



УК Інструкція з експлуатації

**SIEMENS**

# Зміст

<b>Поради та правила техніки безпеки .....</b>	<b>5</b>
Перед початком монтажу .....	5
Поради та правила техніки безпеки .....	6
Причини пошкоджень .....	7
<b>Ваша нова духовна шафа .....</b>	<b>9</b>
Панель управління .....	9
Перемикач функцій .....	10
Кнопки управління та дисплей .....	11
Регулятор температури .....	11
Внутрішнє оздоблення духової шафи .....	12
Додаткове приладдя .....	12
<b>Перед першою експлуатацією .....</b>	<b>15</b>
Встановлення часу доби .....	15
Нагрівання духової шафи .....	15
Очищення додаткового приладдя .....	15
<b>Програмування духової шафи .....</b>	<b>16</b>
Режими нагрівання та температурні режими .....	16
Швидке нагрівання .....	17
<b>Встановлення установок таймера .....</b>	<b>18</b>
Таймер .....	18
Тривалість .....	19
Час закінчення роботи .....	21
Час доби .....	23
<b>Блокування від дітей .....</b>	<b>24</b>
<b>Зміна базових налаштувань .....</b>	<b>25</b>
<b>Догляд та очищення .....</b>	<b>26</b>
Миючі засоби .....	26
Функція освітлення .....	29

# Зміст

Зняття та монтаж фіксованих направляючих .....	29
Відкріплення нагрівального елементу гриля .....	30
Зняття та монтаж дверцят духової шафи .....	31
Зняття та монтаж скла дверцят .....	32
<b>Що робити у випадку несправностей .....</b>	<b>34</b>
Таблиця несправностей .....	34
Заміна лампи у духовій шафі .....	35
Захисний ковпак .....	36
<b>Сервісний центр .....</b>	<b>36</b>
<b>Поради для заощадження електроенергії та охорони навколишнього середовища .....</b>	<b>37</b>
Заощадження електроенергії .....	37
Утилізація відходів з урахуванням вимог з охорони навколишнього середовища .....	37
<b>Таблиці та поради .....</b>	<b>38</b>
Пироги та випічка .....	38
Практичні поради та рекомендації щодо випікання .....	40
М'ясо, птиця, риба .....	42
Практичні поради щодо традиційного смаження та смаження на грилі .....	46
Запіканки, суфле, тости .....	47
Розморожування .....	47
Сушіння .....	48
Заморожені напівфабрикати .....	48
Консервація .....	49
<b>Контрольні страви .....</b>	<b>51</b>

# **⚠️ Поради та правила техніки безпеки**

Уважно ознайомтеся з порадами, що містяться у даних інструкціях. Збережіть інструкції з експлуатації та монтажу. У випадку передання даного пристрою іншому володарю передайте відповідні інструкції разом з ним.

Дана інструкція з експлуатації стосується як незалежних, так і залежних духових шаф. Якщо Ви придбали залежну духову шафу, уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, що входить у комплект варильної панелі, щоб ознайомитися з тим, як працюють встановлені на ній перемикачі.

## **Перед початком монтажу**

### **Пошкодження під час транспортування**

Після зняття упаковки перевірте стан пристрою. Якщо під час транспортування пристрій зазнав пошкоджень, не вмикайте його в електромережу.

### **Підключення до електромережі**

Підключення цього пристрою до електромережі може проводити тільки кваліфікований спеціаліст з відповідним дозволом. Гарантія виробника не розповсюджується на пошкодження, спричинені неправильним підключенням.

Перед першим використанням пристрою перевірте, щоб Ваша електромережа була заземлена та відповідала всім діючим нормам безпеки. Монтаж пристрою та його підключення до електромережі має здійснювати кваліфікований спеціаліст.

Використання даного пристрою без заземлення або за умови неправильного підключення до електромережі в деяких малоймовірних випадках може призвести до серйозних наслідків (уроження електрострумом, що може закінчитися смертю).

Виробник не несе відповіальність за проблеми в роботі даного пристроя та можливі пошкодження, спричинені неправильним підключенням до електромережі.

## Поради та правила техніки безпеки

### Дверцята духової шафи

Даний пристрій призначений виключно для побутового використання. Користуйтесь даним пристроєм тільки для приготування їжі.

Не дозволяйте користуватися даним пристроєм без нагляду дітям та дорослим

- з певними обмеженнями фізичних чи розумових здібностей або
- з браком відповідних знань чи досвіду.

Не дозволяйте дітям грatisя з електроприладами.

Під час роботи духової шафи її дверцята мають бути зачинені. З метою безпеки рекомендується тримати дверцята духової шафи зачиненими, навіть коли духовна шафа не працює.

Не слід сідати на дверцята духової шафи, виснути на них або грatisя з ними, навіть коли вони зачинені.

### Гаряча духовна шафа

Існує небезпека опіків!

Ніколи не торкайтесь до внутрішньої поверхні духової шафи та до нагрівальних елементів, поки вони гарячі.

Будьте обережні під час відчинення дверцят духової шафи. З неї може виходити гаряча пара. Стежте, щоб поруч з духовою шафою не знаходилися маленькі діти.

Існує небезпека пожежи!

Ніколи не кладіть до духової шафи займисті предмети.

Якщо з духової шафи іде дим, ніколи не відчиняйте дверцята. Вимкніть пристрій. Витягніть кабель з розетки або вимкніть запобігач на щитку.

Існує небезпека ураження електрострумом!

Ніколи не закріплюйте кабелі живлення електроприладів на гарячих дверцятах духової шафи. Ізоляція кабеля може розплавитися.

Існує небезпека опіків!

Не лийте воду в середину гарячої духової шафи. Може утворитися гаряча пара.

Існує небезпека пожежі!

Не готуйте у духовій шафі страви з використанням великої кількості міцних алкогольних напоїв. Пара алкоголю може зайнятися всередині шафи. Використовуйте міцні алкогольні напої лише в невеликій кількості та будьте обережні під час відчинення дверцят духової шафи.

Існує небезпека опіків! Не виймайте з духової шафи гаряче приладдя та посуд голими руками.

Існує небезпека ураження електроstromом!

Некваліфікований ремонт є небезпечним. Ремонт може здійснювати лише кваліфікований персонал сервісного центру.

У випадку пошкодження даного пристроя слід витягти кабель живлення з розетки або вимкнути запобігач на щитку. Після цього зв'яжіться з сервісним центром.

Для приготування певних страв необхідно довгий час підтримувати у духовій шафі високу температуру, тому дверцята шафи можуть надто розігрітися.

Якщо у Вас дома є маленькі діти, не лишайте їх без нагляду, коли духовна шафа працює.

Існує також додаткове обладнання, яке унеможливлює прямий контакт з дверцятами духової шафи. Його можна замовити у нашій службі технічної підтримки за артикулом (671383).

## Гаряче додаткове приладдя та начиння

## Некваліфікований ремонт

## Додаткові застереження щодо безпеки дверцят

## Причини пошкоджень

### Присутність додаткового приладдя, начиння, поліетиленової плівки, паперу для випічки або фольги на дні духової шафи

Не встановлюйте на дно духової шафи решітки, дека та інше додаткове приладдя. Не накривайте дно духової шафи плівкою чи папером. Якщо задана температура вище 50 °C, не ставте на дно духової шафи начиння.

Це призведе до його перегрівання.  
Рекомендований час випікання чи приготування  
страви порушиться, емаль на дні шафи буде  
пошкоджено.

## Присутність води у гарячій духовій шафі

Не розливайте воду всередині гарячої духової  
шафи. Може утворитися водяна пара. Перепад  
температури може привести до пошкодження  
емалі та додаткового приладдя.

## Рідкі страви

Не залишайте рідкі страви всередині закритої  
духової шафи протягом довгого часу. Це  
призводить до пошкодження емалі.

## Фруктовий сік

Не наповнюйте деко з пирогами з фруктовою чи  
ягідною начинкою по самі вінця. Якщо фруктовий  
сік буде витікати з дека, утворяться плями, які  
неможливо видалити.

Завжди, коли це можливо, використовуйте  
глибоке емальоване деко.

## Охолодження з прочиненими дверцятами

Духова шафа має охолоджуватися лише з  
зачиненими дверцятами. Інакше з часом передні  
панелі меблів, що знаходяться поруч з духовою  
шофою, можуть пошкодитися, навіть якщо  
дверцята шафи будуть ледве прочинені.

## Забруднення прокладки духової шафи

Коли прокладка забруднюється, під час роботи  
духової шафи дверцята не можна щільно  
зачинити. Це призводить до пошкодження  
передніх панелей меблів, що знаходяться поруч з  
духовою шофою. Слідкуйте, щоб прокладка  
духової шафи завжди була чистою.

## Спирання на дверцята духової шафи

Ніколи не спирайтесь та не сідайте на відчинені  
дверцята духової шафи. Не ставте на дверцята  
духової шафи решітки, дека та начиння.

Не можна переносити чи утримувати духову  
шофу за ручку дверцят:

- ця ручка не витримує ваги пристрою та може  
зламатися;
- скло дверцят може зсунутися, що приведе до  
порушення положення скла дверцят щодо  
передньої частини духової шафи.

# Ваша нова духовна шафа

Ознайомтесь зі своєю новою духовою шафою. У даному розділі описані функції панелі управління та її окремих елементів. Крім того, тут наведена інформація щодо додаткового приладдя та пристосувань, що знаходяться всередині духової шафи.

## Панель управління

Далі представлений загальний вигляд панелі управління. На дисплеї не можуть бути показані всі символи одночасно.

В залежності від моделі духової шафи деталі можуть відрізнятися.



