SIEMENS

Інструкція з експлуатації

Газова плита з духовою шафою
HR 745530T

uk 9000528782

S-180190-01

SIEMENS

Щоб процес приготування їжі приніс Вам максимум задоволення,

уважно прочитайте цю Інструкцію з експлуатації. Після цього Ви зможете повною мірою використовувати всі технічні можливості Вашої плити.

В цій інструкції з експлуатації Ви знайдете інформацію щодо заходів безпеки, дізнаєтеся про нюанси окремих робочих вузлів Вашої плити. А ми, зі свого боку, допоможемо налаштувати її за Вашим бажанням. Це дуже просто.

В доданих до інструкції таблицях Ви знайдете рекомендації щодо приготування страв і вибору рівня встановлення дека. Всі рецепти та налаштування були заздалегідь протестовані в нашій кухні-студії.

А якщо раптом виникнуть проблеми — на сторінках цієї інструкції надано інформацію, за допомогою якої Ви зможете самі усунути дрібні неполадки.

Докладний зміст допоможе Вам швидко та ефективно здійснювати пошук.

Смачного!

Інструкція з експлуатації

Газова плита з духовою шафою
HR 745530T

uk 9000528782

S-180190-01

Зміст

Правила техніки безпеки 7
Перед монтажем 7
Вказівки з техніки безпеки 7
Причини несправностей 10
Підключення до газової мережі 12
Неполадки в роботі плити/запах газу 13
Підключення до електромережі 14
Рекомендації щодо економії електроенергії та охорони довкілля 15
Гарантія виробника..... 15
Правильна утилізація упаковки 15
Економія електроенергії під час роботи духової шафи 16
Економія електроенергії під час роботи варильної панелі 16
Горизонтальне встановлення плити 17
Монтаж пристрою **18**
Ваша нова плита 19
Газова плита 20
Духова шафа 26
Перед першим використанням 26
Налаштування часу доби 26
Нагрівання духової шафи 26
Очищення приладдя 27
Очищення корпусу та верхньої кришки конфорки **28**
Налаштування варильної панелі 28
Підпалювання горілок 29
Таблиця рекомендацій з використання плити **31**
Налаштування духової шафи 31
Процедура налаштування .....

Зміст

Налаштування автоматичного вимкнення плити 32
Налаштування автоматичного вмикання/вимикання духової шафи 33
Швидке нагрівання 34
Час доби 35
Налаштування 35
Таймер 35
Налаштування 36
Блокувач для безпеки дітей 37
Духова шафа 37
Догляд і очищення 37
Скляна верхня кришка 38
Миючі засоби 38
Задня стінка духової шафи 42
Для легшого очищення 42
Зняття та встановлення навісних елементів 43
Зняття та встановлення дверцят духової шафи 44
Зняття та встановлення скла дверцят 46
Що робити при несправності? 47
Таблиця несправностей 47
Заміна лампочки верхнього підсвічування духової шафи 48
Сервісна служба 49
Протестовано для Вас в нашій кухні-студії 50
Пироги та випічка 51
Рекомендації щодо випікання 57
М’ясо, птиця, риба 58
Рекомендації щодо смаження на грилі 63

Зміст

Запіканки, французькі запіканки, тости 64
Готові продукти 65
Особливі страви 67
Розморожування 68
Підсушування 68
Консервація 69
Акріламід у продуктах харчування 72
Контрольні страви 73

⚠ Правила техніки безпеки

Уважно вивчіть цю інструкцію з експлуатації. Зберігайте інструкцію з експлуатації та монтажу з різним приладдям в надійному місці. При передачі плити іншій особі не забудьте передати їй також цю інструкцію та приладдя.

Перед монтажем

Пошкодження при транспортуванні

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

Неправильне підключення

Підключення приладу має проводити тільки кваліфікований спеціаліст. У разі неправильного підключення приладу гарантійні зобов'язання анулюються.

Вказівки з техніки безпеки

Цей прилад призначений виключно для побутового застосування. Використовуйте його тільки для приготування їжі.

Дорослим і дітям:
— при обмеженнях за фізичним або психічним станом, або
— за відсутності необхідних знань і досвіду категорично забороняється користуватися приладом без нагляду.

⚠ **Гарячі поверхні** **УВАГА: в режимі гриля прилад сильно нагрівається. Не дозволяйте дітям наближатися до приладу.**

Не торкайтеся гарячих поверхонь варильної панелі, внутрішніх поверхонь духової шафи та нагрівальних елементів. *Небезпека опіку!*

Не дозволяйте маленьким дітям наближатися до приладу.

Обережно відчиняйте дверцята плити. Звідти може вирватися гаряча пара.

Не кладіть легкозаймисті предмети на варильну панель, в духову шафу або нижню висувну шухляду. *Небезпека займання!*

Газопровідні труби та електропроводка не мають торкатися задньої поверхні приладу. Під час експлуатації задня стінка приладу нагрівається. Це може призвести до пошкодження кабелів і труб.

Не затискайте сполучні кабелі електроприладів гарячими дверцятами приладу та не прокладайте їх через поверхню варильної панелі, що нагрівається. Ізоляція кабелю може розплавитися.
Небезпека короткого замикання!

Гаряча пара

Небезпека ошпарення!

Обережно відчиняйте дверцята приладу. З них може вирватися гаряча пара. Забороняється наливати воду в гарячу робочу камеру. Це може призвести до утворення гарячої пари. Не дозволяйте дітям наближатися до гарячих приладів.

Будьте уважні при приготуванні страв, в яких використовуються міцні алкогольні напої (наприклад, коньяк або ром). При високих температурах алкоголь випаровується. В деяких випадках пари алкоголю в духовій шафі можуть спалахнути. *Небезпека опіку!* Використовуйте міцні алкогольні напої тільки в обмеженій кількості та відчиняйте дверцята плити з обережністю.

