

Зміст

Правила техніки безпеки	3
Перед монтажем	3
Вказівки щодо безпеки	3
Причини пошкоджень	4
Ваша нова духовка	5
Панель управління	5
Кнопки та індикатори	5
Перемикач вибору функцій	6
Регулятор температури	6
Робоча камера	7
Приладдя	7
Перед першим використанням	9
Налаштування часу	9
Нагрівання духовки	9
Очищення приладдя	9
Налаштування духовки	9
Вид нагрівання та температура.....	10
Швидке нагрівання.....	10
Налаштування функцій часу	11
Таймер	11
Час приготування	11
Час закінчення.....	12
Час доби	13
Блокування для безпеки дітей	14
Зміна базових налаштувань	14
Автоматичне вимкнення	15
Самоочищення	15
Важливі вказівки	15
Перед самоочищенням	15
Налаштування	16
Після самоочищення	16
Догляд і очищення	17
Миючі засоби	17
Зняття висувної частини духовки	18
Демонтаж захисної панелі.....	18
Зняття та встановлення скла дверцят	18
Що робити при несправності?	20
Таблиця несправностей	20
Заміна верхньої лампочки духовки.....	21
Скляний ковпак	21
Сервісна служба	21

Зміст

Рекомендації щодо економії електроенергії та охорони довкілля.....	21
Економія електроенергії	21
Правильна утилізація упаковки	22
Умови гарантійного обслуговування.....	22
Гарантія виробника.....	22
Для Вас протестовано в нашій кухні-студії.....	23
Пироги та випічка.....	23
Рекомендації щодо випікання	25
М'ясо, птиця, риба, запіканки, тости	25
Рекомендації по смаженню на грилі	25
Однчасне приготування кількох страв	28
Готові продукти.....	28
Особливі страви	30
Розморожування	30
Підсушування	31
Консервування	31
Акриламід у продуктах харчування.....	33
Контрольні страви	33



Правила техніки безпеки

Уважно ознайомтеся з цією інструкцією з експлуатації. Зберігайте інструкцію з експлуатації та монтажу в надійному місці. При передачі приладу новому власникові не забудьте передати також ці документи.

Перед монтажем

Пошкодження при транспортуванні

Розпакуйте та огляньте прилад. У разі виявлення пошкоджень, пов'язаних з транспортуванням, не підключайте його.

Підключення до електромережі

Підключення приладу має проводити лише кваліфікований фахівець. Пошкодження внаслідок неправильного підключення призводять до зняття гарантійних зобов'язань.

Вказівки щодо безпеки

Цей прилад призначений лише для побутового використання. Використовуйте прилад тільки для приготування їжі.

Забороняється використання приладу без нагляду дорослими та дітьми в наступних випадках:

- за наявності обмежень за фізичним або психічним станом;
- за відсутності необхідних знань і досвіду.

Ніколи не дозволяйте дітям балуватися з приладом.

Гаряча піч

Небезпека опіку!

Торкатися внутрішніх поверхонь і нагрівальних елементів забороняється.

Відкривайте дверцята приладу з обережністю. З дверцят може вирватися гаряча пара.

Не дозволяйте дітям підходити близько.

Небезпека спалаху!

Не зберігайте в духовці легкозаймисті предмети.

Не відкривайте дверцята приладу, якщо всередині приладу утворився дим. Вимкніть прилад.

Від'єднайте прилад від електромережі або вимкніть відповідний запобіжник у блоці запобіжників.

Небезпека короткого замикання! Не допускайте затискання сполучних кабелів електроприладів гарячими дверцятами приладу. Ізоляція кабелю може розплавитися.

Небезпека ошпарення!

Ніколи не лийте воду в гарячу камеру. Це може призвести до утворення гарячої пари.

Небезпека опіку!

Забороняється готувати страви з великою кількістю алкогольних напоїв. Пари алкоголю можуть спалахнути у внутрішньому просторі приладу. Додайте до страви тільки невелику кількість напоїв з високим вмістом спирту і відкривайте дверці з обережністю.

Гарячі приладдя та посуд

Небезпека опіку!

При вийманні з печі гарячого приладдя або посуду користуйтеся прихватками.

Некваліфікований ремонт

Небезпека удару струмом!

При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Будь-які ремонтні роботи мають виконуватися тільки фахівцями Сервісної служби, що пройшли спеціальне навчання.

Якщо прилад несправний, вийміть вилку з мережевої розетки або вимкніть відповідний запобіжник у блоці запобіжників. Викличте фахівця Сервісної служби.

Самоочищення

Небезпека спалаху!

Залишки їжі, жир або сік від смаження, що випадково потрапили на дно чи стінки робочої камери, можуть спалахнути під час самоочищення.

Перед кожним процесом самоочищення видаляйте крупні забруднення з внутрішнього простору приладу.

Небезпека спалаху!

Ніколи не вішайте на ручку дверцят духовки посудні рушники та тому подібні предмети, які можуть спалахнути.

Під час самоочищення прилад стає ззовні дуже гарячим. Не підпускайте дітей близько!

Існує небезпека серйозної шкоди здоров'ю!

При самоочищенні не можна одночасно очищати дека та форми з антипригарним покриттям.

З-за дуже сильного жару антипригарне покриття руйнується, і виділяються отруйні гази.

Причини пошкоджень

Приладдя, фольга, пергаментний папір або посуд на дні робочої камери

Не ставте приладдя на дно робочої камери. Не накривайте дно робочої камери фольгою будь-якого виду або пергаментним папером. Не ставте посуд на дно робочої камери, якщо налаштовано температуру вище 50°C. Це може призвести до зайвої акумуляції тепла. Час випікання або смаження буде порушений, що призведе до пошкодження емалі.

Вода в гарячій камері

Ніколи не лейте воду в гарячу камеру. Це може призвести до утворення пари. В результаті зміни температури можливе пошкодження емалі.

Вологі продукти

Не тримайте вологі продукти в закритій духовці протягом тривалого часу. Це може призвести до пошкодження емалі.

Фруктовий сік

При випіканні соковитих фруктових пирогів не заповнюйте деко повністю. Сік від фруктів стікатиме з дека та залишатиме плями, які практично неможливо видалити. Використовуйте по можливості глибше універсальне деко.

Охолодження з відкритою висувною частиною

Не залишайте прилад холонуть з відкритими дверцями. Навіть якщо висувна частина приладу буде просто прочинена, з часом це може призвести до пошкодження передусім сусідніх меблів.

Сильно забруднений ущільнювач дверцят духовки

При сильному забрудненні ущільнювача дверцят духовки, висувна частина духовки перестане нормально закриватися. Це може призвести до пошкодження передусім сусідніх меблів. Стежте за чистотою ущільнювача дверцят духовки.

Використання висувної частини приладу для сидіння

Не сідайте та не ставайте на відкриту висувну частину духовки.

Транспортування приладу

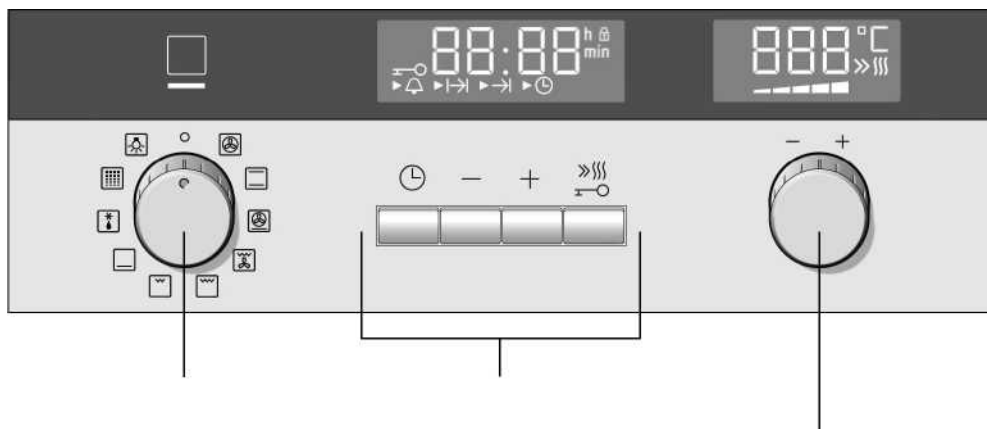
Не переносьте прилад за ручку дверцят. Ручка дверцят не розрахована на вагу приладу та може зламатися.

Ваша нова духовка

У цьому розділі ми ознайомимо Вас із новою духовкою. Ви ознайомитеся з панеллю управління та окремими елементами управління й отримаєте інформацію про духовку та приладдя.

Панель управління

Тут наведено опис панелі управління Вашої духовки. Всі символи ніколи не з'являються на дисплеї одночасно. Залежно від типу приладу, можливі деякі незначні зміни.



Перемикач
вибору функцій

Кнопки та
регулятори

Регулятор
температури

Ручка-перемикач

Ручки перемикачів є втоплюваними. Щоб зафіксувати або розфіксувати перемикачі, натисніть на них у нульовому положенні. Регулятор температури не має нульового положення. Він утоплюється в будь-якому положенні.

Кнопки та індикатори

За допомогою кнопок можна встановити різні додаткові функції. Дисплей відображає задані значення.

Кнопка		Використання
	Функції часу	Вибір таймера , тривалості , часу закінчення та часу доби
- +	Мінус Плюс	Зменшення налаштованого значення. Збільшення налаштованого значення.
 	Швидке нагрівання Блокування для безпеки дітей	Для швидкого нагрівання духовки. Блокування та розблокування панелі управління.

Стрілка ► перед відповідним символом зазначає, інформація про яку саме функцію часу відображається.

Виключення: для часу доби символ горить тільки під час зміни.

Перемикач вибору функцій

За допомогою перемикача вибору функцій Ви можете встановити вид нагрівання.

