



SIEMENS

Вбудована духовна шафа

HB56BD.61J

siemens-home.com/welcome

uk Інструкція з використання

Register
your
product
online

Зміст

Важливі настанови з безпеки	4	Автоматичні програми	21
Причини несправностей	5	Посуд	21
Ваша нова духова шафа	6	Підготування страви	21
Панель управління	6	Програми	21
Клавіші	6	Вибір та регулювання програми	24
Перемикач	6	Поради щодо автоматичних програм	24
Дисплей	6	Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії	25
Температурний контроль	7	Пироги та печиво	25
Робоча камера	7	Поради щодо випікання	27
Ваше приладдя	7	М'ясо, птиця, риба	28
Встановлення приладдя	7	Поради для готування у режимі смаження та гриля	30
Спеціальне приладдя	7	Томління/слабке нагрівання	31
Номери артикулів для замовлення через сервісну службу	8	Поради щодо томління/слабкого нагрівання	31
Перед першим застосуванням	9	Запіканки, гратіни, тости	32
Встановлення поточного часу	9	Напівфабрикати	32
Розігрівання робочої камери	9	Спеціальні страви	33
Очищення приладдя	9	Розморожування	33
Вмикання/вимкнення духової шафи	9	Підсушування	33
Вмикання	9	Консервування	33
Вимкнення	9	Акриламід у продуктах	34
Регулювання режимів роботи духової шафи	10	Тестові страви	35
Види нагрівання	10	Випікання	35
Регулювання виду нагрівання та температури	10	Готування в режимі "Гриль"	35
Установлення швидкого нагрівання	11		
Установки таймера	12		
Встановлення установок таймера — короткий огляд	12		
Установлення таймера	12		
Установлення тривалості	12		
Перенесення часу закінчення роботи	13		
Встановлення поточного часу	13		
Пам'ять	13		
Збереження у пам'яті установок	13		
Використання занесених у пам'ять параметрів	13		
Програма "Шабат"	14		
Початок програми "Шабат"	14		
Функція "Захист від дітей"	14		
Основні установки	14		
Зміна основних установок	15		
Автоматичне вимкнення	15		
Система очищення	16		
Перед очищенням	16		
Встановлення ступеня очищення	16		
Після очищення	16		
Догляд та очищення	16		
Очищувальні засоби	16		
Демонтаж висувного візка	17		
Вбудовування та демонтаж скла дверцят	17		
Що робити у випадку несправності?	18		
Таблиця несправностей	18		
Заміна лампи підсвічування духової шафи	19		
Заміна лівої лампи підсвічування духової шафи	19		
Скляний захисний ковпак	19		
Сервісна служба	19		
Е-номер та FD-номер	19		
Використання енергії та захист довкілля	20		
Вид нагрівання "Гаряче повітря еко"	20		
Заощадження енергії	21		
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	21		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-home.com и на сайте интернет-магазина www.siemens-eshop.com

Важливі настанови з безпеки

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати прилад безпечно та правильно. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації для подальшого користування або передачі їх іншому користувачеві.

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

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекеру має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері. *Див. опис приладдя* в посібнику користувача.

Небезпека пожежі!

- Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися. Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру. Забороняється відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим. Якщо прилад несправний, вимкніть його, витягніть мережевий штекер з розетки або

вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

- Коли Ви відчиняєте дверцята, утворюється протяг. Папір може доторкнутись до нагрівальних елементів та спалахнути. При попередньому розігріві ніколи не кладіть папір для випікання на приладдя незакріпленим. Завжди ставте на папір посуд або форму для випікання. Укладайте папір для випікання лише на тій площі, де це потрібно. Він не повинен видаватись за межі приладдя.

Небезпека опіків!

- Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
- Приладдя або посуд сильно нагрівається. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Алкогольні пари можуть спалахнути в гарячій робочій камері. Забороняється готувати страви із великою кількістю рідини, яка містить високий відсоток алкоголю. Застосовуйте лише малі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю. Обережно відчиняйте дверцята приладу.

Небезпека опіку!

- Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.
- Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. Обережно відчиняйте дверцята приладу. Не підпускайте дітей до приладу.
- З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру.

Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребки для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.

Небезпека ураження електричним струмом!

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочишувачі.
- Під час заміни лампочки робочої камери контакти патрону залишаються під електричною напругою. Перед заміною витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному ящику.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Небезпека опіків!

Під час очищення прилад дуже сильно нагрівається. Не доторкайтесь до дверцят. Дайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

Причини несправностей

Увага!

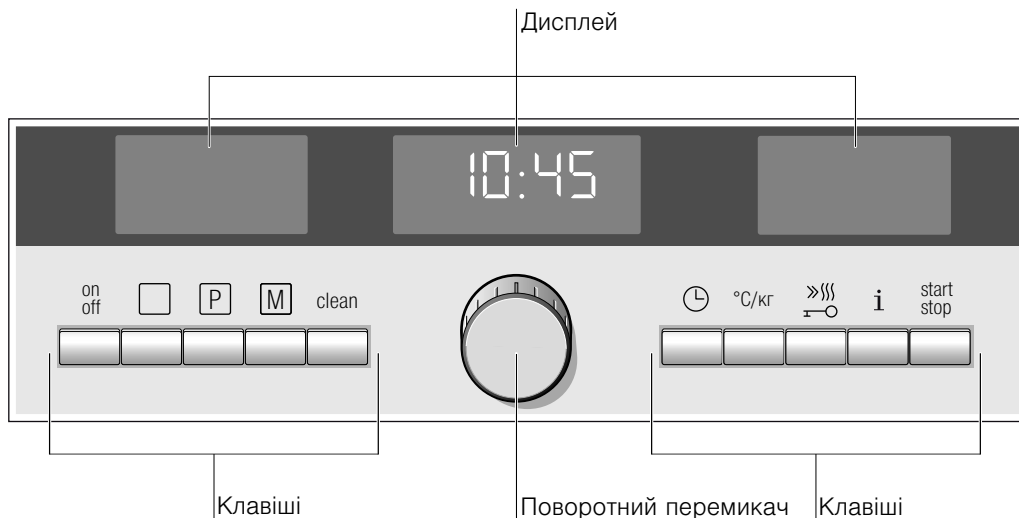
- Приладдя, плівка та папір для випікання або посуд на нижній поверхні робочої камери: Забороняється розташовувати будь-яке приладдя на нижній поверхні робочої камери. Не вистилайте нижню стінку робочої камери плівкою будь-якого типу або папером для випікання. Не ставте посуд на нижню поверхню робочої камери, якщо встановлена температура вище 50 °C. При цьому акумулюється тепло. Це призводить до того, що час смаження та випікання порушується, а емаль пошкоджується.
- Вода в гарячій робочій камері: За жодних обставин не лейте воду в гарячу робочу камеру. Утворюється водяна пара. Зміна температури може пошкодити емаль.
- Вологі продукти: Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері. Від цього пошкоджується емаль.
- Фруктовий сік: Якщо Ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів. Сік від фруктів, що капатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити. По можливості, користуйтеся для цього більш глибоким універсальним деком.
- Охолодження з відкритими дверцятами приладу: Залишайте робочу камеру охолоджуватись лише у закритому стані. Навіть якщо дверцята приладу відкриті тільки трохи, це може з часом пошкодити фронтальні панелі, які знаходяться поруч.
- Сильно забруднений ущільнювач дверцят: якщо ущільнювач дверцят дуже забруднений, дверцята приладу перестають зачинятись належним чином. З часом це може призвести до ушкодження поверхні меблів, що прилягають до приладу. Слідкуйте за чистотою ущільнювача дверцят.
- Використання дверцят приладу в якості сидіння чи полицки: не сідайте та не ставте нічого на дверцята приладу. Не ставте на дверцята посуд або приладдя.
- Установка приладдя: у залежності від типу приладу приладдя може дряпати скло дверцят під час їх зачинення. Завжди встановлюйте приладдя в робочу камеру до упору.
- Транспортування приладу: Забороняється переносити або піднімати прилад за ручку дверцят. Ручка не розрахована на вагу приладу та може зламатись.

Ваша нова духова шафа

Тут Ви зможете ознайомитися зі своєю духовою шафою. Ми пояснимо Вам роботу панелі управління та її елементів. Тут Ви знайдете інформацію щодо робочої камери та приладдя.

Панель управління

Тут наводиться огляд панелі управління. Залежно від типу приладу можливі деякі відмінності.



Клавiші

Символ	Функція клавiші
on off	Вмикання/вимкнення духової шафи
	Вибір виду нагрівання
P	Вибір автоматичних програм
M	тривале натискання = вибір режиму пам'яті коротке натискання = запуск параметрів з пам'яті
clean	Вибір системи очищення
	Відкривання або закривання меню «Установки таймера»
°C/kg	Вибір температури або ваги
	коротке натискання = швидке нагрівання тривале натискання = функція "Захист від дітей"
i	коротке натискання = запит температури тривале натискання = відкривання або закривання меню «Основні установки»
start stop	коротке натискання = старт/призупинення роботи тривале натискання = переривання роботи

Перемикач

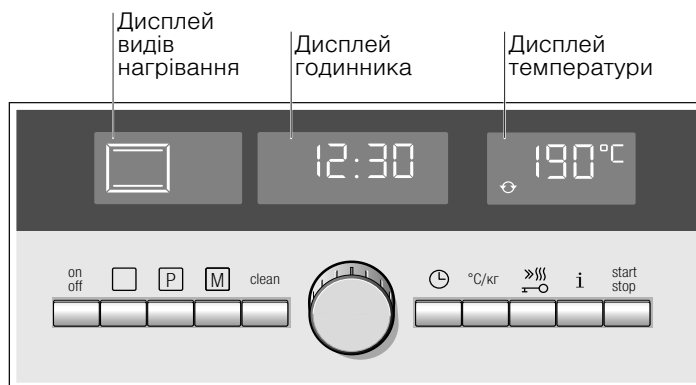
За допомогою перемикача Ви можете змінити всі рекомендовані та встановлені параметри. Символ перегортання на дисплеї вказує на те, який параметр можна змінити.

Перемикач можна закрити. Для його відкриття та закриття натисніть на нього.

Дисплей

На дисплеї з'являються рекомендовані параметри, які, якщо потрібно, можна змінити за допомогою перемикача.

Дисплей розподілений на три зони.



- Дисплей виду нагрівання
Відображається обраний вид нагрівання або режим роботи.
- Дисплей годинника
Відображаються поточний час, таймер, тривалість, час закінчення роботи та вага для автоматичних програм.
- Дисплей температури
Відображаються температура, режими гриля або очищення та номер програми.

Символ обертання

Символ вказує на параметр, який Ви можете змінити за допомогою перемикача.

Температурний контроль

Риски контролю температури вказують фазу нагрівання та рівень залишкового тепла в робочій камері.

Контроль нагрівання

Контроль нагрівання - це індикація збільшення температури у робочій камері. Якщо заповнені всі риски, це означає, що духову шафу нагрілася до оптимальної температури для встановлення страви.



За режимів гриль та очищення риски не відображаються.

Під час нагрівання можна запитати поточну температуру нагрівання, натиснувши клавішу **i**. Через термічні властивості відображена температура може трохи відрізнятися від поточної температури у робочій камері.

Ваше приладдя

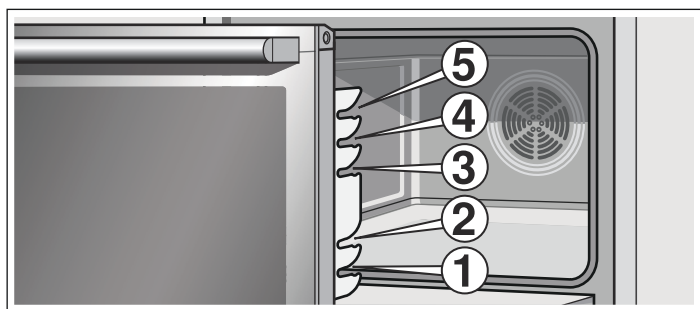
Ваше приладдя, що постачається в комплекті, підходить для багатьох страв. Завжди звертайте увагу на те, щоб приладдя було правильно і повністю встановлене в робочу камеру.

Існує вибір спеціального приладдя, щоб більшість страв удавалася Вам ще краще, а експлуатація Вашої духової шафи була ще приємнішою.

Встановлення приладдя

Приладдя можна розміщувати в робочій камері за допомогою висувного візка на 5 різних рівнях.

Ваш висувний візок устаткований функцією м'якого входження. Під час закривання Вам потрібно лише легко підштовхнути висувний візок, і він сам плавно входить у духову шафу.



Вказівки

- Якщо приладдя стає гарячим, воно може деформуватись. При охолодженні деформування зникає. Це не впливає на їх функціональність.
- Якщо висувний візок більше не закривається повністю, можливо він високо піднятий за ручку. Щоб усунути цю

Залишкове тепло

Після вимкнення температурний контроль показує рівень залишкового тепла в робочій камері. Якщо заповнені всі риски, то температура в робочій камері становить близько 300 °C. Якщо температура впала до близько 60 °C, то індикація гасне.

Робоча камера

У робочій камері знаходиться лампа підсвічування духової шафи. Вентилятор захищає духову шафу від перегрівання.

Лампа підсвічування духової шафи

Під час роботи лампа підсвічування духової шафи освітлює робочу камеру. Якщо духову шафу працює на температурі менше 60 °C, лампа виключається. Таким чином уможливується оптимальне регулювання.

Якщо відкрити дверцята духової шафи, лампа виключається.

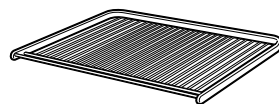
Вентилятор

Охолоджувальний вентилятор включається або виключається у випадку необхідності. Тепле повітря виходить через дверцята. Увага! Не закривайте вентиляційні отвори, інакше духову шафу перегріється.

Щоб робоча камера швидше охолола, вентилятор продовжує працювати деякий час після того, як духову шафу виключили.

несправність, сильно натисніть на висувний візок. Відкрийте і знову закрийте, тоді несправність буде усунено.

Приладдя Ви можете придбати у сервісній службі, професійній мережі або через інтернет. Назвіть, будь ласка, номер HZ.



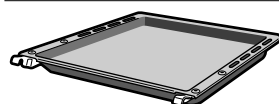
Решітка

Для посуду, кухонних форм, печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.



Емальоване деко для випікання

Для пирогів та тістечок.



Універсальне деко

Для соковитих пирогів, випічки, страв із продуктів глибокого замороження та великої печені. Його також можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці.

Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя Ви можете придбати в сервісній службі чи спеціалізованих магазинах. Широку програму приладдя до Вашої духової шафи Ви знайдете у наших проспектах або в Інтернеті. Наявність спеціального приладдя, а також можливість замовлення онлайн залежить від країни. Будь ласка, подивіться інформацію у документах, які Ви отримали під час купівлі приладу.

Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. Під час купівлі просимо завжди повідомляти точну позначку (E-Nr.) Вашого приладу.

Спеціальне приладдя	HZ номер	Застосування
Решітка	HZ344002	Для посуду, кухонних форм, печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.
Емальоване деко для випікання	HZ341002	Для пирогів та тістечок.