Поверхні нижньої висувної шухляди можуть нагріватися. Зберігайте в ній лише приладдя для плити. *Небезпека займання!*

⚠ Гарячий жир або олія

Гарячий жир може раптово спалахнути.
Небезпека займання!

Ніколи не розігрівайте без нагляду олію або жир. Якщо олія чи жир спалахнули, їх не можна гасити водою. Треба негайно накрити посуд кришкою та вимкнути конфорку. Після цього залиште посуд на конфорці, поки він охолоне.

⚠ Недостатня вентиляція при приготуванні їжі за допомогою газу

Використання газової плити призводить до підвищення температури та вологості в приміщенні. Стежте за достатньою вентиляцією кухні: не закривайте природні вентиляційні отвори або використовуйте спеціальні вентиляційні пристрої (наприклад, витяжку над духовою шафою). При інтенсивному та довготривалому використанні приладу необхідна додаткова вентиляція, для цього можна відчинити вікно або ввімкнути спеціальний вентиляційний пристрій на вищу потужність.

Не можна вішати біля приладу легкозаймисті предмети, наприклад, завіски. Якщо на конфорках не стоїть ніякий посуд, не можна вмикати витяжку над духовою шафою. Жировий наліт у фільтрі витяжки може спалахнути. При сильному нагріванні витяжка може вийти з ладу. *Небезпека займання!*

⚠ Шарніри

Не беріться руками за шарніри дверцят духової шафи або захисну панель (якщо така є). Ви можете прищемити собі пальці.

Приладдя та посуд

Не беріться за гаряче приладдя та посуд без прихваток. *Небезпека опіку!*

Очищувачі високого тиску або пароструминні очищувачі

Ніколи не очищайте духову шафу та варильну панель за допомогою очищувачів високого тиску або пароструминних очищувачів. *Небезпека короткого замикання!*

⚠ Ремонт

При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом серйозної небезпеки. *Небезпека враження електричним струмом! Небезпека витоку газу!*

Ремонт приладу та заміну пошкодженого кабелю мають проводити тільки співробітники сервісної служби, що пройшли спеціальну підготовку.
Якщо прилад несправний, вимкніть запобіжник у блоці запобіжників. Перекрийте подачу газу. Викличте спеціаліста сервісної служби.

Пересування приладу за газові труби або ручку дверцят

Не пересувайте прилад, тримаючись за газові труби. Ви можете їх пошкодити, виникне *небезпека витоку газу*! Не пересувайте прилад, тримаючись за ручку дверцят. Так можна пошкодити саму ручку або дверні шарніри.

⚠ Верхня скляна кришка

Увага: верхня скляна кришка при нагріванні може тріснути. Перш, ніж закрити духову шафу скляною кришкою, слід вимкнути всі конфорки та дати їм охолонути.

Причини несправностей

Пошкодження плити

Не користуйтеся духовою шафою без посуду. Не нагрівайте порожні каструлі та сковорідки. Це може призвести до псування посуду.

Денце каструль і сковорідок має бути пласким.

Каструлі або сковорідки розміщуйте на решітці точно посередині конфорки, так полум’я конфорки нагріватиме лише денце каструль і сковорідок. Це забезпечить економне споживання газу, а також запобігатиме пошкодженню ручок посуду.

Тримайте конфорки чистими та сухими. Конфорки мають бути розташовані на своїх місцях і закриті кришками.
Не можна вмикати духову шафу, якщо верхня кришка закрита; не дозволяйте дітям гратися з приладом.

Пошкодження духової шафи

Не ставте деко на піддон духової шафи. Не стеліть алюмінієву фольгу на піддон духової шафи. Не ставте посуд на піддон духової шафи, це спричинить її перегрів, а також зміну часу приготування та псування керамічного покриття.

Забороняється лити воду на/в гарячу духову шафу. Це призведе до псування керамічного покриття.

Надмірне застосування соковитих фруктів при приготуванні фруктових кексів призведе до попадання фруктових соків на поверхню духової шафи, внаслідок чого утворяться плями, що не видаляються.

Не сідайте та не ставте ногу на відчинені дверцята духової шафи.

Пошкодження висувної шухляди

Не ставте гарячі предмети на висувну шухляду. Це може призвести до її пошкодження.

Пошкодження сусідніх меблів

Охолоджуйте духову шафу при щільно закритих дверцятах. Прочинені дверцята духової шафи можуть призвести до псування поверхні сусідніх меблів.

При надмірному забрудненні ізоляційної прокладки духової шафи дверцята можуть погано зачинятися. Це з часом призведе до псування поверхні сусідніх меблів. Стежте за чистотою ізоляційної прокладки дверцят.

Підключення до газової мережі

Монтажні роботи мають проводитися тільки уповноваженим спеціалістом або обслуговуючим персоналом, що уповноважений виробником, дотримуючись Інструкції з підключення пристрою до газової мережі.

Для уповноваженого спеціаліста або сервісного центру, уповноваженого виробником

Порядок підключення та налаштування пристрою наданий на ознайомлювальній табличці, що на задній панелі пристрою. Вид газу, на який було зроблене заводське налаштування, помічено зірочкою (*).

Перед монтажем переконайтеся, що пристрій відповідає місцевим нормам газопостачання (вид і тиск газу) і налаштований відповідно до них. Якщо є необхідність зміни налаштувань, скористайтеся Інструкцією з підключення пристрою до газової мережі.

Цей пристрій не приєднаний до системи відведення продуктів горіння. Монтаж і підключення пристрою мають бути проведені відповідно до діючих правил. Не підключайте пристрій до будь-якого газовідводу. Зверніть особливу увагу на умови вентиляції.

