SIEMENS

Для того, щоб приготування їжі приносило Вам стільки ж задоволення, як і сама їжа, будь ласка, прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Після цього Ви зможете використовувати в повному обсязі всі технічні можливості Вашої духової шафи.

В інструкції з експлуатації Ви знайдете важливу інформацію щодо заходів безпеки. Ви дізнаєтеся про особливості окремих частин Вашої нової духової шафи. А ми, зі свого боку, допоможемо Вам крок за кроком налаштувати Ваш новий прилад. Це дуже просто.

У таблицях Ви знайдете рекомендації щодо параметрів та налаштування дека та кухонного приладдя для приготування багатьох загальновідомих страв. Усі рецепти та налаштування були протестовані в нашій кухні-студії.

У випадку раптової несправності, Ви знайдете в інструкції з експлуатації інформацію, за допомогою якої зможете самостійно усунути незначні проблеми.

Докладний зміст інструкції допоможе Вам швидко зорієнтуватися.

Смачного!

У разі виникнення питань звертайтеся до нас за інформаційним номером:
Siemens Info Line (понеділок - п’ятниця, з 8.00 до 18.00)
Інформацію щодо продукції, а також консультації в разі виникнення питань щодо використання та обслуговування Ви можете отримати за номером:
Тел.: **018052223*** або написавши листа за адресою: **siemens-info-line@bshg.com**
* 0,14 Євро/хвилина для стаціонарного телефону, вартість дзвінка з мобільного може відрізнятися.
Діє лише на території Німеччини.

Духова шафа HB36P572

Інструкція з експлуатації

9000 319 434

250389

Зміст

Вказівки з техніки безпеки	**5**
Перед монтажем	5
Вказівки щодо Вашої особистої безпеки	5
Причини пошкоджень	7
Ваша нова духова шафа	**8**
Панель керування	8
Клавіші	8
Поворотний перемикач	9
Дисплей	10
Контроль температури	11
Внутрішня камера духової шафи	11
Додаткове приладдя	12
Перед першим використанням	**14**
Попереднє налаштування	14
Як нагріти камеру духової шафи	15
Попереднє очищення приладдя	15
Як ввімкнути/вимкнути духову шафу	**16**
Як налаштувати духову шафу	**17**
Тип нагрівання	17
Як налаштувати тип нагрівання та температуру	18
Рекомендації щодо налаштування	20
Як налаштувати швидке нагрівання духової шафи	21

Зміст

Автоматична програма	**22**
Як вибрати та налаштувати програму	22
Окреме налаштування	24
Посуд	24
Приготування страв	25
Функції пам’яті	**27**
Як зберегти налаштування в пам’яті	27
Як запустити функцію пам’яті	27
Функція «Shabat» та її налаштування	**28**
Функції часу	**29**
Як налаштувати таймер	29
Як налаштувати термін приготування	30
Як перенести час закінчення приготування	31
Як налаштувати місцевий час	33
Функція захисту дітей	**34**
Налаштування за замовчуванням	**35**
Як змінити налаштування за замовчуванням	37
Автоматичне захисне відключення	**38**
Самоочищення духової шафи	**38**
Перед самоочищенням	39
Важливі вказівки	40
Як налаштувати ступінь самоочищення	40
Після самоочищення	41
Догляд і миття	**41**
Миючі засоби	42
Миття скла дверцят духової шафи	43

Зміст

Несправності, що робити?	**46**
Таблиця несправностей	46
Як замінити лампу духової шафи	48
Як замінити ущільнення дверцят	49
Сервісний центр	**50**
Вказівки щодо споживання електроенергії та дотримання вимог охорони довкілля	**50**
Заощадження електроенергії	50
Екологічно чиста утилізація	51
Гарантія виробника	**51**
Тестовано для Вас у нашій кухні-студії	**51**
Пироги та випічка	52
Рекомендації щодо випікання	55
Приготування та смаження на грилі	57
Вказівки щодо приготування та смаження на грилі	64
Запіканки, гратіни, тости	64
Заморожені напівфабрикати	66
Ніжне смаження	**67**
Як налаштувати ніжне смаження	67
Вказівки щодо ніжного смаження	69
Контрольні страви	**70**
Акриламід у продуктах харчування	**71**

⚠ Вказівки з техніки безпеки

Уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Добре зберігайте інструкцію з експлуатації та монтажу. В разі передачі приладу іншому власникові, додайте також інструкцію.

Перед монтажем

Пошкодження під час транспортування

Після того, як Ви розпакуєте прилад, перевірте його на наявність пошкоджень. За наявності пошкоджень під час транспортування, прилад не можна підключати до електромережі.

Підключення до електромережі

Підключати прилад має право лише кваліфікований спеціаліст. У разі виникнення пошкоджень внаслідок неправильного підключення будь-який запит на гарантійне обслуговування відхилятиметься.

Вказівки щодо Вашої особистої безпеки

Прилад призначений лише для використання в домашньому господарстві. Використовуйте прилад виключно для приготування їжі.

З метою безпечного використання приладу дорослі та діти, які через

- фізичні чи розумові вади,
- за відсутності знань або досвіду,

не здатні користуватися цим приладом, не повинні експлуатувати прилад без нагляду дорослих.

Ніколи не дозволяйте дітям гратися з приладом.

Гаряча камера духової шафи

Небезпека опіку!
Ніколи не доторкайтеся до гарячих внутрішніх поверхонь та нагрівальних елементів духової шафи. Обережно відкривайте дверцята духової шафи. Можливе витікання гарячої пари.

Тримайте дітей якнайдалі від приладу.

Небезпека пожежі!
Ніколи не кладіть до камери духової шафи легкозаймисті предмети. Ніколи не відкривайте дверцята духової шафи, якщо з приладу йде дим. Вимкніть прилад, тобто витягніть штекер із розетки або ж вимкніть запобіжник у коробці зі запобіжниками.

Небезпека короткого замикання!
Ніколи не затискайте з'єднувальний кабель гарячими дверцятами приладу. Ізоляція кабелю може розплавитися.

Небезпека опіку гарячою парою!
Ніколи не лийте воду в гарячу камеру духової шафи. Утвориться водяна пара.

Небезпека опіку!
Ніколи не готуйте в духовій шафі страви з великим вмістом високопроцентних алкогольних напоїв. Випари алкоголю можуть зайнятися в камері духової шафи. Використовуйте лише небагато міцних алкогольних напоїв, також обережно відкривайте дверцята.

Гаряче приладдя та посуд

Небезпека опіку!
Ніколи не діставайте голими руками з духової шафи гаряче приладдя чи посуд, користуйтеся кухонним рушником.

Неналежний ремонт

Небезпека електричного удару!
Неналежний ремонт приладу є небезпечним. Ремонтувати прилад має право технік сервісного центру, який набув кваліфікацію лише у нас. Якщо прилад дефектний, витягніть штекер із розетки або ж вимкніть запобіжник у коробці з запобіжниками. Зателефонуйте до сервісного центру.

Самоочищення

Небезпека пожежі!
Під час самоочищення залишки їжі, жир або м'ясний сік можуть зайнятися. Видаляйте значні забруднення з камери духової шафи перед кожним самоочищенням.

Небезпека пожежі!
Ніколи не вішайте на дверцята духової шафи легкозаймисті предмети, наприклад кухонні рушники. Майте на увазі – під час самоочищення прилад сильно нагрівається ззовні.

Тримайте дітей якнайдалі від приладу.

Небезпека тяжкої шкоди здоров'ю!
Ніколи не залишайте в духовій шафі приладдя з антипригарним покриттям, для його очищення. Під час самоочищення висока температура в духовій шафі руйнує антипригарне покриття, чим спричиняє утворення отруйних газів.

Причини пошкоджень

Приладдя, фольга, папір для випічки чи посуд на днищі камери духової шафи

Ніколи не кладіть кухонне приладдя на днище духової шафи. Не застеляйте днище духової шафи фольгою.
Це призводить до накопичення тепла, внаслідок цього час випічки чи смаження більше не відповідає налаштуванням і пошкоджується емаль.

Вода в гарячій камері духової шафи

Ніколи не лийте воду в гарячу камеру духової шафи. Утвориться гаряча водяна пара. Через зміну температур може пошкодитися емаль.

Вологі продукти харчування

Не зберігайте вологі продукти харчування в закритій камері духової шафи протягом довгого часу. Пошкодиться емаль.

Фруктовий сік

Готуючи соковитий фруктовий пиріг, не заповнюйте деко повністю. Фруктовий сік, що стікатиме з листа на днище, залишить плями, які неможливо видалити. При можливості використовуйте універсальне деко або форму для випічки з високими стінками.

Охолодження з відкритими дверцятами духової шафи

Охолоджуйте духову шафу лише з закритими дверцятами.
Навіть якщо залишатиметься невелика щілина, з часом може пошкодитися передня частина кухонних меблів поряд із духовою шафою.

Сильно забруднене ущільнення духової шафи

Якщо ущільнення духової шафи сильно забруднене, під час експлуатації дверцята погано закриватимуться. Це може пошкодити передню частину меблів поряд із духовою шафою. Тримайте ущільнення дверцят винятково чистим.

Дверцята духової шафи як місце для сидіння чи зберігання

Не ставайте та не сідайте на відкриті дверцята духової шафи. Не ставте на духову шафу посуд або кухонне приладдя.

Транспортування приладу

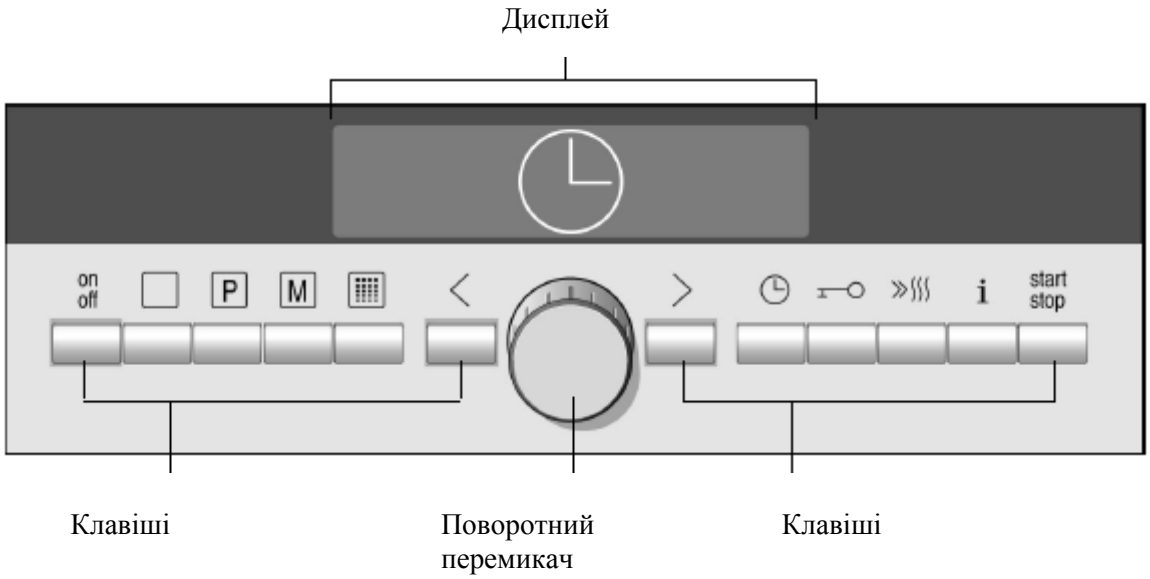
Не можна переносити прилад, тримаючи за ручку дверцят. Вона не витримає вагу приладу та може відірватися.

Ваша нова духова шафа

Зараз ми познайомимо Вас із Вашим новим приладом. Ми пояснимо Вам позначки на панелі керування та окремі елементи керування. Ви отримаєте також інформацію щодо внутрішньої камери духової шафи та приладдя.

Панель керування

Почнемо огляд панелі керування. Можливі невеликі відхилення в деталях залежно від моделі приладу.



Клавіші

Символ	Функція клавіші
on off	Ввімкнути/вимкнути духову шафу
☐	Вибрати тип нагрівання
P	Вибрати автоматичну програму
M	Швидке натискання = вибрати функцію «Пам’ять» Довге натискання = зберегти в пам’яті
▦	Вибрати функцію «Самоочищення»
<	Повернути вліво в діапазоні налаштування
>	Повернути вправо в діапазоні налаштування
◷	Відкрити/закрити меню «Функції часу»
⊸	Ввімкнути/вимкнути функцію «Захист дітей»
»≋	Ввімкнути функцію «Швидке нагрівання»
i	Швидке натискання = запитати інформацію Довге натискання = відкрити/закрити меню «Основні налаштування»
start stop	Швидке натискання = запустити/зупинити роботу духової шафи Довге натискання = перервати роботу духової шафи

Поворотний перемикач

За допомогою поворотного перемикача Ви можете змінити будь-які значення за замовчуванням або налаштування.

Поворотний перемикач може втоплюватися. Для входу/виходу з робочого режиму натисніть на поворотний перемикач.

Дисплей

Дисплей поділено на такі вікна:

- Індикаторний рядок
- Діапазон налаштування
- Індикатор напрямку повертання

Індикаторний рядок Індикаторний рядок знаходиться вгорі дисплея. На ньому відображаються: місцевий час, вибраний робочий режим, написи-вказівки та налаштована функція часу.

Діапазон налаштування В обох діапазонах налаштування з'являються значення за замовчуванням, які Ви можете змінити. Поле вибраного Вами діапазону налаштування – світле, з чорним шрифтом. Тут Ви можете робити зміни.

За допомогою навігаційних клавіш > та < Ви можете перейти з одного діапазону налаштування в інший. Напрямок переміщення навігаційних клавіш Вам підкажуть стрілочки > та < в діапазоні налаштування.

Після старту поле обох діапазонів – темне, зі світлим шрифтом.

Індикатор напрямку повертання

Індикатор показує, в якому напрямку Ви можете повертати поворотний перемикач.

= Повернути поворотний перемикач вправо
= Повернути поворотний перемикач вліво

Якщо відображаються обидві стрілочки, то Ви можете повертати поворотний перемикач в обох напрямках.