Спеціальне приладдя	HZ номер	Застосування
Універсальне деко	HZ342002	Для соковитих пирогів, випічки, страв із продуктів глибокого замороження та великої печені. Його також можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці.
Вставна решітка	HZ324000	Для смаження. Завжди встановлюйте решітку в універсальне деко, щоб на нього стікав жир або м'ясний сік.
Деко для випікання з можливістю висування вбік	HZ341672	Для пирогів та тістечок. Випікання на 2 рівнях: встановіть опору на рівень 1, Випікання на 3 рівнях: встановіть опору на рівень 3. Деко для випікання можна витягнути як ліворуч, так і праворуч. Покладіть деко для випікання на опору скошеною крайкою до висувного візка.
Деко для гриля	HZ325000	Для гриля замість смаження на решітці або для захисту духової шафи від бризок. Встановлюйте деко для гриля лише в універсальне деко. Гриль на деці для гриля: використовувати лише на рівні встановлення 1, 2 та 3. Деко для гриля для захисту духової шафи від бризок: встановіть під решітку універсальне деко із грилем.
Форма для піци	HZ317000	ідеальне деко для приготування піци, продуктів глибокого замороження та великих круглих пирогів. Форму для піци Ви можете використовувати замість універсального дека. Встановіть деко на решітку та подивіться у таблиці, які параметри слід встановити.
Камінь для випікання	HZ327000	Камінь для випікання дуже зручно використовувати для випікання хліба, булочок та піци із хрусткою скоринкою. Камінь слід завжди розігрівати до рекомендованої температури.
Емальоване деко для випікання з антипригарним покриттям	HZ341012	Пироги та печиво легше знімаються з дека для випікання.
Універсальне деко для випікання з антипригарним покриттям	HZ342012	Пиріг із соковитою начинкою, випічка, страви із продуктів глибокого замороження та велика печеня легше знімаються з універсального дека.
Професійне деко з вставною решіткою	HZ343002	Дуже добре для приготування страв великого обсягу.
Кришка для професійного дека	HZ333001	Із кришкою професійне деко перетворюється на професійну жаровню.
Скляна жаровня	HZ915001	Скляна жаровня призначена для тушкування та приготування у духовій шафі запіканок. Дуже добре працює із автоматикою смаження.
Самоочишувальні бокові стінки		
Прилади з лампою підсвічування духової шафи	HZ349020	Для того щоб робоча камера під час експлуатації могла очищуватися самостійно, Ви можете устаткувати бокові стінки.
Самоочишувальна верхня панель та бокові стінки		
Прилади з однією лампою підсвічування духової шафи та нагрівальним елементом гриля, що закривається	HZ329024	Для того щоб робоча камера під час експлуатації могла очищуватися самостійно, Ви можете устаткувати кришку та бокові стінки.
Прилади з двома лампами підсвічування духової шафи та нагрівальним елементом гриля, що закривається	HZ329025	Для того щоб робоча камера під час експлуатації могла очищуватися самостійно, Ви можете устаткувати кришку та бокові стінки.
Зволожуючий фільтр	HZ329000	Його можна установити додатково. Зволожуючий фільтр відфільтровує частки жиру у повітрі та послаблює запахи. Лише для приладів із другою цифрою номеру виробу (E-Nr.) 6, 7 або 8 (напр., HE36BD560)
Система для приготування на парі	HZ24D400	Для дбайливого приготування овочів та риби.

Номери артикулів для замовлення через сервісну службу

Для очищення Ваших побутових приладів Ви можете замовити відповідні засоби для догляду та чищення у сервісній службі,

Серветки для догляду для сталевих поверхні	Номер артикула 311134	Знижує акумулюванню бруду. Спеціальна олія оптимально захищає сталеві поверхні приладів.
Гель для очищення духовок та гриля	Номер артикула 463582	Для очищення робочої камери. Гель без запаху.

професійній мережі або через інтернет. При замовленні назвіть відповідний номер артикула.

Рушник з мікрОВОлокна із вічковою структурою	Номер артикула 460770	Для очищення ніжних поверхонь, таких, як скло, склокераміка, високоякісна сталь або алюміній. Рушник з мікрОВОлокна добре витирає водянистий та жирний бруд.
Фіксатор дверцят	Номер артикула 612594	Для того, щоб діти не могли випадково відкрити духову шафу. Залежно від дверцят приладу фіксатор прикріплюється по-різному. Уважно ознайомтеся із вкладишем, який додається до фіксатора дверцят.

Перед першим застосуванням

У цьому розділі Ви дізнаєтеся про те, що необхідно зробити перед першим готуванням.

- Встановіть поточний час.
- Нагрійте робочу камеру
- Почистьте приладдя
- Прочитайте настанови з безпеки, наведені на початку інструкції з експлуатації. Вони надзвичайно важливі.

Встановлення поточного часу

Після того як Ви підключили свій новий прилад, на дисплеї з'явиться 0:00. Встановіть поточний час.

1. Натисніть клавішу .

На дисплеї годинника ліворуч від символу поточного часу відображається стрілка ►⌚. Буде запропоновано 12:00.

2. Встановіть перемикачем поточний час.

3. Натисніть клавішу .

Поточний час відображається на дисплеї.

Вказівка: Про те, як змінювати поточний час, Ви можете дізнатись з розділу "Установки таймера".

Розігрівання робочої камери

Для того щоб позбавитись запаху нового приладу, спочатку прогрійте пусту, закриту робочу камеру. Встановіть вид нагрівання  Верхнє/нижнє нагрівання та 240 °C.

Прослідкуйте, щоб у робочій камері не залишилося решток упаковки, наприклад, кульок стріпору.

1. Натисніть клавішу .

Символ  на дисплеї з'являється як пропозиція виду нагрівання "3D-Гаряче повітря" та 160 °C.

Символ  знаходиться праворуч від виду нагрівання.

2. За допомогою перемикача змініть вид нагрівання на "Верхнє/нижнє нагрівання".

3. Натисніть клавішу .

Символ  змінюється на індикатор температури.

4. Змініть перемикачем температуру на 240 °C.

5. Коротко натисніть клавішу .

Розпочинається робота режиму. Загоряється клавіша .

6. Через 60 хвилин вимкніть духову шафу за допомогою клавіші .

Риски контролю температури вказують на рівень залишкового тепла в робочій камері.

Очищення приладдя

Перед першим використанням приладдя його потрібно ретельно очистити за допомогою гарячого лужного розчину та м'якої ганчірки для миття посуду.

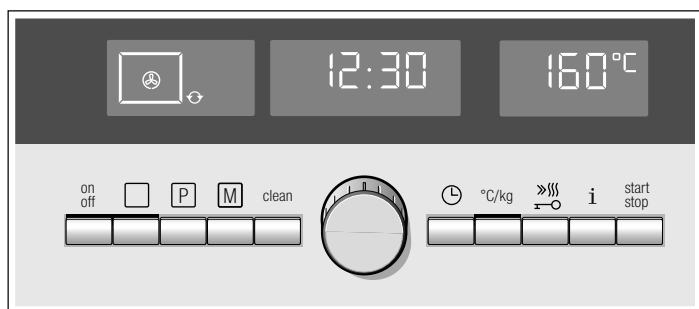
Вмикання/вимкнення духової шафи

Духова шафа вмикається та вимикається за допомогою клавіші .

Вмикання

Натисніть клавішу .

Символ  на дисплеї з'являється як пропозиція виду нагрівання "3D-Гаряче повітря" та 160 °C.



Ви можете запустити установку одразу ж або

- обрати інший вид нагрівання та температуру,
- клавішею  обрати програму
- клавішею  обрати уведені у пам'ять параметри
- клавішею **clean** обрати систему очищення.

Як робити установки, Ви можете прочитати в окремих розділах.

Вимкнення

Натисніть клавішу . Духова шафа вимикається.

Регулювання режимів роботи духової шафи

У цьому розділі Ви дізнаєтеся,

- які види нагрівання є у Вашому приладі;
- як обрати вид нагрівання та температуру
- та як регулювати режим швидкого нагрівання.

Види нагрівання

Ваша духовка має багато видів нагрівання. Ви можете обрати для кожної страви оптимальний режим готування.

Види нагрівання та діапазон температур	Застосування
3D-Гаряче повітря 30-275 °C	Для пирогів та тістечок на рівнях від одного до трьох. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевого нагрівача в задній стінці.
Гаряче повітря еко* 30-275 °C	Для готування пирогів та випічки, запіканок, продуктів глибокого замороження та напівфабрикатів, м'яса та риби - на одному рівні без попереднього розігрівання. Вентилятор розподіляє по робочій камері енергетично оптимізоване тепло кільцевих нагрівальних елементів.
Верхнє/нижнє нагрівання 30-300 °C	Випікання пирогів, запіканок та пісної печені, наприклад, яловичини чи дичини, на одному рівні. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
Hydro-запікання 30-300 °C	Для випікання виробів із дріжджового тіста, наприклад, хліба, булочок або плетеників із дріжджового тіста, а також із заварного тіста, наприклад, заварних тістечок, або бісквітів. Жар надходить рівномірно зверху та знизу. Вологість від харчових продуктів лишається у вигляді водяної пари в робочій камері.
Піца 30-275 °C	Швидке готування заморожених продуктів без попереднього розігрівання, наприклад, піци, картоплі фрі чи штруделя. Жар надходить знизу та від кільцевих нагрівальних елементів на задній стінці.
Нижнє нагрівання 30-300 °C	Для підрум'янювання або підсмажування та для консервування. Надходження жару знизу.
Гриль з конвекцією 30-300 °C	Запікання м'яса, птиці та цілої риби. Нагрівальні елементи гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор забезпечує циркулювання гарячого повітря навколо страви.
Гриль, велика площа нагрівання Режими гриля 1, 2 або 3	Для гриля із стейків, ковбасок, тостів та порційної риби. Нагрівання цілої поверхні під нагрівальними елементами гриля.

* Вид нагрівання, на основі якого визначається клас ефективності споживання електроенергії згідно з EN50304.

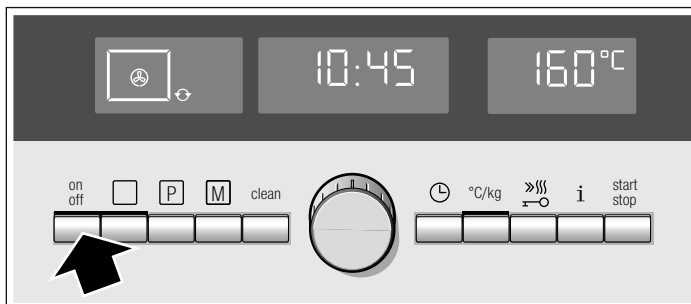
Види нагрівання та діапазон температур	Застосування
Гриль, мала площа нагрівання Режими гриля 1, 2 або 3	Для гриля із стейків, ковбасок, тостів та шматочків риби невеликими порціями. Нагрівається лише середня частина нагрівальних елементів гриля.
Розморожування 30-60 °C	Розморожування, наприклад, м'яса, птиці, хліба та пирога. Вентилятор забезпечує циркуляцію теплого повітря навколо страви.
Підтримання страв у теплому стані 60-100 °C	Підтримання приготованих страв у теплому стані.

* Вид нагрівання, на основі якого визначається клас ефективності споживання електроенергії згідно з EN50304.

Регулювання виду нагрівання та температури

Приклад на малюнку: налаштування для Верхнє/нижнє нагрівання, 180 °C.

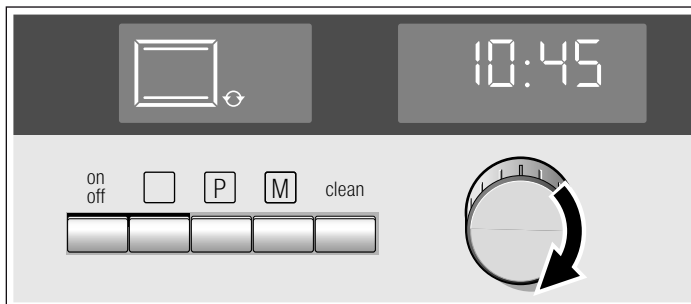
Включіть духову шафу клавішею або натисніть клавішу . Символ на дисплеї з'являється як пропозиція виду нагрівання "3D-Гаряче повітря" та температури 160 °C. На дисплеї з'являється поточний час. Символ поруч із видом нагрівання вказує на те, що за допомогою перемикача можна обрати вид нагрівання.



Ви можете запустити установку, натиснувши на start stop.

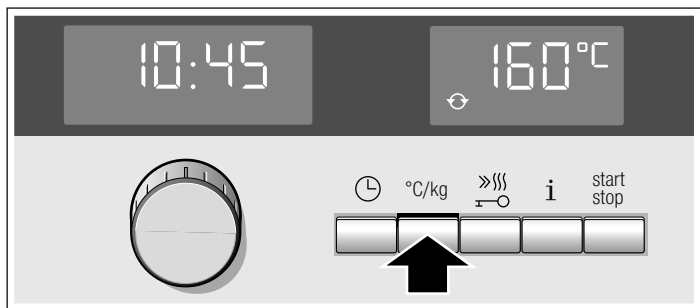
Якщо Ви бажаєте встановити іншу температуру та вид нагрівання, дійте так:

1. Встановіть перемикачем бажаний вид нагрівання.

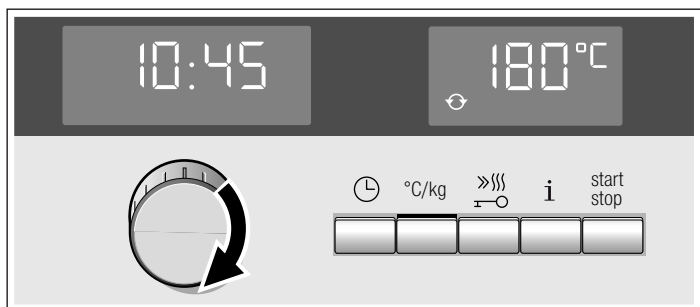


2. Натисніть клавішу °C/kg.

Символ  переходить до температури.



3. Змініть перемикачем запропоновану температуру.



4. Натисніть клавішу .

Розпочинається робота режиму.



5. Коли страва готова, вимкніть духову шафу, натиснувши клавішу .

Зміна температури або режиму гриля

Це можна зробити у будь-який момент. Температуру або режим гриля Ви можете змінити за допомогою перемикача.

Запит поточної температури

Коротко натисніть клавішу . Поточна температура робочої камери на декілька секунд відображається на дисплеї.

Відкриті дверцята духової шафи

Режим роботи переривається. Клавіша  мерехтить. Після того як закриються дверцята, робота продовжиться.

Встановлення паузи

Коротко натисніть клавішу . Духова шафа перемикається на паузу. Клавіша  мерехтить. Для переривання паузи знову натисніть на . Загоряється клавіша . Робота продовжується.

Переривання роботи

Натисніть та утримуйте клавішу  , поки не з'явиться символ  3D-Гаряче повітря та 160 °C. Ви можете заново ввести параметри.

Установлення тривалості

Див. розділ "Установки таймера", "Встановлення тривалості".

Перенесення часу закінчення роботи

Див. розділ "Установки таймера", "Перенесення часу закінчення роботи".

Установлення швидкого нагрівання

Швидке нагрівання включається не у всіх видах нагрівання.

Рекомендовані види нагрівання

-  3D-Гаряче повітря
-  Верхнє/нижнє нагрівання
-  Hydro-запікання
-  Піца

Короткий акустичний сигнал вказує на те, що обраний вид нагрівання не передбачає швидкого нагрівання.

Оптимальні температури

Швидке нагрівання не вмикається, якщо встановлена температура нижче 100 °C. Якщо температура у робочій камері лише незначно відрізняється від встановленої, швидке нагрівання не потрібно. Воно не вмикається.