Газ має бути підключений через стабільне, тобто негнучке з'єднання (газову трубу) або міцний газовий шланг.

При використанні міцного газового шланга переконайтеся, що газовий шланг не затиснутий і не здавлений. Уникайте контакту шланга з нагрітими поверхнями пристроїв.

Підключення пристрою до системи газопостачання (газова труба або міцний газовий шланг) можна виконати як з лівого, так і з правого боку. Переконайтеся, що точка підключення розташована в досяжному місці, щоб можна було швидко вимкнути подачу газу.

Номінальний робочий тиск газу для Вашого приладу становить:

для природного газу (G20) — 20 мбар;
для зрідженого газу (G30) — 30 мбар;
для зрідженого газу (G31) — 37 мбар.

Дотримуйтеся вказаних значень тиску при експлуатації Вашого приладу. Всі дані на типовій табличці Вашого приладу наводяться з урахуванням вищезгаданих значень тиску. Виробник не несе відповідальності за збої в роботі або втрату потужності приладу, а також інші ризики, що виникли внаслідок експлуатації приладу при тиску, що перевищував вищевказані значення.

⚠ Якщо тиск газу в місцевій мережі газопостачання:

для природного газу (G20)	вище 25 мбар;
для зрідженого газу (G30)	вище 36 мбар;
для зрідженого газу LPG (G31)	вище 45 мбар,

то з метою дотримання безпеки прилад слід обов’язково обладнати відповідним регулятором тиску. Підключення, техобслуговування та налаштування регулятора тиску має виконувати тільки кваліфікований спеціаліст, який має на це дозвіл. Якщо Ви не знаєте тиск газу в місцевій системі газопостачання, зверніться до газопостачальної організації.

Неполадки в роботі плити/запах газу

Якщо Ви відчули запах газу або помітили інші неполадки в роботі плити:

— негайно перекрийте подачу газу або закрийте вентиль газового балона;
— негайно загасіть відкрите полум’я та сигарети;
— не вмикайте жодних електроприладів (навіть лампу);
— відчиніть вікно та добре провітріть приміщення;
— негайно викличте спеціаліста сервісної служби або газопостачальної компанії.

Підключення до електромережі

Монтаж має проводити спеціаліст уповноваженого сервісного центру. Для підключення необхідний запобіжник на 16 А.
Пристрій працює від електромережі з напругою 220-240 В.

Якщо напруга в мережі нижча за 180 В, електрична свічка підпалу не працюватиме.

При неправильному підключенні та налаштуванні пристрою споживач втрачає право на гарантійне обслуговування.

Для уповноваженого центру обслуговування

Пристрій має підключатися відповідно до інструкцій, вказаних на ознайомлювальній табличці.

Пристрій має бути підключений до електромережі згідно з діючими нормами. Переконайтеся, що точка підключення знаходиться в досяжному місці для того, щоб можна було швидко вимкнути електрику.

Необхідний багатополюсний перемикач.

Забороняється підключати через подовжувачі та трійники.

Забороняється користуватися пристроєм в електромережі без заземлення. При невідповідності заземлення в електричній мережі діючим нормам і правилам користуватися пристроєм небезпечно.

Для підключення електрики використовуйте електричний кабель H 05 W-F або еквівалентний.

Рекомендації щодо економії електроенергії та охорони довкілля

В цьому розділі Ви отримаєте рекомендації, як заощадити електроенергію під час випікання та смаження в духовій шафі та під час приготування їжі на варильній панелі, а також як правильно утилізувати прилад.

Правильна утилізація упаковки

Утилізуйте упаковку з дотриманням правил екологічної безпеки.

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

Гарантія виробника

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

Економія електроенергії під час роботи духової шафи

Заздалегідь нагрівайте духову шафу тільки, якщо це зазначено в рецепті або в таблиці Інструкції з експлуатації.

Використовуйте темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони особливо добре поглинають тепло.

Кілька пирогів краще за все пекти по черзі. Робоча камера ще тепла, за рахунок чого час випікання другого пирога зменшується.

Два пироги прямокутної форми можна поставити поряд. При тривалому часі приготування духову шафу можна вимкнути за 10 хвилин до закінчення приготування та використовувати залишкове тепло для доведення страви до готовності.

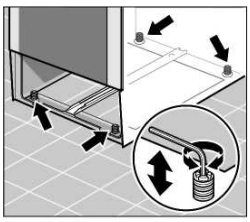
Економія електроенергії під час роботи варильної панелі

Для приготування страв завжди підбирайте каструлю відповідного розміру. При приготуванні у завеликій каструлі витрачається багато електроенергії.

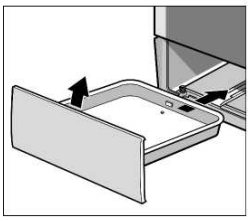
Завжди закривайте каструлю відповідною кришкою.

Полум’я газового горілки завжди має торкатися денця каструлі.

Горизонтальне встановлення плити

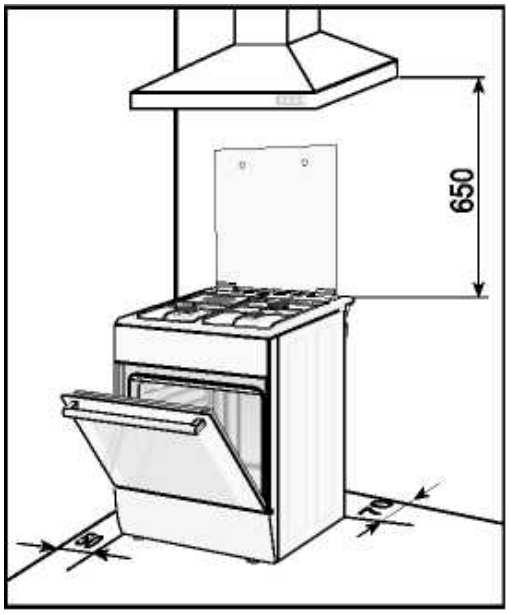


Духову шафу слід встановлювати прямо на підлогу.
Духова шафа встановлюється на ніжках, регульованих по висоті. Вони дозволяють підняти цоколь прибл. на 15 мм.