## Утоплювані поворотні перемикачі

У деяких духових шафах поворотні перемикачи можна утоплювати. Щоб утопити або витягти поворотну ручку, натисніть на неї, коли вона знаходитьться на нульовій позначці.

# Перемикач функцій

## Позначка

Нульова позначка

Конвекція\*

Верхнє та нижнє нагрівання\*

Гриль з конвекцією

Гриль з великою площею нагрівання

Гриль з малою площею нагрівання

Нижнє нагрівання

Розмороження

Освітлення

За допомогою перемикача функцій можна обрати режим нагрівання.

## Використання

Духову шафу вимкнено.

Для пирогів та випічки. Можливе випікання на двох рівнях.

Розташована на задній стінці духової шафи турбіна рівномірно розподіляє тепло всередині шафи.

Для пирогів, запіканок та тушкування нежирного м'яса, наприклад, яловичини чи дичини, на одному рівні.

Тепло виділяють верхній та нижній нагрівальні елементи.

Для смаження великих шматків м'яса, птиці та риби.

Нагрівальний елемент гриля та вентилятор почергово вмикаються та вимикаються. Завдяки турбіні вироблене грилем тепло обертається навколо продуктів.

Для смаження на грилі біфштексів, ковбасок, тостів та риби.

Нагрівається уся поверхня, розташована під нагрівальним елементом гриля.

Для смаження на грилі невеликої кількості біфштексів, ковбасок, тостів та риби.

Нагрівається лише центральна частина нагрівального елементу гриля.

Для приготування консервів, випікання та підрум'янення.

Тепло іде від нижнього нагрівального елемента.

Для розмороження м'яса, птиці, хліба та пирогів. Завдяки турбіні тепло повітря обертається навколо продуктів.

Для увімкнення лампи всередині духової шафи.

\* Режим нагрівання, що використовується для визначення класу енергоспоживання згідно норми EN50304.

Коли Ви обираєте режим нагрівання, лампа всередині духової шафи засвічується автоматично.

## Кнопки управління та дисплей

За допомогою кнопок можна обрати різні додаткові функції духової шафи. На дисплей виводяться всі задані параметри роботи.

Кнопка	Призначення
⌚ Функції таймера	Програмування сигнального таймера ☰, тривалості приготування страви ☶, часу закінчення приготування ☷ та налаштування годинника ☴.
- Мінус	Зменшення заданих параметрів.
+	Збільшення заданих параметрів.
♾ Захист від увімкнення дітьми	Активація та зняття блокування панелі управління.
Швидке розігрівання	Надзвичайно швидке розігрівання духової шафи.

На дисплеї квадратними дужками виділяється символ функції таймера, ► відкритої на даний момент.

Виключення: Символ ☴ годинника світиться тільки під час внесення змін у поточний час.

## Регулятор температури

За допомогою регулятора температури встановіть температуру або ступінь режиму гриль.

Позиція	Значення
● Нульова позиція	Духова шафа не гріє.
50-270 Діапазон температури	Температура в робочій камері в °C.
•, .., ... Режими гриля	Режими для гриля, велика площа ☐. • = Режим 1, слабке нагрівання .. = Режим 2, середнє нагрівання ... = Режим 3, сильне нагрівання

Коли духова шафа нагрівається, над регулятором температури світиться лампочка. У паузах між нагріванням лампа вимикається.



За умови використання гриля протягом понад 15 хвилин установіть терморегулятор на малий рівень потужності гриля.

## Внутрішнє оздоблення духової шафи

### Вентилятор

Всередині духової шафи знаходяться вентилятор та лампа.

Вентилятор автоматично вмикається та вимикається, коли це потрібно. Гаряче повітря виходить через верхню частину дверцят.  
Обережно! Не закривайте вентиляційний отвір. Це може привести до перенагрівання духової шафи.

Після вимкнення духової шафи вентилятор ще певний час працює, щоб прискорити його охолодження.

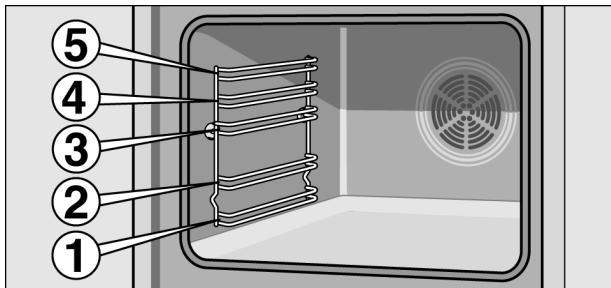
### Освітлення

Лампа всередині духової шафи світиться під час роботи пристрою. Її також можна увімкнути, коли духова шафа не працює, повернувши перемикач функцій на позначку

## Додаткове приладдя

Додаткове приладдя можна встановлювати у духової шафі на 5 різних рівнях.

Конструкція шафи дозволяє витягти до 2/3 решітки чи дека, не турбуючись про можливе перевертання. Завдяки цьому можна легко витягти страви з духової шафи.



Під час нагрівання додаткове приладдя може деформуватися. Деформація зникає після охолодження та не впливає на експлуатаційні характеристики цих пристосувань.

Ваша духовна шафа може комплектуватися таким додатковим обладнанням:

Додаткове приладдя можна придбати у сервісному центрі, у спеціалізованих магазинах та через інтернет. Під час покупки вкажіть номер артикулу НЗ.

### **Решітка**



Призначена для розміщення начиння, форм, м'яса для смаження, продуктів, призначених для приготування на грилі та заморожених продуктів.

Ставте решітку до духової шафи вигнутим боком донизу ↘.



### **Плоске емальоване деко**

Призначено для приготування пирогів, дрібної випічки та печива.

Ставте деко до духової шафи скошеним боком до дверцят.



### **Глибоке емальоване деко**

Призначено для приготування пирогів з соковитою начинкою, випічки, заморожених продуктів та смаження великих шматків продуктів. Його можна також використовувати для збору жира під час смаження продуктів на одній решітці.

Ставте глибоке емальоване деко до духової шафи скошеним боком до дверцят.

## **Особливве додаткове приладдя**

Особливве додаткове приладдя можна придбати у спеціалізованих магазинах або у сервісному центрі.

Перелік наявного додаткового приладдя в різних країнах може бути різним. Повну інформацію Ви можете отримати з документації, що супроводжує духову шафу.

Плоске емальоване деко HZ 361000	Призначено для приготування пирогів, дрібної випічки та печива.
Глибоке емальоване деко HZ 362000	Призначено для приготування пирогів з соковитою начинкою, випічки, заморожених продуктів та смаження великих шматків продуктів. Його можна також використовувати для збору жира під час смаження продуктів на одній решітці.
Решітка HZ 364000	Призначена для розміщення начиння, форм, м'яса для смаження, продуктів, призначених для приготування на грилі та заморожених продуктів.
Скляне деко HZ 366000	Глибоке деко зі скла. Підходить для подання страв на стіл.
Деко для піци HZ 317000	Ідеально підходить для приготування піци, заморожених продуктів, круглих чи великих пирогів. Деко для піци можна використовувати замість глибокого емальованого дека. Установіть деко на решітку та керуйтеся рекомендаціями, наведеними в таблицях.
Металева жаровня HZ 26000	Дану жаровню можна використовувати на зонах нагріву для гусятниці на склокерамічній варильній панелі. Вона підходить для використання інфрачервоних сенсорів контролю за температурою та автоматичних програм смаження. Жаровня зовні емальована, а всередині вкрита протипригарним покриттям.
Скляна жаровня HZ 915001	Скляна жаровня добре підходить для приготування печені та запіканок у духовій шафі. Вона особливо зручна для приготування страв з використанням автоматичних програм.
Трирівневі телескопічні направляючі з можливістю повного висування HZ 338356	Трирівневі висувні направляючі дозволяють повністю витягти деко чи решітку, не турбуючись про можливе перевертання.

# Перед першою експлуатацією

У цій главі Ви дізнаєтесься, що треба зробити перед тим, як перший раз готувати у духовій шафі.

Спочатку прочитайте главу *Рекомендації з безпеки*.

## Встановлення часу доби

Після підключення духової шафи на дисплеї загоряється символ ☰ та три нулі. Встановіть час доби.

1. Натисніть клавішу ☰.  
На дисплеї з'являється час 12:00.
2. Встановіть час за допомогою клавіші + або -.

Через декілька секунд встановлений час буде занесений у пам'ять.

## Нагрівання духової шафи

Щоб позбутися характерного запаху нового електроприладу, слід розігріти порожню духову шафу з зачиненими дверцятами. Краще всього нагріти духову шафу протягом однієї години, увімкнувши режим верхнього та нижнього нагрівання ☐ та температуру 240 °C. Перевірте, щоб усередині духової шафи не було залишків пакувальних матеріалів.

1. За допомогою перемикача функцій оберіть режим верхнього та нижнього нагрівання ☐.
2. За допомогою терморегулятора задайте температурний режим 240 °C.

Через одну годину вимкніть духову шафу. Для цього поверніть перемикач функцій на нульову позначку.

## Очищення додаткового пристроя

Перед першим використанням решіток та дек добре промийте їх гарячою водою з мілом за допомогою м'якої ганчірки.

# Програмування духової шафи

Існує кілька способів програмування духової шафи. Нижче описується, як задати режим нагрівання та температурний режим або рівень потужності грилю.

У духовій шафі можна запрограмувати час приготування страви (тривалість роботи пристрою) та час вимкнення шафи для кожної страви.

Докладну інформацію про ці функції Ви знайдете у розділі "Програмування таймеру".