Контроль температури

П’ять рисок контролю температури відображають ступінь нагрівання та залишок тепла в камері духової шафи.

Ступінь нагрівання

Після старту, на індикаторному рядку з’являються п’ять рисок. Необхідну температуру досягнуто, щойно заповнена остання риска.

Під час смаження на грилі та дії функції «Самоочищення» риски не з’являються.

Під час нагрівання духової шафи, Ви можете за допомогою клавіші ***i*** запросити наявну на цей момент температуру нагрівання. Через термічну інерцію температура, що відображається, може дещо відрізнятися від фактичної температури в камері духової шафи.

Залишок тепла

Після вимкнення, контроль температури відображає залишок тепла в камері духової шафи. Коли заповнена остання риска, температура в камері духової шафи становить приблизно 300 ºC. Індикація зникає, коли температура знижується приблизно до 60 ºC.

Внутрішня камера духової шафи

У внутрішній камері духової шафи знаходиться вентилятор, який захищає духову шафу від перегріву.

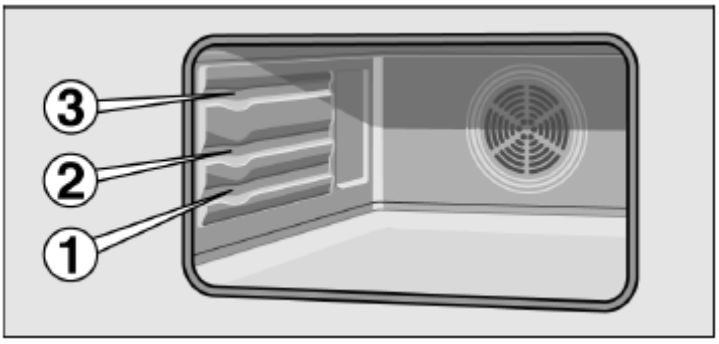
Вентилятор

Вентилятор вмикається/вимикається за необхідності. Тепле повітря виходить через дверцята духової шафи.
Увага! Не закривайте вентиляційні отвори, інакше духова шафа перегріється.

Для того, щоб духова шафа швидше охолола після експлуатації, вентилятор працюватиме ще протягом якогось часу.

Приладдя

Приладдя можна розміщувати в духовій шафі на трьох різних рівнях.



При нагріванні приладдя може дещо деформуватися. Як тільки приладдя охолоне, деформація зникне. Це жодним чином не впливає на функціонування.

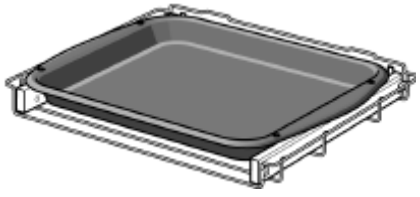
Приладдя Ви можете додатково придбати в сервісному центрі, в спеціалізованих точках продажу або через Інтернет. Вкажіть, будь ласка, HZ-номер.

Універсальне деко HZ86U000
для приготування печені великим шматком, випікання сухих і соковитих пирогів, запіканок і гратінів. Вона може також використовуватися для захисту від бризків під час смаження гриля на решітці. З цією метою розміщуйте універсальне деко на першому рівні.

Помістіть універсальне деко в духову шафу скосом до дверцят.

Решітка
для посуду, форм для хліба чи кексів, печені великим шматком, гриля.

Решіткою можна користуватися як вигином вверх , так і вниз .



Профільна витяжка
За допомогою висувної витяжки Ви можете майже повністю витягти універсальне деко і воно не перекинеться.

Додаткове приладдя

Додаткове приладдя Ви можете придбати в сервісному центрі чи на спеціалізованих пунктах продажу.
Великий вибір приладдя для Вашої духової шафи Ви знайдете в наших каталогах або в Інтернеті.
Наявність, а також умови замовлення додаткового приладдя через Інтернет відрізняються залежно від країни. Будь ласка, перевірте в документах з продажу.

Емальоване деко для випічки HZ86B000

Для пиріжків і печива.
Поставте емальоване деко в духову шафу скосом до дверцят до упору.

Скляне деко HZ86G000

Для приготування печені великим шматком, випікання соковитих пирогів, запіканок і гратінів. Воно може також використовуватися для захисту від бризів під час смаження гриля на решітці. З цією метою розміщуйте універсальне деко на першому рівні.

Скляна жаровня HZ915000

призначена для приготування тушкованих страв і запіканок, які Ви готуєте в духовій шафі.
Добре підходить для автоматичних програм.

Універсальна жаровня HZ 390800

Для особливо великих шматків або для багатьох порцій. Жаровня зироблена зі шліфованого граніту з емалевим покриттям, оснащена кришкою зі скла, стійкого до високих температур. Скляна кришка може використовуватися так само, як і гранітна форма для випічки.

Товари сервісного центру

Ви можете придбати відповідні засоби для чищення та догляду чи додаткове приладдя для Ваших побутових приладів у сервісному центрі, на спеціалізованих точках продажу, а також в Інтернеті, для окремих країн – в електронному магазині. Для цього вкажіть відповідний артикул товару.

Серветка для догляду за поверхнями з нержавіючого металу Артикул № 311134

Зменшує шар бруду. Просочена спеціальною олією, завдяки чому поверхні приладів із нержавіючого металу стають оптимально доглянутими.

Гель для духової шафи Артикул № 463582

Для миття камери духової шафи. Гель не має запаху.

Серветка з мікрофібри з вафельною структурою Артикул № 460770

Особливо підходить для чищення чутливих поверхонь, таких, як: скло, склокераміка, нержавіюча сталь або алюміній. Серветка з мікрофібри за один раз видаляє рідкий або жирний бруд.

Блокувач дверцят Артикул № 612594

Призначений для того, щоб діти не могли відкрити дверцята духової шафи. Залежно від моделі дверцят приладу, блокувач прикріплюється в різний спосіб. Зверніть особливу увагу на цей корисний аксесуар.

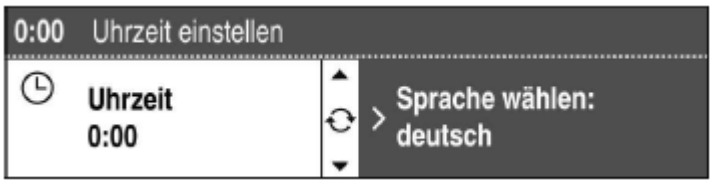
Перед першим використанням

У цьому розділі Ви знайдете всю інформацію про те, що Вам треба зробити, перш ніж почати готувати.

- Налаштуйте місцевий час.
- У разі потреби, змініть мову індикаторного рядка.
- Нагрійте духову шафу.
- Почистіть приладдя.
- Перечитайте вказівки з техніки безпеки, що на перших сторінках інструкції з експлуатації. Вони дуже важливі.

Попереднє налаштування

Після підключення Вашого нового приладу, вгорі індикаторного рядка з'явиться напис «Налаштувати місцевий час». Налаштуйте місцевий час і за необхідності змініть мову індикаторного рядка.
На заводі виробника за умовчанням налаштовується німецька мова.



Як налаштувати місцевий час і змінити мову

1. Налаштовуйте місцевий час за допомогою поворотного перемикача.
2. Для цього за допомогою клавіші > перейдіть до правого діапазону налаштування «Вибрати мову: німецька».
3. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте потрібну мову.
4. Натисніть клавішу .

Мова та місцевий час збережені. Місцевий час відображається на дисплеї.

Ви можете в будь-який момент змінити мову. Для цього дивіться розділ *Налаштування за замовчуванням.*

Як нагріти камеру духової шафи

Щоб усунути неприємний запах нової духової шафи, нагрійте її в порожньому та закритому стані.

Зверніть увагу на те, щоб у камері духової шафи не залишилися рештки упаковки, наприклад, пінопластові гранули.

Весь час, поки духова шафа нагрівається, провітрюйте кухню.

Налаштуйте тип нагрівання «Сильне/слабке нагрівання» та температуру 240 ºC.

1. Натисніть клавішу on off.
   З'являється логотип фірми Siemens.
2. Одразу ж після цього натисніть клавішу .
   Ми рекомендуємо тип нагрівання «3D-Гаряче повітря» та температуру 160 ºC.
3. За допомогою поворотного перемикача, змініть тип нагрівання «Сильне/слабке нагрівання».
4. За допомогою клавіші > перейдіть до температури та, використовуючи поворотний перемикач, змініть температуру на 240 ºC.
5. Натисніть клавішу start stop. Духова шафа починає працювати.
6. Через 60 хвилин, вимкніть духову шафу за допомогою клавіші on off.

   На дисплеї з'являється місцевий час. Риски контролю температури показують температуру залишку тепла в духовій шафі, в градусах Цельсія.

Як налаштувати тип нагрівання та температуру, Ви можете докладно прочитати в розділі *Як налаштувати духову шафу*.

Попереднє очищення приладдя

Перш, ніж почати користуватися приладдям, добре вимийте його в розчині питної соди, за допомогою кухонної ганчірки.

Як ввімкнути/вимкнути духову шафу

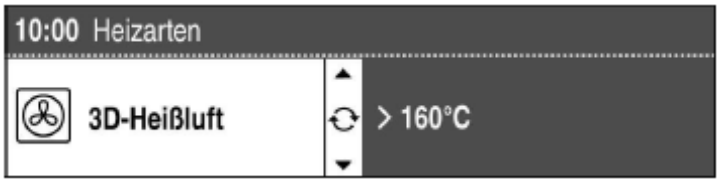
Вмикайте/вимикайте духову шафу за допомогою клавіші on off.

Щоб ввімкнути духову шафу

Натисніть клавішу on off.
З’являється логотип фірми Siemens.
Виберіть потрібний робочий режим.

- Клавіша ☐ = Тип нагрівання
- Клавіша P = Автоматична програма
- Клавіша M = Збережені в пам’яті налаштування
- Клавіша ▦ = Самоочищення
-

Якщо протягом кількох секунд Ви не вибрали жодного робочого режиму, Вам будуть запропоновані робочий режим - «3D-Гаряче повітря» та температура 160 ºC.



Ви можете в будь-який момент вибрати інший робочий режим.
Як його налаштувати, Ви можете прочитати у відповідних розділах.

Щоб вимкнути духову шафу

Натисніть клавішу on off.
Духова шафа вимикається, на дисплеї відображається місцевий час.

Як налаштувати духову шафу

В цьому розділі Ви можете дізнатися:

- які типи нагрівання має Ваша духова шафа;
- як налаштувати тип нагрівання та температуру;
- як вибрати страву з рекомендацій для налаштувань;
- як налаштувати функцію швидкого нагрівання.

Тип нагрівання

Ваша духова шафа має кілька типів нагрівання. Таким чином, Ви маєте можливість вибрати оптимальний спосіб приготування будь-якої страви.

Тип нагрівання та температура	**Призначення**
3D - Гаряче повітря 30-250 ºC	Для випікання пирогів і хлібобулочних виробів на двох рівнях.
Гаряче повітря 30-250 ºC	Для випікання здобних пирогів у формах на одному рівні.
«Сильне/слабке нагрівання» 30-300 ºC	Для випікання пирогів і приготування печені на одному рівні. Добре підходить для пирога з вологою начинкою (наприклад, сирний пиріг) і для здобних виробів на деці.
Випікання вологих продуктів 30-300 ºC	Для випікання дріжджових хлібобулочних виробів, таких, як: хліб, булочки, плетені хали з дріжджового чи заварного тіста, також для тістечок зі збитими вершками чи бісквітів. Нагрівання рівномірне, зверху та знизу. Волога з продуктів залишається в камері духової шафи, у вигляді водяної пари.
Інтенсивне нагрівання 100-300 ºC	Для страв із хрусткою скоринкою (наприклад, відкритого пирога кіш). Нагрівання відбувається зверху й особливо сильно знизу.
Слабке нагрівання 30-200 ºC	Для страв і хлібобулочних виробів, нижня частина яких має більш підрум'янитися та мати хрустку скоринку. Ввімкніть ненадовго Слабке нагрівання на останніх хвилинах часу випікання.
Циркуляційний гриль 100-250 ºC	Для птиці та м'яса великим шматком.

Тип нагрівання та температура	**Призначення**
Гриль, велика площа Ступінь смаження: 1 (слабкий), 2 (середній), 3 (сильний)	Для приготування на грилі стейків великим шматком, сосисок, тостів або риби (цілої чи великих шматків)
Гриль, мала площа Ступінь смаження: 1(слабкий), 2 (середній), 3 (сильний)	Для смаження на грилі стейків, ковбасок, тостів та шматочків риби в малій кількості.
Ніжне смаження 70-100 ºC	Для приготування ніжного м'яса, яке треба довести до відповідного ступеня готовності або яке має бути середньо просмаженим (рожевим усередині).
Попереднє нагрівання 30-70 ºC	Для нагрівання посуду при температурі від 30 до 70 ºC перед сервіровкою, наприклад: тарілок із порцеляни чи скла.
Підтримання теплим 60-100 ºC	Для підтримання смажених страв теплими при температурі від 60 до 100 ºC.

Як налаштувати тип нагрівання та температуру

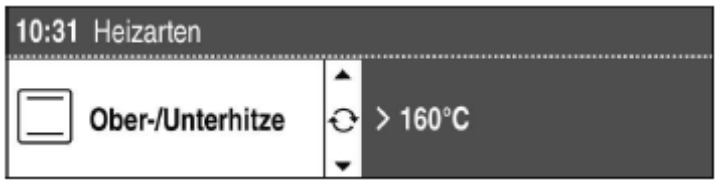
Приклад на малюнку: налаштування клавіші
Сильне/Слабке нагрівання, температура 200 ºC.

1. Натисніть клавішу .
На дисплеї з'являється «3D-Гаряче повітря», 160 ºC.

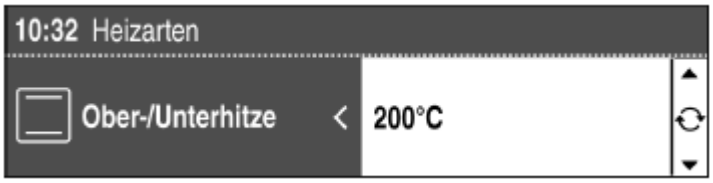
Ви можете одразу після налаштування запустити робочий режим за допомогою клавіші start stop.