Положення		Використання
	Нульове положення	Духовка при цьому вимкнеться.
	3D-гаряче повітря*	Для пирогів і випічки на трьох рівнях. Вентилятор, встановлений у задній стінці, розподіляє жар від кільцевого нагрівального елемента рівномірно по всій робочій камері.
	Верхній і нижній жар	Для пирогів, запіканок і нежирної печені, наприклад з яловичини або дичини, на одному рівні. Жар поступає рівномірно зверху та знизу.
	Випікання піци	Швидке приготування продуктів глибокого заморожування без попереднього нагрівання, наприклад піци, картоплі фри чи яблучного пирога. Нижній нагрівальний елемент і круговий нагрівальний елемент, встановлений у задній стінці, нагріваються.
	Гриль з конвекцією	Смаження м'яса, птиці та риби великим шматком. При цьому режимі поперемінно включаються нагрівальний елемент гриля та вентилятор. Вентилятор обдуває страву гарячим повітрям.
	Гриль, велика площа	Для приготування на грилі стейків, ковбасок, шматочків риби або тостів. При цьому виді нагрівання нагрівається вся поверхня під нагрівальним елементом гриля.
	Гриль, мала площа	Для приготування на грилі кількох невеликих стейків, ковбасок, шматочків риби або тостів. Середня частина нагрівального елемента гриля нагрівається.
	Нижній жар	Для допикання або підрум'янення страв, а також для консервації. Жар поступає знизу.
	Розморожування	Розморожування, наприклад м'яса, птиці, хліба чи пирогів. Вентилятор обдуває страву теплим повітрям.
	Самоочищення	Автоматичне чищення робочої камери. Духовка нагрівається, поки забруднення не вигорить.
	Лампочка в духовці	Ввімкнути лампочку в духовці.

*Вид нагрівання, що визначає витрати енергії і ефективність за EN50304.

Після вибору положення спалахує індикатор, розташований над перемикачем вибору функцій. Лампочка в духовці вмикається.

Вказівка

Щоб тепло рівномірно розподілялося, для видів нагрівання з верхнім або нижнім жаром, вентилятор короткочасно вмикається під час пауз у роботі нагрівальних елементів.

Регулятор температури

За допомогою регулятора температури Ви встановлюєте температуру, режим гриля або режим очищення.


Регульована величина	Значення
30-300	Діапазон температур Температура в робочій камері в °C. Виключення: Максимальна температура при 3D-гаряче повітря та при випікання піци 275°C, при розморожуванні 60°C
1, 2, 3	Режими гриля Режим гриля для приготування на грилі, маленькі та великі поверхні. Режим 1 = слабкий Режим 2 = середній Режим 3 = сильний
	Режими очищення Режими очищення для самоочищення . Режим 1 = слабкий Режим 2 = середній Режим 3 = інтенсивний

Налаштоване значення Ви побачите на індикаторі, що є регулятором температури.

Робоча камера

Лампочка в духовці

У духовці є лампочка та охолоджуючий вентилятор, який оберігає духовку від перегріву. Під час роботи в духовці спалахує лампочка. При встановленій температурі до 60°C та при режимі самоочищення лампочка вимикається. При цьому можливе найоптимальніше регулювання.

Встановивши перемикач вибору функцій в положення , можна ввімкнути лампочку, коли духовка не нагрівається.

Охолоджуючий вентилятор

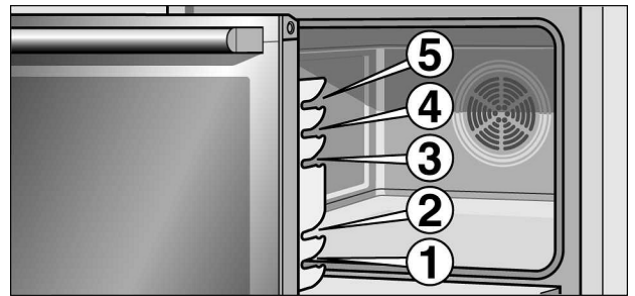
Він вмикається та вимикається при необхідності. Тепле повітря виходить з дверцят. Увага! Не закривайте вентиляційні прорізи, інакше духовка перегріється.

Для швидшого охолодження робочої камери вентилятор продовжує працювати певний час після її вимкнення.

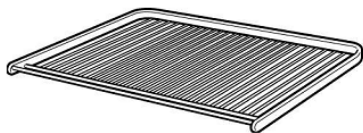
Приладдя

Приладдя можна розміщувати у висувній частині духовки на 5 різних рівнях.

При надмірному нагріванні приладдя можлива його деформація. Деформація зникає після охолодження приладдя та не впливає на його функціональні властивості.



Приладдя ви можете придбати через Сервісну службу або Інтернет-магазин. Вкажіть номер H2.



Решітка

Для посуду, форм для пирогів, печені, смаження на грилі та страв глибокого заморожування.



Універсальне деко

Для приготування соковитих пирогів, печива, великої печені та продуктів глибокого заморожування. Деко можна також використовувати при смаженні на решітці. Підставте його під решітку, і весь жир стікатиме в нього.



Емальоване деко

Для випікання пирогів і дрібного печива.

Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя Ви можете придбати через Сервісну службу або в спеціалізованому магазині. Повний перелік спеціального приладдя до духовки Ви знайдете в наших рекламних проспектах або в інтернеті. Асортимент і можливість замовлення спецприладдя може відрізнятись залежно від країни. Див. відповідну документацію.

Емальоване деко HZ 341072	Для випікання пирогів і дрібного печива.
Решітка HZ 344002	Для посуду, форм для пирогів, печені, смаження на грилі та страв глибокого заморожування.
Універсальне деко HZ 342072	Для приготування соковитих пирогів, печива, великої печені та продуктів глибокого заморожування. Деко можна також використовувати при смаженні на решітці. Підставте його під решітку, і весь жир стікатиме в нього.
Деко-гриль HZ 325070	Для смаження на грилі замість решітки або в якості захисту від бризок для зменшення забруднення духовки. Завжди встановлюйте деко-гриль в універсальне деко. Для смаження на деці-гриль встановлюйте його тільки на рівнях 1, 2 або 3. При використанні дека-гриль в якості захисту від бризок, встановлюйте універсальне деко з деком-гриль під решітку.
Кришка для дека «Профі» HZ 333001	Легко перетворює деко «Профі» на жаровню.
Профі-деко HZ 343072	Чудово підходить для приготування великих об'ємів їжі.
Деко, що виймається вбік HZ 341672	Для випікання пирогів і дрібного печива. При приготуванні на двох рівнях одночасно встановлюйте тримач на рівень 1, при приготуванні на трьох рівнях встановлюйте тримач на рівень 3. Деко можна виймати як вправо, так і вліво. Деко ставиться на тримач скошеним краєм до висувної частини духовки.
Решітка HZ 324000	Для смаження. Завжди встановлюйте решітку в універсальне деко. Краплі жиру та м'ясний сік стікатимуть у нього.
Витяжний фільтр HZ 329000	Вашу духовку можна додатково оснастити спеціальним витяжним фільтром. Витяжний фільтр фільтрує частинки жиру з повітря, чим сприяє зменшенню неприємних запахів.
Камінь для випічки хліба HZ 327000	Камінь чудово підходить для випікання домашнього хліба, булочок і піци зі хрусткою скоринкою. Камінь для випічки має бути заздалегідь нагрітий до рекомендованої температури.
Універсальний посуд HZ 390800	Для дуже великих порцій або великої кількості порцій. Посуд має зовнішнє покриття з гранітної емалі та жароміцну скляну кришку. Скляну кришку можна використовувати як форму для запіканки.
Металевий посуд HZ 26000	Призначений для приготування в зоні нагрівання для жаровні склокерамічної варильної панелі. Він підходить для використання як в сенсорному, так і в автоматичному режимі. Посуд має зовнішнє емалеве та внутрішнє антипригарне покриття.
Скляний посуд HZ 915001	Скляний посуд підходить для приготування тушкованих страв і запіканок у духовці. Чудово підходить для використання в автоматичному режимі.
Деко для піци HZ 317000	Ідеально підходить для випікання піци, продуктів глибокого заморожування та великих круглих пирогів. Можна використовувати деко для піци замість універсального дека. Встановлюйте деко на решітку та дотримуйтеся вказівок у таблицях.
Скляне деко HZ 346002	Глибоке деко з скла. Чудово підходить для сервірування. Скляне деко ставиться на решітку.

Номери артикулів для замовлення через Сервісну службу


Спеціалізовані засоби для догляду та очищення Вашого побутового приладу або приладдя можна придбати в спеціалізованому магазині, через Сервісну службу, а в деяких країнах через інтернет-магазин. Для цього необхідно вказати номер артикулу.

Серветки для зовнішніх поверхонь із неіржавіючої сталі Артикул № 311134	Не допускайте забруднень. Спеціальний просочуючий склад на масляній основі доглядає зовнішні поверхні приладів із неіржавіючої сталі.
Гель для очищення духовки та гриля Артикул № 463582	Для очищення робочої камери. Без запаху.
МікрОВОЛОКНИСТА серветка з комірчастою структурою Артикул № 460770	Спеціально розроблена для очищення чутливих зовнішніх поверхонь, наприклад, скла, склокераміки, неіржавіючої сталі або алюмінію. Дуже добре видаляє рідину та жири.
Блокувач дверцят Артикул № 612594	Необхідний для того, щоб діти не могли відкрити духовку. Встановлюється на різні типи дверцят. Дотримуйтеся вказівок, доданих до блокувача дверцят.

Перед першим використанням

З цього розділу Ви дізнаєтеся, що необхідно зробити з духовкою перед першим приготуванням страв. Спочатку прочитайте розділ *Правила техніки безпеки*.