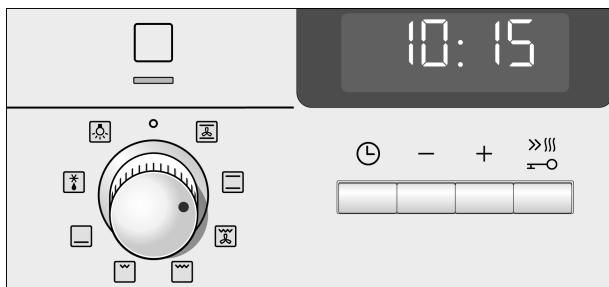
## Примітка

Перед тим, як поставити продукти до духової шафи, рекомендується попередньо розігріти її, щоб уникнути надмірної конденсації водяної пари на склі.

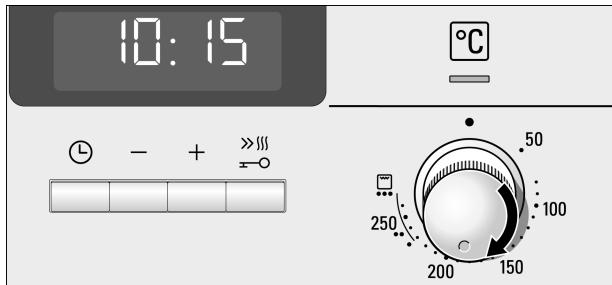
## Режими нагрівання та температурні режими

Програмування прикладу, показаного на малюнку: верхнє та нижнє нагрівання з температурою 190 °C.

1. Оберіть режим нагрівання за допомогою перемикача функцій.



**2.** За допомогою терморегулятора оберіть температурний режим чи потужність гриля.



Духова шафа почне нагріватися.

#### Вимкнення духової шафи

#### Зміна заданих параметрів роботи

Поверніть перемикач функцій на нульову позначку.

Режим нагрівання та температурний режим чи рівень потужності гриля можна змінити у будь-який момент за допомогою відповідного перемикача.

## Швидке нагрівання

На режимі швидкого нагрівання Ваша духовая шафа розігріється до встановленої температури максимально швидко.

Вмикайте режим швидкого нагрівання, якщо Вам потрібно нагріти духову шафу вище 100 °C. Це можна зробити на таких видах нагрівання:

- гаряче повітря
- Верхнє/нижнє нагрівання
- Нижнє нагрівання

Для того, щоб страва готувалася рівномірно, ставьте страву у робочу камеру, коли режим швидкого нагрівання відключився.

- 1.** Регулювання виду нагрівання та температури.
- 2.** Коротко натисніть клавішу .

На дисплей з'являється символ . Духова шафа починає нагріватися.

<b>Швидке нагрівання закінчилося</b>	Лунає сигнал. Символ »» на дисплей згасає. Поставьте страву у духову шафу.
<b>Переривання швидкого нагрівання</b>	Коротко натисніть клавішу ». Символ »» на дисплей згасає.

## Встановлення установок таймера

Ваша духовна шафа має різноманітні установки таймера. За допомогою клавіші ⊕ Ви можете відкрити меню та пролистати окремі установки. Коли Ви встановлюєте час, на дисплеї можуть світитися усі символи часу. Яка саме установка таймера обрана, можна побачити за стрілочкою ►.

Якщо установка вже обрана, її можна встановіть клавішами + або –, якщо перед відповідним символом з'являється стрілочка ►.

## Таймер

Таймер Ви можете використовувати і як кухонний таймер. Він працює назалежно від робочої камери. У таймера свій власний сигнал. Таким чином Ви можете почути, що відключилося: таймер чи духовна шафа.

**1.** Один раз натисніть клавішу ⊕. На дисплеї світяться символи часу, стрілка ► стоїть перед ▲.

**2.** Встановіть таймер за допомогою клавіши + або –.

Тривалість, яку встановлює клавіша + = 10 хвилин

Тривалість, яку встановлює клавіша – = 5 хвилин

Через декілька секунд встановлений час буде занесений у пам'ять. Таймер починає працювати. На дисплеї починається відлік у зворотному напрямку та світиться символ ►▲. Інші символи часу виключаються.

<b>Час роботи таймера закінчився</b>	Лунає сигнал. На дисплеї світиться 0:00. За допомогою клавіші ⓧ вимкніть таймер.
<b>Змінення часу для таймеру</b>	За допомогою клавіші + або – змініть час роботи таймера. Через декілька секунд зміни заносяться у програму.
<b>Скасування часу для таймера</b>	За допомогою клавіші – встановіть таймер до 0:00. Через декілька секунд зміни заносяться в пам'ять. Таймер виключається.
<b>Запит встановлених параметрів часу</b>	Якщо у пам'ять занесені багато установок таймеру, на дисплеї з'являються відповідні символи. Першим Ви побачите таймер. Перед символом ⓧ стоїть стрілка ►, а таймер почав відлік у зворотньому напрямку.

Аби запитати таймер ⓧ, тривалість →, час закінчення → або актуальний час ⓧ, натискайте клавішу ⓧ до тих пір, поки стрілка ► не окажеться перед відповідним символом. На декілька секунд на дисплеї з'являється встановлений параметр.

## Тривалість

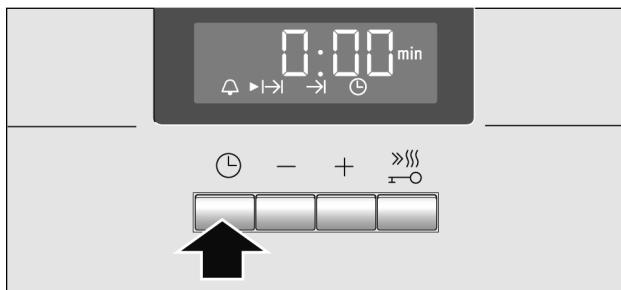
Ви можете встановити тривалість готування Вашої страви у духовій шафі. Коли час вийшов, духовна шафа автоматично відключається. Таким чином Вам не потрібно відволікатися від іншої роботи, щоб виключити духову шафу. І водночас з цим страва буде готуватися саме стільки часу, скільки Ви встановили.

Приклад на малюнку: Тривалість 45 хвилин.

1. За допомогою регулятора функцій встановіть вид нагрівання.
2. За допомогою регулятора температури встановіть температуру або режим гриля.

**3.** Двічі натисніть клавішу .

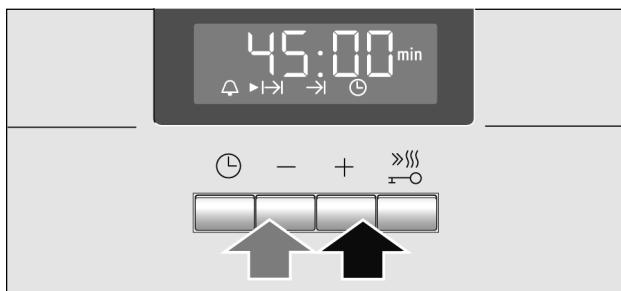
На дисплеї стоїть 0:00. Світяться символи часу, стрілка  стоїть перед .



**4.** Встановіть тривалість за допомогою клавіші + або -.

Тривалість, яку встановлює клавіша + = 30 хвилин

Тривалість, яку встановлює клавіша - = 10 хвилин



Через декілька секунд духовна шафа починає нагріватися. На дисплеї починається відлік у зворотному напрямку та світиться символ . Інші символи часу виключаються.

**Час роботи закінчився**

Лунає сигнал. Духова шафа закінчила нагріватися. На дисплеї з'являється 0:00.

Натисніть клавішу . Знову встановити тривалість Ви можете за допомогою клавіші + або -.

Або одноразово натисніть клавішу  поверніть регулятор функцій у нульову позицію. Духову шафу вимкнено.

## **Зміна тривалості**

За допомогою клавіші + або – змініть тривалість. Через декілька секунд зміни заносяться у програму. Якщо встановлений таймер, спочатку натисніть клавішу

## **Анулювання тривалості**

За допомогою клавіші – встановіть тривалість до 0:00. Через декілька секунд зміни заносяться у програму. Тривалість анульована. Якщо встановлений таймер, спочатку натисніть клавішу

## **Запит встановлених параметрів часу**

Якщо у пам'ять занесені багато установок таймеру, на дисплей з'являються відповідні символи. Перед символом установок таймеру на передньому плані стоїть стрілка ►.

Аби запитати таймер , тривалість , час закінчення або актуальний час , натискайте клавішу до тих пір, поки стрілка ► не опиниться перед відповідним символом. На декілька секунд на дисплеї з'являється встановлений параметр.

## **Час закінчення роботи**

Ви можете перенести час приготування Вашої страви. Духова шафа починає роботу автоматично, а закінчує у встановлений час. Ви можете, напр., вранці поставити Вашу страву у робочу камеру, і встановити параметри таким чином, щоб страва була готова к обіду.

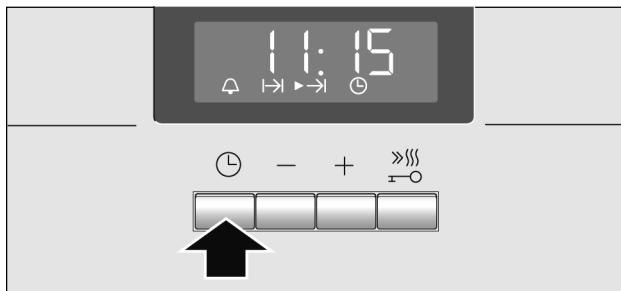
Звертайте увагу на те, щоб продукти не стояли у робочій камері надто довго та не зіпсувалися.

Приклад на малюнку: Зараз 10:30, тривалість готування - 45 хвилин, та о 12:30 страва у духовій шафі повинна бути готова.

