна діагностика

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

Порада: Для отримання додаткової інформації та вказівок щодо наявності віддаленої діагностики у вашій країні див. розділ сервісної служби/підтримки на місцевому веб-сайті: www.home-connect.com.

12.7 Захист даних

Дотримуйтеся вказівок щодо захисту даних.

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

- унікальний ідентифікатор приладу (складається з ключів приладу, а також MAC-адреси встановленого модуля зв'язку Wi-Fi).
- сертифікат безпеки модуля зв'язку Wi-Fi (для інформаційно-технічної безпеки з'єднання).
- поточну версію програмного та апаратного забезпечення побутового приладу.

- стан можливого скидання до заводських установок.

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

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

13 Чищення та догляд

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

13.1 Засіб, придатний для чищення

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

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

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

УВАГА!

Непридатні засоби для очищення пошкоджують поверхні приладу.

- ▶ Не використовуйте агресивні чи абразивні очисні засоби.

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

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

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

Нові губки містять залишкові часточки, що залишилися після виробництва.

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

Відповідні очисні засоби

Для очищення поверхонь приладу використовуйте тільки відповідні очищуючі засоби.

Дотримуйтесь інструкцій щодо очищення приладу.
→ "Очищення приладу", Стор. 22

Прилад

Поверхня	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Поверхні з нержавіючої сталі	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин ■ Спеціальні засоби для догляду за високоякісною сталлю для очищення нагрітих поверхонь 	Щоб запобігти корозії, відразу ж видаляйте плями вапна, жиру, крохмалю і яєчного білка з поверхонь з нержавіючої сталі. Наносьте засіб для догляду за високоякісною сталлю тонким шаром.
Емалеві, пластикові, пофарбовані або трафаретні поверхні наприклад, панель управління	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин 	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла.
Кнопки	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин 	Очистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Не знімайте та не тріть.

Кришка приладу

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Скло дверцят	<ul style="list-style-type: none"> ■ Гарячий лужний розчин 	Не використовуйте шкребок для скла або губку з нержавіючої сталі. Порада: Для ретельнішого очищення зніміть скло дверцят. → "Дверцята приладу", Стор. 24

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Захисна панель дверцят	<ul style="list-style-type: none"> з високоякісної сталі: Очисник високоякісної сталі: з пластмаси: Гарячий лужний розчин 	<p>Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла.</p> <p>Порада: Для більш ретельного очищення кришки приладу зніміть захисну панель. → "Дверцята приладу", Стор. 24</p>
Ручка дверцят	<ul style="list-style-type: none"> Гарячий лужний розчин 	<p>Щоб запобігти появі стійких забруднень, які неможливо видалити, відразу витирайте засіб для видалення накипу при потраплянні на ручку дверцят.</p>
Ущільнення дверцят	<ul style="list-style-type: none"> Гарячий лужний розчин 	<p>Не знімайте та не тріть.</p>

Варильна поверхня

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Емальовані поверхні	<ul style="list-style-type: none"> Гарячий лужний розчин Розчин оцту Засіб для очищення духовок 	<p>При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі.</p> <p>Для того, щоб варильна поверхня висохла після очищення, залиште кришку приладу відкритою.</p> <p>Вказівки</p> <ul style="list-style-type: none"> За дуже високих температур емаль може вигоряти, внаслідок чого її колір може незначним чином змінитися. Це не впливає на функціонування приладу. Крайки тонкого дека для випікання не повністю вкриті емаллю і можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується. Залишки харчових продуктів можуть утворити білий наліт на емальованих поверхнях. Цей наліт не є небезпечним для здоров'я. Це не впливає на функціонування приладу. Видалити цей наліт можна за допомогою лимонної кислоти.
Самоочищувальні поверхні	-	<p>Зважайте на вказівки щодо використання самоочищувальних поверхонь.</p> <p>→ "Очищення у робочій камері поверхонь з властивістю самоочищення", Стор. 22</p>
Скляна кришка на лампі підсвічування духовки	<ul style="list-style-type: none"> Гарячий лужний розчин 	<p>При стійких забрудненнях використовуйте засіб для очищення духовок.</p>
Навісні елементи	<ul style="list-style-type: none"> Гарячий лужний розчин 	<p>При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі.</p> <p>Порада: Зніміть підвісні каркаси для очищення. → "Підвісні каркаси", Стор. 23</p>
Висувн. механізм	<ul style="list-style-type: none"> Гарячий лужний розчин 	<p>При стійких забрудненнях скористайтеся щіткою.</p> <p>Щоб не видалити густе мастило, очищуйте висувні напрямні у складеному стані.</p> <p>Не мийте його у посудомийній машині.</p> <p>Порада: Зніміть систему висувного механізму для очищення. → "Підвісні каркаси", Стор. 23</p>
Приладдя	<ul style="list-style-type: none"> Гарячий лужний розчин Засіб для очищення духовок 	<p>При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі.</p> <p>Емальоване приладдя можна мити у посудомийній машині.</p> <p>Поради</p> <ul style="list-style-type: none"> У разі стійких забруднень можна помістити піддон для гриля Air Fry / в універсальне деко та замочити їх. Стійкі забруднення можна також видалити за допомогою спрею для духових шаф. Враховуйте поради виробника. Роздільну решітку можна мити в посудомийній машині.

13.2 Очищення приладу

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

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

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

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть загорітись.

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

Вимога: Зважайте на вказівки щодо очисних засобів.

→ "Засіб, придатний для чищення", Стор. 20

1. Очищуйте прилад гарячим лужним розчином і ганчіркою для посуду.
 - Для деяких поверхонь можна використовувати альтернативні очисні засоби.
→ "Відповідні очисні засоби", Стор. 20
2. Витріть насухо м'яким рушником.

13.3 Очищення у робочій камері поверхонь з властивістю самоочищення

Задня стінка, верхня панель і бокові стінки робочої камери самоочищуються і мають шорстку поверхню.