Налаштування часу

Після підключення на індикаторі спалахнуть символ  і три нулі. Налаштуйте час доби.


1. Натисніть кнопку .

На дисплеї висвічується час 12:00 годин.

2. Встановіть час доби кнопками + і -.

Через кілька секунд нагаштований час доби приймається.

Нагрівання духовки

Щоб усунути запах нового приладу, нагрівайте порожню закриту духовку. Оптимальним варіантом у цьому випадку буде нагрівання духовки в режимі «Верхній/нижній жар»  при температурі 240°C. Прослідкуйте за тим, щоб усередині духовки не залишилися пакувальні матеріали.

1. За допомогою перемикача вибору функцій встановіть «Верхній / Нижній жар» .

2. За допомогою регулятора температури встановіть 240°C.

За годину вимкніть духовку. Для цього встановіть перемикач вибору функцій у нульове положення.

Очищення приладдя

Перед першим використанням ретельно почистіть приладдя за допомогою гарячого мильного розчину та м'якої ганчірочки.

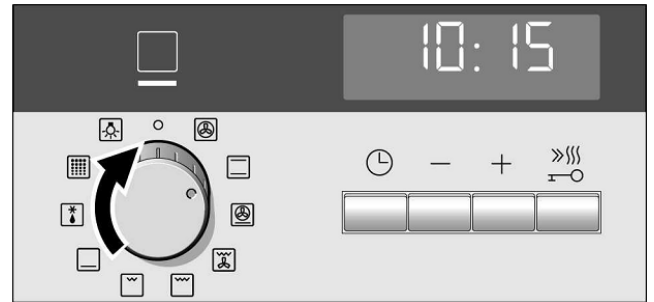
Налаштування духовки

У Вас є різні можливості вибору режимів духовки. В інструкції з експлуатації ми детально пояснимо Вам, як слід налаштовувати види нагрівання, температуру або режим гриля. Крім того, Ви можете задати тривалість приготування страви та час закінчення роботи духовки. Як це зробити, описано в розділі *Налаштування функцій часу*.

Вид нагрівання та температура

Приклад на малюнку: Верхній/нижній жар, 190°C.

1. Налаштуйте вид нагрівання за допомогою перемикача вибору функцій.



2. Регулятором температури виберіть потрібну температуру або режим гриля.



Духовка почне нагріватися.

Викмкнення духовки



Встановіть перемикач вибору функцій у нульове положення.

Зміна налаштування

Ви можете відповідним регулятором у будь-який момент змінити вид нагрівання, температуру або режим гриля.


Швидке нагрівання


В режимі швидкого нагрівання духовка нагрівається до потрібної температури особливо швидко. Використовуйте режим швидкого нагрівання для роботи з температурами вище 100°C. Краще за все підходить для видів нагрівання:

- 3D-гаряче повітря 
- Верхній / нижній жар 


Для досягнення оптимального результату при приготуванні, ставте страву в духовку тільки після завершення швидкого нагрівання.

1. Налаштуйте вид нагрівання та температуру.

2. Коротко натисніть кнопку .

На індикаторі засвітиться символ . Духовка почне нагріватися.


Швидке нагрівання завершено

Лунає сигнал. Символ  на індикаторі гасне. Тепер Ви можете поставити страву в духовку.

Припинення швидкого нагрівання

Коротко натисніть кнопку . Символ  на індикаторі гасне.

Налаштування функцій часу

Ваша духовка має різні функції часу. Кнопкою  викличте меню та перемикайтеся між різними функціями. В цей час на дисплеї підсвічуються всі символи часу. Стрілка ► вказує на вибрану в цей момент функцію часу. Вибрану функцію часу можна змінювати кнопками + або -, коли перед відповідним символом стоїть стрілка ►.

Таймер

Ви можете використовувати таймер як звичайний побутовий. Він працює незалежно від духовки. Таймер видає характерний звуковий сигнал, даючи знати, що налаштований час приготування або час на таймері закінчилися.

1. Натисніть кнопку  один раз.

На дисплеї висвічуються символи часу, стрілка ► знаходиться перед символом .

2. Встановіть таймер кнопками + і -.

Рекомендоване значення + = 10 хвилин

Рекомендоване значення - = 5 хвилин

Через кілька секунд налаштований час приймається. Таймер вмикається. На дисплеї спалахує символ ► м, і починається зворотний відлік часу таймера. Решта всіх символів часу згасне.

Час таймера вийшов

Лунає звуковий сигнал. На дисплеї з'являється 0:00. Таймер можна вимкнути кнопкою .


Зміна часу таймера





Змінійте час таймера кнопками + або -. Через кілька секунд налаштування буде прийнято.

Анулювання таймера

Кнопками - встановіть таймер на 0:00. Через кілька секунд зміну буде прийнято. Таймер при цьому вимкнеться.

Запит налаштувань часу

Якщо виконано кілька налаштувань часу, на дисплеї горітимуть відповідні символи. Дані таймера висвічуються на дисплеї. Перед символом  з'являється стрілка ►, і починається зворотний відлік часу таймера.

Щоб запитати дані таймера, час приготування , час закінчення  або час доби , натискайте кнопку , поки стрілка ► не з'явиться перед відповідним символом. Значення, що викликається, на кілька секунд з'явиться на дисплеї.

Час приготування


Ви можете встановити час приготування страви в духовці. По завершенні налаштованого часу духовка автоматично вимикається. Для виключення духовки Вам не треба переривати іншу роботу. Небажаного перевищення часу приготування не відбувається.

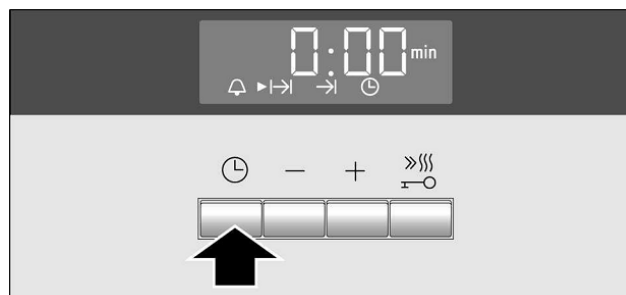
Приклад на малюнку: Час приготування 45 хвилин.

1. Налаштуйте вид нагрівання за допомогою перемикача вибору функцій.

2. Регулятором температури виберіть потрібну температуру або режим гриля.


3. Натисніть кнопку  двічі.

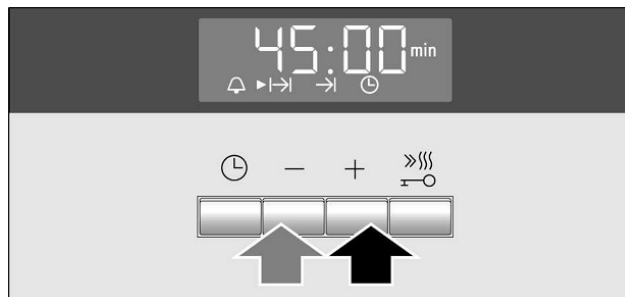
На дисплеї з'являється 0:00. Символи часу горять, стрілка ► стоїть перед .





4. Встановіть час приготування кнопками + або -. Кнопка +, рекомендоване значення = 30 хвилин. Кнопка -, рекомендоване значення = 10 хвилин.

Через кілька секунд духовка починає працювати.


На дисплеї засвітиться символ  і почнеться зворотний відлік часу приготування. Решта всіх символів часу згасне.




Час приготування закінчився

Лунає звуковий сигнал. Нагрівання духовки припиняється. На дисплеї з'являється 0:00. Натисніть кнопку . Ви можете встановити новий час приготування кнопками + або -. А можете двічі натиснути на кнопку  або встановити перемикач вибору функцій на нуль. Духовка при цьому вимкнеться.


Зміна часу приготування







Змініть час приготування кнопками + або -. Через кілька секунд налаштування буде прийнято. Якщо встановлений таймер, то спершу натисніть на кнопку .

Скидання часу приготування

Скидання часу приготування на 0:00 можна виконати кнопкою -. Через кілька секунд налаштування буде прийнято. Час приготування скинуто. Якщо встановлений таймер, то спершу натисніть на кнопку .

Запит налаштувань часу

Якщо виконано кілька налаштувань часу, на дисплеї горітимуть відповідні символи. Перед символом налаштування часу, значення якої висвічується на дисплеї, стоїть стрілка .

Щоб запитати дані таймера , час приготування , час закінчення  або час доби , натискайте кнопку , поки стрілка  не з'явиться перед відповідним символом. Значення, що викликається, на кілька секунд з'явиться на дисплеї.

Час закінчення



Ви можете відкласти початок приготування страви, вказавши час, до якого страву має бути готова. Духовка автоматично вимкнеться, страву буде готова на зазначений час.



Продукти можна поставити в духовку, наприклад, вранці, з тим щоб страву було готова вдень.

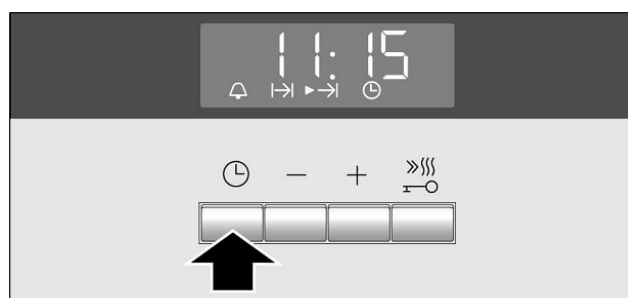
Стежте за тим, щоб продукти не залишалися в духовці занадто довго та не псувалися.