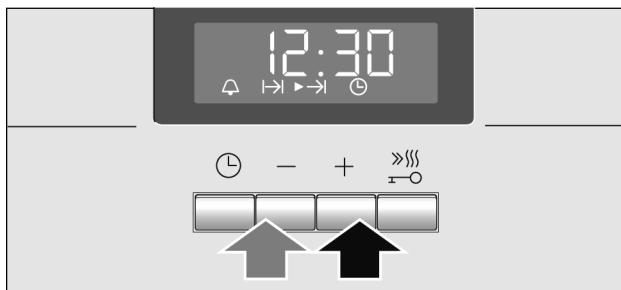
- 1.** Встановіть вид нагрівання.
- 2.** Встановіть температуру.
- 3.** Двічі натисніть клавішу .
- 4.** Встановіть тривалість за допомогою клавіші + або –.

**5.** Натисніть клавішу .

Стрілочка ► стоїть перед →|. З'являється час, до якого буде готова страва.



**6.** За допомогою клавіші + або – перенесіть час закінчення роботи.



Через декілька секунд параметри будуть занесені в пам'ять та духовна шафа переключається у режим очікування. На дисплеї відображається час, до якого страва повинна бути готовою, а перед символом →| знаходиться стрілка ►. Символи  та  згасають.

Коли духовна шафа починає роботу, тривалість починає відлік у зворотньому напрямку, а стрілка ► заходить перед символом →|. Символ →| згасає.

**Час роботи закінчився**

Лунає сигнал. Духовна шафа закінчила нагріватися. На дисплеї з'являється 0:00.

Натисніть клавішу . Знову встановити тривалість Ви можете за допомогою клавіші + або –.

Або одноразово натисніть клавішу  та поверніть регулятор функцій у нульову позицію. Духову шафу вимкнено.

## **Зміна часу закінчення роботи**

За допомогою клавіші + або – змініть час закінчення роботи. Через декілька секунд зміни заносяться у програму.

Якщо встановлений таймер, спочатку двічі натисність клавішу ⓧ.

Не змінюйте час закінчення роботи, якщо починається відлік тривалості. Результати готовування будуть іншими.

## **Анулювання часу закінчення роботи**

За допомогою клавіші – встановіть актуальний час закінчення роботи. Через декілька секунд зміни заносяться у програму. Духова шафа починає працювати.

Якщо встановлений таймер, спочатку двічі натисність клавішу ⓧ.

## **Запит встановлених параметрів часу**

Якщо у пам'ять занесені багато установок таймеру, на дисплей з'являються відповідні символи. Перед символом установок таймеру на передньому плані стоїть стрілка ►.

Аби запитати таймер ▶, тривалість ↗, час закінчення ↘ або актуальній час ⓧ, натискайте клавішу ⓧ до тих пір, поки стрілка ► не опиниться перед відповідним символом. На декілька секунд на дисплей з'являється встановлений параметр.

## **Час доби**

Після підключення або після зникнення електричного струму на дисплей з'являється символ ⓧ та три нулі. Встановіть час доби.

**1.** Натисніть клавішу ⓧ.

На дисплей з'являється час 12:00.

**2.** Встановіть час за допомогою клавіші + або –.

Через декілька секунд встановлений час буде занесений у пам'ять.

Іншу установку таймеру встановити неможливо.

**1.** Чотири рази натисніть клавішу ⓧ.

На дисплей світяться символи часу, стрілка ► стоїть перед ⓧ.

**2.** Змініть час за допомогою клавіші + або –.

## **Зміна часу**

Через декілька секунд встановлений час буде занесений у пам'ять.

## Відключення індикації часу

Ви можете відключити індикацію часу. Як це зробити, Ви можете прочитати у главі Зміна основних установок.

# Блокування від дітей

Для того, щоб діти не могли випадково включити духову шафу, у ній вбудоване блокування від дітей.

Духова шафа не реагує на спробу змінити параметри. Коли включене блокування від дітей, Ви можете змінити лише час будильника або годинниковий час.

Якщо включений вид нагрівання та температура або режим гриля, включення блокування від дітей перериває нагрівання.

## Включення блокування від дітей

Не включається тривалість готування страви або час закінчення готування.

Натисніть та утримуйте клавішу  прибл. протягом чотирьох секунд.

На індикаторі з'являється символ . Блокування від дітей увімкнено.

## Виключення блокування від дітей

Натисніть та утримуйте клавішу  прибл. протягом чотирьох секунд.

На дисплеї згасає символ . Блокування від дітей виключено.

# Зміна базових налаштувань

Дана духова шафа має певні базові налаштування. Ці налаштування можна змінити відповідно до потреб користувача.

Базове налаштування	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
c1 Індикатор поточного часу	Завжди показувати поточний час*	Вимкнути індикатор поточного часу	-
c2 Тривалість звукового сигналу на позначення закінчення заданого часу приготування страви або відліку часу таймером	прибл. 10 с.	прибл. 2 хв.*	прибл. 5 хв.
c3 Час очікуванням перед застосуванням заданих параметрів роботи	прибл. 2 с.	прибл. 5 с.*	прибл. 10 с.

\* Початкове налаштування

Усі функції таймера мають бути вимкненими.

1. Натисніть на кнопку  протягом приблизно 4 секунд.  
На дисплеї з'явиться задане на даний момент налаштування годинника, наприклад, c1 зі значенням 1.
2. Змініть базове налаштування за допомогою кнопок **+** та **-**.
3. Підтвердіть вибір натиском кнопки .  
На дисплеї з'явиться наступне задане налаштування. Переходьте від одного налаштування до іншого за допомогою кнопки  та змінюйте налаштування за допомогою кнопок **+** та **-**.
4. Для закінчення зміни налаштувань натисніть на кнопку  протягом приблизно 4 секунд.  
Усі зміни налаштувань збережено.

Базові налаштування можно повторно змінити у будь-який момент.

## Примітка

Після вимкнення пристрою з електромережі або переривання подання електроструму змінені налаштування втрачаються. Духова шафа повертається до початкових налаштувань.

# Догляд та очищення

## Поради та застереження

Ваша духовна шафа довго сяятиме, як нова, та зберігатиме свої функціональні якості за умови відповідного догляду та очищення. Далі описано, як слід здійснювати догляд за духовою шафою та її очищення.

Передня частина духової шафи може мати різні відтінки через використання різних матеріалів (скла, пластмаси чи металу).

Тіні, помітні на склі дверцят, що можуть здатися забрудненням, є відблиском світла лампи, розташованої всередині духової шафи.

Якщо духовна шафа розігривається до дуже високої температури, емаль починає вигоряти. Це може призвести до часткової втрати її кольору. Це вважається нормальним і ніяк не впливає на роботу духової шафи.

Вінця дек не можна повністю вкрити емаллю. Через це вони можуть здаватися шорсткими на дотик, але це не впливає на антикорозійні якості матеріалу.

## Миючі засоби

Зверніть увагу на поради даної таблиці, щоб не пошкодити різні поверхні духової шафи через застосування непридатних миючих засобів.

Не можна використовувати:

- абразивні або кислотні миючі засоби,
- жорсткі чи металеві мочалки,
- пристрой для очищення під тиском або з використанням пари.

Добре промивайте нові ганчірки перед першим використанням.

<b>Поверхня</b>	<b>Миючі засоби</b>
Передня частина духової шафи	Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу: промити ганчіркою та витерти м'якою серветкою.
Неіржавка сталь	Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу: промити ганчіркою та витерти м'якою серветкою. Відразу витираєте плями від накипу, жиру, каші та яєчного білка, оскільки під ними може початися процес корозії. У сервісних центрах та спеціалізованих магазинах можна придбати спеціальні засоби для догляду за неіржавкою сталлю, які можна використовувати на гарячих поверхнях. Наносіть миючий засіб дуже тонкою м'якою серветкою.
Скло	Засіб для миття вікон: очистіть скло м'якою серветкою. Не використовуйте шкребок для скла.
Скло у дверцях	Засіб для миття вікон: очистіть скло м'якою серветкою. Не використовуйте шкребок для скла.
Захисний ковпак лампи всередині духової шафи	Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу: очистіть за допомогою ганчірки.
Прокладка (не знімати)	Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу: очистіть за допомогою ганчірки. Не можна сильно терти прокладку.
Фіксовані направляючі	Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу: залишити у мильному розчині на деякий час, а потім помити за допомогою ганчірки чи щітки.
Додаткове приладдя	Гаряча вода з невеликою кількістю звичайного миючого засобу: залишити у мильному розчині на деякий час, а потім помити за допомогою ганчірки чи щітки.

## **Очищення каталітичних поверхонь духової шафи**

У деяких духових шафах задня внутрішня стінка шафи, її бокові стінки чи верхня поверхня можуть мати високопорувате керамічне покриття. Таке покриття всмоктує бризки, що утворюються в процесі випікання та смаження, та розчиняє їх у процесі роботи духової шафи. Чим вища температура та довша тривалість роботи шафи, тим кращий результат.

Але якщо навіть після неодноразової експлуатації, забруднення ще залишились, дійте так:

1. Ретельно очистіть дно та стінки духової шафи, які не мають керамічного покриття.
2. Оберіть режим конвекції .
3. Нагрівайте пусту закриту духову шафу приблизно протягом двох годин на максимальній температурі.

Керамічне покриття буде відновлене.

Після того, як духовна шафа охолонула, видаліть водою та м'якою губкою коричневі або білі залишки.

Незначна зміна кольору покриття не впливає на процес самоочищення.

### **Поради та застереження**

Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби. Вони дряпають та пошкоджують керамічне покриття.

Не обробляйте керамічне покриття засобами для чищення духових шаф.