Установлення швидкого нагрівання

Для включення швидкого нагрівання натисніть клавішу . Поруч із температурою з'являється символ . Починається швидке нагрівання. Включається індикація температурного контролю.

Якщо всі риси заповнені, це означає що функція швидкого нагрівання закінчила свою роботу. Ви почуєте короткий сигнал. Символ  згасає. Поставте страву у робочу камеру.

Вказівки

- Якщо змінити вид нагрівання, швидке нагрівання переривається.
- Встановлена тривалість починає відлік у зворотному напрямку незалежно від швидкого нагрівання одразу ж після старту.
- Під час швидкого нагрівання можна запитати поточну температуру робочої камери, натиснувши клавішу .
- Для того щоб страва готувалася рівномірно, ставте страву у робочу камеру, коли режим швидкого нагрівання вимкнувся.

Переривання швидкого нагрівання

Натисніть клавішу . Символ згасає.

Установки таймера

Меню "Установки таймера" можна відкрити за допомогою клавіші . Можливо встановити наступні функції:

Коли духова шафа вимкнена:

■  = встановлення таймера

■  = встановлення часу

Коли духова шафа увімкнена:

■  = встановлення таймера

■  = встановлення тривалості

■  = перенесення часу закінчення роботи

Встановлення установок таймера — короткий огляд

1. Натискайте клавішу  до тих пір, поки стрілка не пересунеться до бажаного символу, напр., "Встановлення тривалості" = .
2. За допомогою перемикача встановіть бажаний параметр.
3. Натискайте клавішу  до тих пір, поки на індикаторі годинника не згасне символ .

Як включати окремі функції, ми детально пояснимо Вам наприкінці.

Короткий акустичний сигнал

Коли немає змоги змінити або встановити параметр, лунає короткий акустичний сигнал.

Установлення таймера

Таймер працює незалежно від роботи духової шафи. Ви можете використовувати його як кухонний таймер та налаштовувати його у будь-який час.

1. Натисніть клавішу .
Відкривається меню "Установки таймера". Стрілка  стоїть ліворуч від символу  таймера. Символ перегортання  над подвійною крапкою вказує на те, що час можна встановити перемикачем.

2. Установіть тривалість роботи таймера за допомогою перемикача.

3. Натискайте клавішу  до тих пір, поки на індикаторі годинника не згасне символ .

Час починає відлік у зворотному напрямку, і це відображається на дисплеї.

Після того, як час вийшов

Лунає сигнал. Час роботи таймера стоїть на **0:00**. Натисніть клавішу . Індикатор згасає.

Переривання часу таймера

Відкрийте меню клавішею . Оберніть час таймера назад на **0:00**. Натискайте клавішу  до тих пір, поки на індикаторі годинника не згасне символ .

Зміна часу таймера

За допомогою клавіші  відкрийте меню і за допомогою перемикача змініть час. Натискайте клавішу  до тих пір, поки на індикаторі годинника не згасне символ . Меню закривається. Розпочнеться відлік часу.

Установлення тривалості

Якщо для Вашої страви Ви встановлюєте тривалість (час готування), то робота приладу автоматично перерветься після закінчення вказаного Вами часу. Духова шафа перестане нагріватися.

Передумова: вид нагрівання та температура встановлені.

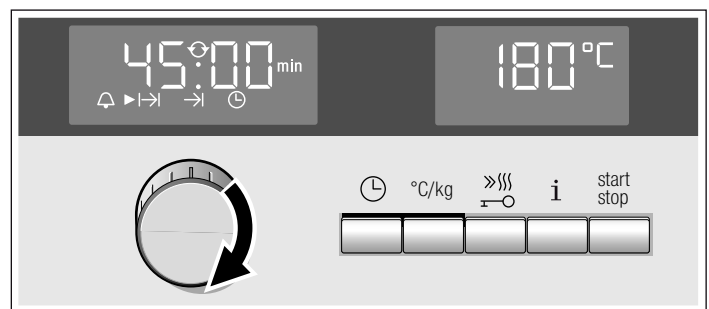
Приклад на малюнку: установка для  Верхнього/нижнього нагрівання, 180 °C, тривалість 45 хв.

1. Двічі натисніть клавішу .

Стрілка стоїть перед символом тривалості . Символ перегортання  над подвійною крапкою вказує на те, що можна встановити тривалість перемикачем.



2. За допомогою перемикача налаштуйте тривалість.



3. Натискайте клавішу  до тих пір, поки на індикаторі годинника не згасне символ .

Установка активована.

4. Якщо нагрівання ще не почалося, натисніть клавішу . Тривалість починає відлік у зворотному напрямку, і це відображається на дисплеї.

Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Духова шафа перестане нагріватися. На індикаторі годинника стоїть **0:00**. Ви можете вимкнути сигнал за допомогою клавіші .

Переривання часу

Клавішею  виберіть тривалість . За допомогою перемикача встановіть тривалість на **0:00**. Натискайте клавішу  до тих пір, поки на індикаторі годинника не згасне символ .

Зміна тривалості

Клавішею  виберіть тривалість . За допомогою перемикача змініть тривалість. Натискайте клавішу  до тих пір, поки на індикаторі годинника не згасне символ . Змінена тривалість починає відлік у зворотному обігу і це відображається на дисплеї.

Запит поточного, кінцевого часу та тривалості

За допомогою клавіші годинника  Ви можете подивитися всі функції.

Перенесення часу закінчення роботи

Перенесення часу закінчення програми можливо у

- всіх видах нагрівання
- багатьох програмах
- та у режимі самоочищення

Приклад. О 9.30 Ви ставите страву у робочу камеру. Готування триває 45 хв. до 10.15. Але Ви бажаєте, щоб страва була готова до 12.45.

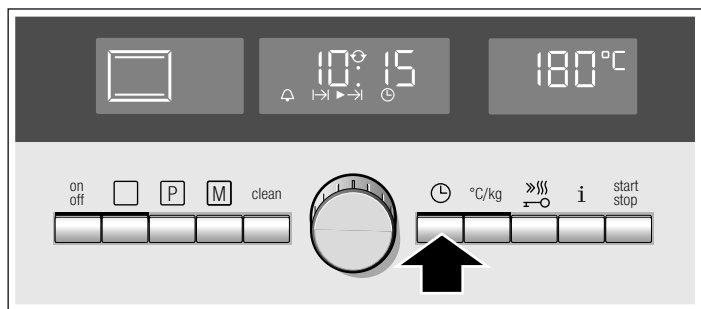
Перенесіть час закінчення роботи з 10.15 на 12.45. Робота починається о 12.00, а закінчується о 12.45.

Будь ласка, не забудьте, що продукти, які легко псуються, не повинні надовго залишатися у робочій камері.

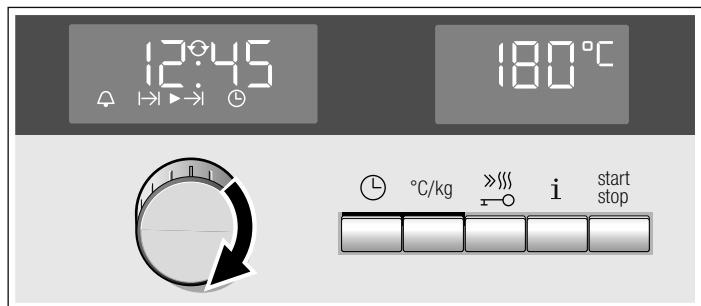
Перенесення часу закінчення програми

Передумова: повинна бути встановлена тривалість. Прилад не повинен працювати.

1. Клавішею  виберіть час закінчення . З'являється кінцевий час. Це час, у який буде готова страва.



2. За допомогою перемикача перенесіть час закінчення роботи програми.



3. Натискайте клавішу  до тих пір, поки на індикаторі годинника не згасне символ .

4. Натисніть клавішу .

Духова шафа переходить в режим очікування. Світиться клавіша . Встановлений час закінчення програми з'являється на індикаторі годинника. Тривалість починає відлік у зворотному напрямку, щойно програма розпочала роботу.

Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Духова шафа перестає нагріватися. На індикаторі годинника стоїть . Ви можете вимкнути сигнал за допомогою клавіші .

Зміна часу закінчення роботи програми

Це можливо, якщо духову шафу знаходиться у режимі очікування. Клавішею  виберіть час закінчення . За допомогою перемикача змініть час закінчення програми. Натискайте клавішу  до тих пір, поки на індикаторі годинника не згасне символ . Встановлюється новий кінцевий час.

Встановлення поточного часу

Встановити або змінити час можна лише тоді, коли духову шафу вимкнена.

Після аварійного відключення електроживлення

Після аварійного вимкнення електричного струму на дисплеї засвічуються  і символ . Встановіть час доби.

1. Натисніть клавішу . Стрілка стоїть перед символом поточного часу .  з'являється на дисплеї годинника.
2. Встановіть перемикачем поточний час.
3. Натисніть клавішу .

Меню закривається. На індикаторі годинника з'являється поточний час.

Зміна часу

Якщо Ви бажаєте змінити час, напр., з літнього на зимовий, двічі натисніть клавішу . Стрілка стоїть перед символом поточного часу . Встановіть параметри, як описано в пп. 2 та 3.

Відключення відображення годинника

Ви можете відключити індикацію часу. Тоді вона буде відображатися, лише коли духову шафу ввімкнута. Для цього ознайомтеся з розділом "Основні установки".

Пам'ять

За допомогою цієї функції Ви можете зберегти установки для певної страви та встановити їх знову, коли це буде потрібно.

Ця функція особливо зручна, якщо є страви, які Ви дуже часто готуєте.

Збереження у пам'яті установок

Режим очищення неможливо занести у пам'ять.

1. Установлення виду нагрівання, температури та, за потребою, тривалості для бажаної страви або встановлення програми. Не стартуйте.
2. Натисніть та утримуйте клавішу , поки не пролунає сигнал та не засвітиться клавіша.

Установки занесені у пам'ять, тепер Ви можете увімкнути їх у потрібну мить.

Збереження інших установок

Зробіть нові установки та занесіть їх в пам'ять. Нові установки знищують старі.

Використання занесених у пам'ять параметрів

Ви можете у будь-який момент скористатися параметрами, які Ви попередньо занесли у пам'ять.

1. Коротко натисніть клавішу . На дисплеї з'являються збережені параметри.
2. Натисніть клавішу . Встановлюються збережені параметри пам'яті.

Зміна установок

Це можна зробити у будь-який момент. Коли Ви звернетесь до установок пам'яті наступного разу, на дисплеї з'являться попередньо збережені параметри.

Програма "Шабат"

При цій установці духова шафа підтримує верхнє/нижнє нагрівання на температурі між 85 °C та 140 °C. Ви можете встановлювати тривалість від 24 до 73 годин.

Протягом цього часу страви у робочій камері залишаються теплими, а Вам не потрібно ані включати, ані виключати прилад.

Початок програми "Шабат"

Передумова: В основних установках активована "Програма "Шабат" так". Див. розділ "Основні установки".

- 1. Натисніть клавішу . На дисплеї пропонується 3D-гаряче повітря, 160 °C.
- 2. Поверніть перемикач ліворуч та оберіть вид нагрівання "Програма "Шабат".
- 3. За допомогою клавіші °C/kg перейдіть до температури та встановіть перемикачем бажану температуру.
- 4. Двічі натисніть клавішу . Стрілка стоїть перед символом тривалості . З'являється пропозиція 27:00 годин.

- 5. Встановіть перемикачем бажану тривалість.
- 6. Натискайте клавішу , поки на дисплеї годинника не згасне символ перегортання .
- 7. Натисніть клавішу . Духова шафа розпочинає роботу на режимі "Програми Шабат".

Час роботи закінчився

Духова шафа перестає нагріватися.

Перенесення часу закінчення роботи

Час закінчення перенести неможливо.

Переривання "Програми Шабат"

Натисніть та утримуйте клавішу , поки не з'явиться індикація "3D-гаряче повітря" , 160 °C. Ви можете заново ввести параметри.

Функція "Захист від дітей"

Функція "Захист від дітей" служить для того, щоб діти не могли випадково включити духову шафу або змінити установки.

Активация функції "Захист від дітей"

Натисніть клавішу та утримуйте її, поки не з'явиться символ . Це триває приблизно 4 секунди.

Більше неможливо змінити параметри. Панель управління заблокована.

Розблокування

Натисніть клавішу , поки не згасне символ . Ви можете заново ввести параметри.

Вказівка: Навіть якщо функція "Захист від дітей" включена, Ви можете вимкнути духову шафу, вимкнути таймер або сигнал, натиснувши клавішу або натиснувши та утримуючи клавішу .

Основні установки

Основні установки Вашого приладу Ви можете змінити за власною потребою.

Вказівка: У таблиці Ви знайдете всі основні установки та описи, як їх можна змінити. На дисплеї відображатимуться лише ті основні установки, які наявні в приладі.

Функція	Основна установка	Можливості
Сигнал після закінчення тривалості	= 2 хвилини	= 10 секунд = 2 хвилини = 5 хвилин
Сигнал підтвердження після натиснення клавіші	= вимкн.	= вимкн. = ввімк.
Яскравість освітлення дисплея	= середня	= нічний режим = середня = денний режим
Індикація часу, коли духова шафа вимкнена	= ввімк.	= вимкн.* * З'являється поточний час, поки на індикаторі світиться залишкове тепло. = ввімк.
Освітлення духової шафи у робочому режимі	= ввімк.	= вимкн. = ввімк.

Функція	Основна установка	Можливості
c 6 Продовження роботи після закриття дверцят духової шафи	1 = автоматичне продовження роботи	0 = відновити роботу, натиснувши start stop 1 = автоматичне продовження роботи
c 7 Додаткове блокування дверцят від доступу дітей:	0 = ні	0 = ні 1 = так
c 8 Тривалість роботи вентилятора	2 = середня	1 = коротка 2 = середня 3 = тривала 4 = дуже тривала
c 9 Самоочищувальна верхня панель та бокові стінки встановлені	1 = так	0 = ні 1 = так
c 10 Встановлені телескопічні механізми	0 = ні	0 = ні 1 = так
c 11 Обнулити всі зміни до основних установок	0 = ні	0 = ні 1 = так
c 12 Програма "Шабат"	0 = ні	0 = ні 1 = так

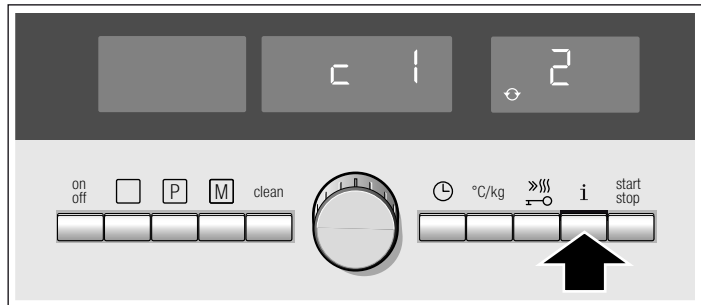
Зміна основних установок

Передумова: духовка повинна бути вимкненою.