Якщо Ви хочете налаштувати інші тип нагрівання чи температуру, зробіть наступне:

2. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте необхідний тип нагрівання.



3. За допомогою клавіші > перейдіть до параметру «Температура», потім за допомогою поворотного перемикача налаштуйте температуру.



4. Натисніть клавішу start stop.
Духова шафа починає працювати. На індикаторному рядку з'являються риски ступеня нагріву та контролю температури.

5. Коли страва вже готова, за допомогою клавіші on off вимкніть духову шафу та знову виберіть та налаштуйте робочий режим.

Вказівки щодо налаштування:

При періодичному відкриванні дверцят духової шафи

При відкритті дверцят робота духової шафи припинятиметься. Після закриття дверцят натисніть клавішу start stop, робота духової шафи продовжиться.

Як зупинити роботу духової шафи

Натисніть клавішу start stop. Духова шафа переходить в режим «Пауза», блимає клавіша start stop. Знову натисніть клавішу start stop, робота духової шафи продовжиться.

Як змінити температуру чи ступінь смаження

Це можливо в будь-який момент. Змініть температуру та ступінь смаження за допомогою поворотного перемикача.

Як перервати роботу духової шафи

Натисніть і тримайте клавішу start stop, доки не з'являться параметри «3D-Гаряче повітря», 160 ºC. Ви можете налаштувати наново.

Як запросити інформацію

Натисніть на короткий час клавішу ***i***. Для кожного отримання інформації знову коротко натискайте клавішу ***i***.
Перед кожним стартом духової шафи Ви отримуватимете інформацію щодо типу нагрівання. Після запуску духової шафи Ви можете запросити температуру нагрівання в камері духової шафи.

Як налаштувати термін приготування

Щоб налаштувати термін приготування, дивіться розділ *Функції часу.*

Як відкласти час закінчення приготування

Щоб перенести чи відмінити час закінчення приготування, дивіться розділ *Функції часу*

Рекомендації щодо налаштування

Якщо Ви вибираєте страву з наших рецептів, то оптимальні показники налаштування духової шафи для них уже зазначені.

Ви можете вибирати з різних категорій страв. Тут Ви знайдете все, починаючи з пиріжків, хліба, птиці, м'яса, риби й дичини та закінчуючи запіканками та готовими стравами, тобто велику кількість рецептів страв з нашими рекомендаціями щодо відповідних налаштувань.
Ви можете дещо змінити температуру та термін приготування. Тип нагрівання не зміниться.

Ознайомившись з великим асортиментом вибору, Ви обов'язково знайдете страви, що сподобаються Вам. Спробуйте їх приготувати. Зверніть увагу на різноманітність рецептів.

Як вибрати страву

1. Натисніть клавішу ☐.
На дисплеї висвічується «3D-Гаряче повітря», 160 ºC.

2. Поверніть поворотний перемикач вліво на Див. рекомендації щодо налаштування.

3. За допомогою клавіші > перейдіть до першої категорії страв і, використовуючи поворотний перемикач, виберіть необхідну категорію.

За допомогою клавіші > Ви перейдете на наступний рівень. Використовуючи поворотний перемикач, Ви відповідно зробите наступний вибір.
Наприкінці з'являється налаштування для вибраної страви.

4. Натисніть клавішу start stop.

Починається робота духової шафи. Рекомендований термін приготування |→| відображається на індикаторному рядку.

Час вийшов

Лунає сигнал. Духова шафа більше не нагрівається. На індикаторному рядку світиться |→| 0:00.
До речі, за допомогою клавіші ◷ Ви можете завчасно вимкнути сигнал.

Вказівки щодо налаштування:

Як змінити температуру чи ступінь смаження

Змініть температуру чи ступінь смаження за допомогою поворотного перемикача.

Як змінити час приготування

Натисніть клавішу ◷ та за допомогою клавіші > перейдіть до параметру «Час приготування». Використовуючи поворотний перемикач, змініть термін приготування. Натисніть клавішу ◷.

Як запросити інформацію

Коротко натисніть на клавішу ***i***. Для кожного отримання інформації знову коротко натискайте клавішу ***i***.

Як перенести час закінчення приготування

Щоб перенести час закінчення приготування, дивіться розділ *Функції часу.*

Як налаштувати функцію швидкого нагрівання духової шафи

Швидке нагрівання духової шафи підходить не для всіх типів нагрівання.

Відповідні типи нагрівання

- «Сильне/слабке нагрівання»
- «Випікання вологих продуктів»
- «Інтенсивне нагрівання»
- «Гаряче повітря»
- «3D-Гаряче повітря»

Відповідна температура

Швидке нагрівання духової шафи не функціонує, якщо налаштовано температуру нижче 100 ºC. Якщо температура в камері духової шафи лише трохи нижча за налаштовану, то швидке нагрівання духової шафи непотрібне. Воно не вмикається.

Як налаштувати швидке нагрівання духової шафи

Передумова: налаштування типу нагрівання та температури.

Натисніть клавішу »ᔕ для швидкого нагрівання духової шафи. На індикаторному рядку з’являється символ »ᔕ. Риски контролю температури поступово заповнюються.

Швидке нагрівання закінчено, коли риски повністю заповнені. Ви почуєте короткий сигнал. Символ »ᔕ зникає. Поставте ємність із закладеними продуктами в духову шафу.

Як перервати швидке нагрівання духової шафи

Натисніть клавішу »ᔕ. Символ зникає.

Вказівки

Якщо Ви змінюєте тип нагрівання, то функція швидкого нагрівання духової шафи переривається.

Під час швидкого нагрівання духової шафи, за допомогою клавіші ***i*** Ви можете запросити наявну температуру в камері духової шафи.

Попередньо налаштований термін приготування спливає незалежно від тривалості швидкого нагрівання духової шафи, ввімкненого після старту.

Щоб отримати рівномірне підсмаження, ставте Вашу страву в духову шафу лише тоді, коли швидке нагрівання вже закінчено.

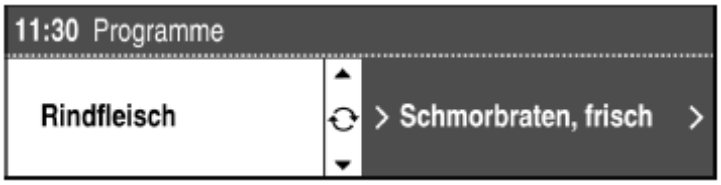
Автоматичні програми

Завдяки програмі автоматичного приготування страв Ви зможете дуже просто готувати страви. Ви вибираєте програму та вводите вагу Вашої страви. Автоматична програма переймає оптимальні налаштування для Вашої страви. Ви можете вибрати одну з 15 програм.

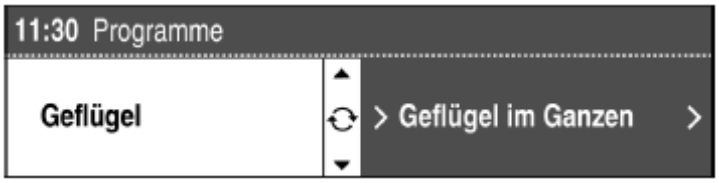
Як вибрати автоматичну програму

Приклад на малюнку: вибрати та налаштувати програму для 800 гр. свіжої грудинки з індички.

1. Натисніть клавішу P.
З'являється перша група програм і перша програма.



2. За допомогою поворотного перемикача виберіть групу програм.



3. За допомогою клавіші > перейдіть до іншого рядка та поворотним перемикачем виберіть програму.

4. Натисніть клавішу >. З'являється вага для вибраної програми.

5. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте вагу Вашої страви. На індикаторному рядку відображається тривалість програми.

Якщо Ви ще раз натиснете клавішу >, Ви перейдете до функції «Індивідуальне налаштування». Ви можете вплинути на результат програми. Дивіться розділ *«Індивідуальне налаштування»* в кінці.

6. Натисніть клавішу start stop.

Програма стартує. На дисплеї з'являється час приготування і починається його відлік.

Програма закінчилась

Лунає сигнал. Духова шафа більше не нагрівається. На індикаторному рядку стоїть 0:00. За допомогою клавіші можна завчасно вимкнути сигнал.

Рекомендації щодо налаштування:

Як перервати програму	Натиснувши клавішу on off, вимкніть духову шафу. Ви можете налаштовувати наново.
Як запросити інформацію	Лише перед стартом: натисніть коротко клавішу ***i***. Ви отримуєте різну інформацію щодо програм. Для кожного отримання інформації знову коротко натискайте клавішу ***i***.

Індивідуальне налаштування

Якщо результат приготування програми небажаний, наступного разу Ви можете пристосувати програму відповідно до Ваших побажань. Виконайте установки, як описано в пунктах 1-5.

Натисніть клавішу > та за допомогою поворотного перемикача перемістіть освітлене поле.

− □□□■□□□ +

Вліво = слабший результат.
Вправо = сильніший результат.
Запустіть програму, натиснувши клавішу start stop.
Тривалість програми змінюється.

Посуд

Автоматична програма підходить для смаження в посуді, закритому кришкою. Використовуйте для всіх програм високий посуд із кришкою, яка добре закривається. Ставте посуд на решітку, рівень1.

Відповідний посуд

Ми рекомендуємо жаростійкий посуд (до 300 ºС) зі скла чи склокераміки.

Якщо Ви використовуєте жаровню з емальованої сталі, чавуна чи алюмінію, додавайте більше рідини. Рідина повинна покривати дно посуду щонайменше на 0,5 см. Страва підрум’яниться сильніше. Зверніть увагу на вказівки виробника посуду.

Жаровні з нержавіючою сталі підходять лише умовно. Блискуча поверхня занадто сильно відбиває тепловипромінювання. В результаті окіст не підрум’яниться, а великий шматок м’яса не просмажиться всередині.

Невідповідний посуд

Не підходить посуд зі світлого, блискучого алюмінію, а також неглазурований та з пластмасовими ручками.

Розмір посуду

М’ясо має покривати дно посуду приблизно на дві третини. Так Ви отримаєте густий м’ясний сік, який утворюється під час смаження.

Відстань між м'ясом та кришкою повинна становити щонайменше 3 см. М'ясо під час смаження може піднятися.

Приготування страв

Виберіть відповідний посуд.

Зважте свіже або заморожене м’ясо, птицю або овочі, в разі приготування вегетаріанського густого супу. Вага продукту необхідна для того, щоб правильно налаштувати робочий режим.

Закрийте посуд кришкою. Поставте його на решітку, рівень 1.

М’ясо

Додавайте в посуд стільки рідини, стільки рекомендовано. Рідина повинна закривати дно посуду.

Натріть м’ясо спеціями, покладіть у посуд і накрийте кришкою.

Риба

Почистивши як звичайно, збризкати лимонним соком та посолити.

Для тушкованої риби: додати до посуду рідини на ½ , наприклад, вино або лимонний сік.

Вказівка:
Ціла рибина вийде дуже смачною, якщо вона стоїть у посуді так, як плаває.

Густі супи та рагу

Ви можете комбінувати різні види м’яса та свіжі овочі.

Різати м’ясо невеликі шматочки.
Курку можна не розрізати на частини.

Додавати до м’яса таку ж або подвійну кількість овочів. Наприклад: якщо беремо 0,5 кг м’яса, то добавляємо в нього 0,5 кг або ж 1 кг свіжих овочів.

Група програм **Програма**	**Відповідні продукти харчування**	**Вага в кг.**	**Додавання рідини**
Яловичина			
М'ясо для тушкування, свіже	спинна частина, лопатка, плече, печеня в маринаді	0,50-2,00	так
Ростбіф, середній	товщина м'яса 5-6 см.	0,50-2,00	ні
Ростбіф, англійський	товщина м'яса 5-6 см.	0,50-2,00	ні
Птиця			
Курка цілою тушкою	курка, качка, гуска, молода індичка	0,50-2,50	ні
Стегно	стегенце курки, качки, гуска, індички	0,30-1,50	ні
Грудинка індички, свіжа	грудинка індички, рулет	0,50-2,00	так
Риба			
Рибина, ціла	форель, судак, короп, тріска	0,30-1,50	так
Густі супи, гуляш			
	голубці, гуляш	0,30-2,00	так
Рулет з м'ясного фаршу	зі свіжого, змішаного фаршу, товщина приблизно 8 см.	0,30-2,00	ні
Дичина			
Оленина для печені, свіжа	плечова частина, зашийок, грудинка	0,50-2,00	так
Окіст козулі, без кістки, свіжий		0,50-2,00	так
Баранина			
Стегно, свіже, без кістки, Середнє смаження		0,50-2,00	так
Свинина			
М’ясо для печені, зашийок, свіже		0,50-2,00	так
Печеня зі скоринкою, свіжа	плечова частина з шкірою, підчеревина	0,50-2,00	ні
Телятина			
М'ясо для печені, свіже	плечова частина, голяка, огузок, начинена грудинка	0,50-2,00	так

Функції пам’яті

За допомогою цієї функції Ви зможете скласти свою власну програму. Ви можете зберегти налаштування та викликати їх у будь-який момент. В Вашому розпорядженні 6 місць для збереження у пам'яті.

Занесення в пам'ять має сенс у тому випадку, якщо Ви готуєте страву дуже часто.

Введення даних в пам’ять

Параметри самоочищення не зберігаються в пам’яті приладу.

1. Налаштуйте потрібний режим роботи. Не запускайте духову шафу.
2. Коротко натисніть клавішу M і за допомогою поворотного перемикача виберіть одне з шести місць в пам'яті.
3. Натисніть й тримайте клавішу M, поки не з’явиться напис «Збережено в пам’яті».

Налаштування збережене в пам'яті і може одразу запускатися в роботу.

Як зберегти інші налаштування

Налаштуйте наново, виберіть місце в пам'яті та збережіть нові налаштування. Старі параметри стираються.

Активація функції пам’яті

Ви можете в будь-який момент легко запустити збережену програму для Вашої страви.

1. Коротко натисніть клавішу M і за допомогою поворотного перемикача виберіть місце в пам'яті.