1. Висуньте цокольну шухляду та підніміть її.
Всередині цоколя розташовано регулюючі ніжки.
2. При необхідності відрегулюйте висоту ніжок за допомогою шестигранного ключа так, щоб плита стояла строго горизонтально.
3. Засуньте висувну цокольну шухляду на місце.

Монтаж пристрою

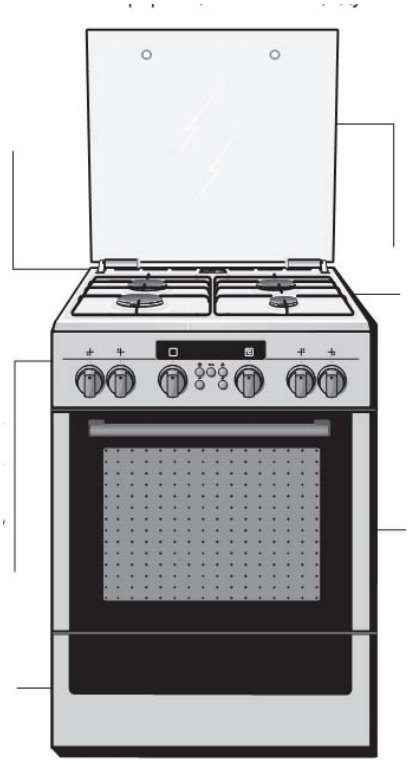


Пристрій підлягає монтажу прямо на підлогу кухні відповідно до певних розмірів. Забороняється встановлювати пристрій на будь-який предмет. Для визначення відстані між духовою шафою та витяжною трубою див. інструкцію з експлуатації витяжної труби.

Не рухайте пристрій з місця після монтажу. Відстань між великим пальником або wok-пальником і меблями має бути не менше 50 мм.

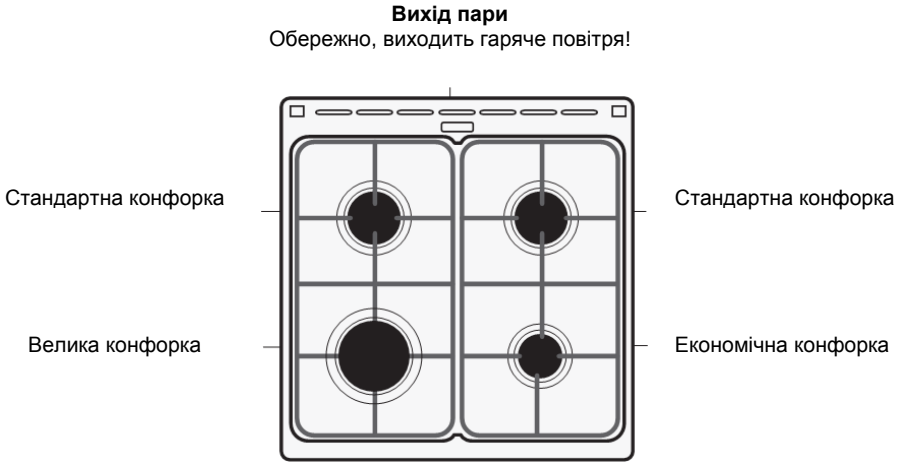
Ваша нова плита

В цьому розділі міститься інформація про Ваш прилад. У цій Інструкції надана інформація про плиту, духову шафу та приладдя.



Деталі можуть відрізнятися залежно від моделі виробу

Газова плита

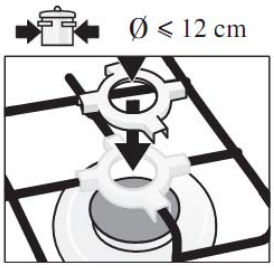


Тепловий ККД конфорок	Діаметри денця каструль або сковорідок, що підходять під конфорки
Економічна конфорка 1 кВт	12-18 см
Стандартна конфорка 1, 75 кВт	18-24 см
Велика конфорка 3 кВт	24-28 см

Денця використовуваних каструль і сковорідок мають бути пласкими.

Каструлі або сковорідки мають розміщуватися на решітці точно посередині конфорки. Так полум’я горілки грітиме лише денце каструль і сковорідок. Це забезпечить економію споживання газу та допоможе уникнути пошкодження ручок каструль і сковорідок.

Підставка під кавник для автоматичного горілки



Для приготування кави по-турецьки прямо в кавнику, або для приготування будь-яких страв в каструлі з діаметром денця менше 12 см слід використовувати підставку для кавника, яка входить в комплект поставки приладу.

Покладіть підставку для кавника на решітку над пальником.

Підставка для кавника непотрібна при приготуванні їжі в каструлях з діаметром денця більше 12 см. Підставку можна використовувати тільки на «економному» пальнику.

Вимикачі конфорок

За допомогою чотирьох вимикачів конфорок регулюється потужність нагрівання окремих конфорок.

Положення	**Функція/газові конфорки**
● Нульове положення	Вимк.
Положення підпалу	Положення підпалу
Зона налаштування	Велике полум'я = максимальна потужність Мале полум'я = мінімальна потужність

В кінці зони налаштування відчувається упор.
Не можна повертати через упор.