Приклад на малюнку:

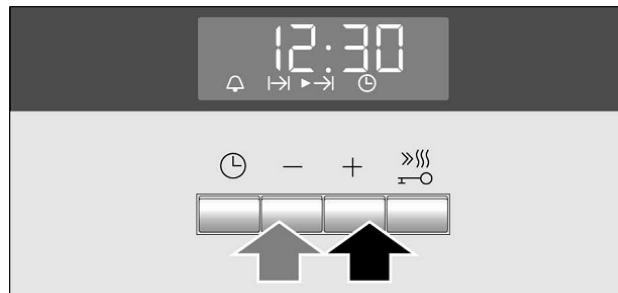
Зараз 10:30, час приготування 45 хвилин, страву в духовці має бути готова о 12:30.

1. Встановіть перемикач вибору функцій.
2. Встановіть регулятор температури.
3. Натисніть кнопку  двічі.
4. Встановіть час приготування кнопками + або -.
5. Натисніть кнопку .

Стрілка  знаходиться перед . На дисплеї з'являється час, до якого страву буде готова.



6. Кнопками + і - встановіть час закінчення на пізніший.



Через кілька секунд налаштування буде прийняте, духовка перейде в режим очікування. На дисплей виводиться час, до якого страва має бути готова, перед символом $\rightarrow|$ знаходиться стрілка \blacktriangleright . Символи 🔔 і 🕒 гаснуть. Коли духовка ввімкнеться, почнеться зворотний відлік часу, а стрілка \blacktriangleright переміститься до символу $| \rightarrow$. Символ $\rightarrow|$ згасне.

Час приготування закінчився

Лунає звуковий сигнал. Нагрівання духовки припиняється. На дисплеї з'являється 0:00. Натисніть кнопку 🕒 . Ви можете встановити новий час приготування кнопками + або -. А можете двічі натиснути на кнопку 🕒 або встановити перемикач вибору функцій на нуль. Духовка при цьому вимкнеться.

Зміна часу закінчення

Змініть час закінчення кнопками + або -. Через кілька секунд налаштування буде прийнято. Якщо встановлено таймер, то спершу натисніть кнопку 🕒 двічі. Не можна змінювати час закінчення, якщо час приготування вже відлічується. Результат приготування може виявитися непередбачуваним.

Відміна часу закінчення

Виконайте скидання часу закінчення на поточний час доби за допомогою кнопки -. Через кілька секунд налаштування буде прийнято. Духовка почне працювати. Якщо встановлений таймер, то спершу натисніть кнопку 🕒 двічі.

Запит налаштувань часу

Якщо виконано кілька налаштувань часу, на дисплеї горітимуть відповідні символи. Перед символом налаштування часу, значення якої висвічується на дисплеї, стоїть стрілка \blacktriangleright .

Щоб запитати дані таймера 🔔 , час приготування $| \rightarrow$, час закінчення $\rightarrow|$ або час доби 🕒 , натискайте кнопку 🕒 , поки стрілка \blacktriangleright не з'явиться перед відповідним символом. Значення, що викликається, на кілька секунд з'явиться на дисплеї.

Час доби

Після першого підключення приладу або після відновлення живлення на дисплеї спалахують символ 🕒 і три нулі. Встановіть час доби.

1. Натисніть кнопку 🕒 .

На дисплеї висвічується час 12:00 годин.


2. Встановіть час доби кнопками + і -.

Через кілька секунд налаштований час доби приймається.

Зміна часу доби

При цьому жодні функції часу не мають бути встановлені.

1. Натисніть кнопку 🕒 чотири рази.

4. Для завершення доторкніться до кнопки  прибіл. на 4 секунди. Всі зміни базових налаштувань при цьому приймаються. Ви можете в будь-який час змінити базові налаштування знову.

Автоматичне вимкнення

Автоматичне вимкнення активізується, якщо ви протягом кількох годин не змінюєте налаштування приладу. Нагрівання духовки припиняється. Через який час цей відбудеться, залежить від встановленої температури або режиму гриля.

Активізація автоматичного вимкнення

Лунає звуковий сигнал. На дисплеї засвітиться F8. Нагрівання духовки припиняється.

Встановіть перемикач вибору функцій у нульове положення. Духовка вимкнеться.

Відміна автоматичного вимкнення

Для запобігання небажаній активізації автоматичного вимкнення слід встановити час приготування. Духовка працює, поки не закінчиться час приготування.

Самоочищення

При виконанні самоочищення духовка нагрівається прибіл. до 500°C. При цьому залишки від смаження, приготування на грилі або випікання повністю згорають. Вам залишається тільки протерти нагар, що залишився в духовці, вологою ганчірочкою.

Режими очищення

Ви можете вибрати один із трьох режимів очищення.

Режим	Ступінь очищення	Тривалість
1	Легкий	прибіл. 1 година 15 хвилин
2	Середній	прибіл. 1,5 години
3	Інтенсивний	прибіл. 2 години

Чим старіше та сильніше за забруднення, тим вищий має бути режим очищення. Достатньо очищати робочу камеру один раз на 2-3 місяці. Для одного очищення потрібно 2,5-4,7 кВт/год.

Важливі вказівки

Для Вашої безпеки, дверці духовки автоматично блокуються. Ви можете знову відкрити дверці духовки тільки після того, як робоча камера дещо охолоне та згасне символ блокування. Будь ласка, не намагайтеся рукою зрушити гачок.

Небезпека спалаху!

Духовка ззовні дуже гаряча. Стежте за тим, щоб перед духовки залишався відкритим. Ніколи не вішайте на ручку дверцят духовки посудні рушники та тому подібні предмети, які можуть спалахнути. Не підпускайте дітей близько!

Не намагайтеся відкрити дверці духовки під час процесу самоочищення. Це призведе до переривання процесу очищення.

Під час самоочищення лампочка в духовці не горить.

Перед самоочищенням

Вийміть невідповідне приладдя та посуд з духовки.

Небезпека спалаху!

Шматочки їжі, жир або сік від смаження, що випадково потрапили на дно та стінки духовки, можуть спалахнути. Протріть духовку та очищене приладдя вологою ганчірочкою.

Очистіть дверцята й поверхню робочої камери навколо ущільнення. Ущільнення терти не можна.

Одночасне очищення приладдя


Одночасно з духовкою можна очищати також універсальне або звичайне деко, встановлюючи їх на рівень 2. Решітки не підлягають очищенню в духовці.

 Існує небезпека серйозної шкоди здоров'ю!


При самоочищенні не можна очищати дека та форми з антипригарним покриттям. З-за дуже сильного жару антипригарне покриття руйнується, і виділяються отруйні гази.



Налаштування


Якщо режим очищення вибраний, виконайте налаштування духовки.


1. Встановіть перемикач вибору функцій на самоочищення .

2. Регулятором температури налаштуйте режим очищення.

На дисплеї з'являється час, до якого процес самоочищення буде закінчено, стрілка ► з'являється перед символом .

Через кілька секунд відбувається запуск самоочищення. Починається відлік часу, стрілка ► переміщається до символу . Символ  гасне.


Одразу після початку самоочищення дверці духовки блокуються. На дисплеї спалахує символ .

Тільки після того, як символ  згасне, можна буде знову відкрити дверці духовки.

По завершенні процесу самоочищення

На дисплеї з'являється 0:00. Нагрівання духовки припиняється.

Встановіть перемикач вибору функцій у нульове положення. Духовка при цьому вимкнеться.


Дверцята духовки можна буде відкрити тільки після того, як згасне символ .

Зміна режиму очищення

Після запуску змінити режим очищення вже неможливо.

Відміна самоочищення




Встановіть перемикач вибору функцій у нульове положення. Духовка при цьому вимкнеться.

Дверцята духовки можна буде відкрити тільки після того, як згасне символ .

Зміна часу закінчення

Ви можете змінити час, до якого має закінчитися процес самоочищення. Самоочищення може виконуватися, наприклад, вночі, щоб протягом дня Ви могли користуватися духовкою.

Виконайте налаштування, як описано в пунктах 1 і 2. До того, як духовка почне працювати, кнопками + або - встановіть час закінчення на пізніший.

Духовка перейде в режим очікування. На дисплеї з'являється час, до якого процес самоочищення буде закінчено, стрілка ► з'являється перед символом . Коли процес самоочищення запускається, починається зворотний відлік часу, стрілка ► переміщається до символу . Символ  гасне.

Після самоочищення

Коли робоча камера охолоне, витріть вологою ганчірочкою нагар, що залишився в ній.

Догляд і очищення

При ретельному догляді та очищенні Ваша духовка надовго збереже свою привабливість і функціональність. Про те, як правильно доглядати за духовкою, Ви дізнаєтеся з цього розділу.

Вказівки

З-за використання різних матеріалів, таких як скло, пластик і метал, можливі невеликі розбіжності в кольоровому оформленні передньої частини духовки.

Тіні на склі дверці, що виглядають як патьоки, насправді є світлом, що відбивається від лампочки в духовці.

При дуже високих температурах емаль може вигоряти. Це може призвести до незначних змін кольору емалі. Це нормально та не впливає на функціонування. Краї тонкого дека не повністю покриті емаллю і можуть бути трохи шорсткими. Це не впливає негативно на захист від корозії.

Миючі засоби

Щоб не допустити пошкодження різних поверхонь внаслідок застосування невідповідних миючих засобів, дотримуйтеся вказівок, наведених у таблиці. Не використовуйте

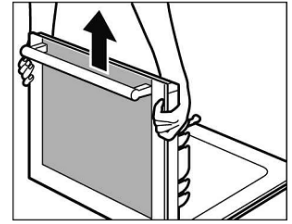
- їдкі або абразивні миючі засоби,
- миючі засоби, що містять великий відсоток спирту,
- жорсткі мочалки або губки,
- очищувачі високого тиску або пароструминні очищувачі.

Перед вживанням ретельно мийте губки для миття посуду.