14 Функція очищення

Регулярно використовуйте функцію очищення, щоб зберегти здатність самоочищувальних поверхонь до самоочищення і уникнути пошкоджень.

Самоочищувальні поверхні у робочій камері вкриті шаром пористої матової кераміки і мають шорстку поверхню. Під час роботи приладу бризки жиру від смаження або готування на грилі поглинаються самоочищувальними поверхнями і видаляються. Поверхні, що самоочищуються:

- Задня стінка
- Дверцята
- Бокові стінки

УВАГА!

Якщо не очищувати самоочищувальні поверхні регулярно, вони можуть пошкодитися.

- ▶ Якщо на самоочищувальних поверхнях помітні темні плями, очистіть робочу камеру за допомогою функції очищення.
- ▶ Якщо на дисплеї з'являється запит очищення, очистіть робочу камеру за допомогою функції очищення.
- ▶ Не використовуйте засіб для очищення духовок або абразивні допоміжні засоби для очищення. Якщо засіб для очищення духовок випадково потрапив на самоочищувальні поверхні, негайно витріть його губкою, змоченою у воді. Не тріть.

УВАГА!

Якщо не очищувати самоочищувальні поверхні регулярно, вони можуть пошкодитися.

- ▶ Якщо на самоочищувальних поверхнях помітні темні плями, очистіть робочу камеру за допомогою функції очищення.
- ▶ Якщо на дисплеї з'являється запит очищення, очистіть робочу камеру за допомогою функції очищення.
- ▶ Не використовуйте засіб для очищення духовок або абразивні допоміжні засоби для очищення. Якщо засіб для очищення духовок випадково потрапив на самоочищувальні поверхні, негайно витріть його губкою, змоченою у воді. Не тріть.
- ▶ Використовуйте функцію очищення.
→ "Функція очищення", Стор. 22

13.4 Очищення поверхонь з високоякісної сталі

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

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

14.1 Рекомендація очищення

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

- ▶ Якщо на дисплеї приладу в вимкненому стані відображається **CL**, задійте функцію очищення якомога швидше.
 - Щоб видалити вказівку на дисплеї, натисніть будь-яку кнопку, крім кнопки **—**. Вказівка з'явиться знову, поки не буде повністю виконана функція очищення.
 - Щоб скинути рекомендації щодо очищення, прибл. 4 секунди натискайте кнопку **—**. Вказівка більше не з'явиться, поки прилад знову не визначить певну кількість виконаних програм.

Зауваження: Якщо прилад передчасно сильно забруднився, наприклад, під час готування жирної птиці або печені, або якщо виявляються темні плями на самоочищувальних поверхнях, не чекайте, доки з'явиться вказівка щодо очищення. Чим раніше запустити функцію очищення, тим довше зберігатиметься здатність до самоочищення поверхонь приладу.

14.2 Підготовка приладу до очищення

Для досягнення найкращого результату очищення ретельно підготуйте прилад.

УВАГА!

Засіб для очищення духовок пошкоджує самоочищувальні поверхні.

- ▶ Не використовуйте засіб для очищення духовок на самоочищувальних поверхнях. Якщо засіб для очищення духовок все таки потрапив на такі поверхні, негайно протріть його водою з мочалкою. Не тріть і не застосовуйте абразивні допоміжні засоби для чищення.

1. Вийміть з робочої камери приладдя та посуд.
2. Зніміть підвісні каркаси та вийміть з робочої камери.
→ "Підвісні каркаси", Стор. 23
3. Видаліть інтенсивні забруднення лужним розчином та м'яким рушником:
 - на дні робочої камери
 - з внутрішньої сторони дверцят приладу
 - зі скляної кришки лампи підсвічування духової шафи
 Це дозволить уникнути утворення стійких плям.
4. Робоча камера повинна бути повністю порожньою.

14.3 Налаштування функції очищення

Під час очищення провітрюйте кухню.



⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

⚠ В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

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

Вимога: Підготуйте прилад до очищення.

→ Стор. 23

1. За допомогою регулятора функцій встановіть функцію очищення .
- ✓ На дисплеї відображається тривалість. Тривалість 1 годину неможливо змінити.
2. Поверніть регулятор температури.
- ✓ На дисплеї з'являється .
- ✓ За кілька секунд запуститься функція очищення та почнеться зворотній відлік тривалості.
- ✓ Після закінчення виконання функції очищення лунає сигнал і на дисплеї тривалість встановлюється на нуль.
3. Вимкніть прилад.
4. Протріть прилад. → Стор. 23

14.4 Протирання приладу після виконання функції очищення

1. Дайте приладу охолонути.
2. Насухо витріть робочу камеру вологим рушником.

Зауваження: Під час роботи та функції очищення на поверхні можуть утворитися червоні плями. Це не корозія, а залишки солоних продуктів. Харчові інгредієнти, такі як цукор і білок, не руйнуються при потрапленні на покриття поверхні та можуть прилипати до неї. Ці плями не шкідливі для здоров'я та не зменшують здатність до очищення самоочищувальних поверхонь.

3. Встановіть підвісні каркаси.
→ "Підвісні каркаси", Стор. 23

15 Підвісні каркаси

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

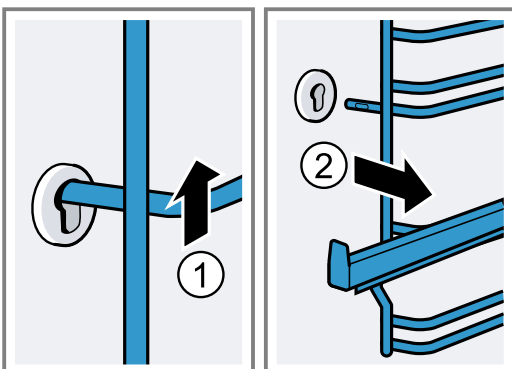
15.1 Знімання підвісних каркасів

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

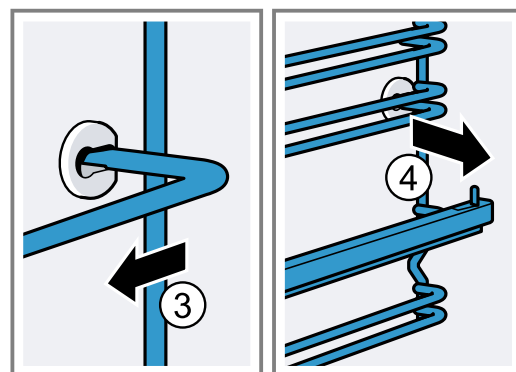
Підвісні каркаси дуже сильно нагріваються.