Духова шафа

Налаштування духової шафи виконуються за допомогою перемикача вибору параметрів і перемикача температури.

Перемикач вибору параметрів

Перемикачем вибору параметрів вибирається вид нагрівання плити. Перемикач можна повертати як вліво, так і вправо.

Положення		Використання
0	Нульове положення	Духова шафа вимикається.
	Верхнє/нижнє нагрівання	Для випікання пирогів, запіканок і нежирної печені, наприклад з яловичини або дичини, на одному рівні. Нагрівання поступає рівномірно зверху та знизу.
	3D-Гаряче повітря*	Для випікання пирогів і випічки на одному, двох або трьох рівнях. Вентилятор, встановлений у задній стінці, рівномірно розподіляє нагрівання від кільцевого нагрівального елементу по всій робочій камері.
	Режим випікання піци	Для швидкого приготування продуктів глибокого заморожування без попереднього нагрівання, наприклад піци, картоплі фрі або яблучного пирога. Нижній нагрівальний елемент і кільцевий нагрівальний елемент, встановлений в задній стінці, нагріваються.
	Нижнє нагрівання	Для допікання або підрум'янення страв, а також для консервації. Нагрівання поступає знизу.
	Гриль із конвекцією	Для смаження м'яса, птиці та риби великим шматком. При цьому режимі поперемінно вмикаються нагрівальний елемент гриля та вентилятор. Вентилятор обдуває страву гарячим повітрям.
	Гриль, невелика площа	Для приготування на грилі кількох невеликих стейків, ковбасок, шматочків риби або тостів. Нагрівається середня частина нагрівального елементу гриля.
	Гриль, велика площа	Для приготування на грилі стейків, ковбасок, шматочків риби або тостів. Нагрівається вся поверхня під нагрівальним елементом гриля.
	Розморожування	Для розморожування, наприклад, м'яса, птиці, хліба та пирогів. Вентилятор розподіляє тепле повітря навколо страви.
	Швидке нагрівання	Швидке нагрівання духової шафи без приладдя.
* Вид нагрівання, що визначає витрати енергії та ефективність за EN50304.		

По виконанні налаштувань у духовій шафі засвічується лампочка.

Клавіші та дисплей

Клавішами можна встановити різні додаткові параметри.
Дисплей відображає вибрані значення.

Клавіша		Використання
	Клавіша «Годинник»	Цією клавішею налаштовуються час доби, тривалість роботи духової шафи |→| та час закінчення →|.
	Клавіша «Ключ»	Цією клавішею вмикається та вимикається блокувач для безпеки дітей.
	Клавіша «Таймер»	Цією клавішею налаштовується таймер.
-	Клавіша «Мінус»	Нею можна змінити налаштовані значення у бік пониження.
+	Клавіша «Плюс»	Нею можна змінити налаштовані значення у бік підвищення.

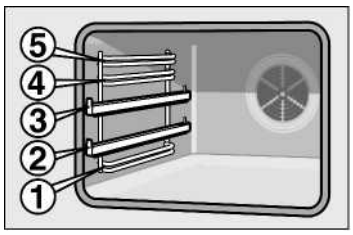
Перемикач температури

Налаштовуйте температуру або режим гриля за допомогою перемикача температури.

Положення		Значення
●	Нульове положення	Духова шафа не нагрівається.
50-270	Діапазон температур	Температура в робочій камері °C.
•, ••, •••	Режими гриля	Режими для гриля невеликої та великої площі. • = режим 1, слабкий •• = режим 2, середній ••• = режим 3, сильний

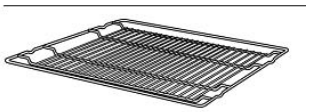
Коли духова шафа нагрівається, на дисплеї засвічується символ температури °C. У паузах при нагріванні він вимикається.

Духова шафа та приладдя



Приладдя можна розміщувати в духовій шафі на 5 різних рівнях.
Приладдя не перекинеться навіть якщо його висунути з плити на дві третини. Завдяки цьому страви легко виймати з духової шафи.

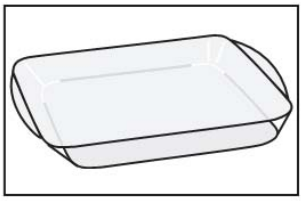
Приладдя Ви можете придбати через сервісну службу або інтернет-магазин. Вкажіть номер HZ.



Решітка
Для посуду, форм для пирогів, печені, смаження на грилі та страв глибокого заморожування. Встановлюйте решітку вигином вниз.

Емальоване деко
Для випікання пирогів і дрібного печива.
Встановлюйте деко в духову шафу скосом до дверцят.

Універсальне деко
Для приготування соковитих пирогів, печива, великої печені та продуктів глибокого заморожування. Деко можна також використовувати при смаженні на решітці. Підставте його під решітку, і весь жир стікатиме в нього.
Встановлюйте універсальне деко в духову шафу скосом до дверцят.



Скляне деко
Глибоке деко, виготовлене зі скла. Чудово підходить для сервірування столу.

Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя Ви можете придбати в сервісному центрі або спеціалізованому магазині. Повний перелік спеціального приладдя до духової щафи Ви знайдете в наших рекламних каталогах або в інтернеті. Асортимент і можливість замовлення спецприладдя може розрізнятися залежно від країни. Див. відповідну документацію.