Зона очищення	Миючі засоби
Передня сторона духовки	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірочки, а потім витріть насухо. Не використовуйте склоочисник або скребок для скляних поверхонь.
Неіржавіюча сталь	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірочки, а потім витріть насухо. Негайно видаляйте плями вапна, жиру, крохмалю та яєчного білка. Під такими плямами може виникати корозія. Спеціальні засоби догляду за металевими виробами для поверхонь, що нагріваються, можна придбати через Сервісну службу або в спеціалізованому магазині. Засіб слід нанести тонким шаром за допомогою вологої ганчірочки.
Скло дверцят	Засіб для очищення скла: протріть м'якою ганчірочкою. Не використовуйте скребок для скла.
Ущільнення дверцят	Засіб для очищення неіржавіючої сталі (можна придбати через Сервісну службу або в спеціалізованому магазині): дотримуйтеся вказівок виробника.
Робоча камера	Гарячий мильний розчин або розчин оцту: очистіть за допомогою м'якої ганчірочки. При сильному забрудненні використовуйте спіральну металеву мочалку або засіб для очищення духовок. Ними можна користуватися, тільки якщо робоча камера холодна. Краще за все ввімкнути режим самоочищення. Дотримуйтеся вказівок, наведених у розділі <i>Самоочищення!</i>
Нижня поверхня висувної частини духовки	Гарячий мильний розчин або розчин оцту: очистіть за допомогою м'якої ганчірочки.
Скляний ковпак лампочки в духовці	Гарячий мильний розчин: очистіть за допомогою м'якої ганчірочки.
Приладдя	Гарячий мильний розчин: заздалегідь замочите, а потім очистіть за допомогою м'якої ганчірочки або щітки.

Зняття висувної частини духовки

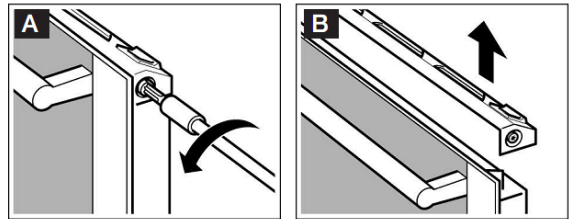
Для полегшення процесу очищення робочої камери можна вийняти висувну частину духовки. Висуньте висувну частину духовки до упору. Візьміться справа та зліва, трохи підведіть її та витягніть повністю. Акуратно встановіть на рівну поверхню.



Демонтаж захисної панелі

Захисна панель на висувній частині духовки може змінити колір. Для ретельного очищення Ви можете зняти захисну панель.

1. Вийміть висувну частину духовки.
2. Відгвинтіть захисну панель висувної частини духовки. Для цього виверніть гвинти зліва та справа. (Мал. А) При цьому притримуйте зовнішнє скло однією рукою. Скло легко нахилиється вперед.
3. Зніміть панель. (Мал. В)



Прослідкуйте за тим, щоб висувна частина духовки не закрилася, поки панель буде знята. Зовнішнє скло може бути пошкоджене.

Очистіть захисну панель за допомогою засобу для чищення сталевих поверхонь.

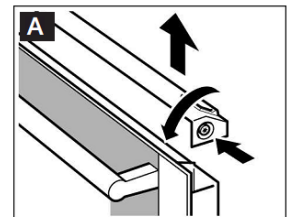
4. Знову встановіть і закріпіть захисну панель.
5. Засуньте висувну частину духовки.

Зняття та встановлення скла дверцят

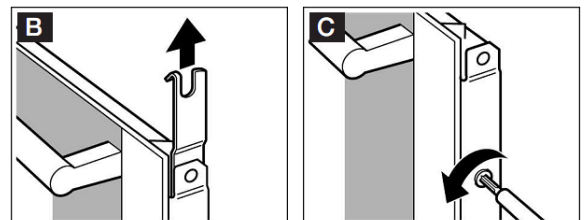
Для ретельнішого очищення Ви можете зняти скло висувної частини духовки.

Зняття

1. Висуньте висувну частину духовки.
2. Від'єднайте верхню захисну панель висувної частини духовки. Для цього виверніть гвинти з лівого та правого боку. (Мал. А)



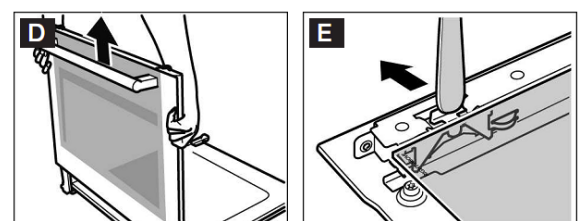
3. Витягніть металеву планку з правого боку. (Мал. В)
4. Виверніть гвинт із правого боку. (Мал. С)



5. Притримуючи скло з лівого та правого боку, нахиліть їх уперед і вийміть рухом вгору. (Мал. D)

Покладіть на рушнику ручкою вниз. Внутрішнє скло залишається висіти на гачках у висувній частині духовки.

6. По черзі відіжміть утримуючі пружини з лівого та правого боку назовні. (Мал. Е) Якщо скоби насилу віджимаються вбік, використовуйте ложку як допоміжне пристосування.



Вийміть верхнє скло.

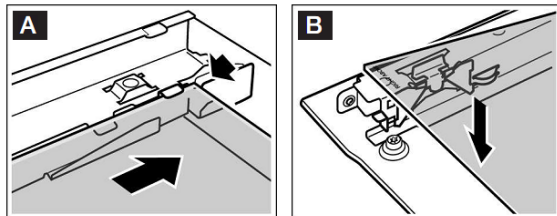
Протріть скло м'якою ганчірочкою, змоченою засобом для очищення скла.

Не використовуйте їдкі та абразивні миючі засоби, а також шкребок для скла. Інакше скло можна пошкодити.

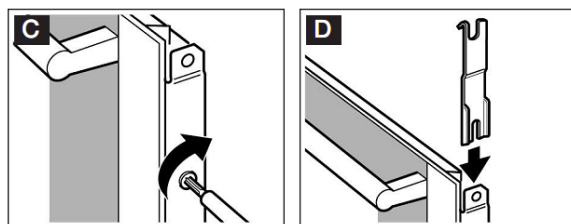
Встановлення

При встановлення стежте за тим, щоб напис «Right above» був розташований на склі в лівому нижньому кутку вверх ногами.

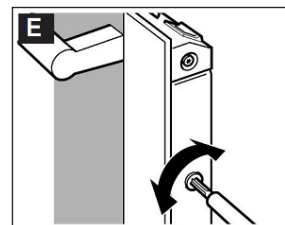
1. Нахиліть скло і вставте його рухом назад. (Мал. А)
2. Віджимайте утримуючі пружини з лівого та правого боку до прилягання скла.
3. Натисніть на скло спереду, так щоб воно зафіксувалося. Перевірте надійність фіксації скла. (Мал. В)



4. Засуньте скло в тримач на висувній частині духовки.
5. Вкрутіть правий гвинт урівень. (Мал. С) Не затягуйте.
6. Вставте металеву планку лапкою всередину. (Мал. D)



7. Встановіть захисну панель і вкрутіть гвинти. Якщо гвинти захисної панелі не вкручуються, перевірте, чи правильно розташовуються скла в утримувачі.
8. Щоб відстань до скла дверцят була рівномірною з лівого та правого боку, відрегулюйте його, повертаючи гвинт управо або вліво. (Мал. Е)
9. Засуньте висувну частину духовки.








Духовкою можна знову користуватися тільки після правильного встановлення скла.

Що робити при несправності?


Часто трапляється, що причиною несправності стала якась дрібниця. Перед звертанням до Сервісної служби спробуйте усунути несправність самостійно, дотримуючись вказівок із таблиці.

Таблиця несправностей


Якщо вам не дуже вдалася страва, зверніться до розділу «Протестовано для Вас у нашій кухні-студії». Там ви знайдете поради щодо приготування.

Несправність	Можлива причина	Усунення / вказівки
Духовка не працює	Несправний запобіжник	Перевірте, чи в порядку запобіжник приладу в блоці запобіжників
	Вимкнення електроенергії	Перевірте, чи вмикається на кухні світло та чи працює решта побутових приладів
На дисплеї горить  і три нулі	Вимкнення електроенергії	Наново встановіть час доби
Духовка не нагрівається	Осідання пилу на контактах	Поверніть ручки-перемикачі кілька разів туди-назад
Дверцята духовки не відкриваються. На дисплеї спалахує символ 	Дверцята духовки заблоковані на час самоочищення 	Зачекайте, поки духовка охолоне та згасне символ 
Духовка не нагрівається. На дисплеї з'явився маленький квадрат ■	Духовка перебуває в режимі демонстрації	Вимкніть запобіжник у блоці запобіжників і прибіл. через 20 секунд знову ввімкніть. Протягом прибіл. 2 хвилин натисніть кнопку  та тримайте її натиснутою пр. 4 секунди, поки квадрат ■ не згасне.
На дисплеї засвітиться F8	Активізувалося автоматичне вимкнення.	Встановіть перемикач вибору функцій у нульове положення

Повідомлення про помилку

Якщо на дисплеї з'являється повідомлення про помилку з E, натисніть кнопку . Потім наново встановіть час доби. Якщо повідомлення про помилку з'являється знову, викличте фахівця Сервісної служби.

З наступними повідомленнями про помилку ви можете справитися самостійно.

Повідомлення про несправність	Можлива причина	Усунення / вказівки
E011	Одна з кнопок дуже довго натиснута або залипла.	Натисніть по черзі всі кнопки. Переконайтеся, що жодна з кнопок не залипла та не забруднена.
E115	Зависока температура в робочій камері	Дверцята духовки заблоковані. Зачекайте, поки духовка охолоне. Натисніть кнопку  та наново встановіть час доби.