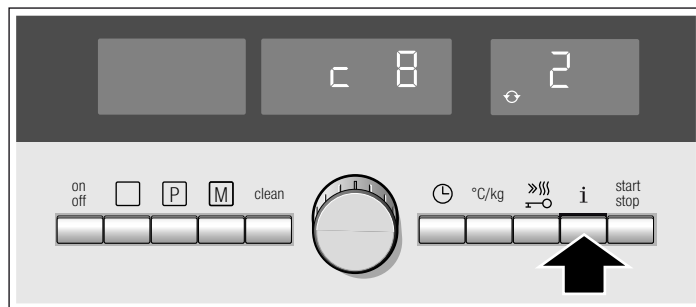
Будь ласка, ознайомтеся із таблицею основних установок, щоб знати, що ховається за цифрами.

Приклад на малюнку: зміна основної установки охолоджувального вентилятора з середнього на короткий.

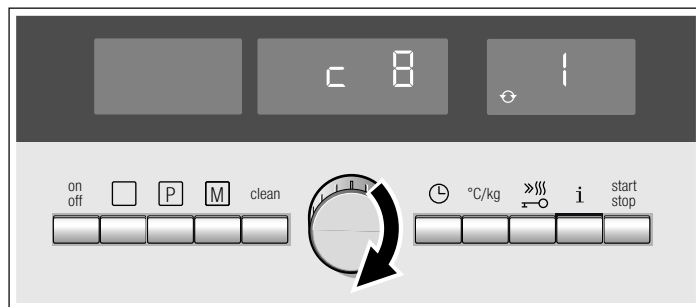
1. Натисніть та утримуйте клавішу **i** прибіл. 4 секунди, поки на з'явиться **c 1** для першої основної установки та **2** для запропонованого параметра.



2. Натискайте клавішу **i**, поки не з'явиться бажана основна установка.



3. Змініть основну установку перемикачем.



4. Ви можете змінити інші основні установки, як це описано у пп. 2 та 3.
5. Утримуйте натиснутою клавішу **i**, поки не згасне індикація. Це займе приблизно 4 секунди. Всі зміни збережені в пам'яті.

Переривання

Натисніть клавішу **on off**. Зміни не заносяться у пам'ять.

Автоматичне вимкнення

Ваша духовка має автоматичну функцію вимкнення. Вона активується, коли не встановлена тривалість, а параметри тривалий час не змінювалися. Через який час це трапиться, залежить від встановленої температури або режиму гриля.

Функція автоматичного вимкнення активована

На дисплеї з'являється **F8**. Режим перерваний.

Щоб індикація зникла, натисніть будь-яку клавішу. Ви можете заново ввести параметри.

Вказівка: Якщо встановлена певна тривалість, духовка після закінчення тривалості більше не нагрівається. Функцію автоматичного відключення активувати не потрібно.

Система очищення

Система очищення відновлює самоочищувальні поверхні в робочій камері.

Задня стінка, верхня та бокові стінки у робочій камері вкриті шаром високопористої кераміки. Під час роботи духової шафи це покриття вбирає в себе і розщеплює бризки, що утворюються при випіканні або смаженні. Коли ці самоочищувальні поверхні більше не очищуються достатньою мірою, їх можна поновити за допомогою системи очищення.

Ступені очищення

Ви можете обрати один з трьох ступенів очищення.

Ступінь	Ступінь очищення	Тривалість
1	легке	прибл. 45 хвилин
2	середнє	прибл. 1 год.
3	інтенсивне	прибл. 1 година, 15 хвилин

Перед очищенням

Вийміть з робочої камери приладдя та посуд.

Очищення дна робочої камери

Перед тим, як робити установки у системі очищення, почистіть ті площі у робочій камері, які не очищуються самостійно. У інакшому випадку постануть плями, які неможливо буде видалити.

Для цього витріть її ганчіркою для миття посуду та гарячим лужним або оцтовим розчином. Якщо забруднення сильне, скористайтесь металевим шкребок зі скрученої спіралі з високоякісної сталі або засобом для очищення духовок. Застосовуйте тільки у холодній робочій камері. Ніколи не

обробляйте самоочищувальні поверхні металевим шкребок зі скрученої спіралі або засобом для очищення духовок.

Встановлення ступеня очищення

1. Натисніть клавішу **clean**.

Пропонується ступінь очищення 3.

Якщо Ви бажаєте змінити ступінь очищення:

2. Встановіть перемикачем бажаний ступінь очищення.

3. За допомогою **start stop** запустіть очищення.

Після очищення

На індикаторі стоїть **0:00**. Духова шафа перестане нагріватися.

Переривання очищення

Натисніть та утримуйте клавішу **start stop**, поки не з'явиться індикація **3D** "3D-гаряче повітря", 160 °C. Ви можете заново ввести параметри.

Зміна ступеню очищення

Після початку процесу очищення змінити ступінь очищення вже неможливо.

Запускайте процес самоочищення на ніч

Щоб мати змогу користуватися духовою шафою вдень, перенесіть очищення на ніч. Див. розділ "Установки таймера, перенесення часу закінчення роботи".

Після очищення

Коли робоча камера повністю охолола, витріть залишки солі вологим рушником з поверхонь, що самоочищуються.

Догляд та очищення

Якщо ретельно очищувати духову шафу та дбати про неї, вона надовго залишиться гарною та функціональною. Як правильно доглядати та очищувати Вашу духову шафу, Ви дізнаєтеся у цій главі.

Вказівки

- Незначна різниця у кольорі на передній частині духової шафи спричинена тим, що вона складається з різноманітних матеріалів, таких як скло, пластмаса або метал.
- Тіні на дверцятах, які мерехтять, - це відображення світла від лампи духової шафи.
- Під впливом дуже високої температури емаль вигоряє. Внаслідок цього виникають незначні зміни кольору емалі. Це є нормальним явищем, що не впливає на функціональність. Кромки тонких дек не можна повністю вкрити емаллю. Тому вони можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується.

Очищувальні засоби

Аби не пошкодити різні поверхні невідповідним очищувальним засобом, дійте згідно з даними у таблиці. Забороняється використовувати

- гострі та дряпаючі очищувальні засоби,
- очищувальні засоби з високим вмістом етилового спирту,
- жорсткі або металеві губки,
- очищувачі високого тиску або пароочищувачі

Перед використанням ретельно промивайте нові губки для миття.

Ділянка	Очищувальні засоби
Панель управління	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла.
Високоякісна сталь	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Після експлуатації одразу ж очищайте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білка. Під такими плямами може утворюватися корозія. В сервісній службі або у спеціалізованій мережі Ви можете придбати спеціальні засоби для догляду за високоякісною сталлю, які призначені для очищення теплих поверхонь. М'яким рушником нанесіть засіб для догляду тонким шаром.
Віконечко у дверцятах	Засіб для очищення скла: Очистіть м'яким рушником. Забороняється використовувати шкребок для скла.
Дно висувного візка	Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту: Почистіть ганчіркою для посуду.
Скляний захисний ковпак лампи підсвічування духової шафи	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду.

Ділянка	Очищувальні засоби
Ущільнювач Не знімайте!	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду. Не користуйтеся шкребок.
Приладдя	Гарячий лужний розчин: Замочіть та почистіть ганчіркою для посуду або щіткою.

Очищення поверхонь, які самостійно очищуються, у робочій камері

Задня стінка, верхня та бокові стінки у робочій камері вкриті шаром високопористої кераміки. Під час роботи духової шафи це покриття вбирає в себе і розщеплює бризки, що утворюються при випіканні або смаженні. Чим вища температура та чим триваліше працює духовка шафа, тим краще результат.

Забороняється очищувати поверхні, які очищуються самостійно, засобом для очищення духових шаф.

Якщо ці поверхні перестали достатньо очищуватися самостійно, їх можна відновити за допомогою системи очищення. Для цього ознайомтеся із главою Система очищення.

Незначна зміна кольору покриття не впливає на процес самоочищення.

Увага!

- Забороняється використовувати абразивні очищувальні засоби. Вони можуть подрпати та зруйнувати високопористий шар.
- Забороняється очищувати керамічні поверхні засобом для очищення духових шаф. Якщо засіб для очищення духовок випадково потрапив на них, негайно змийте його м'якою губкою та достатньою кількістю води.

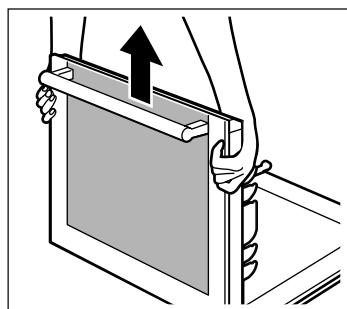
Очищення дна робочої камери

Для цього витріть її ганчіркою для миття посуду та гарячим лужним або оцтовим розчином.

Якщо забруднення сильне, скористайтесь металевим шкребок зі скрученої спіралі з високоякісної сталі або засобом для очищення духовок. Застосовуйте тільки у холодній робочій камері. Ніколи не обробляйте самоочищувальні поверхні металевим шкребок зі скрученої спіралі або засобом для очищення духовок.

Демонтаж висувного візка

Для полегшення очищення робочої камери Ви можете вийняти висувний візок. Витягніть висувний візок до упору. Візьміться до нього ліворуч та праворуч, трохи підніміть та витягніть повністю. Обережно поставте його на рівну поверхню. На нижній частині дна духової шафи знаходяться легкоушкоджені деталі.

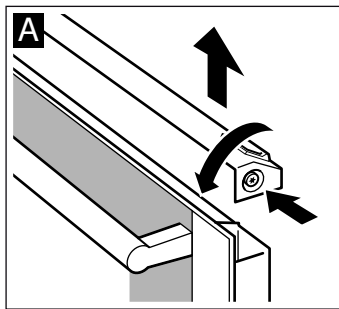


Вбудовування та демонтаж скла дверцят

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

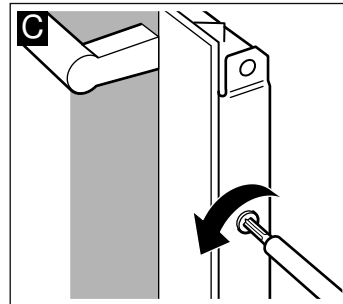
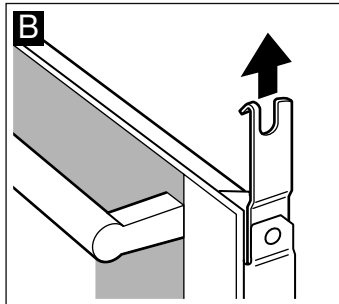
Демонтаж

1. Витягніть висувний візок духової шафи.
2. Відгвинтіть захисну панель на висувному візку. Для цього відкрутіть гвинти ліворуч та праворуч (мал. А).



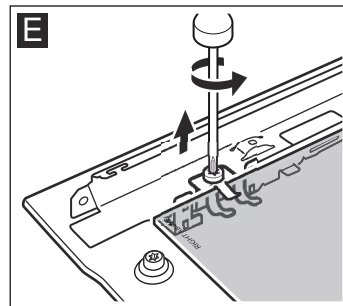
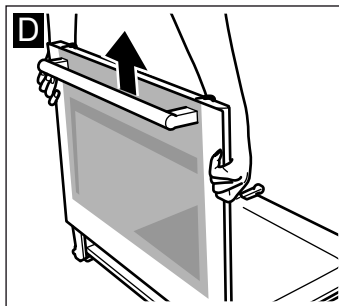
3. Витягніть з правого боку металеву планку (мал. В).

4. Відкрутіть гвинт з правого боку (мал. С).



5. Притримуючи скло з лівого і з правого боку, нахиліть його вперед і вийміть рухом догори (мал. В). Покладіть ручкою донизу на рушник. Внутрішнє скло залишається на гачках у висувному візкові.

6. Пригвинтіть праворуч та ліворуч підвісні пружини (мал. С). Витягніть скло та видаліть для очищення дужки.



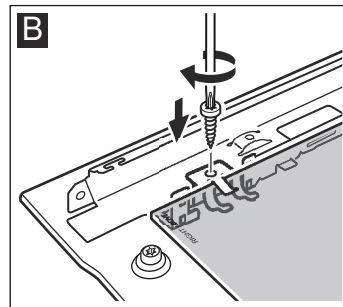
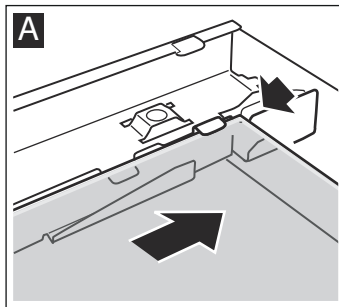
Почистіть скло засобом для очищення скла та м'яким рушником.

Не використовуйте дряпаючих або абразивних очищувальних засобів та шкребків для скла. Скло може пошкодитись.

Установлення

Під час вбудовування звертайте увагу на те, щоб на склі ліворуч знизу був перевернутий напис "Right above".

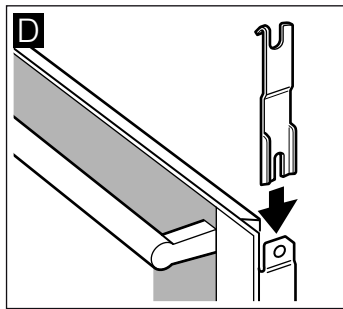
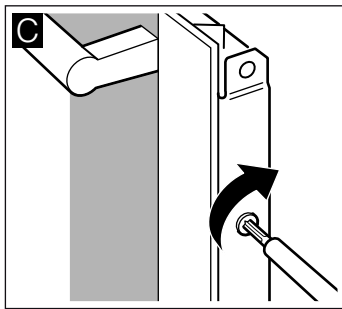
1. Встановіть скло під кутом назад (мал. А).
2. Установіть підвісні пружини праворуч та ліворуч, так щоб пружини знаходилися над отвором. Знову щільно пригвинтіть обидві пружини (мал. В).



3. Вставте скло в тримач на висувному візкові.

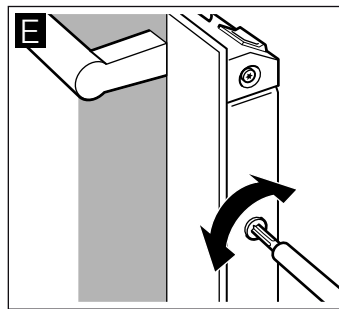
4. Прикрутіть правий гвинт врівень з поверхнею (мал. С). Щільно не загвинчуйте.

5. Встановіть назад металеву планку гачком всередину (мал. D).



6. Установіть та закріпіть захисну панель. Якщо панель не можливо установити, перевірте, чи правильно скло встановлено в тримувач.

7. Для того, щоб відстань з правого та лівого боку між внутрішнім та зовнішнім склом дверцят була однаковою, відрегулюйте їхню позицію, повертаючи гвинти праворуч або ліворуч (мал. E).



8. Закрийте висувний візок.

Духову шафу можна буде використовувати лише тоді, коли скло буде правильно вмонтоване.

Що робити у випадку несправності?

Дуже часто неполадка спричинена дрібними проблемами. Перед тим як телефонувати до сервісної служби, прогляньте таблицю. Можливо, Ви зможете самостійно усунути несправність.

Таблиця несправностей

Якщо страва вийшла не такою, як Ви очікували, подивіться, будь-ласка, у розділі "Перевірено для Вас у нашій кулінарній

студії". Там Ви знайдете багато порад та вказівок щодо готування.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, які виконуються неналежним чином, є небезпечними. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготовлений нами технік сервісної служби.