Решітка HZ 334000	Для посуду, форм для пирогів, печені, смаження на грилі та страв глибокого заморожування.
Емальоване деко HZ 331000	Для випікання пирогів і дрібного печива.
Універсальне деко HZ 332000	Для приготування соковитих пирогів, печива, великої печені та продуктів глибокого заморожування. Деко можна також використовувати при смаженні на решітці. Підставте його під решітку, і весь жир стікатиме в нього.
Решітка HZ 324000	Для смаження. Завжди встановлюйте решітку на універсальне деко. Краплі жиру та м’ясний сік стікатимуть у нього.
Деко-гриль HZ 325000	Для смаження на грилі замість решітки або як захист від бризків для меншого забруднення духової шафи. Завжди встановлюйте деко-гриль в універсальне деко. Для смаження на деці-гриль встановлюйте його тільки на рівнях 1, 2 або 3. При використанні дека-гриль як захист від бризків додатково встановлюйте універсальне деко під решітку.
Скляне деко HZ 336000	Глибоке деко зі скла. Чудово підходить для сервірування.
Емальоване деко HZ 331010 з антипригарним покриттям	Дуже зручне для випікання пирогів і дрібного печива. Встановлюйте деко в духову шафу скосом до дверцят.
Універсальне деко HZ 332010 з антипригарним покриттям	Дуже зручне для випікання пирогів і дрібного печива. Встановлюйте деко в духову шафу скосом до дверцят.

Деко для піци HZ 317000	Ідеально підходить для приготування піци, продуктів глибокого заморожування та великих круглих пирогів. Можна використовувати деко для піци замість універсального дека. Встановлюйте деко на решітку та дотримуйтеся вказівок у таблицях.
Камінь для випічки хліба HZ 327000	Камінь чудово підходить для випікання домашнього хліба, булочок і піци зі хрусткою скориночкою. Камінь для випічки має бути заздалегідь нагрітий до рекомендованої температури.
Деко «Профі» зі зйомною решіткою HZ 333000	Чудово підходить для приготування великих об’ємів їжі.
Кришка для дека «Профі» HZ 333001	Легко перетворює деко «Профі» на жаровню.
Скляний посуд HZ 915001	Скляний посуд підходить для приготування тушкованих страв і запіканок в духовій шафі. Чудово підходить для використання в автоматичному режимі.
Металевий посуд HZ 26000	Призначений для приготування в зоні нагрівання для жаровні склокерамічної варильної панелі. Підходить для використання як в сенсорному, так і в автоматичному режимі. Посуд має зовнішнє емалеве та внутрішнє антипригарне покриття.
Універсальний посуд HZ 390800	Для дуже великих порцій або великої кількості порцій. Посуд має зовнішнє покриття з гранітної емалі та жаротривку скляну кришку. Скляну кришку можна використовувати як форму для запіканки.
Захисна решітка	Захисна решітка кріпиться до дверцят духової шафи. Вона призначена для того, щоб маленькі діти не могли торкнутися гарячих дверцят духової шафи. Захисну решітку можна замовити через сервісну службу, номер для замовлення 469 088.

Перед першим використанням

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

Налаштування часу доби

Після ввімкнення на індикаторі засвічується символ та три нулі. Налаштуйте час доби.

1. Натисніть клавішу .

На дисплеї з'являється час 12:00 і починає блимати символ .
2. Налаштуйте час доби клавішею + або -.
Через кілька секунд налаштований час доби приймається.

Нагрівання духової шафи

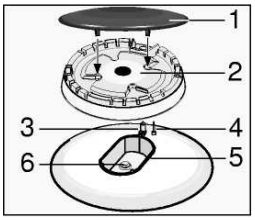
Щоб усунути запах нового приладу, нагрівайте порожню закриту духову шафу. Оптимальним варіантом в цьому випадку буде нагрівання шафи в режимі «Верхнє/нижнє нагрівання» при температурі 240 °C.

Прослідкуйте, щоб усередині плити не залишилися пакувальні матеріали.
1. За допомогою перемикача вибору параметрів налаштуйте режим «Верхнє/нижнє нагрівання»
2. Налаштуйте 240 °C перемикачем температури.
За годину вимкніть духову шафу. Перемістіть перемикач вибору параметрів і перемикач температури в нульове положення.

Очищення приладдя

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

Очищення корпусу та верхньої кришки конфорки



Кришки (1) та корпуси (2) конфорок треба мити теплою водою з засобом для миття посуду. Добре просушіть усі частини.

Обережно встановіть корпуси та кришки конфорок в канали конфорок (5) так, щоб не пошкодити запальнички (3) та запобіжну трубку (4).

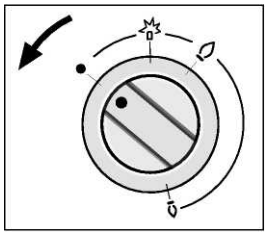
Інжектор (6) має бути сухим і чистим. Стежте за тим, щоб точно встановити кришку на корпус конфорки.

Налаштування варильної панелі

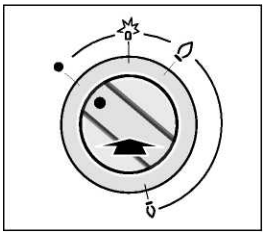
Варильна панель обладнана 4 газовими горілками.
З цього опису Ви дізнаєтеся, як їх підпалювати.

Підпалювання горілок

Переконайтеся в правильному розташуванні кришок горілок на головках горілок. Пази головки горілки не мають бути забиті. Всі деталі горілки мають бути сухими.



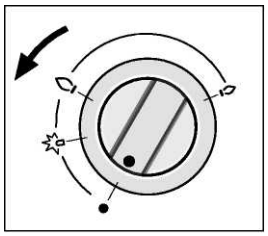
1. Відкрийте захисну кришку. Вона має залишатися відкритою протягом всього часу використання варильної панелі.
2. Поверніть перемикач конфорки потрібної горілки проти годинникової стрілки до положення підпалу. Почнеться процес підпалу.