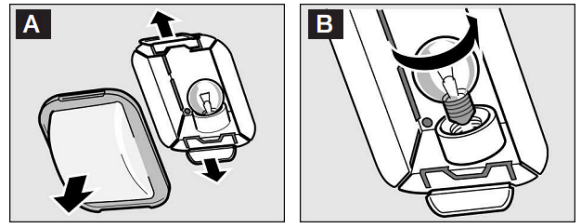
Небезпека удару струмом!

При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Будь-які ремонтні роботи мають виконуватися тільки фахівцями Сервісної служби, що пройшли спеціальне навчання.

Заміна верхньої лампочки духовки

Якщо лампочка в духовці перегорить, її потрібно замінити. Сійкі до високих температур запасні лампочки потужністю 40 Вт Ви можете придбати в Сервісній службі або спеціалізованих магазинах. Використовуйте тільки такі лампочки.

1.  **Небезпека** враження електричним струмом! Вимкніть запобіжник у блоці запобіжників.
2. Щоб уникнути пошкоджень, покладіть у холодну духовку кухонний рушник.
3. Зніміть скляний ковпак. Для цього великим пальцем відіжміть металеві лапки назад. (Мал. А)
4. Виверніть лампочку та замініть її новою лампочкою аналогічного типу. (Мал. В)



5. Встановіть скляний ковпак на місце. Вставте спочатку одну сторону скляного ковпака, а потім щільно притисніть іншу сторону. Переконайтеся, що скло закріплене.
6. Вийміть кухонний рушник із духовки та ввімкніть запобіжник.

Скляний ковпак

Пошкоджений скляний ковпак підлягає заміні. Оригінальні ковпаки можна придбати через Сервісну службу. При цьому потрібно вказати номер виробу (номер E) і заводський номер (номер FD) Вашого приладу.

Сервісна служба

Якщо Ваш прилад потребує ремонту, наша Сервісна служба завжди до ваших послуг. Адресу та номер телефону найближчої майстерні Ви знайдете в телефонному довіднику. У сервісних центрах, зазначених у цій інструкції з експлуатації, Вам також назвуть адресу найближчої майстерні.

Номер E та номер FD

При виклику фахівця Сервісної служби завжди вказуйте номер виробу (номер E) і заводський номер (номер FD) Вашого приладу. Фірмова табличка з номерами знаходиться справа збоку на дверцятах духовки. Щоб не витратити час на пошук цих номерів, впишіть їх та телефонний номер Сервісної служби тут.

Зауважте, що візит фахівця Сервісної служби для усунення пошкоджень, пов'язаних з правильним доглядом за приладом, навіть під час дії гарантії не є безкоштовним.

Номер E	Номер FD
Сервісна служба	

Рекомендації щодо економії електроенергії та охорони довкілля

У цьому розділі ми порадимо Вам, як в процесі випікання та смаження можна заощадити електроенергію та як правильно утилізувати духовку.

Економія електроенергії

Заздалегідь нагрівайте духовку тільки в тому випадку, якщо про це зазначено в рецепті або в таблицях інструкції з експлуатації.

Використовуйте темні, забарвлені в чорний колір або емальовані форми для випікання. Вони поглинають тепло особливо добре.

Якомога рідше відкривайте дверцята духовки під час тушкування, випікання або смаження продуктів. Кілька пирогів краще за все пекти один за іншим. Духовка ще тепла, за рахунок чого час випікання другого пирога зменшується. Два пироги прямокутної форми можна поставити поряд.

При тривалому часі приготування духовку можна вимкнути за 10 хвилин до закінчення варива і використовувати залишкове тепло для доведення страви до готовності.

Правильна утилізація упаковки

Утилізуйте упаковку з дотриманням правил екологічної безпеки.

Цей прилад має відмітку про відповідність європейським нормам 2002/96/EG для електричних і електронних приладів (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ці норми визначають чинні на території ЄС правила повернення та утилізації старої побутової техніки.



Умови гарантійного обслуговування

Отримати вичерпну інформацію про умови гарантійного обслуговування Ви можете у найближчому авторизованому сервісному центрі або в сервісному центрі від виробника ТОВ «БСХ Побутова Техніка», а також знайти у фірмовому гарантійному талоні, що видається при продажі.

Право на внесення змін залишаємо за собою.

Гарантія виробника

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії 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

Для Вас протестовано в нашій кухні-студії

У доданих таблицях Ви знайдете великий вибір страв і оптимальні налаштування для їх приготування. Ми покажемо, який вид нагрівання та яка температура найкраще підходять для вибраної страви. У нашій таблиці можна знайти вказівки, які слід використовувати приладдя та на який рівень його встановлювати. Крім того, Ви отримаєте поради щодо вибору посуду та приготування.

Вказівки

Значення в таблиці дійсні тільки для встановлення в холодну порожню піч. Попереднє розігрівання використовуйте, якщо тільки це вказано в таблицях.

Перед початком роботи видаліть із духовки все зайве приладдя. Закривайте приладдя пергаментним папером тільки після попереднього розігрівання.

Значення часу, вказані в таблиці, є орієнтовними. Вони залежать від якості та властивостей продуктів харчування.


Використовуйте лише приладдя, що входить в комплект поставки. Додаткове приладдя Ви можете придбати через Сервісну службу або в спеціалізованому магазині.

Завжди використовуйте прихватки, коли дістаєте гаряче приладдя або посуд.

Пироги та випічка

Випікання на одному рівні

Якщо Ви випікатимете пиріг на одному рівні, з функцією «Верхній/нижній жар» , він вийде найбільш вдалим.

Якщо Ви випікатимете з функцією «Гаряче повітря» :

- пиріг у формі, то рівень налаштування має бути 2;
- пиріг на деку, то рівень налаштування має бути 3.

Випікання на кількох рівнях

При приготуванні на двох рівнях одночасно:

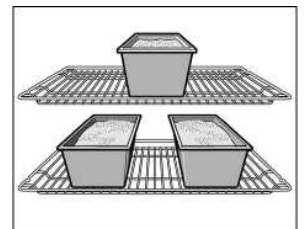
- універсальне деко на рівні налаштування 3
- звичайне деко на рівні налаштування 1.

При приготуванні на трьох рівнях одночасно:

- звичайне деко на рівні налаштування 5;
- універсальне деко на рівні налаштування 3.
- звичайне деко на рівні налаштування 1.

У таблицях Ви знайдете багато рекомендацій щодо приготування страв.

Якщо Ви випікаєте одночасно в 3 прямокутних формах, розміщуйте їх на решітці так, як на малюнку.



Форми для випікання

Найкраще підходять темні металеві форми для випікання. При використанні світлих форм з тонкого металу час випікання збільшується, а пиріг підрум'янюється нерівномірно.

Якщо Ви хочете використовувати силіконові форми, орієнтуйтеся на характеристики та рецепти їх виробника. Силіконові форми часто менші за розміром, ніж звичайні форми, тому кількість тіста та рецептура для них можуть бути дещо іншими.

Таблиці

Після попереднього розігрівання час випічки скорочується на 5-10 хвилин.





















У таблиці Ви знайдете оптимальні види нагрівання для різних пирогів і випічки. Температура та тривалість випікання залежать від кількості і властивостей тіста. Тому в таблиці вказано діапазон значень.

Спочатку встановлюйте мінімальне значення. При нижчій температурі підрум'янення виходить рівномірнішим. При необхідності, наступного разу налаштуйте вищу температуру.



Додаткову інформацію Ви знайдете в розділі «Рекомендації щодо випікання», доданому до таблиць.

Якщо Ви хочете спекти на одному рівні один торт, поставте форму з тортом в універсальне деко.

Якщо Ви хочете одночасно спекти кілька кексів, поставте форми з кексами поряд на решітку.

Випічка у формі	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час випікання, хв.
Торт	Форма для торта, біла жерсть Ø31 см	1		240-260	30-40
	2 форми для торта, біла жерсть Ø31 см	3+1		180-200	40-50
Кіш	Форма для торта, біла жерсть Ø31 см	1		210-230	40-50
Форма для кекса	Форма для торта, біла жерсть Ø28 см	1		190-210	50-60
Піца	Деко	2		200-220	25-35
	Універсальне деко + деко	3+1		180-200	40-50
Смажений пиріг, попереднє розігрівання	Універсальне	2		280-300	10-12
Плетінка з дріжджового тіста	Деко	2		170-190	25-35
Бріюши	Деко з 12 формами для бріюшів, Ø 8 см	2		200-220	20-25
Випічка зі заварного тіста / заварні булочки (еклери)	Деко	2		210-230	30-40
Листкове тісто	Деко	3		180-200	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		180-200	25-35
	Універсальне деко + 2 дека	5+3+1		170-190	35-45
Безе, 10 хв. попереднє розігрівання	Деко	3		80-90	180-210
Фігурне печиво	Деко	3		170-190	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		140-160	30-40
	Універсальне деко + 2 дека	5+3+1		130-150	40-50
Мигдалеве печиво	Деко	2		110-130	30-40
	Універсальне деко + деко	3+1		100-120	35-45
	Універсальне деко + 2 дека	5+3+1		100-120	40-50