Якщо раптом засіб для чищення духових шаф потрапить на таке покриття, слід негайно змити його великою кількістю води за допомогою губки.

## **Очищення емальованого дна духової шафи та емальованих стінок**

Використовуйте м'яку серветку та гарячу воду з невеликою кількістю мила чи оцету.

Якщо забруднення сильне, скористайтеся тонкою металевою мочалкою або спеціальним засобом для чищення духових шаф. Використовуйте його тільки у холодній духовій шафі.

Не обробляйте самоочисні поверхні металевою мочалкою чи засобами для чищення духових шаф.

## Функція освітлення

### Увімкнення лампи у духової шафі

Для полегшення очищення духової шафи можна увімкнути лампу, що знаходиться всередині шафи.

Поверніть перемикач функцій на позначку .

Лампа увімкнеться. Терморегулятор має знаходитися на нульовій позначці.

### Вимкнення лампи у духової шафі

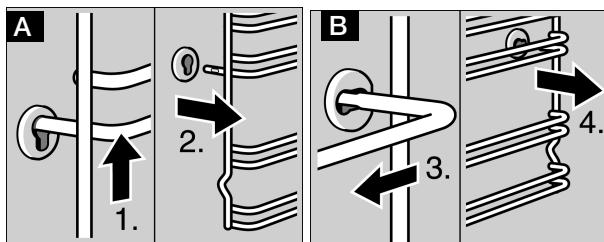
Поверніть перемикач функцій на позначку о.

## Зняття та монтаж фіксованих направляючих

### Зняття фіксованих направляючих

Фіксовані направляючі духової шафи можна витягти, щоб промити їх. Духова шафа має бути холодною.

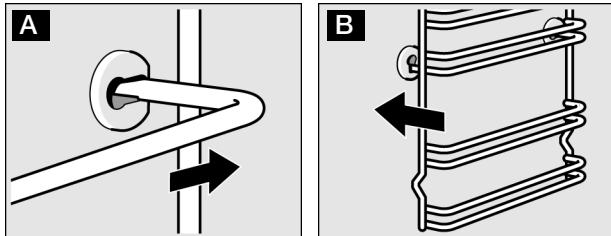
1. Підніміть блок направляючих за передню частину
2. та вивільніть його з пазу (малюнок А).
3. Тепер повністю витягніть направляючі на себе
4. та вийміть їх з духової шафи (малюнок В).



Промийте направляючі з використанням миючого засобу для посуду та губки. Для видалення стійких плям рекомендується використовувати щітку.

## Монтаж фіксованих направляючих

1. Спочатку вставте блок направляючих у задній паз та зсуньте його вглиб (малюнок А),
2. після цього вставте направляючі у передній паз (малюнок В).



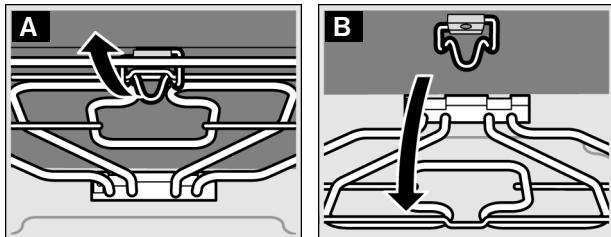
Направляючі фіксуються на правій та лівій стінках духової шафи. Вигнута частина вертикального прутка повинна завжди бути знизу.

## Відкрілення нагрівального елементу гриля



Для полегшення процесу очищення в деяких духових шафах нагрівальний елемент гриля можна від'єднати.

- Існує небезпека опіків! Духова шафа має бути холодною.
1. Потягніть кріплення нагрівального елемента гриля вперед та штовхніть його догори, поки не пролунає клацання (малюнок А).
  2. Водночас утримуйте нагрівальний елемент рукою та відгорніть його донизу (малюнок В).

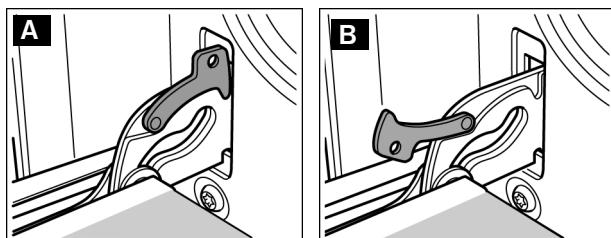


Після очищення духової шафи знов установіть нагрівальний елемент гриля на місце. Підштовхніть кріплення гриля донизу та зафіксуйте нагрівальний елемент.

## Зняття та монтаж дверцят духової шафи

Для полегшення демонтажу чи очищення духової шафи скляні дверцята можна зняти.

Завіси дверцят духової шафи оздоблені блокуючим кріпленням. Коли блокуюче кріплення опущене (малюнок А), дверцята зняти не можна. Якщо блокуюче кріплення піднємте для зняття дверцят (малюнок В), завіси блокуються. Таким чином, можливість раптового зачинення виключена.

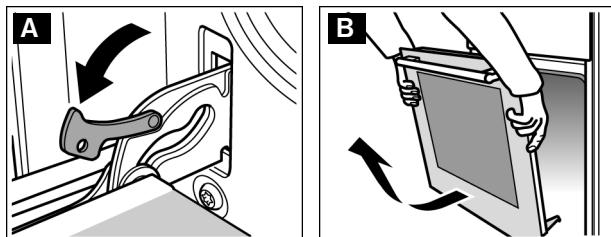


Існує небезпека травмування! Якщо завіси не заблоковані за допомогою відкритого кріплення, вони можуть раптово скластися.

Слідкуйте, щоб блокуючі кріплення завжди були опущені, крім випадків, коли Ви хочете зняти дверцята та маєте підняти кріплення з цією метою.

### Зняття дверцят

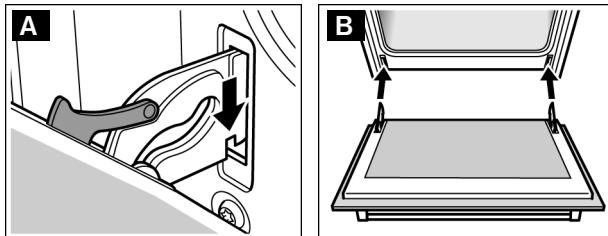
1. Повністю відкрийте дверцята духової шафи.
2. Підніміть обидва блокуючих кріплення, розташованих праворуч та ліворуч (малюнок А).
3. Закройте дверцята духової шафи до упору (малюнок В).  
Візьміться за дверцята двома руками з правого і лівого боку. Закройте їх трохи щільніше та вийміть дверцята.



## Монтаж дверцят

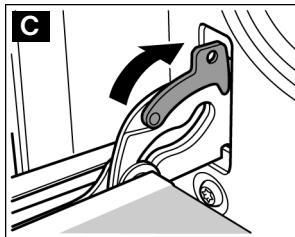
Знову встановіть дверцята, повторивши ті самі дії у зворотньому порядку.

1. Під час встановлення дверцят перевірте, щоб обидві завіси точно увійшли до відповідних пазів (малюнок А).
2. Нижній проріз на завісах має стати на місце з обох боків (малюнок В).



Якщо завіси закріплені неправильно, дверцята будуть стояти навскоси.

3. Знову опустіть блокуючі кріплення (малюнок С). Закрийте дверцята духової шафи.



Існує небезпека травмування! Не торкайтесь завіси, якщо дверцята духової шафи відчинилися самовільно або завіса різко закрилася.

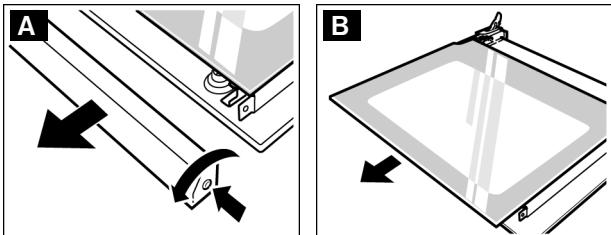
Зв'яжіться з сервісним центром.

## Зняття та монтаж скла дверцят Зняття скла

Для полегшення очищення духової шафи скло з дверцят можна витягти.

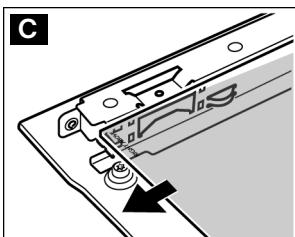
1. Зніміть дверцята духової шафи та покладіть їх на рушник ручкою донизу.
2. Відкрутіть кришку у верхній частині дверцят духової шафи. Для цього послабте гвинти ліворуч та праворуч (малюнок А).

**3.** Підніміть та вийміть верхнє скло (малюнок В).



Якщо дверцята мають потрійне скло, додатково:

**4.** Витягніть скло (малюнок С).



Очистіть скло за допомогою засобу для миття вікон та м'якої ганчірки.

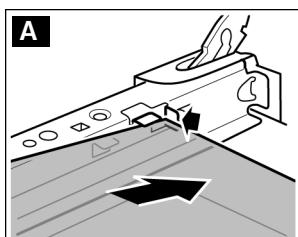
Не використовуйте абразивні чи корозійні миючі засоби, шкрабки для скла чи жорсткі металеві мочалки, бо вони можуть пошкодити скло.

## Монтаж скла

Якщо дверцята мають подвійне скло, виконайте дії, описані в пунктах 2 - 4.

**1.** Установіть скло під кутом до нижньої частини дверцят (малюнок А).

Слідкуйте, щоб напис "Right above" знаходився згори праворуч.