3. Натисніть перемикач конфорки до упору та утримуйте його **натиснутим** протягом 1-3 секунд. Газ, що виходить, спалахне від запальної іскри.

При цьому активізується система захисту від витоку газу, який у разі гасіння полум'я автоматично перекриє подачу газу до відповідної горілки.

Пристрій для підпалу не має знаходитися в активному положенні більше 15 секунд. Якщо по закінченні цього часу горілка не запалилася, продовжувати приводити пристрій підпалу в дію не слід. Зачекайте мінімум одну хвилину перед тим, як спробувати запалити горілку знову.



4. Відрегулюйте потрібну висоту полум’я. Між налаштуваннями • ВИМК і , полум’я нестабільне. З цієї причини слід вибирати між максимальною і мінімальною потужністю.
5. Перевірте, чи горить полум’я, при необхідності повторіть процес, починаючи з кроку 2.

Вимкнення

6. Поверніть перемикач конфорки • за годинниковою стрілкою в положення ВИМК.

⚠ Якщо незабаром після вимкнення Ви повернете перемикач ще теплої конфорки, піде газ. Якщо перемикач конфорки не буде встановлений в положення підпалу протягом 60 секунд, подача газу припиниться.

Газова горілка не горить

При вимкненні електроенергії або попаданні вологи на свічки підпалу запалити газові горілки можна електричною запальничкою або сірником.

Таблиця рекомендацій з використання плити

Діаметр денця каструлі або сковороди, які ви ставите в духову шафу для приготування їжі, має бути не меншим за рекомендований.

Час приготування залежить від типу страви, виду інгредієнтів і маси. Можете визначити найвідповідніший час приготування, керуючись власними спостереженнями.

Мінерали та вітаміни в їжі можуть втратити свою поживність, тому доливайте якомога менше води. Таким чином ви забезпечите збереження вітамінів і мінералів. При короткому часі приготування овочі залишаються більш поживними та корисними.

Приклад:	Їжа	Конфорка	Режим нагрівання
Розтоплювання	Шоколад, масло, маргарин	Економічна конфорка	Слабкий вогонь
Підігрівання	М'ясні бульйони, консервовані овочі	Звичайна конфорка	Слабкий вогонь
Підігрівання та підтримання теплим	Супи	Економічна конфорка	Слабкий вогонь
Варіння на пару*	Риба	Звичайна конфорка	Між сильним та слабким вогнем
Кип'ятіння, варіння*	Картопля та інші овочі, м'ясо	Звичайна конфорка	Між сильним та слабким вогнем
Тушкування*	Плов, овочі, м'ясні страви (з соусом)	Звичайна конфорка	Сильний вогонь
Смаження	Млинці, картопля, шніцелі, панірована риба	Велика конфорка	Між сильним та слабким вогнем
*При використанні каструлі з кришкою, коли вміст почне кипіти, зменшіть вогонь до слабкого.			

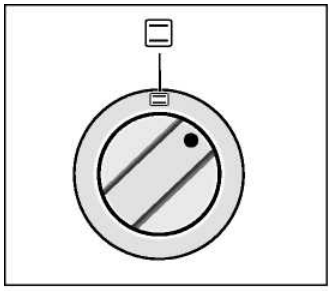
Налаштування духової шафи

У вас є різні можливості налаштування режимів духової шафи.
В Інструкції з експлуатації ми детально пояснимо, як слід налаштовувати вид нагрівання, температуру або режим гриля.
Крім того, можна налаштувати тривалість приготування страви та час закінчення роботи духової шафи.

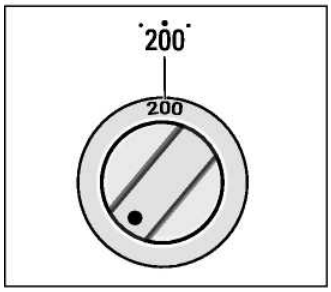
Процедура налаштування

Приклад:

Температура вгорі та внизу , 200 °C



1. Виберіть бажаний режим випікання за допомогою ручки вибору параметра.



2. Відрегулюйте налаштування температури або гриля за допомогою ручки вибору температури.

Вимкнення

Коли страва готова, поверніть ручку вибору параметра в положення «вимкнено».

Зміна налаштувань

Налаштування температури та гриля можна змінити у будь-який час.

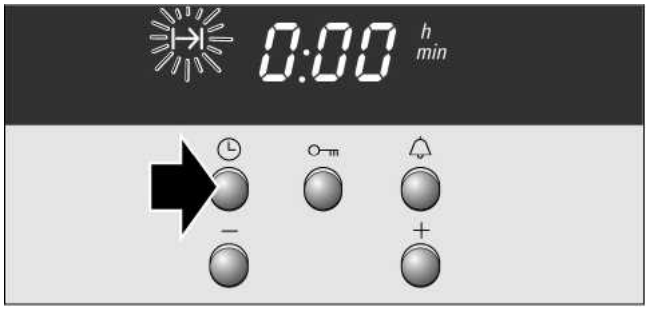
Налаштування автоматичного вимкнення плити

Виконайте налаштування, як зазначено в пунктах 1 і 2. Після цього налаштуйте час приготування страви.

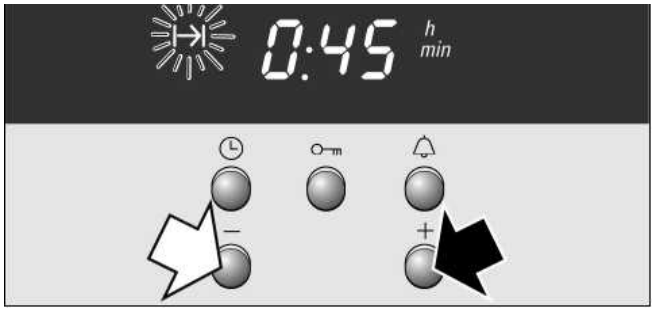
Приклад на малюнку: налаштування режиму «Верхнє/нижнє нагрівання», 200 °C, час приготування 45 хв.