Рекомендації щодо випікання

Ви хочете пекти за власним рецептом	Орієнтуйтеся на схожу випічку з таблиці
Перевірка ступеню пропікання здобного пирога	За 10 хв. до закінчення часу випікання, зазначеного в рецепті, проткніть пиріг у найвищому місці дерев'яною паличкою. Якщо тісто не прилипає до палички, пиріг готовий.
Пиріг осів	Наступного разу додайте менше рідини або встановіть температуру духовки на 10 градусів нижче. Місіть тісто протягом зазначеного в рецепті часу.
Пиріг піднявся тільки всередині, а по краях низький.	Не мастіть жиром бортики розкладної форми. Після випікання обережно відокремте пиріг ножем від стінок форми.
Пиріг занадто темний зверху.	Поставте пиріг нижче, встановіть меншу температуру та випікайте пиріг трохи довше.
Пиріг занадто сухий.	Проткніть зубочисткою в готовому пирозі маленькі дірочки та влийте в них по краплі фруктовий сік або якийсь алкогольний напій. Наступного разу виберіть температуру на 10 градусів вище та зменшіть час випікання.
Хліб або випічка (напр., ватрушки) виглядають готовими, але всередині не пропеклися (сирі, з рідким прошарком).	Наступного разу додайте менше рідини та випікайте при нижчій температурі трохи довше. Для пирогів із соковитою начинкою спочатку окремо випечіть корж. Посипте його мигдалем або товченими сухарями та лише на них кладіть начинку. Дотримуйтеся рецептури та часу випікання.
Випічка підрум'янюється нерівномірно.	Встановлюйте дещо нижчу температуру, тоді випічка підрум'янюватиметься рівномірніше. Делікатну випічку випікайте в режимі «Верхній і нижній жар»  на одному рівні. На циркуляцію повітря також можуть вплинути виступаючі краї пергаментного паперу. Завжди вирізуйте пергаментний папір точно за розміром дека.
Фруктовий пиріг внизу дуже світлий.	Наступного разу ставте випікати пиріг на один рівень нижче.
Фруктовий сік витікає.	Наступного разу використовуйте, якщо є, глибше універсальне деко.
Дрібні вироби з дріжджового тіста злипаються під час випічки.	Відстань між ними має бути прибл. 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб вироби, що випікаються, могли добре піднятися та зарум'янитися з усіх боків.
Якщо Ви печете відразу на кількох рівнях, на верхньому рівні випічка виходить темніша, ніж на нижньому.	Для випікання на кількох рівнях завжди вибирайте режим «Гаряче повітря»  . Випічка на одночасно встановлених деках не обов'язково буде готова в один і той же час.
Під час випікання соковитих пирогів утворюється конденсат.	При випіканні може утворитися водяна пара. Зазвичай вона виходить над дверцятами та може конденсуватися на панелі управління або на довколишніх меблях і стікати по них краплями. Це обумовлено фізикою процесу.

М'ясо, птиця, риба, запіканки, тости

Вказівки щодо вибору посуду

Можна використовувати будь-який жароміцний посуд. Краще за все використовувати скляний посуд. Кришка має підходити до посуду та щільно закриватися.

При використанні емальованого посуду для смаження обов'язково наливайте трохи рідини. У посуді для смаження зі сталі їжа підрум'янюється не так сильно, і м'ясо може не дійти до повної готовності. Збільшіть час приготування.

Завжди ставте посуд по центру решітки.

Інформація в таблицях:

Посуд без кришки = відкритий

Посуд з кришкою = закритий

Ставте гарячий скляний посуд на суху підставку. Якщо підставка буде мокрою або холодною, скло може тріснути.

Рекомендації щодо смаження

Додайте до нежирного м'яса трохи рідини. Дно посуду має бути покрите шаром води завтовшки біля ½ см.

При смаженні додавайте достатню кількість рідини. Дно посуду має бути покрите приблизно на 1-2 см. Кількість рідини залежить від сорту м'яса та матеріалу посуду.

Якщо ви готуєте м'ясо в емальованому посуді, додавайте трохи більше рідини, ніж у скляний посуд.

Посуд з неіржавіючої сталі не дуже підходить для смаження. М'ясо менше підрум'янюватиметься та повільніше готуватиметься. Готуйте його при вищій температурі та/або довший час.

Рекомендації щодо приготування на грилі

Готувати на грилі можна тільки при закритих дверцях духовки.

Перед приготуванням на грилі розігрійте духовку протягом прибіл. 3 хвилин.

Кладіть порційні шматки безпосередньо на решітку. Одиночні порційні шматки виходять краще, якщо їх покласти на середину решітки. Додатково поставте на рівень 1 універсальне деко. Сік від смаження стікатиме в нього, і духовка залишиться майже чистою.

Не можна встановлювати деко або універсальне деко на рівень 4 або 5. З-за сильного жару воно може деформуватися та при вийманні з робочої камери пошкодити її.

По можливості, порційні шматки мають бути однакової товщини, в цьому випадку вони рівномірно підрум'янюються та залишаються соковитими. Соліть страву вже після приготування на грилі.

Перевертайте порційні шматки по завершенні 2/3 заданого часу.

Нагрівальний елемент гриля автоматично вимикається та знову вмикається. Це нормально. Як часто це відбувається, залежить від встановленого режиму гриля.












М'ясо

По завершенні половини часу переверніть шматки м'яса.

Коли печеня буде готова, її слід залишити ще на 10 хвилин у вимкненій закритій духовці, щоб м'ясо краще просочилося соком від смаження.

По завершенні приготування загорніть м'ясо у фольгу та залиште в духовці на 10 хвилин.


При приготуванні свиної печені зі шкірою надріжте шкіру навхрест і покладіть м'ясо в посуд спочатку шкірою вниз.

Страва	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Термін приготування, хв.
Ростбіф, з кров'ю	1,0 кг	відкритий	1		240-250	40-50
Ростбіф, з кров'ю, середньопросмажений	1,0 кг	відкритий	1		250-260	50-60
Бараняча нога без кістки, згорнута рулетом, середньопросмажена	1,5 кг	відкритий	1		160-170	110-120
Печеня на рожні	1,0 кг	відкритий	1		190-210	120-130
Запечений рулет зі свинини	2,0 кг	відкритий	1		170-190	170-180
Курча	1,5 кг	Решітка +універсальне деко	2+1		210-230	80-90
Качка	2,0 кг	Решітка +універсальне деко	2+1		190-210	100-110
Картопляна запіканка	-	Форма для 2 запіканки на решітці	2		160-180	60-80
Тости, запікання	12 шт.	Решітка +універсальне деко	4+1		3	5-8
	4 шт.	Решітка +універсальне деко	4+1		3	7-10
Риба ціла, приготована на грилі	300 г	Решітка +універсальне деко	2+1		2	20-25

Рекомендації щодо смаження на грилі

Для такої ваги печені в таблиці немає значень.	Виберіть параметри для найближчої легшої ваги та збільшіть зазначений у рецепті час приготування.
Як дізнатися, готова печеня чи ні.	Використовуйте термометр для м'яса (Ви можете придбати його в спеціалізованому магазині) або зніміть «пробу ложкою». Для цього ложкою натисніть на печеню. Якщо вона тверда, це означає, що вона готова. Якщо вона продавлюється ложкою, то її треба смажити ще.
Печеня дуже темна, а скоринка місцями підгоріла.	Перевірте рівень налаштування та температуру.
Печеня вийшла добра, а соус підгорів.	Наступного разу візьміть дещо менший посуд або додайте більше рідини.
Печеня вийшла добра, але соус дуже світлий і рідкий.	Наступного разу візьміть дещо більший посуд або додайте менше рідини.
Під час приготування печені утворюється водяна пара.	Це нормально та обумовлено законами фізики. Більша частина водяної пари відводиться через виходи для пари. Вона може конденсуватися на холодній панелі перемикачів або на поверхні сусідніх меблів і стікати краплями по ній.

Одночасне приготування кількох страв

У режимі 3D-гаряче повітря  Ви зможете приготувати в духовці кілька страв одночасно. Тепло в духовці при цьому використовуватиметься оптимально. У гарячому повітрі не відбувається передача запахів і смаків від одного страви до іншого.






Меню 1	Посуд	Рівень	Температура, °C	Термін приготування, хв.	Рекомендації
Решітка 1 Бараняча нога без кістки, згорнута рулетом, 1,3 кг, середньопросмажена	Відкритий посуд на решітці	1	180	80	Через 30 хвилин після початку смаження покладіть навколо баранячої ноги картоплю та поставте в робочу камеру торт.
Решітка 2 Торт	Форма для торта з білої жерсті, Ø31 см	3			
Меню 2	Посуд	Рівень	Температура, °C	Термін приготування, хв.	Рекомендації
Решітка 1 Бараняча нога без кістки, згорнута рулетом, 1,3 кг, середньопросмажена	Посуд на 1-й решітці	1	180	80	Через 30 хвилин після початку смаження покладіть в робочу камеру картопляну запіканку
Решітка 2 Картопляна запіканка	Посуд на 3-й решітці	3			
Рекомендації: за 20 хвилин до закінчення часу приготування покладіть навколо баранячої ноги помідори.					

Готові продукти

Дотримуйтеся вказівок виробника на упаковці.

Якщо Ви викладатимете приладдя папером для випічки, стежте за тим, щоб папір підходив для робочої температури. Розмір паперу має відповідати страві, що готується.

Результат приготування дуже залежить від якості продуктів. Темні плями та неоднорідності помітні вже на сирому продукті.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Термін приготування, хв.
Піца, глибокого заморожування					
Піца на тонкому тісті	Універсальне деко	2		200-220	15-20
	Універсальне деко + решітка	3+1		180-200	20-30
Піца на пухкому тісті	Універсальне деко	2		170-190	20-30
	Універсальне деко + решітка	3+1		170-190	25-35
Піца-багет	Універсальне деко	3		170-190	20-30

Міні-піца	Універсальне деко	3		190-210	10-20
Піца охолоджена, попереднє розігрівання	Універсальне деко	1		180-200	10-15
Вироби з картоплі глибокого заморожування					
Картопля фрі	Універсальне деко	3		190-210	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		180-200	30-40
Крокети	Універсальне деко	3		190-210	20-25
Смажена чи фарширована картопля	Універсальне деко	3		200-220	15-25
Хлібобулочні вироби, глибокого заморожування					
Булочки, багет	Універсальне деко	3		180-200	10-20
Кренделі (дрібні вироби з тіста)	Універсальне деко	3		200-220	10-20
Хлібобулочні вироби, готові					
Розігрівання зачерствілих булочок або багетів	Універсальне деко	2		190-210	10-20
	Універсальне деко + решітка	3+1		160-180	20-25
Напівфабрикати глибокого заморожування					
Рибні палички	Універсальне деко	2		220-240	10-20
Палички та нагети з курятини	Універсальне деко	3		200-220	15-25
Штрудель глибокого заморожування	Універсальне деко	3		190-210	30-35

Особливі страви

Йогурт

На Вашому приладі можна встановлювати температуру від 50 до 300°C. При 50°C у вас чудово вийде як кремоподібний йогурт, так і пухке дріжджове тісто.