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Прилад не працює.	Несправний запобіжник	Подивіться у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник.
На дисплеї з'являється 0:00.	Відключення енергопостачання	Заново встановіть час доби.
Духова шафа не нагрівається або не встановлюється бажаний вид нагрівання.	Вид нагрівання не був розпізнаний	Зробіть нові установки.
Духова шафа не нагрівається. На індикаторі температури світиться маленький квадратик.	Духова шафа знаходиться у демонстраційному режимі.	Вимкніть запобіжник у розподільному блоці та ввімкніть його знову через щонайменше 20 секунд. У наступні 2 хвилини натисніть та утримуйте клавішу  протягом 4 секунд, поки на дисплеї не згасне квадратик.
На дисплеї з'являється F8.	Активовано автоматичне вимкнення. Духова шафа перестає нагріватися.	Натисніть на будь-яку клавішу.

Індикація про несправність - символ E

Якщо на дисплеї з'явилася індикація про несправність у вигляді символу E, натисніть клавішу . Це відключить індикацію. Можливо, після цього знову буде потрібно встановити поточний

час. Якщо цей символ з'явиться знову, зателефонуйте у сервісну службу.

У наступних випадках Ви можете усунути несправність самостійно.

Індикація про несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
E011	Занадто тривале натискання на клавішу або вона заклинила.	Ще раз коротко натисніть на всі клавіші. Перевірте клавіші на чистоту. Якщо індикація про несправність не зникає, зателефонуйте у сервісну службу.

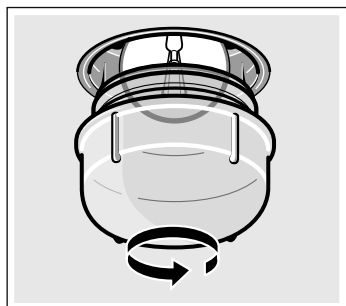
Заміна лампи підсвічування духової шафи

Якщо лампа підсвічування духової шафи перегоріла, її слід замінити. Стійкі до нагрівання змінні лампи, 40 Вт, Ви можете придбати у сервісній службі або у дилера. Використовуйте тільки такі лампи.

Небезпека ураження електричним струмом!

Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

1. Покладіть рушник для посуду у холодну духову шафу, аби запобігти ушкодженню.
2. Поверніть ліворуч та витягніть захисний ковпак.



3. Замініть лампу такою самою.
4. Захисний ковпак вкрутіть на місце.
5. Витягніть рушник та увімкніть запобіжник.

Заміна лівої лампи підсвічування духової шафи

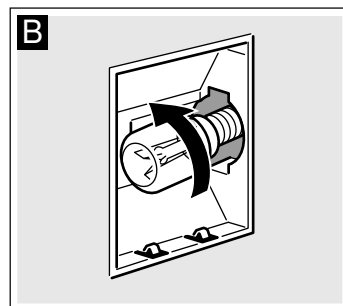
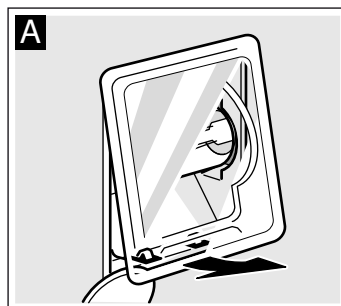
Якщо лампа підсвічування духової шафи перегоріла, її слід замінити. Стійкі до нагрівання змінні лампи, 25 Вт, Ви можете придбати у сервісній службі або у дилера. Використовуйте тільки такі лампи.

Небезпека ураження електричним струмом!

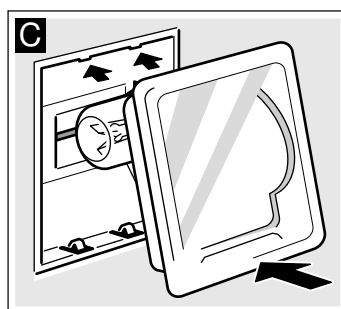
Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

1. Покладіть рушник для посуду у холодну духову шафу, аби запобігти ушкодженню.

2. Зніміть скляний захисний ковпак. Для цього рукою знизу відкрийте захисний скляний ковпак (мал. А). Якщо скляний захисний ковпак піддається важко, скористайтеся ложкою.



3. Вкрутіть лампу та замініть на аналогічну (мал. В). При вкручуванні слідкуйте за тим, щоб лампа була встановлена рівно.
4. Встановіть на місце захисний ковпак. Зверніть увагу, що опукла частина захисного ковпака повинна бути праворуч. Встановіть скло та міцно натисніть на нього донизу (мал. С), щоб воно увійшло в паз.



5. Витягніть рушник та увімкніть запобіжник.

Скляний захисний ковпак

Якщо скляний захисний ковпак зазнав пошкоджень, його слід замінити. Відповідні скляні захисні ковпаки можна отримати в сервісній службі. Назвіть Е-номер та дату виробництва Вашого приладу (FD-номер).

Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба стане Вам у нагоді. Ми завжди знайдемо вірне рішення, щоб уникнути непотрібного виклику техніка.

Е-номер та FD-номер

Коли звертаєтесь до сервісної служби, завжди повідомляйте їй номер виробу (Е-№) та номер виготовлення (FD-№), щоб отримати кваліфіковане обслуговування. Фірмову табличку з цими номерами Ви знайдете праворуч, збоку на висувному візку. Для того щоб не шукати у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

Е-№.

FD-№.

Сервісна служба 

Зверніть увагу, що виклик техніки сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

Використання енергії та захист довкілля

Ваш новий прилад особливо добре заощаджує електроенергію. Тут Ви знайдете настанови щодо енергетично оптимізованого виду нагрівання "Гаряче повітря еко". Окрім цього, Ви знайдете поради, які допоможуть Вам витратити менше електроенергії та здійснювати утилізацію в екологічно безпечний спосіб.

Вид нагрівання "Гаряче повітря еко"

За допомогою виду нагрівання "Гаряче повітря еко", що заощаджує електроенергію, Ви можете готувати численні страви на одному рівні. Вентилятор розподіляє по робочій камері енергетично оптимізоване тепло кільцевих нагрівальних елементів на задній стінці. Можна випікати, смажити та готувати без попереднього розігрівання.

Вказівки

- Встановіть страву в холодну порожню робочу камеру. Лише тоді почне діяти оптимізація електроенергії.
- Під час готування відчиняйте дверцята духової шафи лише тоді, коли це необхідно.

Таблиця

У таблиці Ви знайдете вибір страв, для готування яких найкраще підійде вид нагрівання "Гаряче повітря еко". Ви отримаєте настанови щодо придатної температури й тривалості випікання. Ви побачите, яке для цього підходить приладдя та рівень устанавлення.

Температура й тривалість випікання залежать від кількості, властивостей та якості продуктів. Тому в таблиці вказані діапазони значень. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу вищу температуру.

Посуд і форми ставте посередині решітки. Якщо Ви кладете продукти просто на решітку, встановіть додатково універсальне деко на рівень 1. Жир і сік буде зібрано, і духова шафа залишатиметься чистою.

Страви для "Гарячого повітря еко" 	Приладдя	Рівень	Температура, °C	Тривалість, хв.
Пироги та печиво				
Здобне тісто на деку з несоковитою начинкою	Деко для випікання	3	170-190	25-35
Здобне тісто у формах	Прямокутна форма	2	160-180	50-60
Основа для торта зі здобного тіста	Форма для фруктового пирога	2	160-180	20-30
Фруктовий пиріг зі здобного тіста	Рознімна або кругла форма	2	160-180	50-60
Дріжджове тісто на деку з несоковитою начинкою	Деко для випікання	3	170-190	25-35
Пісочне тісто на деку з несоковитою начинкою	Деко для випікання	3	180-200	20-30
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3	170-190	15-25
Бісквітний корж, 2 яйця	Форма для фруктового пирога	2	150-170	20-30
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма	2	150-170	40-50
Листкове тісто	Деко для випікання	3	180-200	20-30
Домашнє печиво	Деко для випікання	3	130-150	15-25
Фігурне печиво	Деко для випікання	3	140-150	30-45
Хлібобулочні вироби з заварного тіста	Деко для випікання	3	210-230	35-45
Булочки, житнє борошно	Деко для випікання	3	200-220	20-30
Запіканки				
Запіканка з картоплі	Форма для запіканок	2	160-180	60-80
Лазанья	Форма для запіканок	2	180-200	40-50
Заморожені продукти				
Піца, на тонкому тісті	Універсальне деко	3	190-210	15-25
Піца, на пухкому тісті	Універсальне деко	2	180-200	20-30
Картопля фрі	Універсальне деко	3	200-220	20-30
Курячі крильця	Універсальне деко	3	220-240	20-30
Рибні палички	Універсальне деко	3	220-240	10-20
Булочки для випікання	Універсальне деко	3	180-200	10-15
М'ясо				
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2	190-210	130-150
Свинина для запікання, зашийок, 1 кг	Відкритий посуд	2	190-210	110-130
Телятина для запікання, стегно, 1,5 кг	Відкритий посуд	2	190-210	110-130
Риба				
Дорада, 2 шт. по 750 г	Універсальне деко	2	170-190	50-60
Дорада, запечена під сіллю, 900 г	Універсальне деко	2	170-190	60-70
Щука, 1000 г	Універсальне деко	2	170-190	60-70

Страви для "Гарячого повітря еко" 	Приладдя	Рівень	Температура, °С	Тривалість, хв.
Форель, 2 шт. по 500 г	Універсальне деко	2	170-190	45-55
Рибне філе, кожне по 100 г	Закритий посуд	2+1	190-210	30-40

Заощадження енергії

- Розігрівайте духову шафу попередньо лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.
- Застосовуйте темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони дуже добре проводять тепло.
- Під час готування, випікання або смаження намагайтеся відкривати дверцята духової шафи якомога рідше.
- Якщо Ви печете багато пирогів, випікайте їх по черзі. Духова шафа тоді залишається теплою після випікання попереднього пирога. Тому час випікання наступного пирога скорочується. Дві прямокутні форми Ви можете поставити одну поруч з іншою.
- Якщо час випікання дуже тривалий, Ви можете вимкнути духову шафу на 10 хвилин раніше запланованого та

скористатися залишковим теплом, аби довести пиріг до готовності.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Автоматичні програми

За допомогою автоматичних програм Ви зможете дуже легко та витончено тушувати, готувати соковиті печені та смачні запіканки. Вам не доведеться перевертати та поливати страву, а робоча камера залишиться чистою.

Результат готування залежить від якості м'яса та розміру посуду. Завжди користуйтеся прихваткою, виймаючи гарячий посуд з робочої камери. Посуд дуже сильно нагрівається. Будьте обережні під час відкривання посуду, з нього виходитиме гаряча пара.

Посуд

Автоматичні програми призначені для готування у закритому посуді, винятком є лише така страва, як стегно для запікання до утворення скоринки. Беріть лише посуд із кришкою, яка добре закривається. Ознайомтеся із вказівками виробника посуду.

Придатний посуд

Ми рекомендуємо Вам користуватися жаростійким посудом (до 300 °C), виготовленим зі скла або склокераміки. Жаровня із високоякісної сталі пристосована для цього не дуже добре. Блискучі поверхні дуже добре відбивають тепло. Страва буде менш темною, а м'ясо менше просмажиться. Якщо Ви берете жаровню з нержавіючої сталі, після закінчення роботи програми зніміть кришку, залиште м'ясо готуватися в режимі гриля 3 ще на 8-10 хвилин. Якщо Ви використовуєте жаровню із емальованої сталі, чавуну або алюмінію, литого під тиском, страва буде темнішою. Доливайте трохи більше води.

Непридатний посуд

Посуд зі світлого, блискучого алюмінію, неглазурованої кераміки та посуд з пластиковими ручками непридатний.

Розмір посуду

М'ясо повинно вкривати дві третини дна посуду. Таким чином Ви отримаєте гарну підливу.

Відстань між м'ясом та кришкою повинна складати принаймні 3 см. М'ясо може збільшитись в об'ємі під час запікання.

Підготування страви

Використовуйте свіже або заморожене м'ясо. Рекомендуємо охолодити м'ясо до температури холодильника.

Оберіть відповідний посуд.

Зважте свіже або заморожене м'ясо, птицю або рибу. Точні вказівки Ви отримаєте у відповідних таблицях. Для встановлення параметрів Вам потрібно знати вагу.

Приправте м'ясо. Заморожене м'ясо приправляйте так само, як і свіже.

Деякі страви потребують для готування рідину. У посуд додавайте стільки рідини, щоб дно було вкрите приблизно на ½ см. Якщо у таблиці написано "трохи" рідини, тоді буде достатньо долити 2-3 столових ложки. Якщо напроти рідини написано "так", то Ви можете наливати більше. Завжди беріть до уваги вказівки, наведені у таблиці.

Закрийте посуд кришкою. Поставте його на рівень 2 на решітку.

У деяких програмах неможливо подовжити час закінчення. Такі випадки позначені зірочкою*.

Завжди ставте посуд у холодну робочу камеру.

Програми

Птиця

Покладіть птицю грудкою догори у жаровню. Фарширована птиця не підійде.

Якщо Ви берете кілька стегенець птиці, встановіть вагу найважчого стегенця. Стегенця повинні бути приблизно однакової ваги.

Наприклад: 3 курячі стегенця вагою 300 г, 320 г та 400 г. Встановіть 400 г.

Якщо Ви бажаєте приготувати два однакових по вазі курчати в одній жаровні, встановіть, як і при готуванні стегенець, вагу найважчого курчати.

Програми	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додати рідину	Вага для встановлення параметрів
Птиця				
Курча, свіже	P1*	0,7-2,0	ні	Вага м'яса
Пулярка, свіжа	P2*	1,4-2,3	ні	Вага м'яса

Програми	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додати рідину	Вага для встановлення параметрів
Качка, свіжа	P3*	1,6-2,7	ні	Вага м'яса
Гуска, свіжа	P4*	2,5-3,5	ні	Вага м'яса
Молода індичка, свіжа	P5*	2,5-3,5	ні	Вага м'яса
Стегна, свіжі, наприклад, курчати, качки, гусака, індички	P6*	0,3-1,5	ні	Вага найважчого стегенця

М'ясо

Додайте до посуду вказану кількість рідини.

Яловичина

При готуванні печені додайте достатню кількість рідини. Ви можете також застосувати маринад. Ростбіф готуйте жирною стороною догори.

Програми	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додати рідину	Вага для встановлення параметрів
----------	----------------	-------------------	---------------	----------------------------------

Яловичина

М'ясо для тушкування, свіже наприклад, спинна частина, плечі, лопатка, м'ясо, вимочене у соусі	P7	0,5-3,0	так	Вага м'яса
М'ясо для тушкування, заморожене наприклад, спинна частина, плечі, лопатка	P8*	0,5-2,0	так	Вага м'яса
Ростбіф, свіже м'ясо, із кров'ю наприклад, філе	P9	0,5-2,5	ні	Вага м'яса

Телятина

М'ясо для запікання, свіже, пісне наприклад, стегно, поперек	P10	0,5-3,0	так	Вага м'яса
М'ясо для запікання, свіже, із прошарками жиру наприклад, зашийок, шия	P11	0,5-3,0	трохи	Вага м'яса
Гомілка з кісткою, свіже м'ясо	P12	0,5-2,5	так	Вага м'яса

Ягнятина

Стегно, свіже, без кістки, добре просмажене м'ясо	P13	0,5-2,5	трохи	Вага м'яса
Стегно, свіже, без кістки, середнього ступеня просмаження	P14	0,5-2,5	ні	Вага м'яса
Стегно, свіже, із кісткою, добре просмажене м'ясо	P15	0,5-2,5	трохи	Вага м'яса
Стегно, заморожене, без кістки, добре просмажене м'ясо	P16*	0,5-2,0	трохи	Вага м'яса
Стегно, заморожене, із кісткою, добре просмажене м'ясо	P17*	0,5-2,0	трохи	Вага м'яса

Дичина

Дичину обкладіть салом, тоді м'ясо залишиться соковитим і не дуже потемнішає. Для більш витонченого смаку Ви можете замаринувати дичину перед готуванням, заливши на ніч кефіром, вином або оцтом та поставивши в холодильник.