- ▶ Не торкайтесь розпечених підвісних каркасів.
- ▶ Залиште прилад охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

1. Притисніть підвісний каркас вгору і зніміть.

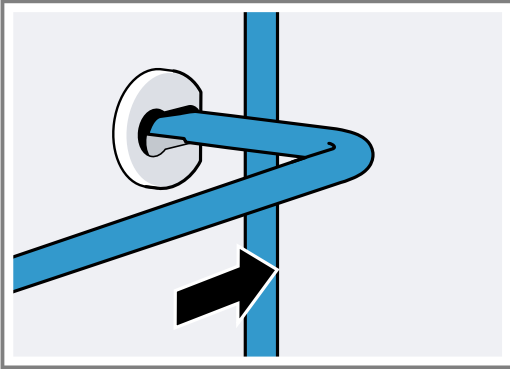


2. Після цього натисніть увесь каркас вперед і зніміть його.

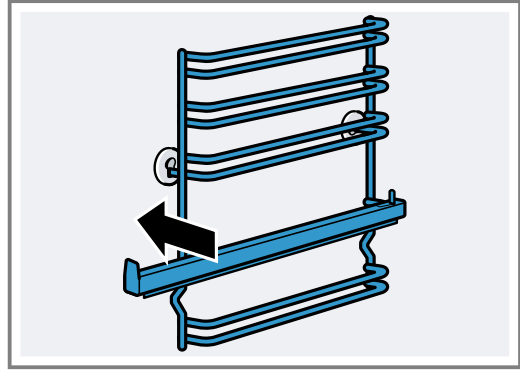


15.2 Встановлення підвісних каркасів

1. Спочатку вставте каркас в заднє гніздо, трохи посуньте назад



2. і вставте в переднє гніздо.



Підвісні каркаси входять праворуч і ліворуч. Рівні встановлення 1 та 2 розташовані внизу, рівні встановлення 3, 4 та 5 – вгорі. Витягніть висувну напрямку вперед.

16 Дверцята приладу

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

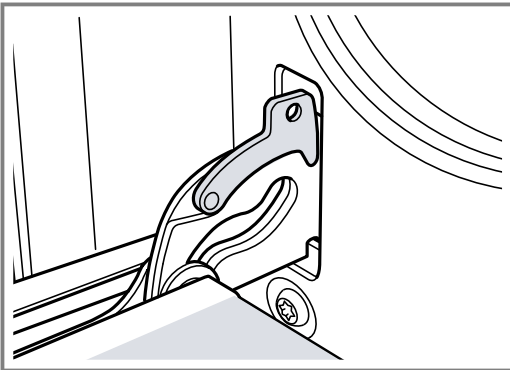
16.1 Петлі дверцят

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

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

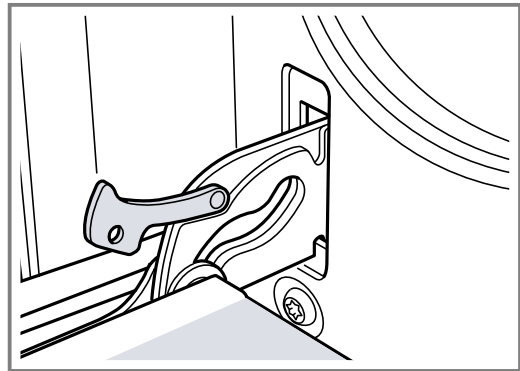
- ▶ Відкриваючи дверцята приладу, переконайтесь, що фіксуючі важелі повністю закриті або повністю відкриті.

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



Їх не можна демонтувати.

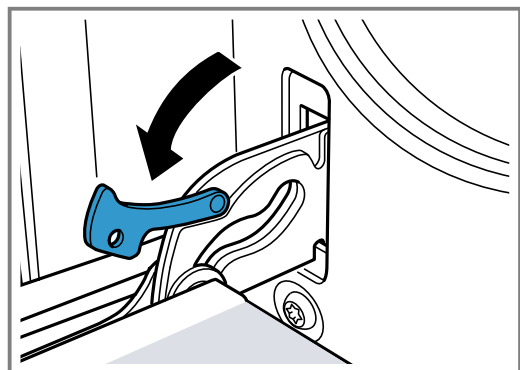
2. Якщо фіксатори для демонтажу дверцят відкриті, заблоковані петлі.



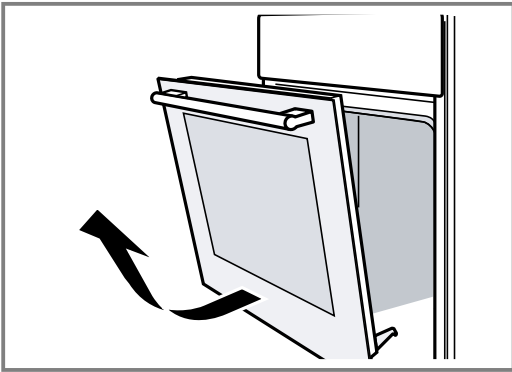
Петлі не можуть замикатися.

16.2 Знімання дверцят приладу

1. Повністю відкрийте дверцята духової шафи.
2. Відкрийте стопорні механізми на лівій та правій петлі.