Відображаються збережені налаштування.
Якщо з’являється індикація «Місце в пам’яті вільне», це означає, що це місце в пам'яті вільне і сюди не вводилися ніякі параметри.

2. Двічі натисніть клавішу start stop.

Налаштування, збережене в пам’яті, стартує в робочому режимі.

Рекомендації щодо налаштування:

Як змінити місце в пам'яті Після старту не можна змінити місце в пам'яті.

Як змінити налаштування Це можливо в будь-який момент.
Коли Ви наступного разу запустите пам’ять, знову з’явиться попередньо збережене налаштування.

Налаштування функції «Shabat»

При використанні цієї функції духова шафа підтримує температуру 85 ºC при Верхньому/Нижньому нагріванні.
Ви можете налаштувати тривалість приготування від 24 до 73 годин.

Протягом цього часу страви в духовій шафі залишаються теплими, а Вам не треба періодично вмикати/вимикати духову шафу.

Передумова: Ви маєте ввімкнути налаштування за замовчуванням: Налаштування, «Shabat», ТАК.
Для цього дивіться розділ «*Налаштування за замовчуванням».*

1. Натисніть клавішу ☐.
   На дисплеї з’являються рекомендовані 3D-Гаряче повітря і температура 160 ºC.
2. Поверніть поворотний перемикач вліво для налаштування функції «Shabat».
3. За допомогою клавіші ◷ відкрийте меню «Функції часу» та за допомогою клавіші > перейдіть до параметру «Тривалість приготування».
   Ми рекомендуємо 27:00 годин.
4. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте необхідну тривалість приготування.
5. Натиснувши клавішу ◷, закрийте меню Функції часу».
6. Натисніть клавішу start stop.

Налаштування «Shabat» стартує в робочому режимі.

Час приготування закінчився Духова шафа більше не нагрівається.

Рекомендації щодо налаштування:

Як перенести час закінчення приготування

Перенесення часу закінчення приготування на пізніший неможливе.

Як перервати налаштування функції «Shabat»

Натиснувши, тримайте клавішу start stop, доки не з'являться 3D-Гаряче повітря і температура 160 ºC. Тепер Ви можете налаштувати все наново.

Функції часу

Викличте меню «Функції часу» за допомогою клавіші .
Доступні такі робочі функції:

Якщо духова шафа вимкнена:

- Як налаштувати таймер;
- Як налаштувати місцевий час.

Якщо духова шафа ввімкнена:

- Як налаштувати таймер;
- Як налаштувати час приготування;
- Як відкласти термін закінчення приготування.

Як налаштувати функції часу – коротко:

1. Відкрийте меню за допомогою клавіші .
2. За допомогою клавіші > або < перейдіть до необхідної функції. Поле налаштування – світле, шрифт – темний.
3. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте час або тривалість.
4. Закрийте меню, натискаючи клавішу .

Далі докладно описується, як налаштувати кожну функцію окремо.

Як налаштувати таймер

Таймер працює незалежно від роботи духової шафи. Ви можете використовувати його в якості кухонного таймера та налаштовувати в будь-який момент.

1. Натисніть клавішу .

З'являється меню «Функції часу».

2. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте час дії таймера.
3. Натиснувши клавішу, закрийте меню.

Дисплей переходить у попередній стан. Відображаються символ таймера та час, що стікає.

Після того, як час вийшов

Лунає сигнал.
На індикаторному рядку – символи 0:00.
За допомогою клавіші Ви можете завчасно вимкнути сигнал.
Меню «Функції часу» Ви також можете закрити за допомогою клавіші.

Вказівки щодо налаштування:

Як перервати роботу таймера

За допомогою клавіші відкрийте меню «Функції часу» та поверніть час назад на 0:00. За допомогою клавіші закрийте меню.

Як змінити час таймера

За допомогою клавіші відкрийте меню «Функції часу» та використовуючи поворотний перемикач, протягом кількох подальших секунд змініть час таймера. Закрийте меню за допомогою клавіші.

Як налаштувати термін приготування

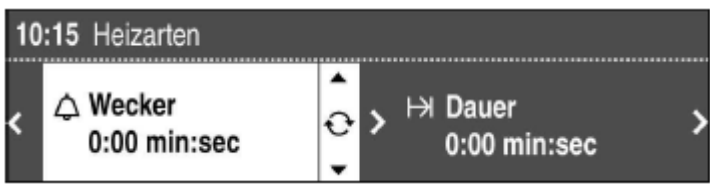
Коли Ви настроюєте тривалість часу (час приготування) для Вашої страви, по завершенні цього часу робота духової шафи автоматично припиняється. Духова шафа більше не нагрівається.

Передумова:

Тип нагрівання та температура мають бути налаштовані.

Приклад на малюнку: налаштування Сильного/слабкого нагрівання, 180 ºC, тривалість 45 хвилин.

1. Натисніть клавішу.
Відкриється меню «Функції часу».



2. За допомогою клавіші > або < перейдіть до параметру «Термін приготування» та, використовуючи поворотний перемикач, налаштуйте термін приготування.

3. Натисніть клавішу ◷.
Меню «Функції часу» закривається.

4. Якщо робота духової шафи ще не розпочалася, натисніть клавішу start stop.

Термін приготування ⊢| відображається на індикаторному рядку.

Час приготування закінчився

Лунає сигнал. Духова шафа більше не нагрівається.
На індикаторному рядку замість терміну приготування висвічуються ⊢| 0:00.
За допомогою клавіші ◷ Ви можете завчасно вимкнути сигнал.

Вказівки щодо налаштування:

Як перервати час приготування

За допомогою клавіші ◷ відкрийте меню. Далі, за допомогою клавіш > або < перейдіть до параметру «Час приготування» та, використовуючи поворотний перемикач, встановіть термін приготування на 0:00. Індикація відображає налаштований тип нагрівання та температуру. Натисніть клавішу start stop, робота продовжується без урахування часу.

Як змінити час приготування

За допомогою клавіші ◷ відкрийте меню. За допомогою клавіш > або < перейдіть до параметру «Час приготування» та використовуючи поворотний перемикач, змініть термін приготування. За допомогою клавіші ◷ закрийте меню.

Як перенести час закінчення приготування

Зауважте, що продукти, які легко псуються, не можна залишати в духовій шафі на довгий час.

Перенесення часу закінчення можливе:

- для всіх типів нагрівання;
- під час самоочищення.

Наприклад: Ви ставите страву в духову шафу о 9:30. Приготування в духовій шафі триває 45 хвилин, тож о 10:15 страва вже має бути готова. Але Ви хочете, наприклад, щоб страва була готова о 12:45.

Перенесіть час закінчення з 10:15 на 12:45. Духова шафа переходить у режим очікування. Далі робота духової шафи починається о 12:00 та закінчується о 12:45.

Цю функцію можна також використовувати під час самоочищення духової шафи. Ви переносите процес самоочищення духової шафи на нічний час, а вдень духова шафа – у Вашому повному розпорядженні.

Як перенести час закінчення приготування

Передумова: Налаштований робочий режим ще не запущено. Час приготування вже налаштований. Меню «Функції часу» відкрите.

1. За допомогою клавіші > перейдіть до параметру «Час закінчення». Відображається час закінчення приготування.

2. За допомогою поворотного перемикача перенесіть час закінчення приготування на пізніше.

3. Закрийте меню «Функції часу» за допомогою клавіші .
4. Підтвердить вибір, натиснувши клавішу start stop.

Налаштування приймається. Духова шафа переходить в режим очікування, на індикаторному рядку відображається час закінчення ⊢→|. Робота духової шафи починається у відповідний момент. Термін приготування ⊢→| відображається на індикаторному рядку.

Час приготування закінчився

Лунає сигнал. Духова шафа більше не нагрівається.
На індикаторному рядку замість часу приготування висвічується ⊢→| 0:00. За допомогою клавіші ◷ Ви можете завчасно вимкнути сигнал.

Вказівки щодо налаштування:

Як змінити час закінчення Приготування

Це можливо, поки духова шафа перебуває в режимі очікування. Для цього,
за допомогою клавіші ◷ відкрийте меню та використовуючи клавіші > або < перейдіть до параметру «Час закінчення», далі за допомогою поворотного перемикача змініть час закінчення приготування.
За допомогою клавіші ◷ закрийте Меню.

Як перервати час закінчення

Це можливо, поки духова шафа перебуває в режимі очікування. Для цього за допомогою клавіші ◷ відкрийте меню та використовуючи клавіші > або < перейдіть до параметру «Час закінчення» та поверніть поворотний перемикач вліво, доки не зникне індикація. Термін приготування негайно закінчується.

Як налаштувати місцевий час

Щоб мати можливість налаштувати чи змінити місцевий час, духова шафа має бути вимкнена.

Після збою електропостачання

Після збою електропостачання необхідно налаштувати місцевий час на індикаторному рядку.

1. За допомогою поворотного перемикача налаштуйте місцевий час.
Налаштована мова тексту дисплея відображається на правому вікні панелі керування. Після збою енергопостачання мова залишається незмінною.

2. Натисніть клавішу ◷.
Місцевий час приймається.

Як змінити місцевий час

Наприклад: зміна літнього часу на зимовий.

1. Натисніть клавішу ◷.
Відкривається меню «Функції часу».

2. За допомогою клавіші > перейдіть до параметру «Місцевий час» ◷ та використовуючи поворотний перемикач, змініть час.

3. Натисніть клавішу .
Меню «Функції часу».закривається.

Як змінити вигляд годинника

Коли духова шафа вимкнена, на дисплеї з’являється годинник з актуальним місцевим часом. Ви можете змінити вигляд годинника на інший: цифровий або звичайний годинник. Для цього дивіться розділ *Налаштування за замовчуванням*.

Функція захисту дітей

Щоб діти випадково не ввімкнули духову шафу чи не змінили робочий режим, що виконується, прилад оснащено функцією захисту дітей.

Як ввімкнути функцію захисту дітей

Натиснувши, тримайте клавішу , поки не з’явиться символ . Це триває приблизно 4 секунди.

Панель керування заблокована.

Як зняти блокувач

Натиснувши, тримайте клавішу , доки не зникне символ . Тепер Ви можете налаштувати все наново.

Вказівка

Незважаючи на ввімкнену функцію захисту дітей, Ви можете вимкнути духову шафу, натиснувши клавішу on off або довгим натисканням клавіші start stop, налаштувати таймер та вимкнути звук сигналу за допомогою клавіші .

Налаштування за замовчуванням

Ваш прилад має різні налаштування за замовчуванням, які Ви в будь-який час можете узгодити з Вашими потребами.

Вказівка

В таблиці Ви знайдете налаштування за умовчанням та можливості їх змінити.
Залежно від оснащення Вашої духової шафи, на дисплеї відображатимуться лише налаштування за замовчуванням, які підходять для Вашого приладу.

Налаштування за умовчанням	**Параметри**	**Пояснення**
Вибрати мову: німецька	Вибір з 29 мов	Мова текстів дисплея
Тривалість звукового сигналу: середня	коротка = 10 секунд середня = 2 хвилини довга = 5 хвилин	Тривалість сигналу після закінчення часу приготування.
Звук клавіш: вимк.	вмк./вимк.	Звук підтвердження при натисканні клавіші.
Яскравість дисплея: день	день сутінки ніч	Освітлення дисплея
Контрастність: – □□□■□□□ +	наприклад, сильніше – □□□□□■□ +	Контрастність дисплея
Вигляд годинника: вмк. звичайний 1	звичайний 2 звичайний 3 вимк. електронний	Зображення годинника на дисплеї, коли духова шафа вимкнена.
Після закриття дверцят: вимк.	Автоматично продовжити роботу, вимк.*	Спосіб продовження роботи при відкриванні/закриванні дверцят духової шафи. * робота продовжується після натискання клавіші start stop
Індивідуальне налаштування: – □□□■□□□ +	наприклад, сильніше – □□□□□■□ +	Змінити ступінь смаження для всіх автоматичних програм. вправо = сильніше вліво = слабкіше

Налаштування за умовчанням	**Параметри**	**Пояснення**
Індикація логотипу виробника: вмк.	вмк./вимк**.**	Надпис Siemens, що з'являється після вмикання духової шафи
«3D-Гаряче повітря» Температура: 160 ºC	від 30 до макс. 250 ºC	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
«Гаряче повітря» Температура: 160 ºC	від 30 до макс. 250 ºC	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
«Сильне/слабке нагрівання» Температура: 180 ºC	від 30 до макс. 300 ºC	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Випікання вологих продуктів Температура: 160 ºC	від 30 до макс. 300 ºC	Температура, рекомендована для типу нагрівання.
Інтенсивне нагрівання Температура: 190 ºC	від 100 до макс. 300 ºC	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Слабке нагрівання Температура: 180 ºC	від 30 до макс. 200 ºC	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Циркуляційний гриль Температура: 190 ºC	від 30 до макс. 250 ºC	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Гриль, велика площа 3-й рівень інтенсивності	3 (сильний) 2 (середній) 1 (слабкий)	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Гриль, мала площа 3-й рівень інтенсивності	3 (сильний) 2 (середній) 1 (слабкий)	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Ніжне смаження Температура: 80 ºC	від 70 до макс. 100 ºC	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Попереднє нагрівання Температура: 50 ºC	від 30 до макс. 70 ºC	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Підтримання теплим Температура: 70 ºC	від 60 до макс. 100 ºC	Змінити на тривалий час температуру, рекомендовану для типу нагрівання.
Функція «Shabat»: ні	так/ні	Чи оснащений прилад функцією «Shabat»
Робоча напруга 220-230 Вольт	220-230 Вольт 230-240 Вольт	Пристосувати робочу напругу

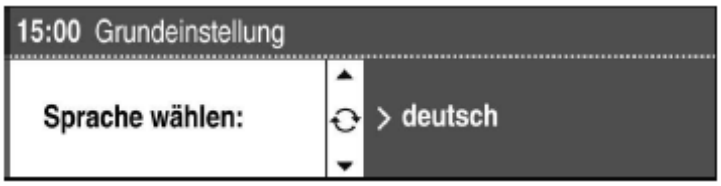
Налаштування за умовчанням	Параметри	Пояснення
Автоматичне відновлення заводських налаштувань: ні	так/ні	Чи оснащений прилад можливістю автоматичного відновлення налаштувань за замовчуванням

Як змінити налаштування за замовчуванням

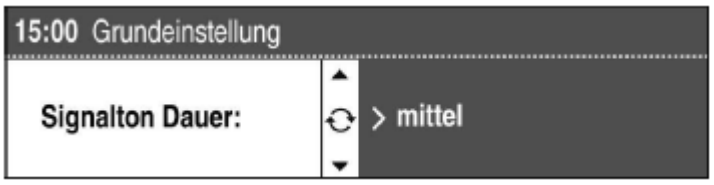
Передумова: Духова шафа має бути вимкнена.