Якщо Ви бажаєте просмажити кілька заячих ніжок, встановіть вагу найважчої ніжки.

Кролятину також можна готувати порційними шматками. Встановіть загальну вагу.

Дичина	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додати рідину	Вага для встановлення параметрів
Оленина для запікання, свіжина наприклад, лопатка, грудинка	P18	0,5-3,0	так	Вага м'яса
Стегно косулі без кістки, свіже м'ясо	P19	0,5-3,0	так	Вага м'яса
Заяча ніжка, з кісткою, свіжа	P20	0,3-0,6	так	Вага м'яса
Кролятина, свіжа	P21	0,5-3,0	так	Вага м'яса

Риба

Почистіть рибу, підкисліть та посоліть, як звичайно.

Для тушкування риби: додайте у посуд ½ см рідини, наприклад, вина або лимонного соку.

Для запікання риби: обваляйте рибу у борошні та змастіть розтопленим маслом.

Ціла рибина приготується краще, якщо поставити її у посуді спинкою догори. Це значить, догори спинними плавниками. Аби рибина трималася у цьому положенні, вставте у її живіт надрізану картоплину або маленьку жаростійку посудину.

Для декількох рибин встановіть загальну вагу. Однак рибини повинні бути однакового розміру або ваги. Наприклад: дві форелі вагою 0,6 кг та 0,5 кг. Встановіть 1,1 кг.

Програми	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додати рідину	Вага для встановлення параметрів
Риба				
Форель, свіжа, тушкування	P22*	0,3-1,5	так	Загальна вага
Форель, свіжа, запікання	P23*	0,3-1,5	ні	Загальна вага
Тріска, свіжа, тушкування	P24*	0,5-2,0	так	Загальна вага
Тріска, свіжа, запікання	P25*	0,5-2,0	ні	Загальна вага

Рагу

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

Поріжте м'ясо невеличкими шматочками. Порційні шматки курчати можна не розрізати.

Додайте до м'яса таку саму кількість або вдвічі більше овочів. Наприклад: для 0,5 кг м'яса додайте від 0,5 кг до 1 кг свіжих овочів.

Якщо Ви бажаєте, щоб м'ясо було підрум'яненим, покладіть його останнім, на шар овочів. Якщо Ви не хочете, щоб м'ясо темнішало, перемішайте його з овочами.

Якщо Ви робите рагу із м'ясом, встановіть вагу м'яса. Якщо Ви бажаєте, щоб овочі були м'якшими, встановіть загальну вагу.

Для овочевого рагу підійдуть тверді овочі, наприклад, морква, зелена квасоля, білокачанна капуста, селера та картопля. Чим дрібніше Ви поріжете овочі, тим м'якшими вони будуть. Для того щоб овочі не занадто потемнішали, залийте їх водою.

Програми	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додати рідину	Вага для встановлення параметрів
Рагу				
З м'ясом наприклад, рагу із різних сортів м'яса з пряними овочами	P26	0,3-3,0	так	Вага м'яса
Із овочами наприклад, вегетаріанське рагу	P27	0,3-3,0	так	Загальна вага
Гуляш	P28	0,3-3,0	так	Вага м'яса
Голубці	P29	0,3-3,0	так	Вага м'яса

М'ясний рулет

Візьміть свіжий фарш.

Встановіть загальну вагу м'ясного рулету.

Ви можете додати у масу шматочки овочів або сиру.

Програми	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додати рідину	Вага для встановлення параметрів
М'ясний рулет				
із яловичої свіжини	P30	0,3-3,0	ні	Загальна вага
із баранячої свіжини	P31*	0,3-3,0	ні	Загальна вага
зі свіжого м'яса кількох видів	P32*	0,3-3,0	ні	Загальна вага
із свіжої свинини	P33*	0,3-3,0	ні	Загальна вага

Свинина

М'ясо для запікання в паніровці покладіть у посуд скоринкою догори. Перед готуванням надріжте шкірку у формі решітки, не надрізуючи м'яса.

Покладіть смажене стегно у посуд частиною з жиром догори. Запікайте смажене стегно до утворення скоринки у відкритому посуді.

Для смаження встановіть вагу м'яса, для готування рулетів загальну вагу.

Програми	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додати рідину	Вага для встановлення параметрів
Свинина				
Ошийок для запікання, свіже м'ясо, без кістки	P34	0,5-3,0	так	Вага м'яса
Ошийок для запікання, заморожене м'ясо, без кістки	P35*	0,5-2,0	так	Вага м'яса

Програми	Номер програми	Діапазон ваги, кг	Додати рідину	Вага для встановлення параметрів
Філе для запікання, свіже	P36	0,5-2,5	так	Вага м'яса
М'ясний рулет, свіжі продукти	P37	0,5-3,0	так	Загальна вага
М'ясо для запікання, в паніровці, свіже, грудинка	P38	0,5-3,0	ні	Вага м'яса
Стегно для запікання попередньо замариноване, приготування	P39	1,0-4,0	трохи	Вага м'яса
Стегно для запікання, попередньо замариноване, запікання до утворення скоринки	P40*	1,0-4,0	ні	Вага м'яса

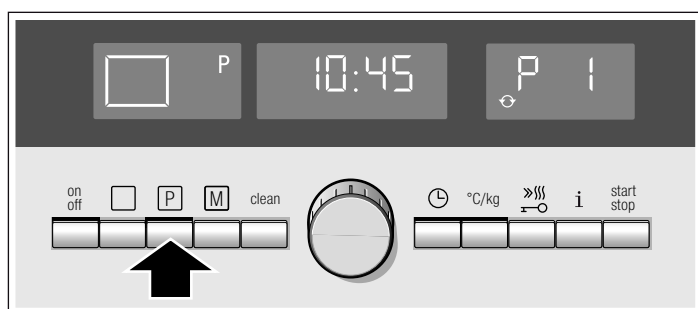
Вибір та регулювання програми

Спочатку виберіть відповідну програму із таблиці.

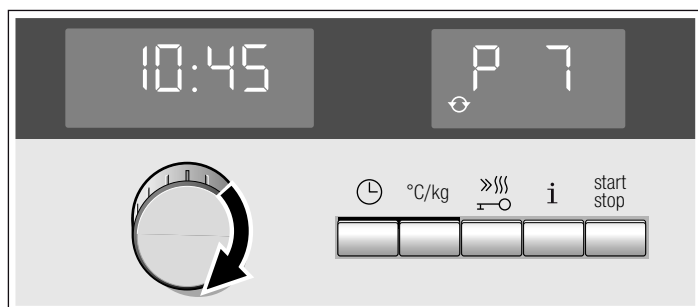
Приклад на малюнку: установки для тушкованої яловичини, свіже м'ясо, програма 7, вага м'яса 1,3 кг.

1. Натисніть клавішу [P].

На індикаторі температур з'являється перший номер програми та символ перегортання.

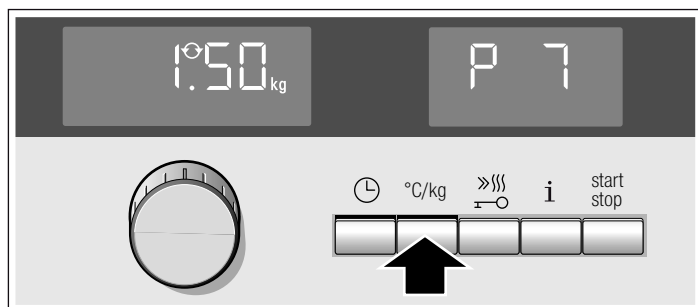


2. Встановіть перемикачем бажаний номер програми

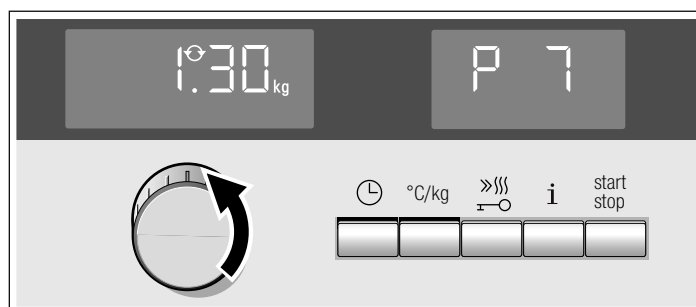


3. Натисніть клавішу °C/kg.

На індикаторі годинника з'являється запропонована вага.



4. За допомогою перемикача змініть вагу.



5. Натисніть клавішу start/stop.

Програма запускається. Тривалість починає відлік у зворотному напрямку, і це відображається на дисплеї.

Програма закінчилася

Лунає сигнал. Духова шафа перестає нагріватися. Ви можете завчасно вимкнути сигнал за допомогою клавіші.

Зміна тривалості програми

Тривалість неможливо змінити.

Зміна програми

Після старту програму більше неможливо змінити.

Відкриті дверцята духової шафи

Режим роботи переривається. Клавіша start/stop мерехтить. Після того як закриються дверцята, робота продовжиться.

Встановлення паузи

Коротко натисніть клавішу start/stop. Духова шафа перемикається на паузу. Клавіша start/stop мерехтить. Для переривання паузи знову натисніть на start/stop. Засвічується клавіша start/stop. Робота продовжується.

Переривання програми

Натисніть та утримуйте клавішу start/stop, поки не з'явиться символ 3D-гарячого повітря та 160 °C. Ви можете заново ввести параметри.

Перенесення часу закінчення роботи

Див. розділ "Установки таймера, перенесення часу закінчення роботи".

Поради щодо автоматичних програм

Вага м'яса або птиці більша за заданий діапазон ваги.

Ми свідомо обмежили діапазон ваги. Для дуже великих страв зазвичай немає достатньо великого посуду. Готуйте великі шматочки на режимі "Верхнє/нижнє нагрівання" або на режимі "Гриль з конвекцією".

Печення смачна, але соус надто темний.

Наступного разу візьміть менший посуд або долийте більше рідини.

Печення смачна, але соус надто світлий та водянистий.

Наступного разу візьміть більший посуд або долийте менше рідини.

Печення зверху надто суха.

Беріть лише посуд із кришкою, яка добре закривається. Дуже пісне м'ясо залишиться більш соковитим, якщо обкласти його салом.

Під час смаження пахне горілим, але печена виглядає добре.	Кришка посуду погано закривається або м'ясо піднялося та підняло кришку. Завжди застосовуйте кришку, яка щільно закриває посуд. Слідкуйте за тим, щоб між м'ясом та кришкою була відстань принаймні 3 см.
Ви бажаєте приготувати заморожене м'ясо.	Приправляйте заморожене м'ясо так само, як і свіже. Увага: відкласти час закінчення роботи при готуванні замороженого м'яса неможливо. М'ясо тоді розтане під час очікування та буде несмачним.

Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

Тут Ви знайдете великий вибір страв та оптимальні параметри для них. Ми розкажемо Вам, які види нагрівання та температура найкраще пасують для Вашої страви. Ви отримаєте поради щодо приладдя та рівня, на якому повинна готуватися страва. А також поради щодо посуду та готування.

Вказівки

- Показники таблиці означають встановлення у холодну та порожню робочу камеру. Розігривайте духову шафу, лише якщо це вказано у таблиці. Приладдя викладайте папером для випікання лише після попереднього розігрівання духової шафи.
- Значення часу, які надаються в таблицях, є орієнтовними. Вони залежать від якості та властивостей продукту.
- Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті. Додаткове приладдя Ви можете придбати як спеціальне приладдя у спеціалізованій мережі або у сервісній службі. Перед використанням вийміть з робочої камери все приладдя та весь посуд, який Вам не знадобиться.
- Завжди користуйтеся прихваткою, коли Ви виймаєте гаряче приладдя або посуд з робочої камери.

Пироги та печиво

Випікання на одному рівні

З режимом "Верхнє/нижнє нагрівання"  випікання пирогів вдається найкраще.

Якщо Ви бажаєте випікати в режимі "3D-гаряче повітря" , встановлюйте приладдя на вказані рівні:

- Пироги у формах: рівень 2
- Пиріг на деку: рівень 3

Випікання на декількох рівнях одразу

Готуйте в режимі "3D-гаряче повітря" .

Рівні встановлення при випіканні на 2 рівнях:

- Універсальне деко: рівень 3
- Дкео для випікання: рівень 1

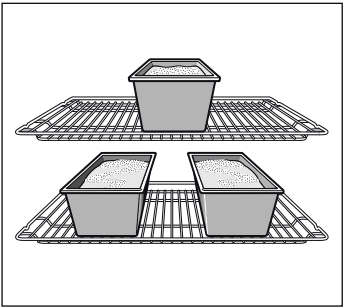
Рівні встановлення при випіканні на 3 рівнях:

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

встановлені одночасно страви не будуть готові до однакового часу.

У таблицях Ви знайдете різноманітні пропозиції щодо Ваших страв.

Якщо Ви одночасно випікаєте у 3 прямокутних формах, поставте їх на решітках так, як зображено на малюнку.



Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Якщо Ви випікаєте у світлій формі із тонкостінного металу або у скляній формі, то час випікання подовжується, а пиріг темнішає не так рівномірно.

Якщо Ви бажаєте застосувати силіконові форми, будь-ласка, уважно ознайомтеся з настановами та рецептами виробника. Найчастіше силіконові форми менші за звичайні. Тому може відрізнятись потрібна кількість тіста та інгредієнтів рецепту.

Таблиці

У таблицях Ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різноманітних пирогів та випічки. Температура і тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста. Тому у таблицях вказані діапазони значень. Спочатку спробуйте випікати за більш низької температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу більш високу температуру.

Якщо Ви перед готуванням розігриваєте духову шафу, то час готування скорочується на 5-10 хвилин.

Додаткову інформацію Ви знайдете у розділі "Поради щодо випікання" наприкінці цієї таблиці.

Вказівка: Через високу вологу під час випікання на режимі Hydro-запікання  на внутрішніх стінках духової шафи може утворитися конденсат. Обережно відчиніть дверцята духової шафи, щоб вийшла гаряча пара.

Пироги у формах	Форма	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Пиріг зі здобного тіста, простий	Прямокутна форма або форма для кексу	2		160-180	50-60
	Зпрямокутні форми	3+1		140-160	60-80
Пиріг зі здобного тіста, ніжний	Прямокутна форма або форма для кексу	2		150-170	60-70
Основа для торта зі здобного тіста	Форма для фруктового пирога	3		160-180	20-30
Фруктовий пиріг, зі здобного тіста	Рознімна або кругла форма	2		160-180	50-60

* Охолоджуйте пироги прибіл. 20хвилин у вимкненій зачиненій духовій шафі.