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



16.3 Демонтаж скла дверцят

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

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

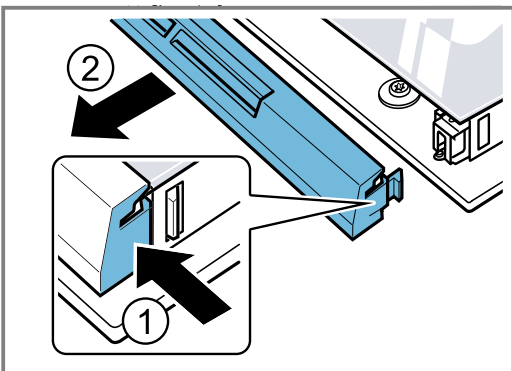
Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

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

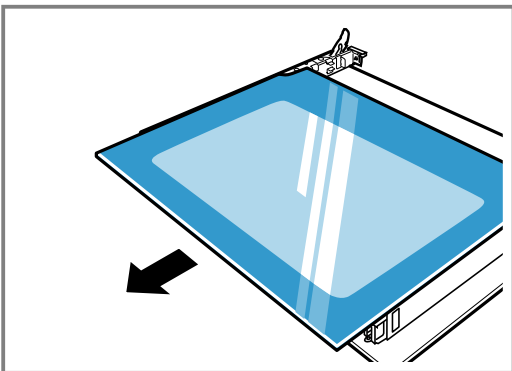
Деталі дверцят приладу можуть мати гострі краї.

- ▶ Використовуйте рукавички.

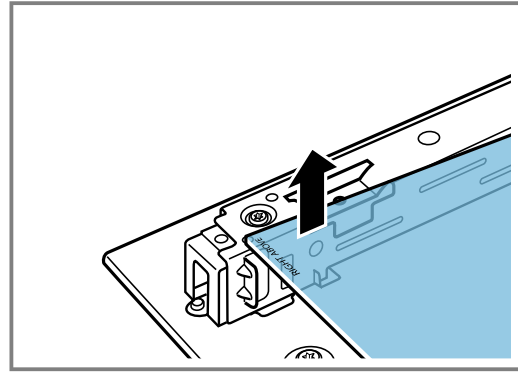
1. Зніміть дверцята духової шафи.
→ "Знімання дверцят приладу", Стор. 24
2. Покладіть дверцята на рушник ручкою вниз.
3. Щоб зняти верхню кришку дверцят, натисніть на язичок зліва та справа. Витягніть захисну панель.



4. Підніміть верхнє скло та витягніть його.



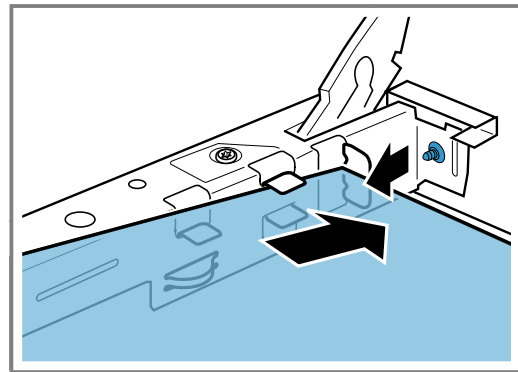
5. Підніміть скло та витягніть його.



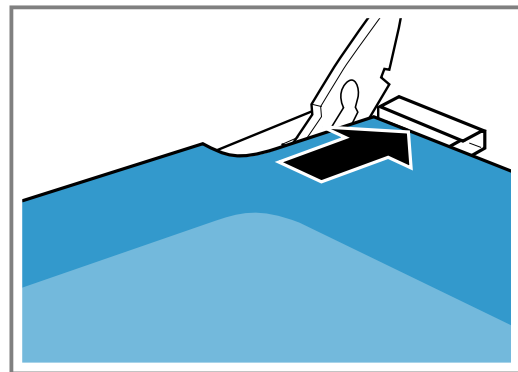
16.4 Встановлення скла дверцят

Під час вбудовування переконайтеся, що напис «right above» не перевернутий.

1. Встановіть скло під кутом назад.



2. Встановивши скло в обидва тримачі, посуньте його під кутом рухом від себе.



Вирівняйте скло по обох отворах на нижній стороні. Гладка поверхня скла повинна бути зовні.

3. Встановіть захисну панель зверху на дверцята духової шафи й притисніть її.
Язички з обох сторін повинні зафіксуватись.
4. Установіть дверцята.
→ "Встановлення дверцят", Стор. 25

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

16.5 Встановлення дверцят

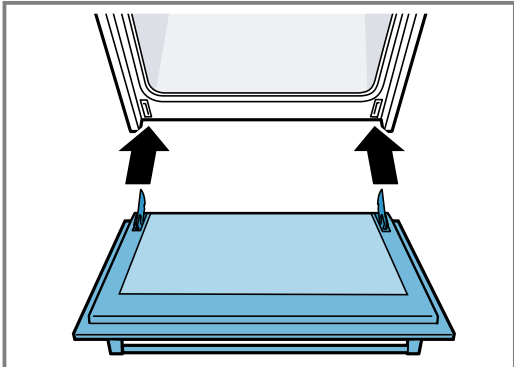
Знову встановіть дверцята у зворотному порядку дій.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

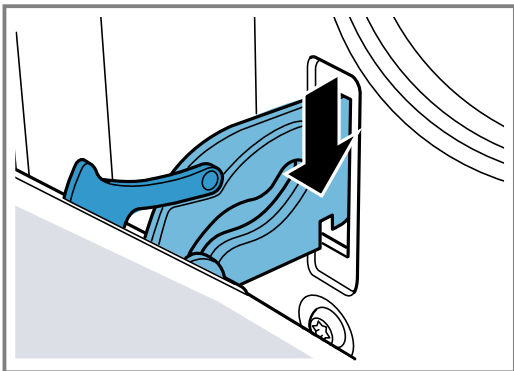
Дверцята духової шафи можуть ненавмисно випасти або петля може раптово зачинитися.