**2.** Установіть верхнє скло під кутом до нижньої частини дверцят. Гладка сторона скла повинна лишитися зовні.

3. Установіть та закрутіть кришку.
4. Установіть дверцята духової шафи на місце.  
**Коли скло буде правильно встановлене на місце, духовою шафою можна буде знову користуватися.**

---

## Що робити у випадку несправностей

Коли виникають несправності, часто йдеться про невеликі збої, які легко усунути самостійно. Перед тим, як звернутися до сервісного центру, спробуйте вирішити проблему за допомогою нижче наведеної таблиці.

---

### Таблиця несправностей

Проблема	Імовірна причина	Рішення/поради
Духова шафа не працює.	Пошкоджений запобігач.	Перевірте на щитку, щоб запобігач був у робочому стані.
	Перервано подання електроструму.	Перевірте, чи горить світло на кухні та чи працюють інші електроприлади.
На індикаторі світиться  та нулі.	Перервано подання електроструму.	Знову налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Контакти вкрилися пилом.	Кілька разів поверніть поворотні перемикачі в обидва боки.

### Повідомлення про помилку

Коли на дисплеї з'являється повідомлення про помилку з кодом *E*, натисніть на кнопку . Повідомлення зникає. При цьому задана функція таймера анулюється. Якщо повідомлення про помилку не зникає, зв'яжіться з сервісним центром.

Проблеми, про які звітують наведені нижче повідомлення, можуть бути вирішенні користувачем самостійно.

## Повідомлення про помилку

E011

### Імовірна причина

Якусь кнопку було натиснено надто довго чи вона заблокувалася.

### Рішення/поради

Одну за одною натисніть на всі кнопки. Перевірте, щоб жодна з них не була заблокована, закрита якимось предметом або забруднена.



Існує небезпека ураження електрострумом! Некваліфікований ремонт є небезпечним. Ремонт може здійснювати лише кваліфікований персонал сервісного центру.

## Заміна лампи у духовій шафі

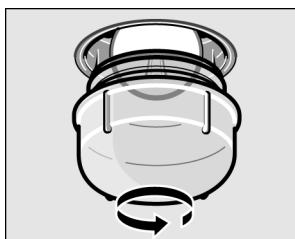
Якщо лампу всередині духової шафи пошкоджено, її слід замінити. Запасні термостійкі лампи можна придбати у сервісному центрі або у спеціалізованих магазинах.

Використовуйте тільки спеціальні лампи.



1. Існує небезпека ураження електрострумом! Відключіть пристрій від електромережі. Перевірте, щоб кабель був остаточно відключений.

2. Покладіть на дно духової шафи рушник, щоб уникнути можливого пошкодження лампи.  
3. Зніміть захисний ковпак лампи, відкручивши його проти годинникової стрілки.



4. Замініть лампу на іншу подібного типу.
5. Знову закрутіть захисний ковпак.
6. Зaberіть рушник та знову підключіть пристрій до електромережі.

## **Захисний ковпак**

Якщо захисний ковпак лампи пошкоджено, його слід замінити.

Захисні ковпаки можна придбати у сервісному центрі. Не забудьте вказати серійний та заводський номер свого пристроя.

## **Сервісний центр**

Наш сервісний центр до Ваших послуг. Тут Ви можете полагодити свій пристрій, придбати додаткове приладдя чи запасні частини та отримати будь-яку інформацію щодо нашої продукції та послуг. Адресу та телефон нашого сервісного центру можна знайти у документації, що додається.

У разі звернення до сервісного центру зазначте серійний (E) та заводський номер (FD) свого пристроя. Етикетка з характеристиками, де вказані ці номери, знаходиться на правій боковій поверхні дверцят духової шафи. Щоб полегшити дії у момент виникнення проблем, рекомендуємо записати номери Вашого пристроя, а також номер телефона сервісного центру у наступному розділі.

Серійний номер (E):

Заводський номер (FD):

Сервісний центр ☎

# Поради для заощадження електроенергії та охорони навколишнього середовища

У даному розділі наведені поради щодо заощадження електроенергії під час приготування страв у духовій шафі, а також щодо правильної утилізації даного пристрою.

## Заощадження електроенергії

Попереднє нагрівання духової шафи потрібно лише тоді, коли це зазначено в рецепті чи у відповідних таблицях.

Використовуйте темні, вкриті чорним лаком або чорною емаллю форми для випікання. Вони краще поглинають тепло.

Під час роботи духової шафи намагайтесь не відкривати її дверцята.

Якщо треба випекти кілька пирогів, краще ставити їх до духової шафи один за іншим. Духова шафа буде ще гарячою. Таким чином час випікання другого пирога зменшується. Крім того, можна одночасно поставити до духової шафи дві прямокутні форми.

Під час приготування страв, які мають знаходитися у духовій шафі тривалий час, можна вимкнути шафу за 10 хвилин до закінчення часу приготування та скористатися залишковим теплом для доведення страви до готовності.

## Утилізація відходів з урахуванням вимог з охорони навколишнього середовища



Утилізуйте пакувальні матеріали так, щоб не зашкодити навколишньому середовищу.

Даний пристрій маркований згідно з Директивою про відходи від електричних та електронних пристріїв RAEE 2002/96/CE.

Ця директива встановлює норми щодо утилізації та повторного використання старих електроприладів на території всього Європейського Союзу.

# Таблиці та поради

Нижче наведений перелік страв та оптимальні параметри роботи духової шафи, необхідні для їх приготування. Ви можете дізнатися, яке додаткове приладдя можна використовувати та на якому рівні його слід встановлювати. Крім того, Ви знайдете тут поради щодо начиння та приготування страв, а також невеличку допомогу у випадку, якщо щось не вийде.

Якщо Ви хочете приготувати страву за власним рецептом, Ви можете орієнтуватися на схожі страви чи продукти, наведені в даній таблиці.

## Пироги та випічка

### Форми для випічки

Найкраще використовувати металеві форми темного кольору.

Завжди ставте форму на решітку.

### Таблиці

Наведені нижче дані щодо приготування страв були отримані, коли продукти ставили у холодну духову шафу. Таким чином заощаджується електроенергія. Якщо духову шафу попередньо розігріти, вказаний у таблиці час випікання скоротиться на 5-10 хвилин.

У таблиці вказаний режим нагрівання, який найкраще підходить для кожного виду пирогів чи випічки.

Температура та тривалість випікання залежать від кількості та консистенції тіста. Тому в таблиці вказаний лише орієнтовний час. Спочатку спробуйте задати духовій шафі мінімальну тривалість випікання. У разі випікання на нижчій температурі скоринка виходить підрум'янена більш рівномірно. Якщо це потрібно, наступного разу Ви зможете збільшити температуру.

У розділі "Практичні поради та рекомендації щодо випікання" наведено додаткову інформацію.

Пироги у формах	Форма на решітці	Рівень	Режим нагрівання	Температура, °C	Тривалість приготування, хв.
Торт	Жестяна форма для тортів, Ø 31 см	1 2+3	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	220–240 190–210	40–50 45–55
Відкритий пікантний пиріг	Жестяна форма для тортів, Ø 31 см	1	<input type="checkbox"/>	210–230	40–50
Пиріг*	Жестяна форма для пирогів, 28 см	2	<input type="checkbox"/>	180–200	50–60

\* Для одночасного випікання кількох пирогів поставте на решітку кілька форм.

Пироги на десці		Рівень	Режим нагрівання	Температур а, °C	Тривалість приготування, хв.
Піца	Деко Алюмінієве деко + плоске емальоване деко*	2 2+3	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	210–230 180–200	25–35 35–45
	Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко*	2+4	<input checked="" type="checkbox"/>	180–200	35–45
Випічка з листкового тіста	Деко Алюмінієве деко + плоске емальоване деко*	3 2+3	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	170–190 170–190	20–30 35–45
	Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко*	2+4	<input type="checkbox"/>	170–190	35–45

\* У разі випікання на двох рівнях завжди ставте алюмінієве деко на нижчу решітку, а глибоке емальоване деко на вищу.

У спеціалізованих магазинах та у сервісному центрі можна придбати додаткове деко.

Хліб та дрібні хлібобулочні вироби		Рівень	Режим нагрівання	Температура, °C	Тривалість приготування, хв.
Хліб з дріжджового тіста з 1,2 кг борошна* (з попереднім розігріванням)	Емальоване деко	2		270 200	8 35–45
Хліб на запарі з 1,2 кг борошна (з попереднім розігріванням)	Емальоване деко	2		270 200	8 40–50
Дрібні хлібобулочні вироби (напр., житні хлібці)	Емальоване деко	3		200–220	20–30

\* Ніколи не лийте воду прямо всередину гарячої духової шафи.

Випічка		Висота	Режим нагрівання	Температура, °C	Тривалість приготування, хв.
Дрібна випічка та печиво	Деко 2 дека*	3 2+3	 	150–170 140–160	10–20 25–35
Безе	Деко	3		80–100	120–150
Пончики	Деко	2		190–210	30–40
Мигдалеве печиво	Деко 2 дека*	3 2+3	 	100–120 100–120	30–40 35–45

\* У разі випікання на двох рівнях завжди ставте емальоване деко згори.

Додаткові дека можна придбати у спеціалізованих магазинах як додаткове приладдя.

## Практичні поради та рекомендації щодо випікання

Якщо Ви готуєте за власним рецептом Можна орієнтуватися на схожу страву з таблиці.