Приклад на малюнку: як змінити заводське налаштування тривалості звукового сигналу з середнього на короткий.

1. Натиснувши, тримайте протягом 4 секунд клавішу ***i***, доки зліва не з’явиться напис «Вибрати мову», а справа – напис «Німецька».



2. За допомогою поворотного перемикача, виберіть налаштування за замовчуванням.



3. За допомогою клавіші > перейдіть до іншого вікна налаштування та, використовуючи поворотний перемикач, змініть значення.

Тепер Ви можете змінювати інші налаштування за замовчуванням. Для цього за допомогою клавіші < перейдіть до рядка «Налаштування за замовчуванням» та налаштовуйте, як зазначено в пункті 2 та 3.

4. Натиснувши, тримайте клавішу ***i***, доки не зникне індикація. Це триватиме приблизно 4 секунди.
Всі зміни збережено.

Переривання Натисніть клавішу on off. Зміни не приймаються.

Функція автоматичного вимкнення

Ваша духова шафа оснащена функцією автоматичного захисного вимкнення. Вона активується лише в тому випадку, якщо Ви довгий час не змінювали налаштування Вашого приладу. Час вимкнення приладу залежить від встановленої температури та ступеня смаження на грилі.

Вимкнення ввімкнено На дисплеї з'являється напис «Автоматичне вимкнення». Робота духової шафи переривається. Щоб індикація зникла, натисніть будь-яку клавішу. Тепер можна налаштовувати наново.

Вказівка Якщо тривалість приготування налаштована, то по закінченні часу приготування піч перестає нагріватися. Функція автоматичного вимикання непотрібна.

Самоочищення

Під час самоочищення духова шафа нагрівається до температури приблизно 480 ºC. Таким чином спалюються залишки від смаження, гриля чи випічки, а Вам залишиться тільки витерти попіл на дні духової шафи.
Самоочищення духової шафи, враховуючи час нагрівання та охолодження, триває приблизно 2 години.

Підготовка

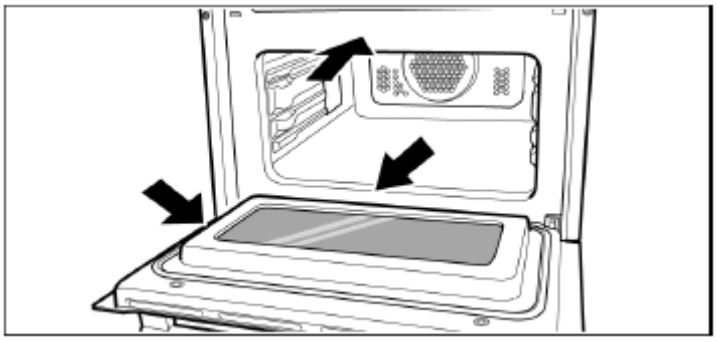
Вийміть з печі невідповідний посуд і приладдя.

Як почистити приладдя разом із духовою шафою

Разом із духовою шафою Ви можете почистити універсальне деко, поставивши його на другий рівень.
Решітку не можна чистити разом із духовою шафою в режимі самоочищення.

⚠ Небезпека тяжкої шкоди здоров'ю!
Ніколи не чистіть в духовій шафі дека чи форми з антипригарним покриттям. Під час самоочищення висока температура в камері руйнує антипригарне покриття, чим спричиняє утворення отруйних газів.

⚠ Окремі залишки їжі, жир і м'ясний сік можуть зайнятися. Небезпека пожежі!
Витріть вологим кухонним рушником дно духової шафи, дверцята всередині та граничні поверхні попереду. Ущільнення духової шафи не можна чистити засобами для чищення поверхонь, а лише протирати.



Достатньо, якщо Ви будете чистити духову шафу кожні два-три місяці. Один процес самоочищення потребує приблизно 2,5-4,7 кіловат на годину.

Особливо жаростійка спеціальна емаль та блискучі частини можуть з часом поблякнути або змінити колір. Це нормально і ніяк не впливає на функціональність. Не чистіть приладдя, що поблякло або змінило колір, абразивними губками або засобами для чищення посуду.

Важливі рекомендації

З метою дотримання Вашої безпеки дверцята духової шафи автоматично блокуються. Ви зможете відкрити дверцята духової шафи лише після того, коли камера духової шафи трохи охолоне та зникне символ-замок блокувача дверцят. Не намагайтеся пересунути гачок руками.

Якщо після старту ще раз відкрити дверцята духової шафи, може статися, що вгорі духової шафи Ви побачите гачок блокувача. Це нормально. Після закриття дверцят духової шафи, гачок блокувача автоматично зникне. Будь ласка, не намагайтеся пересунути його руками.

Не намагайтеся відкрити дверцята духової шафи, доки триває самоочищення. Процес самоочищення може перерватися.

Під час самоочищення лампа в камері духової шафи не горить. Риски контролю температури не з'являються.

⚠ Небезпека пожежі!
Духова шафа ззовні дуже гаряча. Звертайте увагу на те, щоб передня сторона духової шафи залишалася вільною. Тримайте дітей якнайдалі від приладу.
Ніколи не вішайте на ручку дверцят легкозаймисті предмети, наприклад, кухонні рушники.

Як налаштувати самоочищення

1. Натисніть клавішу .
2. Натиснувши клавішу start stop, запустіть функцію самоочищення духової шафи.

Відразу після старту самоочищення дверцята духової шафи блокуються. Горить символ , що вказує на блокування дверцят духової шафи.

По закінченні самоочищення

На індикаторному рядку з'являється напис «Самоочищення закінчилось». Лише після зникнення символу дверцята духової шафи можна знову відкрити.

Рекомендації щодо налаштування:

Як перервати самоочищення

Натиснувши клавішу on off, вимкніть духову шафу. Поки горить символ , дверцята духової шафи заблоковано.

Самоочищення вночі

Щоб мати можливість користуватися духовою шафою вдень, перенесіть час закінчення самоочищення на ніч.
Дивіться розділ *«Функції часу», Перенести час закінчення.*

Після самоочищення

Коли камера духової шафи охолоне, витріть вологим рушником залишки попелу.

Догляд і миття

При ретельному догляді та чищенні Ваша духова шафа довго залишатиметься гарною та функціональною. Як правильно доглядати та чистити Вашу духову шафу, ми розкажемо в цьому розділі.

⚠ Небезпека короткого замикання!
Не використовуйте для чищення духової шафи пристрої під високим тиском та для обробки парою.

⚠ Не робіть чищення духової шафи одразу після вимкнення. Дайте приладу охолонути.

Вказівки

Невелика різниця кольору на передній частині духової шафи утворюється через різні матеріали, такі, як: скло, пластмаса чи метал.

Тіні на склі дверцят, які здаються патьоками, є світовими рефлексами лампи духової шафи.

При дуже високих температурах емаль вигоряє. Через це може виникнути незначна різниця в кольорі. Це нормальне явище, воно жодним чином не впливає на функціонування духової шафи.

Краї дека не повністю емальовані. Тому вони можуть бути шорсткими. Захист від корозії через це не зменшується.

Засоби для чищення

Щоб різні поверхні не пошкодилися через неправильно підібрані миючі засоби, зверніть увагу на дані в таблиці.

Не використовуйте:

- абразивні чи агресивні засоби для миття та чищення,
- металеві або скляні шкребки для чищення скла дверцят духової шафи,
- металеві або скляні шкребки для чищення ущільнення дверцят,
- жорсткі губки чи мочалки для чищення,

Перед використанням ретельно виперіть нові кухонні рушники.

Зона миття	**Миючий засіб**
Передня частина духової шафи	Гарячий луговий розчин: Вимийте ганчіркою та витріть насухо м’яким рушником. Не використовуйте миючі засоби для скла, металеві або скляні шкребки.
Нержавіюча сталь	Гарячий луговий розчин: Вимийте ганчіркою та витріть насухо м’яким рушником. Негайно видаляйте вапняні, жирні, крохмальні та білкові плями. Під такими плямами може утворитися корозія. В сервісному центрі чи на спеціалізованих точках продажу можна придбати спеціальні засоби для догляду за поверхнями з нержавіючої сталі.

Зона миття	Миючий засіб
Духова шафа, емальована	Гарячий луговий розчин або розчин оцту: Мийте та витирайте м’яким рушником. У разі сильного забруднення використовуйте губку для очищення нержавіючої сталі або автоматичне самоочищення.
Скляне захисне покриття лампи	Гарячий луговий розчин: Мийте та витирайте м’яким рушником.
Скло дверцят	Миючий засіб для скла: Мийте та витирайте м’яким рушником. Не використовуйте шкребок для скла.
Ущільнення	Гарячий розчин лугу: Мийте та витирайте м’яким рушником, не чистіть засобами для чищення поверхонь. Не використовуйте металеві або скляні шкребки для чищення.
Приладдя	Гарячий луговий розчин: Попередньо намочіть, а потім вимийте рушником або щіткою.

Миття скла дверцят духової шафи

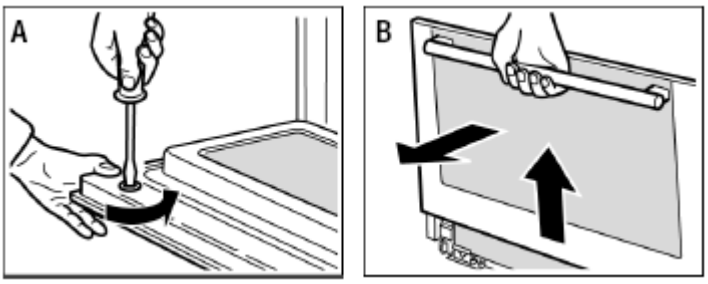
Ви можете виймати скло з дверцят духової шафи для ретельного миття.

⚠ Небезпека опіку!
Не починайте демонтаж одразу після вимкнення духової шафи.
Прилад має бути холодним.

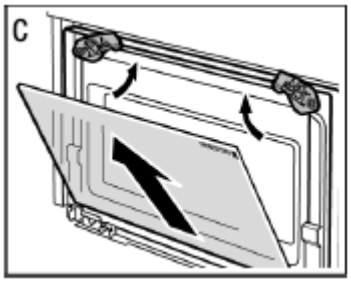
Демонтаж

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. За допомогою шліцевої викрутки (ширина робочого кінця 8-11 мм.) послабте два гвинти на дверцятах духової шафи. При цьому тримайте верхнє скло рукою. (Малюнок A)

3. Повільно закрийте дверцята і тримаючи за ручку, витягніть верхнє скло. (Малюнок B)



4. Тримаючи нижнє скло, відкиньте вгору обидва стопорні важелі на дверцятах.
Витягніть скло. (Малюнок C)



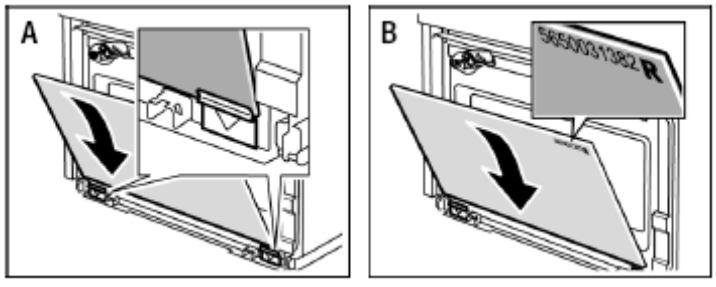
Мийте скло дверцят засобом для миття скла та витирайте м’яким рушником.

Не використовуйте агресивні або абразивні миючі засоби.
Не використовуйте скляний шкребок. Він може пошкодити скло.

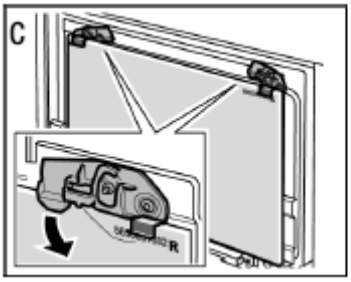
Монтаж

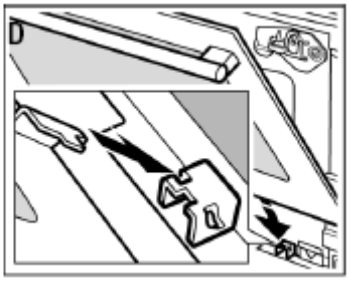
1. Візьміться зверху за нижнє скло обома руками та вставте в паз внизу. (Малюнок A)

2. Зверніть увагу, щоб надпис буд зверху справа. Малюнок B)

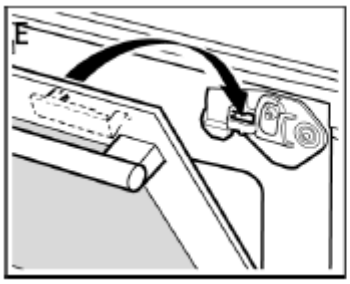


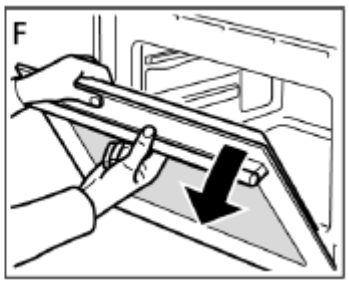
3. Відкиньте вниз обидва стопорні важелі на дверцятах. (Малюнок C)
4. Вставте скло в направляючі, трохи підніміть вверх та зачепіть зверху. (Малюнок D)





5. Підніміть верхнє скло та навісьте зверху. (Малюнок E)
6. Відкрийте дверцята, підтримуючи рукою скло. (Малюнок F)





7. За допомогою шліцевої викрутки (ширина робочого кінця 8-11 мл.) загвинтіть гвинти, закрийте дверцята. (Малюнок G)

Знову користуватися духовою шафою можна лише у випадку, якщо скло дверцят змонтоване належним чином.