► У цьому разі не тримайтеся за петлю. Зверніться до сервісної служби.

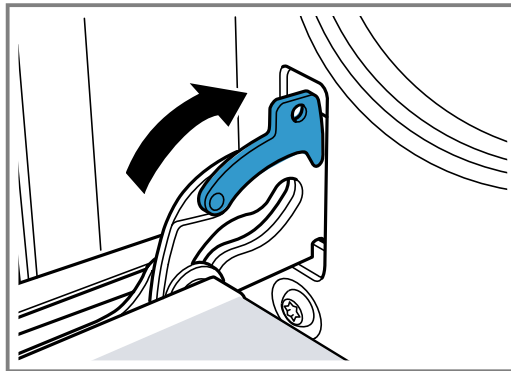
1. При встановленні дверцят духової шафи перевірте, щоб обидві петлі були спрямовані в отвір.



2. Вирізи на петлях мають зафіксуватися з обох боків.



3. Знову защепніть обидва фіксатори.



4. Зачиніть дверцята приладу.

16.6 Додатковий захист дверцят

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

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Під час тривалого готування дверцята духової шафи можуть дуже сильно нагрітися.

► Коли духовка працює, утримуйте маленьких дітей подалі від духової шафи та стежте за ними.

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.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

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

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

→ "Сервісні центри", Стор. 28

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

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

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

17.1 Несправності в роботі

Несправність	Причина та усунення несправностей
Прилад не працює.	Не вставлений штекер мережного кабелю . <ul style="list-style-type: none">► Підключіть прилад до електромережі.
	Спрацював запобіжник у розподільному блоці. <ul style="list-style-type: none">► Перевірте запобіжник на електричному щиті.
Зник струм.	<ul style="list-style-type: none">► Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні.

Несправність	Причина та усунення несправностей
Прилад не працює.	Помилка електроніки <ol style="list-style-type: none"> 1. Відключіть прилад від електромережі щонайменше на 30 секунд, вимкнувши запобіжник. 2. Скиньте основні установки до заводських.
Прилад не нагрівається, на дисплеї блимає двокрапка та з'являється d .	Активовано демонстраційний режим. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ненадовго відключіть прилад від мережі, вимкнувши та знову увімкнувши запобіжник у розподільному блоці. 2. Деактивуйте деморежим впродовж 5 хвилин, змінивши останню основну установку (за типом приладу c 13 або c 14) на параметр 5.
На дисплеї блимає поточний час.	Зник струм. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Знову встановіть час. → "Встановлення часу", Стор. 13
Поточний час не відображається на дисплеї, якщо прилад вимкнено.	Основні установки було змінено. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Змініть основні установки для відображення годинника.
На дисплеї світиться  , і прилад не регулюється.	Активована функція «Захист від доступу дітей». <ul style="list-style-type: none"> ▶ Деактивуйте блокування від доступу дітей за допомогою . → "Блокування від доступу дітей", Стор. 16
На дисплеї з'являється L .	Рекомендація чищення <ul style="list-style-type: none"> ▶ Повністю виконайте функцію очищення. → "Функція очищення", Стор. 22 Тимчасово видаліть повідомлення на дисплеї будь-якою кнопкою. → "Рекомендація очищення", Стор. 22
На дисплеї блимає h , і прилад не вмикається.	Робоча камера надто гаряча для обраного режиму. <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть прилад та залиште охолонути. 2. Повторно запустіть режим.
На дисплеї з'являється F 8 .	Досягнуто максимальної тривалості роботи. Щоб уникнути небажаної тривалої роботи, прилад автоматично припиняє нагрівання через кілька годин, якщо налаштування не змінюються. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Вимкніть прилад. За потреби знову увімкніть. <p>Порада: Щоб запобігти небажаному вимкненню приладу під час дуже тривалого готування, встановіть тривалість. → "Функції часу", Стор. 11</p>
На дисплеї з'являється повідомлення з E , наприклад, E05-32 .	Несправність електроніки <ol style="list-style-type: none"> 1. Натисніть . – Знову встановіть за потреби поточний час. ✓ Якщо несправність була разова, індикація про несправність зникне. 2. Якщо індикація про несправність знову з'явилася, викличте сервісну службу. Завжди вказуйте точну індикацію про несправність та Е-номер вашого приладу. → "Сервісні центри", Стор. 28
Home Connect працює неправильно.	Можливі різні причини. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перейдіть на сайт www.home-connect.com.


Заміна лампи підсвічування духової шафи

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

 **УВАГА!** – Небезпека опіків!

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

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

 **УВАГА!** – Небезпека ураження електричним струмом!

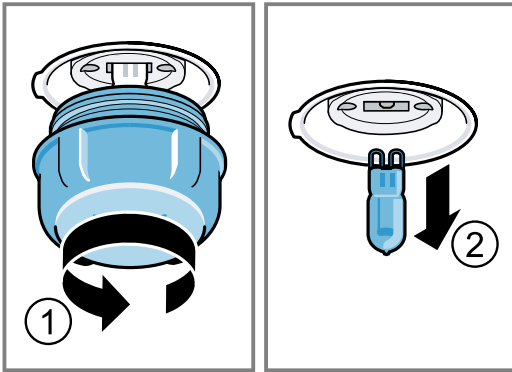
Під час заміни лампи контакти патрону залишаються під напругою.

- ▶ Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся в тому, що пристрій вимкнено.
- ▶ Додатково витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

Вимоги

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

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



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

18 Транспортування та утилізація

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

18.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

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



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

18.2 Транспортування приладу

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

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

Якщо оригінальної упаковки більше немає

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

19 Сервісні центри

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

Контактні дані сервісного центру можна знайти в додленому довіднику або на нашому сайті.

Цей виріб містить джерела світла класу енергоефективності G.