<b>Як дізнатися, чи готовий пиріг з бездріжджового тіста.</b>	Приблизно за 10 хвилин до закінчення випікання за рецептром проткніть пиріг тонкою дерев'яною паличкою у найвищій точці. Якщо паличка залишиться сухою та чистою, пиріг готовий.
<b>Якщо корж торта сів.</b>	Наступного разу додайте до тіста менше рідини або задайте температуру на 10 градусів нижче. Під час збивання тіста дотримуйтесь указаного в рецепті часу.
<b>Корж добре піднявся у центрі, але края залишилися низькими.</b>	Не змащуйте форму. Коли корж буде готовий, обережно вийміть його з форми за допомогою ножа.
<b>Пиріг вийшов надто зарум'яненим згори.</b>	Поставте пиріг у духову шафу на нижчий рівень, задайте нижчу температуру випікання та залиште його у духовій шафті протягом довшого часу.
<b>Пиріг вийшов надто сухим.</b>	Кілька разів проткніть готовий пиріг дерев'яною паличкою. Окропіть його фруктовим соком чи якимсь алкогольним напоєм. Наступного разу задайте температуру на 10 вище та скоротіть час випікання.
<b>Хліб чи випічка (наприклад, сирний торт) вийшли красивими зовні, але не пропеклися всередині (лишилися вологі, з мокрими ділянками).</b>	Наступного разу додайте в тісто менше води та залиште випічку в духовій шафті трохи довше на нижчій температурі. У разі приготування пирогів з соковитою начинкою спочатку випечіть корж. Потім посипте його різаним мигдалем чи панірувальними сухарями і тільки потім викладайте начинку. Дотримуйтесь вказівок, наведених у рецепті, та зазначеного там часу випікання.
<b>Дрібна випічка підрум'янилась нерівномірно.</b>	Задайте нижчу температуру; тоді дрібна випічка підрум'яниться більш рівномірно. Найбільш ніжне печиво слід випікати в режимі верхнього та нижнього нагрівання ☰ в один рівень. Якщо з дека вистуває папір для випікання, це теж може вплинути на циркуляцію гарячого повітря. Завжди обрізайте його за розміром дека.
<b>Випікання проводилося на двох рівнях. У верхньому деці печиво вийшло темнішим, ніж у нижньому.</b>	Під час випікання на двох рівнях завжди використовуйте режим конвекції ☰. Навіть якщо Ви ставите до духової шафи кілька дек для одночасного випікання, це не означає, що Ваше печиво буде готове одночасно.
<b>Під час випікання соковитих пирогів утворюється водяний конденсат.</b>	Під час випікання пирогів може утворюватися водяна пара. Частина цієї пари виходить через отвір дверцят духової шафи та може конденсуватися на панелях управління чи на передніх панелях меблів, що знаходяться поруч, у вигляді крапель води. Це явище закономірне з точки зору фізики.

# **М'ясо, птиця, риба**

## **Начиння**

Можна використовувати будь-яке термостійке начиння.

Завжди ставте начиння у центр решітки.

Гаряче скляне начиння слід ставити на сухий кухонний рушник. Якщо поставити гаряче скло на щось вологе чи холодне, воно може луснути.

## **Практичні поради щодо смаження**

Результат смаження страв у духовій шафі залежить від виду та якості м'яса.

Під час смаження пісного м'яса додайте до жаровні 2-3 столові ложки рідини. Для приготування печени з м'яса додайте до жаровні 8-10 столових ложок рідини, в залежності від розміру шматка м'яса.

Після закінчення половини часу, відведеного на приготування страви, шматки м'яса слід перегорнути.

Коли м'ясо готове, залиште його ще на 10 хвилин у вимкненій духовій шафі з зачиненими дверцятами. Так м'ясний сік розподілиться більш рівномірно.

## **Практичні поради щодо смаження на грилі**

Готуйте страви на грилі у духовій шафі з зачиненими дверцятами.

Бажано, щоб шматки м'яса, призначені для запікання на грилі, мали ту саму товщину. Вони повинні бути як мінімум 2-3 сантиметри завтовшки, щоб рівномірно просмажитися та зберегти весь сік. Солити та перчити біфштекси слід, коли вони готові.

Розкладіть шматки м'яса прямо на решітку. Якщо Ви хочете засмажити один шматок, покладіть його на центр решітки. Так він засмажиться краще.

Додатково встановіть емальоване деко на рівень 1. У нього стікатиме м'ясний сік, не забруднюючи духову шафу.

Після закінчення двох третин часу, відведеного на приготування, перегорніть шматки м'яса.

Нагрівальний елемент гриля автоматично вмикається та вимикається. Це нормальну. Частота увімкнення нагрівального елемента залежить від обраного рівня потужності.

## М'ясо

Наведені нижче дані щодо приготування страв розраховані на розміщення продуктів у холодну духову шафу. Зазначений в таблиці час приготування є виключно орієнтовним та може змінюватися в залежності від якості та виду м'яса.

М'ясо	Вага	Начиння	Рівень	Режим нагрівання	Температура, °C, гриль	Тривалість приготування, хв.
Печена з бичачого м'яса (напр., реберна частина)	1 кг 1,5 кг 2 кг	закрите	2 2 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	220–240 210–230 200–220	90 110 130
Філейна частина яловичини	1 кг 1,5 кг 2 кг	відкрите	2 2 2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	210–230 200–220 190–210	70 80 90
Мало просмажений ростбіф*	1 кг	відкрите	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210–230	40
Добре просмажені біфштекси		Решітка***	5	<input type="checkbox"/>	3	20
Мало просмажені біфштекси		Решітка***	5	<input type="checkbox"/>	3	15
Свинина без зовнішнього шару сала (напр., шийна частина)	1 кг 1,5 кг 2 кг	відкрите	1 1 1	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	190–210 180–200 170–190	100 140 160

М'ясо	Вага	Начиння	Рівень	Режим нагріва ння	Температура, °C, гриль	Тривалість приготування, хв.
Свинина з зовнішнім шаром сала** (напр., спинна частина, окіст)	1 кг 1,5 кг 2 кг	відкрите	1 1 1	  	180–200 170–190 160–180	120 150 180
Копчена реброва частина свинини на кістці	1 кг	закрите	2		210–230	70
Печена з м'ясного фаршу	750 г	відкрите	1		170–190	70
Ковбаски	прибл. 750 г	Решітка***	4		3	15
Печена з яловичини	1 кг 2 кг	відкрите	2 2	 	190–210 170–190	100 120
Бараняча ніжка без кістки	1,5 кг	відкрите	1		150–170	110

\* Перегорніть ростбіф після закінчення половини часу приготування страви. Після закінчення процесу приготування загорніть ростбіф у фольгу та залиште у вимкненій духовій шафі ще на 10 хвилин.

\*\* Зробіть у зовнішньому шарі сала на свинині кілька надрізів. Якщо Ви збираєтесь перегортати м'ясо в процесі готовування, спочатку покладіть його у начиння салом донизу.

\*\*\* Поставте емальоване деко на рівень 1.

## Птиця

Наведені нижче дані щодо приготування страв розраховані на розміщення продуктів у холодну духову шафу.

Врахована в таблиці вага стосується готової для смаження птиці без начинки.

Якщо продукти викладаються для смаження на грилі безпосередньо на решітку, установіть емальоване деко на рівень 1.

Під час приготування качки чи гуски слід кілька разів проколоти шкіру птиці під крилами - це полегшить вихід жира назовні.

Після закінчення двох третин часу, відведеного на приготування страви, цілу птицю слід перегорнути.

Якщо після закінчення часу приготування м'ясо птиці змастити вершковим маслом, підсоленою водою чи апельсиновим соком, воно вкриється хрусткою рум'яною скоринкою.

Птиця	Вага	Начиння	Рівень	Режим нагріва ння	Температура, °C	Тривалість приготування, хв.
Половинки курчат, 1-4 штуки	400 г кожна	Решітка	2	☒	200–220	40–50
Порізана курка	шматки по 250 г	Решітка	2	☒	200–220	30–40
Ціла курка, 1-4 штуки	1 кг кожна	Решітка	2	☒	190–210	50–80
Качка	1,7 кг	Решітка	2	☒	180–200	90–100
Гуска	3 кг	Решітка	2	☒	170–190	110–130
Молода індичка	3 кг	Решітка	2	☒	180–200	80–100
2 індичі стегенця	800 г кожне	Решітка	2	☒	190–210	90–110

## Риба

Наведені нижче дані щодо приготування страв розраховані на розміщення продуктів у холодну духову шафу.

Риба	Вага	Начиння	Рівень	Режим нагріва, ння	Температура, °C, потужність гриля	Тривалість приготування, хв.
Смажена на грилі риба	300 г	Решітка*	3	<input type="checkbox"/>	2	20–25
	1 кг		2	<input checked="" type="checkbox"/>	180–200	45–50
	1,5 кг		2	<input checked="" type="checkbox"/>	170–190	50–60
Рибні стейки	300 г кожний	Решітка*	4	<input type="checkbox"/>	2	20–25

\* Поставте емальоване деко на рівень 1.

## Практичні поради щодо традиційного смаження та смаження на грилі

У таблиці даних щодо приготування страв не наведено інформації, відповідної до ваги продуктів, які Ви хочете приготувати.

Яким чином можна перевірити, чи готове м'ясо?

Смажене м'ясо вийшло надто темним, а скоринка у деяких місцях підгоріла.

Смажене м'ясо вийшло гарним, але поливка підгоріла.

Смажене м'ясо вийшло гарним, але поливка лишилася світлою та здається водянистою.

Орієнтуйтесь на найближчу меншу вагу та збільшіть тривалість приготування.

Слід скористатися термометром для м'яса (його можна придбати у спеціалізованих магазинах) або провести "перевірку ложкою". Натисніть на смажене м'ясо ложкою. Якщо м'ясо не піддається тиску, воно готове; якщо піддається, його слід ще трохи потримати у духовій шафі.

Перевірте, чи правильно Ви задали температуру смаження та чи поставили деко на потрібний рівень.

Наступного разу скористайтеся начинням меншого розміру або додайте у нього більше води.