Що робити при несправності?

Причина збою чи несправності іноді виявляється зовсім незначною. Тому перш, ніж звернутися до сервісного центру, уважно подивіться на таблицю. Можливо Ви зможете самостійно усунути проблему.

Якщо одного разу страва не зовсім удалася, дивіться розділ «*Страви, протестовані в нашій кухні-лабораторії».* Там Ви знайдете багато рекомендацій і вказівок щодо приготування.

Таблиця несправностей

Несправність	**Можлива причина**	**Допомога/Вказівка**
Прилад не функціонує.	Перегорів запобіжник.	Перевірте запобіжники в коробці з запобіжниками – чи вони робочі?
На дисплеї з'явився напис «Налаштувати місцевий час». Час, який відображається, неправильний. В правому вікні налаштування стоїть «Вибрати мову».	Збій енергопостачання.	Налаштуйте місцевий час за допомогою поворотного перемикача та натисніть клавішу . Налаштована мова не змінюється після збою енергопостачання.
Дверцята духової шафи не відкриваються. На дисплеї з'явився напис «Налаштувати місцевий час». Час, який відображається, не актуальний. В правому вікні налаштування стоїть «Вибрати мову». Відображається символ .	Збій енергопостачання під час самоочищення духової шафи.	Налаштуйте місцевий час за допомогою поворотного перемикача та натисніть клавішу . Налаштована мова не змінюється після збою енергопостачання. Зачекайте, поки духова шафа охолоне. Символ зникне. Тепер можна знову відкрити дверцята духової шафи.
Духова шафа не гріє або не налаштовується вибраний тип нагрівання.	Не розпізнано тип нагрівання.	Налаштувати ще раз.

Несправність	Можлива причина	Допомога/Вказівка
Духова шафа не гріє. На індикаторному рядку відображається «Demo».	Духова шафа перебуває в режимі «Demo».	Вимкніть запобіжник у ящику з запобіжниками та приблизно через 20 секунд знову ввімкніть. Наступні 2 хвилини натисніть і тримайте клавішу ⊸, доки на індикаторному рядку не зникне напис «Demo».
На індикаторному рядку з'являється напис «Автоматичне вимкнення».	Спрацювало автоматичне вимкнення. Духова шафа вимкнулася.	Натисніть будь-яку клавішу. Напис зникне. Тепер Ви можете все налаштувати наново.

Повідомлення про несправність із символом E

Якщо на дисплеї відображається повідомлення про несправність із символом E, натисніть на клавішу ◷. Після цього повідомлення зникає. Можливо, після цього буде необхідно переналаштувати годинник. Якщо повідомлення про несправність відображається знову, зателефонуйте до сервісного центру.

За наявності наступних повідомлень про порушення, Ви, можливо зможете самостійно усунути несправність.

Несправність	Можлива причина	Допомога/Вказівка
E011	Клавіша натискалася дуже довго або її заклинило.	Натисніть кожну клавішу окремо. Перевірте, чи клавіші чисті. Якщо повідомлення про несправність залишається, зателефонуйте до сервісного центру.
E115 ⊸	Температура в камері духової шафи зависока.	Дверцята духової шафи заблоковані. Зачекайте, поки камера духової шафи охолоне. Натиснувши клавішу ◷, видаліть повідомлення про несправність.

⚠ Небезпека електричного удару!
Ремонт, виконаний неналежним чином, є небезпечним.
Ремонтувати прилад має право лише технік сервісного центру, який набув кваліфікацію у нас.

Як замінити лампу духової шафи

Якщо лампа духової шафи перегоріла, її треба замінити.
Стійку до високих температур галогенову лампу на 12 Вольт, 20 Ват, Ви можете придбати в сервісному центрі чи на спеціалізованих точках продажу.

⚠ Небезпека електричного удару!
Ніколи не заміняйте лампу, коли духова шафа ввімкнена.
Витягніть вилку з розетки або вимкніть запобіжник у ящику із запобіжниками.

Беріться за нову галогенову лампу лише за допомогою сухої серветки. Таким чином подовжується строк експлуатації лампи.

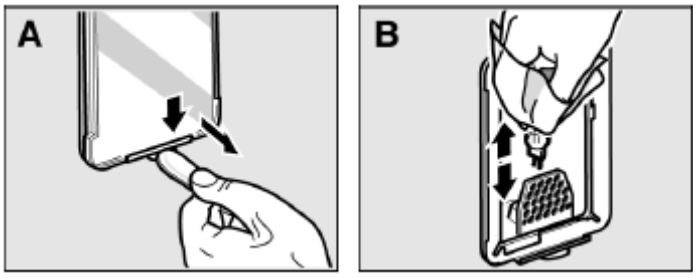
Виконайте наступні дії

1. Вимкніть запобіжник у ящику з запобіжниками.

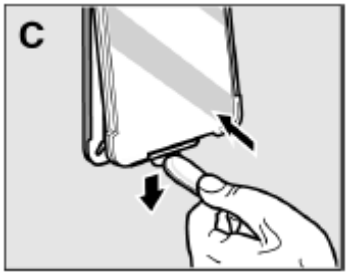
2. Щоб уникнути пошкоджень, покладіть у холодну духову шафу кухонний рушник.

3. Зніміть скляне захисне покриття. Для цього внизу відкрийте захисне покриття рукою.
Якщо захисне покриття не відкривається, візьміть ложку, як допоміжний засіб. (Малюнок A)

4. Витягніть лампу та замініть її новою. (Малюнок B)



5. Встановіть на місце скляне захисне покриття. (Малюнок C)



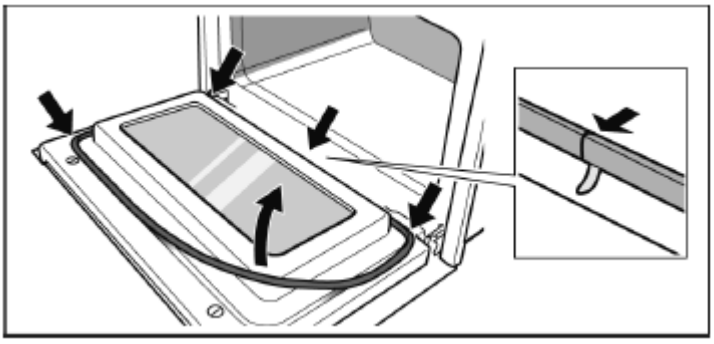
6. Витягніть кухонний рушник з духової шафи. Ввімкніть запобіжник або вставте вилку в розетку.

Як замінити ущільнення дверцят

Якщо ущільнення дверцят пошкоджене, його треба замінити. Запасні ущільнення для Вашого приладу Ви можете придбати в сервісному центрі чи на спеціалізованих точках продажу. Вкажіть, будь ласка, E-номер та FD-номер Вашого приладу

⚠

1. Відкрийте дверцята.
2. Вийміть старе ущільнення.
3. Ущільнення дверцят кріпиться п'ятьма гачками. Використовуючи ці гачки, закріпіть нове ущільнення на дверцятах приладу.



Вказівка: місце стику на ущільненні дверцят внизу посередині обумовлено технічними характеристиками.

Сервісний центр +++

Якщо виникла необхідність відремонтувати Ваш прилад, наш сервісний центр допоможе Вам. Номер телефону та адресу найближчих сервісних центрів Ви знайдете в телефонній книзі. Перелік сервісних центрів, зазначений в цій інструкції, допоможе Вам знайти найближчий до Вас.
У разі звернення до нашого сервісного центру завжди вказуйте номер виробу (E-номер) та заводський номер (FD-номер) Вашого приладу.

Заводську таблицю з номерами Ви знайдете в духовій шафі.

Щоб довго не шукати в разі потреби, Ви можете вписати дані Вашого приладу та номер телефону сервісного центру в нижченаведені графи.

E-номер:	FD-номер:

Телефон сервісного центру:

Пам'ятайте, візит техніка сервісного центру у разі неправильної експлуатації духової шафи навіть під час дії гарантійного зобов'язання не є безкоштовним.

Вказівки щодо споживання електроенергії та дотримання вимог охорони довкілля

В цьому розділі Ви отримаєте вказівки щодо того, як під час випічки та заощаджувати електроенергію, а також як правильно утилізувати Ваш прилад.

Заощадження електроенергії

Попереднього нагрівайте духову шафу лише в тому випадку, коли цього вимагає рецепт або це зазначено в таблицях інструкції з експлуатації.

Використовуйте темні, покриті чорним лаком або ж емальовані форми для випічки. Вони особливо добре засвоюють тепло.

Якомога рідше відкривайте дверцята духової шафи під час тушкування, випічки чи смаження.

Якщо печете багато пиріжків, краще їх випікати в кілька етапів, поки духова шафа залишається гарячою. Таким чином скорочується час випічки наступної партії пиріжків.

Якщо приготування триває дуже довго, то за 10 хвилин перед закінченням часу приготування страв Ви можете вимкнути духову шафу та використати залишок тепла для доведення страви до готовності.

Екологічно чиста утилізація

Утилізуйте упаковку в екологічно чистий спосіб.

Цей прилад маркований відповідно до Європейських положень 2002/96/ЕС щодо утилізації використаних електричних та електронних приладів (waste electrical and electronic equipment).
Ці положення визначають рамки для діючих на території ЕС положень щодо утилізації та переробки старих приладів.

Гарантія виробника

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт SIEMENS: www.siemens-home.com.ua або зверніться до сервісного центру SIEMENS у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає сервісного центра, зверніться до місцевого дилера SIEMENS.

Тестовано для Вас у нашій кухні-студії

Тут Ви знайдете вибір страв, а також оптимальні налаштування для них. Ми покажемо Вам, який тип нагрівання та температура якнайкраще підходять для Вашої страви. Ви отримаєте дані щодо відповідного приладдя та на який рівень у духовці його треба ставити. Ви отримаєте рекомендації стосовно посуду та приготування.

Вказівка

Дані таблиці наведені лише для розміщення у холодній та пустій духовці. Попередньо нагрівайте її лише тоді, коли це зазначено в таблицях.
Перед готуванням вийміть з духової шафи все непотрібне приладдя.

Покривайте приладдя папером для випічки лише коли воно нагріється.

Час приготування, наведений у таблицях, є орієнтовним показником. Він залежить від якості та властивостей продуктів харчування.

Використовуйте лише приладдя, яке поставляється як аксесуари до духової шафи.
Додаткове приладдя Ви можете отримати як аксесуари на спеціалізованих точках продажу або в сервісному центрі.

Коли виймаєте гаряче приладдя чи посуд із духової шафи, користуйтеся кухонним рушником.

Пироги та випічка

Таблиці

Зазначений час є відповідним лише, якщо Ви ставите страву в холодну духову шафу.
Температура та тривалість випікання залежать від кількості та властивостей тіста. Тому в таблицях наведені діапазони значень. Спробуйте спочатку з найнижчим показником. Якщо є потреба, наступного разу налаштовуйте вищу температуру. Нижча температура надає рівномірного підрум'янювання.

Додаткову інформацію Ви знайдете в рекомендаціях щодо випікання, одразу після таблиць.
Форму для пирога слід завжди ставити на середину решітки.

Форми для випічки

Якнайкраще підходять темні форми для випічки з металу.

Гаряче повітря =
Сильне/слабке нагрівання =
Інтенсивне нагрівання =

Пироги в формах	Посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура °C	Тривалість хв.
Здобний пиріг, одношаровий	форма корона/ прямокутна	1		160-180	30-40
Здобний пиріг, ніжний (напр., пісочний пиріг)	форма корона/ прямокутна	1		150-170	60-80
Корж для торта, здобне тісто	Форма для коржа фруктового пирога	2		160-180	25-35
Фруктовий пиріг, здобне тісто	Розкладна/чашкова форма	1		150-170	45-55
Бісквітний корж, в тісті 2 яйця	Форма для корда фруктового пирога	1		150-160	20-25
Бісквітний торт, в тісті 6 яєць** попередньо розігріти	Темна розкладна форма	1		170-180	30-40
Корж з бортиком з пісочного тіста	Темна розкладна форма	1		170-190	30-40
Фруктовий або сирний торт з коржем із пісочного тіста	Темна розкладна форма	2		170-180	60-70
Швейцарський пиріг	Темна розкладна форма	1		190-200	40-60
Баба з дріжджового тіста	Форма для баби	1		150-170	35-45
Горіховий кекс	Темна розкладна форма	1		160-170	45-55
Піца, тонкий корж та небагато начинки**	Круглий лист для піци	1		220-250	12-17
Пікантні пироги	Темна розкладна форма	1		180-200	50-60

* Приблизно на 20 хвилин залишити пироги охолоджуватися у закритій духовці.
** Попередньо розігріти духову шафу.

Сильне/слабке нагрівання =
3D-Гаряче повітря =
Гаряче повітря =
Інтенсивне нагрівання =

Пироги на деці для випічки	**Посуд**	**Рівень**	**Тип нагрівання**	**Температура ºC**	**Тривалість хв.**
Здобне тісто з сухою начинкою	Універсальне деко	2		160-180	25-35
Здобне тісто з сухою начинкою	Універсальне деко + Емальоване деко*	1 3		150-170	40-50
Здобне тісто з соковитою начинкою (фрукти)	Універсальне деко	1		160-180	30-40
Дріжджове тісто з сухою начинкою	Універсальне деко	2		170-190	35-45
Дріжджове тісто з сухою начинкою	Універсальне деко + Емальоване деко*	1 3		160-180	50-60
Дріжджове тісто з соковитою начинкою (фрукти)	Універсальне деко	2		170-190	50-60
Дріжджове тісто з соковитою начинкою (фрукти)	Універсальне деко + Емальоване деко*	1 3		150-170	50-60
Пісочне тісто з сухою начинкою	Універсальне деко	2		160-180	25-35
Пісочне тісто з сухою начинкою	Універсальне деко + Емальоване деко*	1 3		160-180	30-40
Пісочне тісто з соковитою начинкою (фрукти)	Універсальне деко	1		160-180	50-60
Швейцарський пиріг	Універсальне деко	1		190-200	40-50
Бісквітний рулет, Попередньо розігріти духову шафу	Універсальне деко	2		170-190	10-20
Плетінка з дріжджового тіста, 500 гр. борошна	Універсальне деко	2		160-180	40-50
Кекс з 500 гр. борошна	Деко	2		150-170	60-70
Кекс з 1 кг. борошна	Деко	2		140-150	65-75
Штрудель, солодкий	Універсальне деко	1		190-210	40-50
Піца	Універсальне деко	1		210-230	25-35

Піца	Універсальне деко + Емальоване деко*	1 3		180-190	40-50
Французька піца (Ельзас), Попередньо розігріти духову шафу	Універсальне деко	2		220-240	15-20

* Емальоване деко Ви можете придбати в спеціалізованому магазині.