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 Декларація відповідності

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

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



Частота 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт
Діапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 50 мВт

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

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

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

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

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

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

21 Для досягнення кращого результату

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

Ви можете знайти докладні таблиці випікання і поради щодо випікання для вашого приладу в інструкціях в Інтернеті:

www.siemens-home.bsh-group.com

21.1 Вказівки з приготування

Зважайте на цю інформацію при приготуванні.

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

- Слідкуйте, щоб приладдя було встановлено належним чином.

21.2 Вказівки щодо випікання

Для випікання використовуйте зазначені рівні встановлення.

Випікання на одному рівні	Висота
Випічка з тіста, що підійшло/борошняні вироби або форма на решітці	2
Випічка з плаского тіста/борошняні вироби або випікання на деку для випікання	2 - 3
Випікання на декількох рівнях одразу	Висота
Універсальне деко	3
Деко для випікання	1
Форми на решітці:	Висота
перша решітка	3
друга решітка	1

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










Вказівки

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

21.3 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.

21.4 Вибір страви

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C / рівень гриля	Тривалість, хв
Пиріг із здобного тіста, простий	Прямокутна форма або форма для кексу	2		160-180	50-60
Пиріг із здобного тіста, простий, 2 рівні	Прямокутна форма або форма для кексу	3+1		140-160	60-80
Фруктовий/сирний торт з пісочного тіста	Рознімна форма Ø 26 см	2		160-180	70-90
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма Ø 28 см	2		160-170	35-45
Бісквітний рулет	Універсальне деко	2		170-190 ¹	15-20
Пиріг з пісочного тіста з соковитою начинкою	Універсальне деко	2		160-180	60-90
Кекси	Деко для кексів на решітці	2		170-190	20-40
Дрібне печиво, дріжджове	Універсальне деко	3		150-170	25-35
Домашнє печиво	Універсальне деко	3		140-160	20-30
Домашнє печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		130-150	25-35

¹ Попередньо прогрійте прилад.

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

³ Переверніть страву після 2/3 загального часу.

⁴ Встановіть універсальне деко під решіткою.

⁵ Не перевертайте страву. Налийте воду на дно.

УВАГА!

Продукти з підвищеною кислотністю можуть пошкодити ґрати

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

Примітка для людей, які страждають на алергію на нікель

У поодиноких випадках незначні залишки нікелю можуть потрапити в їжу.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °С / рівень гриля	Тривалість, хв
Домашнє печиво, 3 рівні	2x Деко для випікання + Універсальне деко	5+3+1		130-150	30-40
Хліб, 1000 г, у прямокутній формі та встановлений без форми	Універсальне деко або Прямокутна форма	2		200-220	35-50
Піца, свіжі інгредієнти	Універсальне деко	3		170-190	20-30
Піца, свіжа, тонкий корж	Універсальне деко	2		250-270 ¹	15-25
Французький пиріг, швейцарський пиріг	Форма для пирогів	2		190-210	35-45
Запиканка, пікантна, свіжі, готові інгредієнти	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		170-190	120-140
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	1		180-200	140-160
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Відкритий посуд	3		210-220	45-55
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-220	100-120 ²
Ростбїф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		200-220	60-70
Гамбургер, 3-4 см заввишки	Решітка	4		3 ³	25-30 ⁴
Стегно ягняти без кістки, середнє, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-190	70-80 ⁵
Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад, форель	Решітка	2		2	20-25 ⁴

¹ Попередньо прогрійте прилад.
² Спочатку додайте рідину в посуд, шматок смажені повинен бути зануреним у рідину принаймні на 2/3
³ Переверніть страву після 2/3 загального часу.
⁴ Встановіть універсальне деко під решіткою.
⁵ Не перевертайте страву. Налийте воду на дно.

21.5 Смаження у Air Fry

Рекомендовані налаштування

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °С / рівень гриля	Тривалість, хв
Картопля фрі, глибокого замороження, 0,4-1 кг	Air Fry /Деко для гриля ¹	3		200	25-30 ²
Картопляні дольки, глибокого замороження, 0,5 кг	Air Fry /Деко для гриля ¹	3		200	30 ²
Крокети, глибокого замороження, 0,45 кг, 19-20 шт.	Air Fry /Деко для гриля ¹	3		200	30

¹ Вставте універсальне деко на рівень 1 вниз.

² Переверніть картоплю глибокого замороження, як мине половина часу готування.

³ Перед тим, як викласти свіжі продукти на деко, змастіть його.

⁴ Злегка змастіть страву олією, перш ніж викласти її на деко.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C / рівень гриля	Тривалість, хв
Цибуля кільцями, глибокого замороження, 0,45 кг	Air Fry /Деко для гриля ¹	3	☼	200	20
Нагетси, глибокого замороження, 0,5-0,6 кг	Air Fry /Деко для гриля ¹	3	☼	200	15-20
Броколі, свіжа, 0,45-0,5 кг ³ ⁴	Air Fry /Деко для гриля ¹	3	☼	200	20-25
Брюссельська капуста, з соусом, свіжа, 0,5 кг ³	Air Fry /Деко для гриля ¹	3	☼	200	20
Гливи, з соусом, свіжі, 0,2-0,4 кг ³	Air Fry /Деко для гриля ¹	3	☼	180	35

¹ Вставте універсальне деко на рівень 1 вниз.

² Переверніть картоплю глибокого замороження, як мине половина часу готування.

³ Перед тим, як викласти свіжі продукти на деко, змастіть його.

⁴ Злегка змастіть страву олією, перш ніж викласти її на деко.

21.6 Томління/слабке нагрівання

Томління — це повільне приготування їжі при низькій температурі. Тому воно також відоме як низько-температурне приготування.

Томління ідеально підходить для всіх ніжних страв (наприклад, ніжні частини яловичини, телятини, свинини, ягняти або птиці), які ви бажаєте просмажити до середнього ступеня готовності/з кров'ю, до точно визначеної стадії. М'ясо залишиться дуже соковитим, ніжним та м'яким.

Зауваження: Ви можете як завгодно планувати своє меню, оскільки соковите м'ясо дуже довго можна утримувати теплим. Не перевертайте м'ясо під час приготування.