Наступного разу скористайтеся начинням більшого розміру або додайте у нього менше води.

Під час приготування поливки до смаженого м'яса утворюється водяна пара.	Значна частина цієї пари виходить через отвір дверцят духової шафи та може конденсуватися на панелі управління чи на передніх панелях меблів, що знаходяться поруч, у вигляді крапель води. Це явище закономірне з точки зору фізики.
--	---

## Запіканки, супфлє, тости

Наведені нижче дані щодо приготування страв розраховані на розміщення продуктів у холодну духову шафу.

Страва	Начиння	Рівень	Режим нагрівання	Температура, °C, потужність гриля	Тривалість приготування, хв.
Солодкі супфлє (напр. сирне супфлє з фруктами)	Форма для супфлє	2	<input type="checkbox"/>	180–200	40–50
Пікантні запіканки з готових продуктів (напр., макаронна запіканка)	Форма для запіканок чи емальоване деко	3 3	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	210–230 210–230	30–40 20–30
Пікантні запіканки з сирими продуктами* (напр., картопляна запіканка)	Форма для супфлє чи емальоване деко	2 2	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	150–170 150–170	50–60 50–60
Підсмаження тостів	Решітка	5	<input type="checkbox"/>	3	4–5
Підрум'янення скоринки на тостах	Решітка**	4	<input type="checkbox"/>	3	5–8

\* Висота запіканки не повинна перевищувати 2 см.

\*\* Завжди ставте емальоване деко на рівень 1.

## Розморожування

Вийміть заморожені продукти з упаковки та поставте у відповідному посуді на решітку.

Слідкуйте за вказівками виробника, вказаними на упаковці.

Тривалість розморожування залежить від якості та кількості продукту.

Кладіть птицю грудкою на тарілку.

Заморожений продукт	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C
напр. сметанні, вершкові торти, торти із шоколадною або цукровою глазурлю, фрукти, курча, ковбаса та м'ясо, хліб та булочки, пироги та інша випічка	Решітка	1		Регулятор температури залишається вимкненим

## Сушіння

Використовуйте тільки якісні та добре промиті фрукти й овочі.

Дайте воді добре стекти та повністю обсушіть фрукти й овочі.

Накрійте емальоване деко та решітку спеціальним папером для випікання або пергаментом.

Страва	Рівень	Режим нагрівання	Температура, °C	Тривалість сушіння, год.
600 г нарізаних скибками яблук	2+3		80	прибл. 5
800 г нарізаних шматочками груш	2+3		80	прибл. 8
1,5 кг слив	2+3		80	прибл. 8–10
200 г чистих духмяних трав	2+3		80	прибл. 1½ год.

## Примітка

Якщо фрукти чи овочі містять багато соку чи води, потрібно буде кілька разів їх перегорнути. Після закінчення процесу сушіння відразу зніміть фрукти чи овочі з паперу.

## Заморожені напівфабрикати

Дотримуйтесь рекомендацій виробника, що містяться на упаковці.

Наведені нижче дані щодо приготування страв розраховані на розміщення продуктів у холодну духову шафу.

Страва		Рівень	Режим нагрівання	Температура, °C	Тривалість приготування, хв.
Картопля-фрі*	Решітка або емальоване деко	3		210–230	25–30
Піца*	Решітка	2		200–220	15–20
Піца на багеті*	Решітка	2		200–220	15–20

\* Закрийте додаткове приладдя папером для випікання. Перевірте, щоб він був придатний до використання на потрібній Вам температурі.

### Примітка

Під час випікання заморожених продуктів деко може деформуватися. Це викликано перепадами температури, які воно витримує. У процесі випікання ця деформація сама зникає.

## Консервація

### Підготовка:

Використовуйте чисті та непошкоджені банки та гумові прокладки. Бажано, щоб банки були одного розміру. Рекомендації, наведені в таблиці, розраховані на круглі банки ємністю 1 літр. Обережно! Не використовуйте більші чи вищі банки. Кришки з них можуть зірватися.

Використовуйте лише якісні фрукти та овочі. Завжди ретельно промивайте їх.

Покладіть фрукти чи овочі до банок. Якщо це потрібно, протріть вінця банок. Вони мають бути чистими. Покладіть зверху на повну банку змочену гумову прокладку та так само змочену кришку. Закрийте банки за допомогою ключа для консервації.

Не ставте до духової шафи більше шести банок одночасно.

Наведені цифри є орієнтовними. Температура у кухні, кількість банок та температура їх вмісту можуть впливати на тривалість приготування. Перед тим, як вимкнути духову шафу, перевірте, чи вміст банок справді кипить.

## Програмування

1. Установіть емальоване деко на рівень 2. Виставте на деко банки так, щоб вони не торкалися одна одної.
2. Влийте півлітра гарячої води (прибл. 80 °C) у плоске емальоване деко.
3. Зачиніть дверцята духової шафи.
4. Поверніть перемикач функцій на позначку .
5. За допомогою терморегулятора задайте температуру 170-180 °C.

## Приготування варення

Коли у банках з'являться часті бульбашки (через 40-50 хвилин після початку приготування), вимкніть терморегулятор. Перемикач функцій має залишатися на тій самій позначці.

Через 25-35 хвилин вигрівання у залишковому теплі духової шафи, витягніть звідти банки. Якщо залишити їх у духовій шафі на довше, це сприятиме появлі мікробів та прокисанню варення. Вимкніть перемикач функцій.

Фрукти у літрових банках	починаючи з моменту появи бульбашок	Подальше нагрівання
Яблука, порічка, суниці	Вимикання	прибл. 25 хв.
Черешні, абрикоси, персики, порічка	Вимикання	прибл. 30 хв.
Яблучне, грушове, сливове пюре	Вимикання	прибл. 35 хв.

## Консервація овочів

Коли у банках почнуть з'являтися бульбашки, за допомогою терморегулятора зменшіть температуру до 120-140 °C. Час остаточного вимкнення терморегулятора наведений у таблиці. Залиште овочі в духовій шафі ще на 30–35 хвилин. Протягом цього часу перемикач функцій повинен бути увімкненим.

Овочі у власному соку в літрових банках	з моменту появи бульбашок 120–140 °C	Подальше нагрівання
Огірки	–	прибл. 35 хв.
Буряки	прибл. 35 хв.	прибл. 30 хв.
Брюссельська капуста	прибл. 45 хв.	прибл. 30 хв.

<b>Овочі у власному соку в літрових банках</b>	<b>з моменту появі бульбашок</b>	<b>Подальше нагрівання</b>
	<b>120–140 °C</b>	
Зелена квасоля, колърабі, червоноголова капуста	прибл. 60 хв.	прибл. 30 хв.
Зелений горошок	прибл. 70 хв.	прибл. 30 хв.

### **Вийняття банок з духової шафи**

Після вийняття банок з духової шафи не ставте їх на холодну чи вологу поверхню - банки можуть луснути.

## **Контрольні страви**

Відповідно до норм DIN 44547 та EN 60350

### **Випікання**

Наведені нижче дані щодо приготування страв розраховані на розміщення продуктів у холодну духову шафу.

<b>Страва</b>	<b>Додаткове приладдя, поради та застереження</b>	<b>Рівень</b>	<b>Режим нагрівання</b>	<b>Температура, °C</b>	<b>Тривалість приготування, хв.</b>
Масляне печиво	Плоске емальоване деко Глибоке емальоване деко Алюмінієве деко + плоске емальоване деко* Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко*	2 3 2+3 2+4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	160–170 160–170 140–160 140–160	20–30 30–40 20–30 20–30
Дрібна випічка, 20 штук	Деко	3	<input type="checkbox"/>	160–180	20–30
Дрібна випічка, 20 штук на деко (з попереднім розігріванням)	Алюмінієве деко + плоске емальоване деко* Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко*	2+3 2+4	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	150–170 150–170	25–35 25–35
Бісквіт на воді	Рознімна форма	1	<input type="checkbox"/>	160–180	30–40

Страва	Додаткове приладдя, поради та застереження	Рівень	Режим нагрівання	Температура, °C	Тривалість приготування, хв.
Пиріг з дріжджового тіста на деці	Емальоване деко Алюмінієве деко + плоске емальоване деко* Алюмінієве деко + глибоке емальоване деко*	3 2+3 2+4	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	170–190 150–170 150–170	40–50 30–45 30–45
Закритий яблучний пиріг	2 решітки* + 2 рознімні жестяні форми Ø 20 см**  Емальоване деко + 2 рознімні жестяні форми Ø 20 см**	2+3  1	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	190–210  200–220	70–80  70–80
<p>* У разі випікання на двох рівнях завжди ставте алюмінієве деко на нижчу решітку, а глибоке емальоване деко на вищу.</p> <p>** Розміщуйте пироги на додатковому приладді по діагоналі.</p> <p>Решітки та дека для духової шафи можна придбати у спеціалізованих магазинах як додаткове приладдя.</p>					

### Смаження на грилі

Наведені нижче дані щодо приготування страв розраховані на розміщення продуктів у холодну духову шафу.

Страва	Додаткове приладдя	Рівень	Режим нагрівання	Потужність гриля	Тривалість приготування, хв.
Підсмаження тостів (з попереднім розігріванням протягом 10 хв.)	Решітка	5	<input type="checkbox"/>	3	1–2
Яловичі котлети, 12 штук*	Решітка	4	<input type="checkbox"/>	3	25–30
<p>* Після закінчення половини рекомендованого часу приготування слід перегорнути продукти. Завжди ставте емальоване деко на рівень 1.</p>					

[www.siemens-international.com](http://www.siemens-international.com)

9000424782 (1W0EBP) 01-8907