Сильне/слабке нагрівання =
3D-Гаряче повітря =

Дрібна випічка	**Приладдя**	**Рівень**	**Тип нагрівання**	**Температура у ºC**	**Тривалість у хвилинах**
Маленьке кругле печиво	Універсальне деко	2		150-170	20-30
Маленьке кругле печиво	Універсальне деко + Емальоване деко*	1 3		140-160	30-40
Мигдальне тістечко	Універсальне деко	2		120-140	35-45
Мигдальне тістечко	Універсальне деко + Емальоване деко*	1 3		110-130	40-50
Безе	Деко	2		80-100	90-110
Кекси	Форма для кексів на решітці	2		160-180	35-45
Кекси	По одній формі для кексів на універсальному деці + емальованому деці*	1 3		140-160	50-60
Випічка з заварного тіста	Універсальне деко	2		200-220	30-40
Випічка з листкового тіста	Універсальне деко	2		180-200	30-40
Випічка з листкового тіста	Універсальне деко + Емальоване деко*	1 3		190-210	35-45
Випічка з дріжджового тіста	Універсальне деко	2		190-210	20-30

* Емальоване деко Ви можете придбати в спеціалізованому магазині.

Сильне/слабке нагрівання =

Гаряче повітря =

Попередньо розігрівайте духову шафу.

Хліб і булочки	**Приладдя**	**Рівень**	**Тип нагрівання**	**Температура у ºС**	**Тривалість у хвилинах**
Дріжджовий хліб із 1 кг. борошна	Універсальне деко	2		300 + 170	10 15-25
Хліб із тіста на опарі з 1,2 кг. борошна	Універсальне деко	2		300 + 170	10 40-50
Плаский круглий хліб (корж)	Універсальне деко	2		220-240	15-20
Булочки	Універсальне деко	2		200-220	20-30
Булочки з дріжджового тіста, солодкі	Універсальне деко	2		190-210	15-25

Рекомендації щодо випікання

Ви хочете пекти за Вашим власним рецептом.	Орієнтуйтеся на дані схожого печива у таблицях.
Ви хочете використовувати форми для випічки з силікону, скла, пластмаси або кераміки.	Форма повинна витримувати нагрів до 250 ºС. В таких формах випічка менше підрум'янюється.
Так Ви з’ясуєте, чи пропікся пиріг із здобного тіста.	Проткніть зубочисткою за 10 хвилин до вказаного в рецепті часу випікання найвище місце на пирозі. Якщо тісто більше не липне до зубочистки, пиріг готовий.
Пиріг осів.	Наступного разу використовуйте менше рідини або налаштовуйте температуру духової шафи на 10 градусів нижче. Зверніть увагу на вказаний в рецепті час збивання тіста.
В середині пиріг високо піднявся, а по краях низький.	Не змазуйте жиром бортики розкладної форми. Після випічки обережно відділіть пиріг ножем.
Пиріг занадто темний.	Налаштуйте нижчу температуру та випікайте пиріг трохи довше.
Пиріг занадто сухий.	В готовому пирозі проткніть зубочисткою маленькі отвори. Потім налийте в них по краплях фруктовий сік або алкогольний напій. Наступного разу налаштовуйте температуру духової шафи на 10 градусів вище та скоротіть час випікання.
Хліб або пиріг (напр.,	Наступного разу використовуйте трохи менше рідини та випікайте

ватрушка) добре виглядають, але всередині не пропеклися (сирі, з рідким прошарком).	трохи довше при нижчій температурі. Для пирога з соковитою начинкою: корж випечіть окремо. Посипте його мигдалем або товченими сухарями та лише на них кладіть начинку. Дотримуйтесь рецепту та часу випікання.
При перевертанні пиріг не відходить від форми.	Після випікання залиште пиріг охолоджуватися в формі на 5-10 хвилин, після цього він легко вийметься з неї. Якщо він все ще не відходить, обережно відділіть ножем краї пирога від бортиків. Знову перекиньте форму з пирогом на стіл і накрийте її кілька разів мокрим холодним рушником. Наступного разу добре змажте форму жиром та додатково посипте її товченими сухарями.
Ви заміряли температуру в духовій шафі Вашим термометром і виявили, що вона відрізняється від заданої температури.	Температура нагрівання духової шафи заміряється на заводі виробника з використанням спеціальної контрольної решітки, через відповідний проміжок часу і точно в центрі робочої камери. Кухонний посуд та приладдя впливають на температуру в камері духової шафи, тому при самостійному замірюванні температура буде завжди відрізнятися від встановленого значення.

Смаження та смаження на грилі

Таблиці	Температура та тривалість смаження залежать від властивостей і кількості продуктів. Тому в таблицях наведені діапазони значень. Спробуйте спочатку з найнижчим показником. Якщо є потреба, наступного разу налаштовуйте вищу температуру. Додаткову інформацію Ви знайдете в рекомендаціях щодо «Смаження та приготування на грилі», одразу після таблиць.
Посуд	Ви можете використовувати будь-який жаростійкий посуд. Посуд ставте завжди на середину решітки. Для печені великим шматком підійде також універсальне деко. Ставте гарячий скляний посуд на суху підставку. Якщо підставка мокра чи холодна, скло може тріснути.
Рекомендації щодо смаження	Для смаження м'яса та птиці використовуйте глибоку форму для смаження. Перевірте, чи поміщається посуд в робочу камеру духової шафи.
М’ясо:	Додавайте в посуд трохи рідини. Рідина має покривати дно посуду. Коли тушкуєте, також додавайте достатньо рідини. Перевертайте шматочки м’яса по закінченні половини часу. Коли печеня готова, вона повинна ще 10 хвилин відстоятися у вимкненій, закритій духовці. Так всередині неї краще розподілиться м’ясний сік. Птиця: перевертайте шматочки м’яса через ⅔ вказаного часу.
Рекомендації щодо смаження на грилі	Смажте на грилі лише в закритій духовці та без попереднього розігрівання духової шафи.

При можливості, беріть однакові за товщиною шматочки гриля. Стейки мають бути товщиною мінімум 2-3 см. Так вони рівномірно підсмажуються та залишаються соковитими. Соліть стейки лише після того, як підсмажите їх.

Перевертайте шматочки гриля за допомогою щипців для гриля. Якщо проткнути м’ясо виделкою, сік витече і м’ясо вийде сухим.

Темне м’ясо, наприклад, яловичина, підрум'янюється швидше, ніж телятина чи свинина. Це не повинно Вас водити в оману. Зовні шматочки світлого м’яса або рибного філе часто бувають лише світло-коричневого кольору, а усередині вони вже готові та соковиті.

Нагрівальний елемент гриля автоматично вмикається/вимикається. Це нормально. Як часто це відбувається, залежить від настроєного рівня гриля.

Рекомендації щодо приготування тушкованих страв

Для тушкування риби використовуйте посуд із кришкою.

Додайте в посуд 2-3 столові ложки рідини й трохи лимонного соку чи оцту.

Яловичина

Перевертайте шматочки тушкованої яловичини по закінченні 1/3 – 2/3 часу приготування. Після приготування залиште м’ясо ще на 10 хвилин у духовій шафі.
Філе з яловичини та ростбіф перевертайте по закінченні половини часу приготування. Після приготування залиште м’ясо ще на 10 хвилин у духовій шафі.
Стейки перевертайте по закінченні 2/3 часу.

Сильне/слабке нагрівання =
Гриль, велика площа =

	Вага	Приладдя	Рівень	Тип нагрівання	Температура °C, Рівень гриля	Тривалість у хвилинах
Тушкована яловичина	1,0 кг	закритий посуд, решітка	1		190-210	120-140
	1,5 кг		1		180-200	140-160
	2,0 кг		1		170-190	160-180
Яловиче філе, середнє	1,0 кг	закритий посуд, решітка	1		170-190	60-70
	1,5 кг		1		160-180	80-90
Ростбіф, середній	1,0 кг	відкритий посуд, решітка	1		280-300	40-50
Стейк, товщина 3 см, середній		універсальне деко + решітка	1 3		3	Одна сторона: прибл. 10-15 Друга сторона: прибл. 5-10

Телятина

Перевертайте смажену телятину та окіст із телятини по закінченні половини часу приготування. Після приготування залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.

Сильне/слабке нагрівання =
Циркуляційний гриль =

	Приладдя	Рівень	Тип нагрівання	Температура °C, Рівень гриля	Тривалість у хвилинах
Печеня з телятини, прибл. 1 кг.	Закритий посуд, решітка	1		190-210	120-130
Печеня з телятини, прибл. 1,5 кг.	Закритий посуд, решітка	1		180-200	130-140
Печеня з телятини, прибл. 2 кг.	Закритий посуд, решітка	1		170-190	150-160
Окіст із телятини, прибл. 1,5 кг.	Закритий посуд, решітка	1		190-200	120-130

Свинина

Перевертайте нежирну смажену свинину та печеню зі свинини без шкіри по закінченні половини часу приготування. Після приготування залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.

М’ясо для печені зі шкірою кладіть у посуд шкірою нагору. Перед початком приготування зробіть на шкірі надрізи. Печеню не перевертайте. Після приготування залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.

Філейну вирізку та копчену свіжопросолену свинину не перевертайте. Після приготування залиште страву в духовій шафі ще на 5 хвилин.

Циркуляційний гриль =
Сильне/слабке нагрівання =
Гриль, велика площа =

	Приладдя та Посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура у ºC, Рівень гриля	Тривалість у хвилинах
Печеня, без шкіри (напр., шийка),	Закритий посуд, решітка прибл. 750 гр.	1		240-260	70-80
Печеня зі шкірою (напр., лопатка), прибл. 1,5 кг.	Відкритий посуд, решітка	1		180-200	150
Печеня зі шкірою (напр., лопатка), прибл. 2 кг.	Відкритий посуд, решітка	1		170-190	180
Філе зі свинини, прибл. 500 гр.	Закритий посуд, решітка	1		180-200	35-45
Печеня зі свинини, нежирна, прибл. 1 кг.	Закритий посуд, решітка	1		190-210	90-100
Печеня зі свинини, нежирна, прибл. 1,5 кг.	Закритий посуд, решітка	1		180-200	130-140
Печеня зі свинини, нежирна,	Закритий посуд, решітка	1		170-190	140-150

прибл. 2 кг.

Копчена грудинка з кісточкою, прибл. 1 кг.	Відкритий посуд, решітка	1		190-200	70-80
Стейк із шийки, товщина 2 см.	Універсальне деко + решітка	1		2	Одна сторона: прибл. 15-20 Друга сторона: прибл. 10-15

Баранина та дичина

Перевертайте шматочки баранини та дичину по закінченні половини часу.

Циркуляційний гриль =
Сильне/слабке нагрівання =

	Приладдя та Посуд	**Рівень**	**Тип нагрівання**	**Температура у ºC, Рівень гриля**	**Тривалість у хвилинах**
Баранина, спинна частина, з кісточкою, прибл. 1 кг	Відкритий посуд, решітка	1		190-210	40-50
Баранина, стегно, без кістки, середня, прибл. 1,5 кг	Закритий посуд, решітка	1		180-200	90-100
Козуля, каре, з кісточкою, прибл. 1 кг.	Закритий посуд, решітка	1		210-220	40-50
Козуля, стегно, без кістки, прибл. 1,5 кг.	Закритий посуд, решітка	1		180-190	105-120
Печеня з вепра, прибл. 1,5 кг	Закритий посуд, решітка	1		200-220	100-110
Печеня з оленя прибл. 1,5 кг.	Закритий посуд, решітка	1		200-220	90-100
Кролик прибл. 1,5 кг.	Закритий посуд, решітка	1		200-220	40-45

Інше

По закінченні приготування залиште м'ясний рулет в духовці ще на 10 хвилин.
Ковбаски перевертайте по закінченні 2/3 часу приготування.

Циркуляційний гриль =
Гриль, велика площа =

	Приладдя та Посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура у ºC, Рівень гриля	Тривалість у хвилинах
М’ясний рулет, прибл. 1 кг. м’яса	Відкритий посуд, решітка	1		180-200	65-75
Ковбаски на грилі, 4-6 шт. по 150 гр.	Універсальне деко + решітка	1 3		3	Одна сторона: прибл. 10-15 Друга сторона: прибл. 5-10

Птиця

Кладіть цілу тушку курки, курячу грудинку та молоду індичку грудинкою вниз. Через ⅔ вказаного часу переверніть.

Кладіть половинки та шматочки курки стороною зі шкірою вверх. Не перевертайте.

Качку та гуску перевертайте через 1/3 і 2/3 вказаного часу.

Грудинку качки і гусака кладіть стороною зі шкірою вниз. По закінченні половини часу переверніть.

Стегна з гусака перевертайте по закінченні половини вказаного часу. Проткніть шкіру.

Рулети з індички перевертайте по закінченні 2/3 часу приготування.

Грудинку і стегно індички кладіть стороною із шкірою вниз. Перевертайте через ⅔ часу.