Томління/слабке нагрівання страв

- Використовуйте лише свіже та бездоганне м'ясо або кістки.
 - Не готуйте у цьому режимі розморожене м'ясо.
 - Оскільки під час томління/слабкого нагрівання жир надає страві специфічного смаку, своєчасно видаляйте сухожилля та жирні крайки.
 - Ви також можете використовувати приправлене або замариноване м'ясо.
- Встановіть посуд на решітку у робочу камеру на рівень 2. Використовуйте плаский посуд, наприклад, сервірувальну тарілку з порцеляни або скла.
- Робота починається лише тоді, коли робоча камера повністю охолоджена.
- Попередньо розігрійте робочу камеру та посуд протягом прибіл. 15 хвилин.
- Обсмажте м'ясо на гарячій конфорці з усіх боків.
- Відразу покладіть м'ясо у розігрітий посуд в робочу камеру.

- Тримайте дверцята приладу зачиненими, щоб підтримувати рівномірне середовище приготування.
- Після томління/слабкого нагрівання вийміть м'ясо з робочої камери. М'ясо можна відразу ж порізати. Йому не потрібно досягати у духовій шафі. Завдяки такому способу готування м'ясо залишиться рожевим усередині. Але воно абсолютно готове.

Вказівки

- Режим з затримкою кінця приготування для виду нагрівання «Томління/слабке нагрівання» неможливий.
- Температура томління та його тривалість залежать від розміру, товщини та якості м'яса. Тому вказана зона регулювання параметрів.

21.7 Йогурт

З приладом ви зможете приготувати домашній йогурт.

Приготування йогурту

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

Йогурт

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

22 Інструкція з монтажу

Під час монтажу приладу зважайте на цю інформацію.



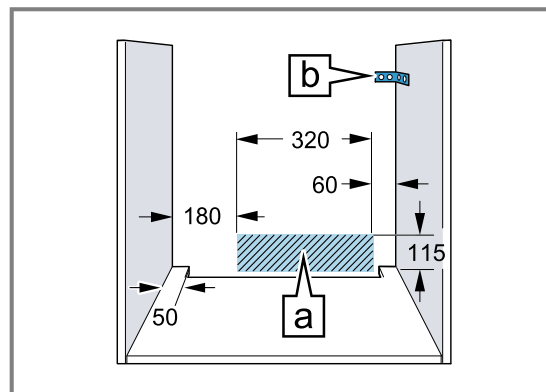
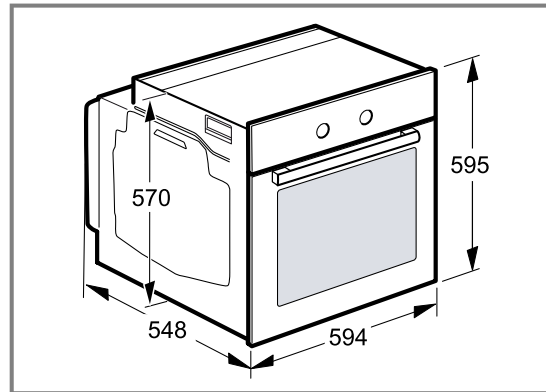
22.1 Важливі вказівки

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря. Не використовуйте ручку дверцят для транспортування або вбудовування приладу. Під час усіх монтажних робіт прилад повинен бути відключений від електромережі.

- Лише вбудовування, проведене майстром згідно з цією інструкцією з установлення, гарантує безпечну експлуатацію приладу. За пошкодження, які виникають через неправильне вбудовування, відповідальність несе майстер-монтажник.
- Розпакувавши прилад, перевірте його. За наявності пошкоджень, що виникли внаслідок транспортування, не підключайте прилад.
- Враховуйте інструкції з монтажу для вбудовування приладдя.
- Перед введенням в експлуатацію зніміть пакувальний матеріал та клейку плівку з робочої камери та дверцят.
- 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, інакше виникне небезпека перегрівання.
- Перш ніж почати встановлення приладу, виконайте прирізні роботи на меблях. Видаліть стружку. Вона може порушити функціональність електричних елементів.
- Одягайте захисні рукавички, щоб уникнути порізів. Деталі, що використовуються під час монтажу, можуть мати гострі краї.
- Розміри на малюнках в міліметрах

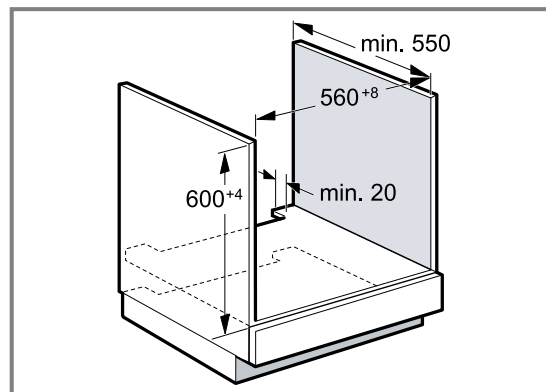
22.2 Габарити приладу

Тут вказані габаритні розміри приладу.



- Точки підключення приладу повинні знаходитися у заштрихованій зоні А або поза зоною монтажу.
- Незакріплені меблі прикріпіть стандартним кутником В до стіни.

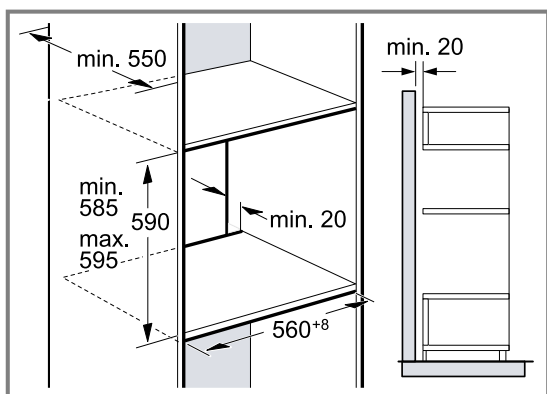
22.3 Монтаж приладу під стільницею



- Для вентиляції приладу потрібно виконати вентиляційні прорізи в переkritтях.