Пироги у формах	Форма	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Бісквітний корж, 2 яйця (попереднє розігрівання)	Форма для фруктових пирогів	2		160-180	20-30
Бісквітний торт, 6 яєць (попереднє розігрівання)	Рознімна форма	2		160-180	40-50
Основа з пісочного тіста з загнутими краями	Рознімна форма	1		180-200	25-35
Фруктовий або сирний торт з пісочного тіста*	Рознімна форма	1		160-180	70-90
Швейцарський пиріг	Форма для піци	1		220-240	35-45
Ромова баба	Форма для ромової баби	2		150-170	60-70
Піца, тонке тісто, невелика кількість начинки (попереднє розігрівання)	Форма для піци	1		280-300	10-15
Пікантні пироги*	Рознімна форма	1		170-190	45-55

* Охолоджуйте пироги прибіл. 20хвилин у вимкненій зачиненій духовій шафі.

Пиріг на деку	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Здобний пиріг з несоковитою начинкою	Деко для випікання	2		170-190	20-30
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150-170	35-45
Здобний пиріг з соковитою начинкою, фрукти	Універсальне деко	2		170-190	25-35
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		140-160	40-50
Дріжджове тісто з несоковитою начинкою	Деко для випікання	3		170-190	25-35
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150-170	35-45
Пиріг з дріжджового тіста з соковитою начинкою, фрукти	Універсальне деко	3		160-180	40-50
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150-160	50-60
Пісочне тісто з несоковитою начинкою	Деко для випікання	1		180-200	20-30
Пиріг з пісочного тіста з соковитою начинкою, фрукти	Універсальне деко	2		160-180	60-70
Швейцарський пиріг	Універсальне деко	1		210-230	40-50
Бісквітний рулет (попередньо розігріти)	Деко для випікання	2		170-190	15-20
Плетеник із дріжджового тіста з 500 г борошна	Деко для випікання	2		180-200	25-35
Кекс з дріжджового тіста з 500 г борошна	Деко для випікання	3		160-180	60-70
Кекс з дріжджового тіста з 1 кг борошна	Деко для випікання	3		140-160	90-100
Штрудель, солодкий	Універсальне деко	2		190-210	55-65
Піца	Деко для випікання	2		220-240	25-35
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		180-200	40-50
Французька піца фламукхен (попереднє розігрівання)	Універсальне деко	2		280-300	10-12
Турецький пиріг — бьорек	Універсальне деко	2		180-200	40-50

Дрібне печиво	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Домашнє печиво	Деко для випікання	3		140-160	15-25
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		130-150	25-35
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		130-150	30-40

Дрібне печиво	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Фігурне печиво (попереднє розігрівання)	Деко для випікання	3		140-150	30-40
	Деко для випікання	3		140-150	25-35
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		140-150	30-45
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		130-140	35-50
Мигдальні тістечка	Деко для випікання	2		100-120	30-40
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		100-120	35-45
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		100-120	40-50
Безе	Деко для випікання	3		80-100	100-150
Кекси	Решітка з деком для кексів	3		180-200	20-25
	2 решітки з деком для кексів	3+1		160-180	25-30
Хлібобулочні вироби з заварного тіста	Деко для випікання	2		210-230	30-40
Листкове тісто	Деко для випікання	3		180-200	20-30
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		180-200	25-35
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		170-190	35-45
Випічка із дріжджового тіста	Деко для випікання	3		190-210	20-30
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		160-180	25-35

Хліб та булочки
Під час випікання хліба розігрійте попередньо духову шафу, якщо іншого не рекомендовано.

Забороняється наливати воду в гарячу духову шафу.

Хліб та булочки	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Хліб з дріжджового тіста, з 1,2 кг борошна	Універсальне деко	2		300	5
				200	30-40
Хліб з кислого тіста з 1,2 кг борошна	Універсальне деко	2		300	8
				200	35-45
Плоский круглий хліб	Універсальне деко	2		300	10-15
Булочки (без попереднього розігрівання)	Деко для випікання	3		200-220	20-30
Солодкі булочки з дріжджового тіста	Деко для випікання	3		180-200	15-20
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		150-170	20-30

Поради щодо випікання

Якщо Ви хочете випікати за власним рецептом.	Орієнтуйтеся за наведеними в таблицях значеннями для схожої випічки.
Як визначити, чи пропікся здобний пиріг	Приблизно за 10 хвилин до закінчення зазначеного у рецепті часу випікання проколить дерев'яною паличкою пиріг в найтовстішому місці. Якщо тісто до палички не пристає, значить, пиріг готовий.
Пиріг осідає.	Наступного разу додавайте менше рідини або встановіть температуру в духовій шафі на 10 градусів нижче. Дотримуйтесь зазначеного в рецепті часу замішування тіста.
Пиріг добре піднявся посередині, але не достатньо по краях.	Не змащуйте крайки різнімної форми. Після випікання слід обережно відокремити пиріг від форми за допомогою ножа.
Пиріг зверху набув надто темного кольору.	Поставте пиріг глибше у духову шафу, встановіть максимально низьку для випікання цього пирога температуру та випікайте пиріг трохи довше.
Пиріг надто сухий.	Проколить зубочисткою маленькі дірочки у готовому пирозі. Після цього збризкайте його фруктовим соком або алкогольним напоєм. Наступного разу встановіть температуру на 10 градусів вище і зменшіть час випікання.
Хліб або пиріг (напр., сирний пиріг) виглядає добре, але клейкий всередині (маслянистий, пронизаний водними смугами).	Наступного разу додайте трохи менше рідини і випікайте трохи довше та при нижчій температурі. Якщо Ви плануєте зробити пиріг із соковитою начинкою, спочатку слід спекти нижній корж. Потім осипте його мигдалем або панірувальними сухарями та викладіть начинку. Дотримуйтесь рецепту та часу випікання.

Випічка потемнішала нерівномірно.	Установіть трохи нижчу температуру, тоді випічка темнішатиме рівномірніше. Випікайте нижню випічку в режимі верхнього/нижнього нагрівання  на одному рівні. На циркуляцію повітря впливає навіть папір для випікання, який виходить за крайки форми для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень із деком.
Фруктовий пиріг знизу занадто світлий.	Наступного разу встановіть пиріг на один рівень нижче.
Фруктовий сік витікає з пирога.	Наступного разу, якщо можливо, скористайтеся більш глибоким універсальним деком.
Дрібне печиво із дріжджового тіста злипається під час випікання.	Між окремим печивом повинна бути відстань прибіл. 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб печиво гарно піднялося та потемнішало з усіх боків.
Ви випікали на декількох рівнях. На верхньому деку випічка темніше, ніж на нижньому.	Для випікання на більшій кількості рівнів завжди застосовуйте режим "3D-гаряче повітря"  . Встановлені одночасно страви не будуть готові до однакового часу.
Під час випікання пирога із соковитою начинкою з'явився конденсат.	Під час випікання може випарюватися вода. Вона випаровується через дверцята. Ця пара може осідати на панелі управління або на меблях та стікати конденсатом. Це фізичне явище.

М'ясо, птиця, риба

Посуд

Можна користуватися будь-яким жаростійким посудом. Для приготування великої кількості печені підходить також універсальне деко.

Краще використовувати скляний посуд. Слідкуйте за тим, щоб кришка була правильно встановлена на жаровні та добре закривалася.

Якщо Ви користуєтеся емальованою жаровнею, додавайте до неї трохи більше води.

При запіканні в жаровні з високоякісної сталі скоринка не буде надто рум'яною, а м'ясо може недостатньо пропікатися. Подовжте тривалість готування.

Дані в таблицях:

Посуд без кришки = відкритий

Посуд із кришкою = закритий

Посуд ставте завжди посередині решітки.

Ставте гарячий скляний посуд на суху підставку. Якщо підставка волога або холодна, скло може тріснути.

Печення

До нежирного м'яса додайте трохи рідини. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1/2 см.

Для тушкування додайте достатню кількість води. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1 - 2 см.

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

Жаровня із високоякісної сталі пристосована для цього не дуже добре. М'ясо готується повільніше та менше підсмажується. Встановлюйте вищу температуру та/або триваліший час готування.

Готування в режимі "Гриль"

Якщо Ви готуєте в режимі гриля, розігрівайте духову шафу прибіл. 3 хвилини перед тим, як поставити у робочу камеру продукти для готування.

Готуйте в режимі гриля у зачиненій духовій шафі.

По можливості беріть для гриля шматки м'яса однакової товщини. У такому випадку вони підсмажуються рівномірно і залишаються приємно соковитими.

Перевертайте шматки продуктів для гриля через 2/3 часу готування.

Соліть стейки тільки після готування.

Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку. Якщо шматок для гриля один, то для кращого приготування покладіть його посередині решітки.

Додатково на рівень 1 поставте універсальне деко. М'ясний сік буде зібраний, і духовна шафа залишатиметься чистою.

При готуванні на грилі не ставте деко для випікання або універсальне деко на рівень 4 або 5. Через високу температуру вони можуть деформуватися та пошкодити робочу камеру при вийманні.

Нагрівальний елемент гриля постійно вмикається та вимикається. Це не є несправністю. Як часто це відбувається, залежить від встановлених параметрів режиму гриля.

М'ясо

Після закінчення половини часу приготування м'ясо слід перевернути.

Коли печення буде готова, слід залишити її ще на 10 хвилин у вимкненій зачиненій духовій шафі. Завдяки цьому краще розподіляється м'ясний сік.

Ростбіф загорніть після приготування у фольгу та залиште його на 10 хвилин у духовій шафі.

У свинячій печені із шкіркою розріжте шкірку навхрест та покладіть печеню спочатку шкіркою донизу у посуд.

М'ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Тривалість, хв.
Яловичина						
Тушкова яловичина	1,0 кг	Закритий	2		200-220	100
	1,5 кг		2		190-210	120
	2,0 кг		2		180-200	140
Яловиче філе середнього ступеня просмаження	1,0 кг	Відкритий	2		210-230	60
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбіф, середнього ступеня просмаження	1,0 кг	Відкритий	1		220-240	60
Стейки, 3 см товщиною середнього ступеня просмаження		Решітка + універсальне деко	5+1		3	15

М'ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Тривалість, хв.
Телятина						
Теляча печеня	1,0 кг	Відкритий	2		190-210	110
	1,5 кг		2		180-200	130
	2,0 кг		2		170-190	150
Теляча гомілка	1,5 кг	Відкритий	2		210-230	140
Свинина						
Смаження без шкірки (напр., зашийок)	1,0 кг	Відкритий	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
Смаження зі шкіркою (напр., лопатка)	1,0 кг	Відкритий	1		190-210	130
	1,5 кг		1		180-200	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Свиняче філе	500 г	Решітка + універсальне деко	3+1		230-240	30
Свиняча печеня нежирна	1,0 кг	Відкритий	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Копчена свинина з кісткою	1,0 кг	Закритий	2		210-230	70
Стейки, 2 см товщиною		Решітка + універсальне деко	5+1		3	15
Свинячі медальйони 3 см товщиною		Решітка + універсальне деко	5+1		3	10
Ягнятина						
Спинна частина баранини з кісткою	1,5 кг	Відкритий	2		190-210	60
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження	1,5 кг	Відкритий	1		160-180	120
Дичина						
Спинна частина косулі з кісткою	1,5 кг	Відкритий	2		200-220	50
Стегно косулі без кістки	1,5 кг	Закритий	2		210-230	100
Печеня з дикого кабана	1,5 кг	Закритий	2		180-200	140
Печеня з оленини	1,5 кг	Закритий	2		180-200	130
Кролятина	2,0 кг	Закритий	2		220-240	60
Фарш						
М'ясний рулет	з 500 г м'яса	Відкритий	1		180-200	80
Ковбаски						
Ковбаски		Решітка + універсальне деко	4+1		3	15

Птиця

Вказівки щодо ваги в таблиці стосуються нефаршированої, підготованої до смаження птиці.

Спочатку покладіть цілу птицю для готування грудкою донизу на решітку. Через $\frac{2}{3}$ потрібного часу переверніть.

Шматки для печені, напр., рулет з індичкою або філе індички, перевертайте через половину потрібного часу готування. Порційні шматки птиці перевертайте через $\frac{2}{3}$ часу.

Качку або гусака проколіть під крильцями. Так буде стікати жир.

Птиця буде особливо хрусткою, якщо під кінець смаження намастити її вершковим маслом, водою із сіллю або апельсиновим соком.

Птиця	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Тривалість, хв.
Курча, ціла тушка	1,2 кг	Решітка	2		220-240	60-70
Пулярка, ціла тушка	1,6 кг	Решітка	2		210-230	80-90

Птиця	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Тривалість, хв.
Курча, половина	кожна по 500 г	Решітка	2		220-240	40-50
Курча, порційні шматки	кожен по 150 г	Решітка	3		210-230	30-40
Курча, порційні шматки	кожен по 300 г	Решітка	3		210-230	35-45
Куряча грудка	кожна по 200 г	Решітка	3		3	30-40
Качка, ціла тушка	2,0 кг	Решітка	2		190-210	100-110
Качине філе	кожне по 300 г	Решітка	3		240-260	30-40
Гусак, ціла тушка	3,5–4,0 кг	Решітка	2		170-190	120-140
Стегно гуски	кожне по 400 г	Решітка	3		220-240	40-50
Молода індичка, ціла тушка	3,0 кг	Решітка	2		180-200	80-100
Печення з індички	1,5 кг	Відкритий	1		200-220	110-130
Філе індички	1,0 кг	Закритий	2		180-200	80-90
Верхня частина стегна індички	1,0 кг	Решітка	2		180-200	90-100

Риба

Переверніть шматки риби через $\frac{2}{3}$ часу.

Цілу рибу перевертати не потрібно. Покладіть цілу тушку риби спинкою догори у духову шафу так, щоб спинні плавники були зверху. Аби рибина добре лежала, покладіть їй у живіт розрізану картоплину або маленьку жаростійку посудину.

Якщо Ви готуєте рибне філе, додайте декілька столових ложок рідини, щоб вона протушувалася.

Риба	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Тривалість, хв.
Риба, ціла тушка	по прибіл. 300 г	Решітка	2		2	20-25
	1,0 кг	Решітка	2		200-220	45-55
	1,5 кг	Решітка	2		190-210	60-70
	2,0 кг	Закритий	2		190-210	70-80
Рибні котлети, 3 см завтовшки		Решітка	3		2	20-25
Рибне філе		Закритий	2		210-230	25-30

Поради для готування у режимі смаження та гриля

Потрібна вага печені не зазначена в таблиці.	Встановіть параметри відповідно до наступної зазначеної ваги та подовжте час готування.
Ви хочете визначити, готова печеня чи ні.	Скористуйтеся спеціальним термометром для м'яса (продається у спеціалізованих магазинах), або просто зробіть пробу ложкою. Натисніть ложкою на м'ясо. Якщо воно на дотик тверде, значить вже готове. Якщо воно піддається натисканню, значить потрібно ще трохи часу, щоб воно стало готовим.
Печення занадто темна, а скоринка місцями підгоріла.	Перевірте рівень устанавлення та температуру.
Печення виглядає добре, але соус підгорів.	Наступного разу користуйтеся посудом для печені меншого розміру або додайте більше рідини.
Печення виглядає добре, але соус надто світлий та водянистий.	Наступного разу візьміть більший посуд та додайте менше рідини.
Якщо залити рідину у гарячу печеню, виникне пара.	Це нормальне фізичне явище. Випаровується більша частина води, яка заливається. Ця пара може осідати на прохолодніших панелях або на меблях та стікати конденсатом.

Томління/слабке нагрівання

Томління/слабке нагрівання, яке ще називають режимом низької температури, є ідеальним методом готування для всіх ніжних видів м'яса, які повинні залишитися із кров'ю або бути готовими до певного ступеня. М'ясо залишається дуже соковитим та ніжним.