Циркуляційний гриль =
Гриль, велика площа =
Гаряче повітря =
Сильне/слабке нагрівання =

	Приладдя та Посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура у ºC, Рівень гриля	Тривалість у хвилинах
Курка (молода), ціла, прибл. 1,2 кг	Закритий посуд, решітка	1		230-250	70-80
Пулярка, ціла, прибл. 1,7 кг	Закритий посуд, решітка	1		230-250	80-90
Курчата, половинки,	Відкритий посуд, решітка	1		190-210	40-50

по 500 гр.				
Частини курки прибл. 800 гр.	Відкритий посуд, решітка	1	170-190	55-65
Частини курки прибл. 1,5 кг.	Закритий посуд, решітка	1	220-240	55-65
Куряча грудинка	Відкритий посуд, решітка	1	200-220	45-60
Качка, ціла 1,5-1,7 кг.	Універсальне деко	1	170-190	80-90
Грудинка качки, ціла, 2 шматки 300-400 гр.	Решітка + Універсальне деко*	2 1	2	30-35
Гусак, цілий прибл. 3-3,5 кг.	Універсальне деко	1	160-180	120-140
Грудинка гусака, 2 шт. по 500 гр.	Решітка + універсальне Деко*	2 1	180-200	55-65
Стегенця гусака, 4 шт. по 1,5 кг.	Решітка + універсальне деко*	2 1	160-180	60-70
Індичка (молода), ціла, прибл. 3,0 кг	Універсальне деко	1	170-180	85-95
Рулет з індички, Прибл. 1,5 кг.	Закритий посуд, решітка	1	200-220	110-120
Грудинка індички, Прибл. 1,0 кг	Закритий	1	200-210	80-90
Верхня частина стегенця індички, прибл.1,3 кг.	Закритий посуд, решітка	1	230-250	85-100

* Додайте 50 мл. води в універсальне деко.

Риба

Якщо тушкуєте цілу рибину, нема потреби її перевертати. Ставте цілу рибину в духову шафу, в «плаваючій» позиції, тобто спинним плавцем угору.

Гриль, мала площа =
Гриль, велика площа =
Сильне/слабке нагрівання =

Приладдя та Посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура у ºC,	Тривалість у хвилинах

				Рівень гриля	
Рибина, ціла, напр., форель, прибл. 300 гр., на грилі	Універсальне деко + решітка*	1 3		2	Одна сторона: прибл. 15-20 Друга сторона: прибл. 10-15
Рибні котлети, напр., з лосося, товщина 3 см., на грилі	Універсальне деко + решітка*	1 3		3	Одна сторона: прибл. 11-13 Друга сторона: прибл. 8-12
Рибина, ціла 2-3 шт. по 300 гр. на грилі	Універсальне деко + решітка*	1 3		2	Одна сторона: прибл. 10-15 Друга сторона: прибл. 10-15
Рибина, ціла прибл. 1 кг., тушкована	Закритий посуд, решітка	1		170-190	50-60
Рибина, ціла прибл. 1,5 кг., тушкована	Закритий посуд, решітка	1		160-180	60-70
Рибина, ціла прибл. 2 кг., тушкована	Закритий посуд, решітка	1		150-170	70-80
Рибне філе, тушковане, напр., філе сайди, 800 гр.	Закритий посуд, решітка	1		170-190	40-50

* Решітку попередньо змазати рослинною олією.

Рекомендації щодо приготування та смаження на грилі

У таблиці немає даних щодо ваги печені.	Для менших шматочків печені виберіть більш високу температуру і скоротіть час приготування. Для великих шматків печені налаштуйте більш низьку температуру і збільшить час приготування.
Як дізнатися, готова печеня чи ні.	Використовуйте термометр для м’яса (можна придбати на спеціалізованих точках продажу) або зніміть «пробу ложкою». Натисніть ложкою на печеню. Якщо м’ясо пружне, печеня готова. Якщо воно продавлюється ложкою, ще потрібен час.
Печеня вийшла добре, але соус підгорів.	Наступного разу візьміть меншу жаровню або додайте більше рідини.
Печеня вийшла добре, але соус занадто світлий і рідкий.	Наступного разу візьміть більшу жаровню та використовуйте менше рідини.

Запіканки, гратіни, тости

Значення, вказані в таблиці, є дійсними, якщо Ви ставите страву в холодну духову шафу.
Ставте посуд завжди на середину решітки.
Використовуйте для запіканок і гратінів великий, плаский посуд. В вузьких та високих ємностях страва готується довше, а верхній шар стає темним.
Запіканку треба ще 5 хвилин доводити до готовності в вимкненій духовці.
Використовуйте для приготування запіканок, картопляного гратіна та лазаньї форми для запіканок висотою 4-5 см.
Суфле розкладайте в порціонні форми або високі форми для запіканок. Попередньо розігрійте камеру духової шафи.
Запечені тости:
Покладіть 4 штуки рядом один з одним по середині універсального дека.
12 штук рівномірно розкладіть на універсальному деці.
Попередньо розігрійте.

Гаряче повітря =
Сильне/слабке нагрівання =
Циркуляційний гриль =
Гриль, мала площа =
Гриль, велика площа =

	Приладдя та Посуд	**Рівень**	**Тип нагрівання**	**Температура у ºC, Рівень гриля**	**Тривалість у хвилинах**
Запіканка, солодка, прибл. 1,5 кг.	Закритий посуд, решітка	1		140-160	45-55
Суфле	Відкритий посуд, решітка	1		160-180	40-50
Суфле в порціонних формах	Відкритий посуд, решітка	1		200-210	12-17
Макаронна запіканка, прибл. 1 кг.	Відкритий посуд, решітка	1		150-170	35-45
Лазанья	Відкритий посуд, решітка	2		170-190	25-35
Картопляний гратін із сирих	Відкритий посуд,	1		180-200	45-55

інгредієнтів, прибл. 1,1 кг.	решітка				
Тости, запечені, 4 шт.	Універсальне деко	2		3	8-10
Тости, запечені, 12 шт.	Універсальне деко	2		3	9-11

Заморожені напівфабрикати

Зверніть, будь ласка, увагу на рекомендації виробника на упаковці. Значення, вказані в таблиці, є дійсними, якщо Ви ставите страву в холодну духову шафу.
Картоплю фрі, курячі нагетси та овочеві бургери не розкладуйте в кілька шарів.
Рибні палички, курячі нагети й овочеві бургери перевертайте по закінченні половини часу приготування.

Сильне/слабке нагрівання =
Гаряче повітря =

	Приладдя та Посуд	**Рівень**	**Тип нагрівання**	**Температура у ºC, Рівень гриля**	**Тривалість у хвилинах**
Піца з тонким коржем	Універсальне деко	1		200-220	15-20
Піца з товстим коржем	Універсальне деко	2		190-210	20-25
Міні Піца	Універсальне деко	2		210-230	15-20
Піца Багет	Універсальне деко	2		180-190	15-20
Картопля фрі	Універсальне деко	2		220-230	20-25
Крокети	Універсальне деко	2		200-220	25-35
Смажена картопля, Фарширована картопля	Універсальне деко	2		200-220	25-35
Булочки, багети	Решітка	2		200-220	15-20
Кренделі, дрібні вироби з тіста	Універсальне деко*	2		190-210	20-25
Запечені булочки, багети	Решітка	2		140-160	12-15

Рибні палички	Універсальне деко	2		220-230	20-25
Курячі нагети	Універсальне деко	2		210-230	25-35
Овочевий бургер	Універсальне деко	2		200-220	25-35
Штрудель	Універсальне деко	2		200-220	30-40
Лазанья	Решітка	2		190-200	30-40

* Вистеліть універсальне деко папером для випічки. Папір для випічки має бути придатним для цих температур.

Режим ніжного приготування

Режим ніжного приготування, так зване приготування при низьких температурах, ідеально підходить для приготування всіх ніжних шматочків м'яса, що мають бути середньо просмаженими або доводитись до відповідного ступеня готовності. М’ясо залишається дуже соковитим, ніжним і м'яким. Ваша перевага: під час планування меню у Вас залишається більше свободи, бо ніжно підсмажене м’ясо можна довго тримати у духовці теплим.

Як налаштувати режим

Використовуйте плаский посуд, наприклад, блюдо для сервірування з порцеляни або скляну жаровню без кришки.

Відкритий посуд завжди ставте на решітку, на рівень 1.

1. Виберіть режим «Ніжне приготування» та налаштуйте температуру між 70 та 100 ºС. Попередньо нагрійте духову шафу разом із посудом.

2. Налийте в сковороду трохи жиру та сильно розігрійте. Добре обсмажте м’ясо з усіх боків, також по краях, та одразу ж перекладіть на попередньо розігріте блюдо.

3. Поставте блюдо з м’ясом знову в духову шафу та підсмажуйте.

Рекомендації щодо обережного смаження

- Використовуйте лише свіже, бездоганне м’ясо. Ретельно видаліть із м'яса зайвий жир та сухожилля. При ніжному смаженні жир надає м'ясу характерного сильного смаку.

- Для ніжного смаження підходять усі делікатні шматки птиці, яловичини, телятини, свинини та баранини. Час обсмажування та доведення до готовності залежать від товщини м’яса.

- Обсмажуйте м’ясо при дуже високій температурі та достатньо довго з усіх сторін.

- Щоб перевірити, чи м’ясо готове, використовуйте термометр для печені. Внутрішня температура от 60 ºC повинна триматися щонайменше 30 хвилин.

- Готувати м’ясо в режимі ніжного смаження Ви можете також у відкритому посуді. При цьому час приготування збільшується.

- Навіть великі шматки м’яса не потрібно перевертати.

- Одразу після приготування м’ясо можна нарізати. Для цього не треба чекати, доки воно охолоне.

- Завдяки особливому методу приготування, м’ясо всередині має рожевий колір. Але в даному випадку це не означає, що воно сире або погано просмажене.

Режим ніжного смаження

Використовуйте посуд з відповідною кришкою, наприклад, скляну жаровню. Жаровню ставте на решітку.

Режим ніжного приготування =

	Рівень	Тип нагрівання	Температура у ºC	Тривалість приготування, хв.
Птиця				
Грудинка індички	1		80	240-270
Грудинка качки без шкіри	1		80	110-140
Яловичина				
Печеня з яловичини (напр., огузок)	1		80	270-300

Яловичина, філе	1		80	150-180
Ростбіф	1		80	180-220
Стейки з яловичини, товщина 3 см	1		80	70-100
Телятина				
Печеня з телятини, (напр., огузок)	1		80	180-220
Філе з телятини	1		80	80-100
Свинина				
Нежирне печеня зі свинини (нар., поперекова частина),	1		80	180-210
Філе зі свинини	1		80	140-170
Баранина				
Баранина, філе	1		80	40-70

Рекомендації щодо обережного смаження

М’ясо, підсмажене в такий спосіб, не таке гаряче, як м’ясо, що готувалося як звичайно.	Щоб підсмажене м’ясо не охолоджувалося занадто швидко, розігрійте блюдо для сервіровки та подавайте з дуже гарячим соусом.
Ви хочете, щоб ніжно підсмажене м’ясо дуже довго залишалося теплим.	Після обережного смаження переключіть температуру духової шафи назад на 70 ºC. Невеликі шматочки м’яса можуть залишатися теплими до 45 хвилин, великі – до 2 годин.

Контрольні страви

Якість та функції духовок приладів перевіряються в контрольних інститутах за допомогою цих страв.

Згідно з нормами DIN 44547 та EN 60350.

Випікання

Значення в таблиці є дійсними, якщо ставити страву в холодну духову шафу.
Закритий яблучний пиріг:
темні розкладні форми становіть одну біля одної.

Сильне/слабке нагрівання	=
Гаряче повітря	=
3D-Гаряче повітря	=
Інтенсивний жар	=

	Посуд	Рівень	Тип нагрівання	Температура °C	Тривалість, хв.
Фігурне печиво	Універсальне деко	2		150-170	20-30
	Універсальне деко	2		150-170	20-30
	Універсальне деко* + Емальоване деко**	1 3		140-150	30-40
Маленькі кекси	Універсальне деко	2		150-170	25-35
	Універсальне деко	2		140-160	25-35
Маленькі кекси Попередньо нагріти духову шафу	Універсальне деко* + Емальоване деко для випічки**	1 3		150-170	25-35
Бісквіт на воді	Розсувнна форма на решітці	1		160-170	30-40
Пиріг з дріжджового тіста	Універсальне деко	2		170-190	45-55
	Універсальне деко* + Емальоване деко для випічки**	1 3		150-170	50-60
Закритий яблучний пиріг	2 розсувнні форми Ø 20 см. на решітці	2		180-200	70-90

* При випіканні на двох рівнях завжди встановлюйте емальоване деко над універсальним деком
** Додатково емальоване деко Ви можете придбати на спеціалізованих точках продажу.

Смаження на грилі

Гриль, велика площа =

Страва	Приладдя	Рівень	Тип нагрівання	Рівень смаження на грилі	Тривалість, хв.
Підсмажені тости*	Решітка	3		3	1-2
Біфбургер 12 шт.**	Решітка та універсальне деко	3 1		3	30

* Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 5 хвилин.

** Переверніть по закінченні половини часу.

Акриламід в продуктах харчування

Про які продукти йдеться?	Акриламід утворюється перш за все в зернових і картопляних виробах, які готуються при високих температурах, наприклад: картопляні чіпси, картопля фрі, тости, булочки, хліб, невеликі хлібобулочні вироби (кекси, пряники). **Рекомендації щодо приготування страв із низьким вмістом акриламіду.**
Стисло	Скорочуйте, наскільки це можливо, час приготування. Золота скоринка краща за коричневу, тобто не пересмажуйте страви. Чим більше розмір страви, яку Ви готуєте, тим менше акриламіду вона містить.
Випікання	Максимальна температура в режимі «Сильне/слабке нагрівання» - 200 ºC, в режимі «3D-Гаряче повітря» або Гаряче повітря –180 ºC.
Маленьке кругле печиво	Максимальна температура в режимі «Сильне/слабке нагрівання» - 190 ºC, в режимі «3D-Гаряче повітря» або «Гаряче повітря» – 180 ºC. Яйце чи яєчний жовток знижує утворення акриламіду.
Картопля фрі в духовій шафі	Рівномірно та в один ряд викладайте на лист картоплю фрі. Порція не менше 400 гр на лист зменшує швидке висушування картоплі фрі, яку Ви готуєте.