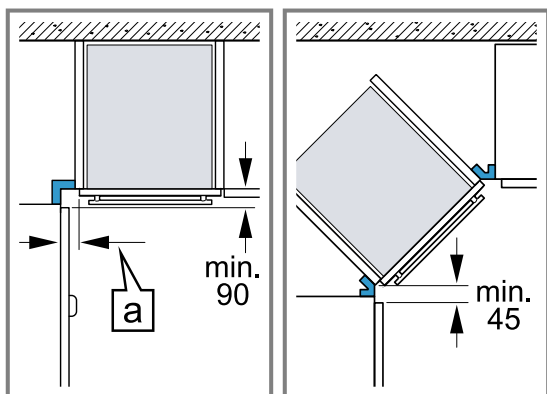
- Закріпіть стільницю на меблях для вбудовування.
- Дотримуйтеся інструкції з монтажу варильної поверхні.

22.4 Вбудовування у високу шафу



- Для вентиляції приладу необхідні вентиляційні прорізи в перекриттях.
- Якщо у високій шафі окрім задньої стінки елементу є додаткові задні стінки, їх потрібно прибрати.
- Встановлюйте прилад на такій висоті, щоб можна було легко зняти приладдя.

22.5 Кутовий монтаж



- При кутовому монтажі дотримуйтеся мінімальних розмірів, щоб можна було відкрити кришку приладу. Розмір [a] залежить від товщини панелі меблів та ручки.

22.6 Електропідключення

Щоб безпечно виконати під'єднання приладу до електромережі, керуйтеся цими вказівками. Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.

- Перед першим використанням приладу потрібно переконатися, що ваша побутова електрична система заземлена і відповідає чинним вимогам безпеки. Прилад повинен встановлювати кваліфікований технік. Дотримуйтеся норм місцевої енергопостачальної компанії та загальних законів. Відсутність заземлення або неправильний монтаж може в окремих випадках призвести до пошкодження майна чи серйозних травм, наприклад, смерті або травм в результаті

ураження електричним струмом. За фізичні травми та матеріальні збитки, завдані приладом через несправність або неправильне підключення до електромережі, виробник не несе жодної відповідальності.

- Під час усіх монтажних робіт прилад повинен бути відключений від електромережі.
- Прилад відповідає класу захисту I і повинен бути підключений до заземленої розетки.
- Кабель живлення H05 V-F 3G повинен мати розмір не менше 1,5 мм². Жовто-зелений провід заземлення повинен підключатись першим і бути дещо довшим з боку приладу, ніж два інших проводи.
- Відповідно до вимог з техніки безпеки, слід використовувати багатополюсний розподільник (відстань між контактами має становити не менше 3 мм). При приєднанні до заземленої і легкодоступної штепсельної розетки розподільник не потрібен.
- Під час монтажу повинен забезпечуватись захист від дотику до струмоведучих елементів.
- Визначте у розподільній коробці провід фази та нульовий провід. У випадку неправильного підключення прилад може пошкодитися.
- Підключіть духову шафу відповідно до вказівок на фірмовій табличці.
- Для приєднання поставте прилад перед корпусом вбудовуваних меблів. Кабель підключення повинен бути достатньої довжини. Увага! Під час монтажу переконайтеся в тому, що шнур живлення не затискатиметься та не торкатиметься гарячих елементів приладу.
- Усі роботи на приладі, включаючи заміну проводки, повинен виконувати лише працівник сервісної служби.

22.7 Кабель підключення зі штекером із захисним контактом

Прилад повинен бути підключений до стаціонарної розетки із заземленими контактами. Якщо до штекера немає доступу після вбудовування, потрібно передбачити у фіксованій електричній установці розподільник з фазами відповідно до норм монтажу.

22.8 Кабель підключення без штекера із захисним контактом

Підключати прилад може тільки фахівець, що має відповідний дозвіл.

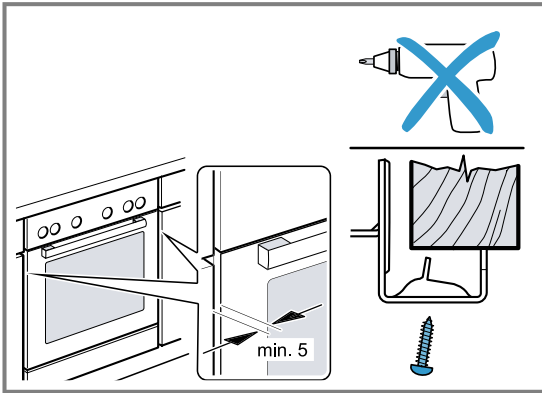
При нерухомому електричному встановленні необхідно встановити розподільник в фазах відповідно до вимог з монтажу. Визначте фазний провідник і нейтральний провідник (нульовий провідник) в розподільній коробці. У разі неправильного підключення прилад може бути пошкоджений.

Підключайте лише за схемою. Інформацію про напругу можна знайти на фірмовій табличці. Жили мережевого кабелю підключайте відповідно до кольорів:

Колір кабелю	Тип кабелю
Зелено-жовтий	Кабель заземлення ⊕

Колір кабелю	Тип кабелю
Блакитний	Нульовий провід (нуль)
Коричневий	Фаза (зовнішня жила)

22.9 Кріплення приладу



- Встановіть прилад і відцентруйте його.
- Щільно пригвинтіть прилад.

Щілина між стільницею та приладом не повинна закриватися додатковими планками.

Не прикріплюйте захисні теплові шини до бокових стінок корпусу вбудовуваних меблів.

Для демонтажу:

- Знеструмте прилад.
- Вигвинтіть кріпильні шурупи.
- Підніміть прилад і повністю вийміть.

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com



9001948206 (040521)

uk