Ваша перевага: Ви можете як завгодно планувати своє меню, оскільки соковите м'ясо дуже довго можна утримувати теплим.

Вказівки

- Беріть лише абсолютно свіже, бездоганне м'ясо. Видаліть сухожилля та жир. Під час томління/слабкого нагрівання жир надає страві власного, яскравого смаку.
- Великі шматки м'яса не треба перевертати.
- Після томління його можна одразу ж порізати. Не потрібно залишати м'ясо досягати у духовій шафі.
- Завдяки такому способу готування, м'ясо залишиться рожевим усередині. Але воно, незважаючи на колір, абсолютно готове.
- Якщо Ви бажаєте, щоб утворився сік, готуйте м'ясо у закритому посуді. Час готування тоді зменшується.
- Аби перевірити, чи готове м'ясо, застосовуйте термометр. Необхідно витримати основний рівень внутрішньої температури 60 °C принаймні протягом 30 хвилин.

Придатний посуд

Застосовуйте плоский посуд, наприклад, сервірувальну тарілку з порцеляни або скляну жаровню без кришки.

Завжди ставте відкритий посуд на решітку на рівень 2.

Встановлення

1. Оберіть режим верхнього/нижнього нагрівання  та температуру між 70 та 90 °C.
Розігрійте духову шафу разом із посудом.
2. Добре розігрійте на пательні невелику кількість жиру. Підсмажте м'ясо з усіх боків, не залишивши без уваги всі крайки, та одразу ж покладіть його у підігрітий посуд.
3. Знову поставте посуд із м'ясом у духову шафу та готуйте в режимі слабкого нагрівання. Для більшості видів м'яса 80 °C є ідеальною температурою готування.

Таблиця

Для томління/слабкого нагрівання пасують всі ніжні частини яловичини, свинини, телятини, ягня та птиці. Час готування в цьому режимі залежить від товщини та внутрішньої температури м'яса.

Страва	Вага	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість смаження, хв.	Тривалість томління, год.
Птиця						
Філе індички	1000 г	2		80	6-7	4-5
Качине філе*	300–400 г	2		80	3-5	2-2½
Яловичина						
Яловичина для смаження (напр., стегно), 6–7 см товщиною	прибл. 1,5 кг	2		80	6-7	4½-5½
Яловиче філе, ціле	прибл. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Ростбїф, 5–6 см товщиною	прибл. 1,5 кг	2		80	6-7	4-5
Стейк зі стегна, 3 см товщиною		2		80	5-7	80-110 Min.
Телятина						
Теляча печеня (напр., стегно), 6–7 см товщиною	прибл. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Теляче філе	прибл. 800 г	2		80	6-7	3-3½
Свинина						
Свинина для запікання, нежирна (напр., філе), 5–6 см товщиною	прибл. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Свиняче філе, цілий шматок	прибл. 500 г	2		80	6-7	2½-3
Ягнятина						
Філе зі спинної частини ягня, цілий шматок	прибл. 200 г	2		80	5-6	1½-2

* Аби отримати хрустку скоринку, після готування в режимі томління підсмажте качине філе у пательні.

Поради щодо томління/слабкого нагрівання

М'ясо, приготоване таким способом, не настільки гаряче, як смажене м'ясо.	Для того, щоб смажене м'ясо не охолоджувалося так швидко, підігрійте тарілку та подавайте його у дуже гарячому соусі.
Якщо Ви бажаєте, щоб запечене м'ясо довгий час залишалося теплим.	Після томління знову встановіть температуру на 70 °C. Невеликі порції можна тримати при цій температурі до 45 хвилин, а великі до 2 годин.

Запіканки, гратіни, тости

Завжди ставте посуд на решітку.

Якщо Ви готуєте гриль на решітці без посуду, установіть додатково універсальне деко на рівень1. Духова шафа залишається чистою.

Стан готовності запіканки залежить від її висоти та розміру посуду. Дані у таблиці є лише орієнтовними.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C режим гриля	Тривалість, хв.
Запіканки					
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	2		180-200	50-60
Суфле	Форма для запіканок	2		180-200	35-45
	Порційні формочки	2		200-220	20-25
Макаронна запіканка	Форма для запіканок	2		200-220	40-50
Лазанья	Форма для запіканок	2		180-200	40-50
Гратіни					
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, макс. 4 см заввишки	1форма для запіканок	2		160-180	60-80
	2форми для запіканок	3+1		150-170	60-80
Тости					
Підсмаження 4шт.	Решітка + універсальне деко	3+1		160-170	10-15
Підсмаження 12шт.	Решітка + універсальне деко	3+1		160-170	15-20

Напівфабрикати

Дотримуйтеся вказівок виробника, вказаних на упаковці.

Якщо Ви вкриваєте приладдя папером для випікання, звертайте увагу на те, щоб він був придатний до температури, з якою Ви

готуєте. Відрізайте достатню кількість паперу відповідно до розмірів страви.

Результат готування дуже сильно залежить від продукту. Потемніння від смаження та нерівномірна обробка можуть статися ще на етапі підготування напівфабрикату.

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Піца, заморожена					
Піца на тонкому тісті	Універсальне деко	2		200-220	15-25
	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					
Піца (попереднє розігрівання)	Універсальне деко	1		180-200	10-15
Напівфабрикати з картоплі, заморожені					
Картопля фрі	Універсальне деко	3		190-210	20-30
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		180-200	30-40
Крокети	Універсальне деко	3		190-210	20-25
Смажена картопля, фарширована	Універсальне деко	3		200-220	15-25
Хлібобулочні вироби заморожені					
Булочки, багет	Універсальне деко	3		180-200	10-20
Кренделі (дрібна випічка)	Універсальне деко	3		200-220	10-20
Хлібобулочні вироби, попередньо випечені					
Булочки/багет для випікання	Універсальне деко	2		190-210	10-20
	Універсальне деко + решітка	3+1		160-180	20-25
М'ясні/рибні напівфабрикати, заморожені					
Рибні палички	Універсальне деко	2		220-240	10-20
Курча, палички або нагети	Універсальне деко	3		200-220	15-25

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Штрудель, заморожений					
Штрудель	Універсальне деко	3		190-210	30-35

Спеціальні страви

Кремовий йогурт вдасться Вам при низьких температурах на режимі "3D-гаряче повітря" так само добре, як і пишне дріжджове тісто.

Спочатку вийміть із робочої камери приладдя та підвісні решітки, телескопічні механізми або системи кріплення.

Приготування йогурту

1. Скип'ятіть 1л молока (3,5 % жиру) та охолодіть до 40 °C.
2. Додайте 150 г йогурту (який щойно з холодильника).
3. Перелийте у чашки або у скляні банки з кришками, що пригвинчуються, та накрийте плівкою.

Страва	Посуд		Вид нагрівання	Температура	Тривалість
Йогурт	Чашки або скляні банки з кришками, що пригвинчуються	Поставте на нижню стінку робочої камери		50 °C попереднє розігрівання 50 °C	5 хв. 8 год.
Підняття дріжджового тіста	Жаростійкий посуд	Поставте на нижню стінку робочої камери		50 °C попереднє розігрівання вимкніть прилад та поставте дріжджове тісто у робочу камеру	5-10 хв. 20-30 хв.

Розморожування

Режим розморожування найбільше придатний для заморожених продуктів.

Тривалість розморожування залежить від якості та кількості продукту.

Дотримуйтесь вказівок виробника, вказаних на упаковці.

Вийміть заморожені продукти з упаковки та поставте у придатному посуді на решітку.
Кладіть птицю грудкою на тарілку.

Вказівка: До 60 °C лампа підсвічування духової шафи не світитися. Таким чином уможливорюється оптимальне регулювання.

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура
Ніжні заморожені продукти напр., сметанні, вершкові торти, торти із шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти тощо.	Решітка	1		30 °C
Інші заморожені продукти курча, ковбаса та м'ясо, хліб та булочки, пироги та інша випічка	Решітка	1		50 °C

Підсушування

Дуже зручно підсушувати у режимі "3D-гаряче повітря" .
Беріть лише бездоганні фрукти та овочі й ретельно мийте їх перед сушінням.

Дайте воді стекти та витріть їх.
Викладіть універсальне деко та решітку папером для випікання або пергаментом.
Якщо Ви взяли дуже соковиті фрукти, постійно їх перевертайте.
Висушені фрукти зніміть з паперу одразу ж після сушіння.

Фрукти та трави	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура	Тривалість
600 г порізаних кільцями яблук	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °C	прибл. 5 год.
800 г порізаних дольками груш	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °C	прибл. 8 год.
1,5 кг слив	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °C	прибл. 8-10 год.
200 г почищеної зелені	Універсальне деко + решітка	3+1		80 °C	прибл. 1½ год.

Консервування

Скляні банки та гумові прокладки для консервування повинні бути цілими та чистими. Використовуйте банки однакового розміру. Значення у таблиці стосуються круглих однолитрових банок.

Увага!

Не використовуйте більші або вищі банки. Кришка може луснути.

Беріть для консервування лише бездоганні овочі та фрукти. Ретельно їх промийте.

Вказані у таблиці показники часу є орієнтовними. Вони можуть змінюватися в залежності від температури приміщення, кількості банок, кількості та температуру продукту у банці. Перед тим, як вмикати/вимикати, переконайтеся, що місткість у банках дійсно піниться.

Підготовка

1. Наповняючи скляні банки, не переповніть їх.
2. Витріть різьбу банок, вона має бути чистою.

3. На кожну банку покладіть мокру гумову прокладку та кришку.
4. Закрутіть банки.
Не ставте більше 6 банок у робочу камеру.

Встановлення

1. Всуňte універсальне деко на рівень2. Поставте склянки так, щоб вони не торкалися одна одної.
2. Залийте в універсальне деко 1/2 літра гарячої води (прибл. 80°C).
3. Зачиніть дверцята духової шафи.
4. Встановіть нижнє нагрівання .

5. Встановіть температуру на 170–180 °C.
6. Увімкніть прилад.

Консервування

Фрукти

Через приблизно 40-50 хв. швидко починають підніматися бульбашки. Вимкніть духову шафу.
Через 25-35 хв. підігрівання на залишковому теплі витягніть склянки з робочої камери. Якщо охолоджувати банки у робочій камері довше, можуть виникнути мікроорганізми, які спричинять прокисання фруктів.

Фрукти в однілітрових банках	від закипання	залишкове тепло
Яблука, порічка, полуниця	вимкнути	прибл. 25 хвилин
Вишня, абрикоси, персики, агрус	вимкнути	прибл. 30 хвилин
Мус з яблук, груші, сливи	вимкнути	прибл. 35 хвилин

Овочі
Щойно у банках починають підійматися бульки, встановіть температуру на 120-140 °C. Це триватиме прибл. 35-70 хвилин

в залежності від виду овочів. Після закінчення цього часу, вимкніть духову шафу та залиште склянки підігріватися на залишковому теплі.

Овочі у холодному бульйоні в однілітрових банках	від закипання	залишкове тепло
Огірки	-	прибл. 35 хвилин
Буряк	прибл. 35 хвилин	прибл. 30 хвилин
Брюссельська капуста	прибл. 45 хвилин	прибл. 30 хвилин
Бобові, кольрабі, червонокочанна капуста	прибл. 60 хвилин	прибл. 30 хвилин
Горох	прибл. 70 хвилин	прибл. 30 хвилин

Виймання банок

Після консервування вийміть банки з робочої камери.

Увага!

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

Акриламід у продуктах

Акриламід постає насамперед під час гарячої обробки злакових та картопляних продуктів, наприклад, у картопляних чіпсах, картоплі фрі, тостах, булочках, хлібі, ніжній випічці (печиво, пряники, розсипчастого печива).

Поради щодо зниження акріламіда під час готування страв

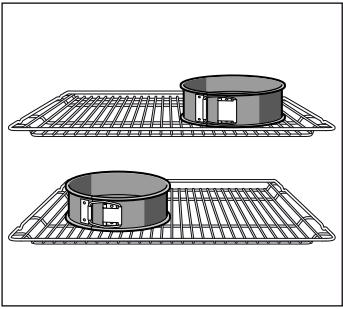
Загальна інформація	■ Готуйте на якомога короткому режимі. ■ Не підсмажуйте страви до темного кольору. ■ У продуктах великого розміру більшої товщини міститься менше акріламіду.
Випікання	На верхньому/нижньому нагріванні макс. 200 °C. Із 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 180 °C.
Домашнє печиво	На верхньому/нижньому нагріванні макс. 190 °C. Із 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 170 °C. Яйце або жовток яйця зменшує створення акріламіду.
Картопля фрі у духовій шафі	Викладайте картоплю на деко рівномірно та в один шар. Випікайте як мінімум по 400 г на одному деку, щоб картопля не висихала

Тестові страви

Таблиці були створені для тестових інституцій, щоб полегшити контроль та тестування різноманітних приладів.
Згідно з EN 50304/EN 60350 (2009) та IEC 60350.

Випікання

Випікання на 2 рівнях:
Універсальне деко завжди ставте над деком для випікання.
Випікання на 3 рівнях:
Встановіть універсальне деко всередину.
Фігурне печиво:
Одночасно встановлені страви матимуть різний термін приготування.
Закритий яблучний пиріг на 1 рівні:
Якщо Ви випікаєте у темних рознімних формах, поставте їх одна біля одної.
Закритий яблучний пиріг на 2 рівнях:
Якщо Ви випікаєте у темних рознімних формах, поставте їх одна над одною, див. мал.



Пиріг у рознімній формі з білої сталі:
Випікайте в режимі "Верхнє/нижнє нагрівання"  на 1 рівні.
Замість решітки використовуйте універсальне деко та поставте на нього рознімну форму.
Вказівка: Під час першого випікання страви встановлюйте більш низьку температуру.

Страва	Приладдя та форми	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Фігурне печиво (попереднє розігрівання*)	Деко для випікання	3		140-150	30-40
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		140-150	30-45
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		130-140	35-50
Фігурне печиво	Деко для випікання	3	 	140-150	30-45
Маленьке печиво (попереднє розігрівання*)	Деко для випікання	3		150-170	20-30
	деко для випікання	3		150-160	20-30
	Універсальне деко + деко для випікання	3+1		140-160	25-40
	2 дека для випікання + універсальне деко	5+3+1		130-150	35-55
Бісквіт на воді (попереднє розігрівання*)	Рознімна форма на решітці	2		160-170	30-40
Бісквіт на воді	Рознімна форма на решітці	2	 	160-180	30-40
Закритий яблучний пиріг	Решітка + 2 рознімні форми Ø 20 см	1		180-200	70-90
	2 решітки + 2 рознімні форми Ø 20 см	3+1		170-190	70-80

* Заборонено використовувати швидке нагрівання для попереднього розігрівання приладу.

Готування в режимі "Гриль"

Якщо Ви кладете продукти просто на решітку, встановіть додатково універсальне деко на рівень 1. Рідина буде зібрана, і духова шафа залишатиметься чистою.

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Режим гриля	Тривалість, хв.
Підсмаження тостів 10 хвилин, попереднє розігрівання	Решітка	5		3	1/2-2
Біфбургер, 12 шт.* Без попереднього розігрівання	Решітка + універсальне деко	4+1		3	25-30

* Перевертайте через 2/3 часу

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

siemens-home.com



9000759975 45 931218