Закип'ятіть молоко (3,5% жирності) і охолодіть його до 50°C. Змішайте з 150 г йогурту. Перелийте в чашки або маленькі скляні банки з металевою кришкою, що нагвинчуються, і поставте їх закритими на решітку. Протягом 5 хвилин розігрійте до 50°C. Потім готуйте, як вказано в рецепті.

Підйом дріжджового тіста

Приготуйте дріжджове тісто як звичайно. Покладіть його в термостійкий посуд і накрийте. Протягом 5 хвилин розігрівайте духовку. Потім вимкніть її та поставте тісто підніматися у вимкнену робочу камеру.

Порядок приготування

Страва	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Термін приготування, хв.
Йогурт	чашки або маленькі скляні банки з металевою кришкою, що нагвинчується, поставити на решітку	1		50°C	6-8 год.
Підйом дріжджового тіста	Термостійкий посуд	Поставити на дно духовки		Нагріти духовку до 50°C, потім вимкнути і поставити туди дріжджове тісто	5 хв, потім 20-30 хв.



Розморожування

Вийміть заморожені продукти з упаковки, перекладіть у відповідний посуд і поставте на решітку.

Дотримуйтеся інструкцій виготівника на упаковці.

Час розморожування залежить від вигляду і кількості продукту.

Птицю кладіть на тарілку грудкою вниз.

Заморожені продукти	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C
Делікатні заморожені продукти напр., торти зі збитими вершками, торти з масляним кремом, тістечка з шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти й тому подібне	Решітка	1		Регулятор температури залишається вимкненим
Інші продукти глибокого заморожування Курчата, ковбаски та м'ясо, хліб і булочки, пиріжки та інша випічка	Решітка	1		50°C

Вказівка До 60°C лампочка в духовці не горить. При цьому можливе оптимально точне регулювання.

Підсушування

Виберіть незіпсовані фрукти або овочі та ретельно вимийте.

Добре витріть або обсушіть їх.

Універсальне деко встановіть на рівні 3, решітку - на рівні 1.

Викладіть універсальне деко і решітку папером для випічки або пергаментним папером.

Дуже соковиті фрукти або овочі потрібно кілька разів перевернути. Після підсушування готові фрукти або овочі негайно зніміть з паперу.

Заморожені продукти	Рівень	Вид нагрівання	Температура в °С,	Час приготування, хв.
Яблука кружечками, 600 г	1+3		80	прибл. 5
Груші ломтиками, 800 г	1+3		80	прибл. 8
Сливи, 1,5 кг	1+3		80	прибл. 8-10
Зелень, 200 г, помита	1+3		80	прибл. 1,5

Консервування

Підготовка

Банки та гумові кільця мають бути чистими та без пошкоджень. Банки мають бути по можливості однакового об'єму. Значення, наведені в таблицях, дійсні для круглих літрових банок.

Увага! Не використовуйте дуже великі або високі банки, інакше кришки можуть лопнути.


Використовуйте тільки незіпсовані фрукти та овочі. Ретельно їх вимийте.

Наповніть банки фруктами або овочами. Витріть після цього краї банок. Вони мають бути чистими. На кожен банку покладіть вологе гумове кільце та кришку. Закрийте банки за допомогою скоб.

Не ставте більше шести банок в робочу камеру.

Значення часу, вказані в таблиці, є орієнтовними. На них може впливати температура в приміщенні, кількість банок, маса та тепло їх вмісту. Перш ніж зменшити температуру або вимкнути прилад, переконайтеся в тому, що у воді утворюються бульбашки.

Встановлення

1. Встановіть універсальне деко на рівень 2. Банки встановіть так, щоб вони не торкалися одна одної.
2. Налийте 1/2 літри гарячої води (прибл. 80 °С) в універсальне деко.
3. Закрийте дверцята духовки.
4. Встановіть перемикач вибору функцій на «Нижній жар» .
5. Встановіть регулятор температури на 170-180 °С.

Консервування фруктів

Через 40-50 хвилин після того, як на поверхні рідини в банках стануть достатньо часто з'являтися бульбашки, вимкніть духовку.

Через 25-35 хвилин після вимкнення духовки, обов'язково вийміть з неї банки. При тривалішому охолодженні банок в духовці в них можуть потрапити мікроби, що призведе до закислення законсервованих фруктів. Вимкніть перемикач вибору функцій.

Фрукти в літрових банках	Після появи бульбашок	Додаткове прогрівання
Яблука, смородина, полуниці	Вимкнути	прибл. 25 хвилин
Вишні, абрикоси, персики, агрус	Вимкнути	прибл. 30 хвилин
Яблучне пюре, груші, сливи	Вимкнути	прибл. 35 хвилин

Консервування овочів

Як тільки в банках почнуть підніматися бульбашки, налаштуйте температуру на 120-140°C. Час вимкнення регулятора температури подивіться в таблиці. Залиште овочі в духовці ще на 35-70 хвилин. Потім вимкніть духовку та використовуйте залишкове тепло.

Овочі в холодній заливці, в літрових банках	Після появи бульбашок	Додаткове прогрівання
Огірки	-	прибл. 35 хвилин
Буряк	прибл. 35 хвилин	прибл. 30 хвилин
Брюсельська капуста	прибл. 45 хвилин	прибл. 30 хвилин
Квасоля, кольрабі, червонокочанна капуста	прибл. 60 хвилин	прибл. 30 хвилин
Горошок	прибл. 70 хвилин	прибл. 30 хвилин

Виймання банок

Не ставте гарячі банки на холодну або вологу підставку, бо вони можуть лопнути.

Акриламід у продуктах харчування

Які страви

містять багато акриламід у?

Акриламід утворюється в першу чергу в продуктах із зернових і картоплі, наприклад у картопляних чіпсах, картоплі фрі, тостах, булочках, хлібі, випічці (кекси, печиво).

	Рекомендації щодо приготування їжі з низьким вмістом акриламід у
Загальні відомості	Час приготування повинен бути по можливості коротким. Страви повинні мати золотистий колір, а не темний. Чим більший розмір страви, що готується, тим менше утворюється акриламід у в процесі приготування.
Випікання	У режимі «Верхній/нижній жар» при макс. 200°C, у режимі «3D-гаряче повітря» або «Гаряче повітря» при макс. 180 °C.
Дрібне печиво	У режимі «Верхній/нижній жар» при макс. 190 °C, у режимі «3D-гаряче повітря» або «Гаряче повітря» при макс. 170 °C. Яйце або яєчний жовток зменшують утворення акриламід у.
Картопля фрі в духовці	Розподіліть картоплю на деці рівномірно, в один шар. Випікайте на деці щонайменше 400 г, щоб картопля не висохла.

Контрольні страви

Ці таблиці були складені для різних контролюючих органів, щоб полегшити процедуру перевірки та тестування різних духовок.

Складено відповідно до EN / IEC 60350.


При випіканні на 2 рівнях завжди ставте універсальне деко над звичайним деком.
















При випіканні на 3 рівнях завжди ставте універсальне деко в центрі.

Фігурне печиво: на одночасно встановлених деках не обов'язково буде готове в один і той же час.

Закритий яблучний пиріг на 2 рівнях:
Темні розкладні форми ставте одна над одною.

Закритий яблучний пиріг на 1 рівні:
Ставте темні розкладні форми в шаховому порядку.

Розкладні форми з білої жерсті: При випіканні в режимі верхнього та нижнього жару  ставте форми на рівень 1. Встановлюйте розкладні форми на універсальне деко замість решітки.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Термін приготування, хв.
Фігурне печиво	Деко	3		160-180	20-30
	Деко	3		160-180	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		150-170	30-40
	Універсальне деко + 2 дека	1+3+5		140-160	40-50
Маленькі кекси, попереднє розігрівання	Деко	3		160-180	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		140-160	25-35
	Універсальне деко + 2 дека	1+3+5		140-160	30-40
Маленькі кекси	Деко	3		150-170	20-30
Бісквіт на воді, попереднє розігрівання	Розкладна форма на решітці	2		160-180	30-40
Бісквіт на воді	Розкладна форма на решітці	2		150-170	30-40
Пиріг з дріжджового тіста	Універсальне деко	3		160-180	40-50
	Універсальне деко	3		160-180	40-50
	Універсальне деко + деко	3+1		140-160	50-60
Закритий яблучний пиріг	Решітка + 2 розкладні форми Ø 20 см	1		200-220	70-80
	2 решітки + 2 розкладні форми Ø 20 см	1+3		180-200	70-80

Приготування на грилі

При встановленні страви прямо на решітку, додатково поставте універсальне деко на рівень 1. Рідина стікатиме в нього, і духовка залишиться чистою.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Режим гриля	Термін приготування, хв.
Рум'яні тости, попереднє розігрівання 10 хв.	Решітка	5		3	0,5-2
Біфбургер, 12 шт.*, без попереднього розігрівання	Решітка + універсальне деко	4+1		3	25-30
* Через 2/3 часу перевернути.					