3. Натисніть клавішу «Годинник».

Блимає символ часу приготування



4. Налаштуйте час приготування клавішею «+» або «-».
Клавіша «+», рекомендоване значення = 30 хвилин
Клавіша «-», рекомендоване значення = 10 хвилин



По закінченні часу приготування

Лунає сигнал. Духова шафа вимикається.

Двічі натисніть клавішу і вимкніть перемикач вибору параметрів.

Зміна налаштування

Натисніть клавішу «Годинник» . Змініть час приготування клавішею «+» або «-».

Відміна налаштування

Натисніть клавішу «Годинник» . Натискайте клавішу -, поки на індикаторі не з’явиться 0. Вимкніть перемикач вибору параметрів.

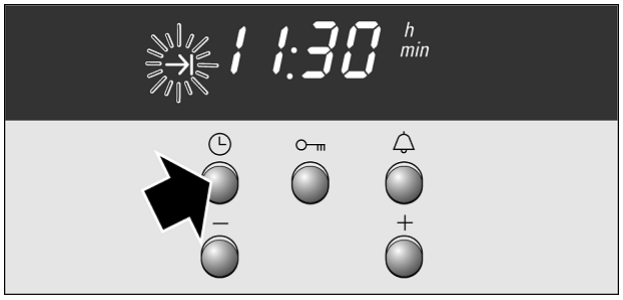
Налаштування автоматичного вмикання/вимикання духової шафи

Стежте за тим, щоб швидкопсувні продукти не залишалися в шафі дуже довго.

Виконайте налаштування, як зазначено в пунктах 1-4.

Приклад на малюнку: налаштування режиму
«Верхнє/нижнє нагрівання», 200 °C, зараз 10:45.
Страва готується 45 хвилин і має бути готова о 12:45.

5. Натискайте клавішу «Годинник» , поки не заблимає символ «Закінчення» . На дисплеї відобразиться час закінчення приготування страви.



6. За допомогою клавіші «+» налаштуйте час закінчення на пізніше. Через кілька секунд налаштування автоматично приймається. На дисплеї відображатиметься час закінчення, поки духова шафа не почне працювати.

По закінченні часу приготування

Лунає сигнал. Духова шафа вимикається.

Двічі натисніть клавішу і вимкніть перемикач вибору параметрів.

Вказівка

Поки символ блимає, налаштування можна змінювати.
Якщо символ перестає блимати, - налаштування прийнято.

Швидке нагрівання

В режимі швидкого нагрівання плита нагрівається до потрібної температури особливо швидко.

Використовуйте режим швидкого нагрівання для роботи з температурами вище 100 °C.

Для досягнення оптимального результату при приготуванні ставте страву готуватися в робочу камеру тільки по завершенні швидкого нагрівання.

1. Перемикач вибору параметрів установіть на .
2. Встановіть бажану температуру перемикачем температури.

Над перемикачем температури горить індикатор. Духова шафа починає нагріватися.

Завершення швидкого нагрівання

Індикатор згасає. Поставте страву в духову шафу та встановіть потрібний вид нагрівання.

Час доби

Після першого підключення або після перебою в електропостачанні на індикаторі блиматимуть символ і три нулі. Налаштуйте час доби. Перемикач вибору параметрів має бути вимкнений.

Налаштування

1. Натисніть клавішу .

На дисплеї з'являється час 12.00 і блимає символ .
2. Налаштуйте час доби клавішею «+» або «-».
Через кілька секунд час доби автоматично приймається.

Символ гасне.

Перехід, наприклад, з літнього на зимовий час

Двічі натисніть клавішу «Годинник» і внесіть зміни за допомогою клавіші «+» або клавіші «-».

Таймер

Ви можете використовувати таймер як звичайний побутовий. Він працює незалежно від духової шафи.

Таймер видає характерний звуковий сигнал, що дає можливість відрізнити його сигнал від сигналу, що видається духовою шафою по закінченні часу приготування.

Налаштування таймера можливе й при ввімкненому блокувачі для безпеки дітей.

Налаштування

1. Натисніть клавішу «Таймер» . Блимає символ .
2. Налаштуйте час таймера клавішею «+» або «-».
Клавіша «+», рекомендоване значення = 10 хвилин
Клавіша «-», рекомендоване значення = 5 хвилин

Через кілька секунд таймер почне працювати. На дисплеї займанняє символ . Починається відлік часу.

По закінченні часу

Лунає сигнал. Натисніть клавішу «Таймер» . Індикація таймера згасне.

Зміна часу таймера

Натисніть клавішу «Таймер» клавішею «+» або «-».
Змініть час.

Відміна налаштувань

Натисніть клавішу «Таймер» . Натискайте клавішу «-», поки на індикаторі не з’явиться 0.

Одночасно встановлені час таймера та час приготування

Висвічуються символи. На дисплеї відображається час таймера. Для запиту часу приготування , що залишився, часу закінчення або часу доби : натискайте клавішу «Годинник» , поки не з’явиться відповідний символ.

Запитане значення з’являється на кілька секунд на дисплеї.

Блокувач для безпеки дітей

Духова шафа

Ввімкнення та вимкнення блокувача для безпеки дітей

Щоб діти не змогли випадково ввімкнути духову шафу, вона обладнана блокувачем для безпеки дітей.

Перемикач вибору параметрів має бути вимкнений.

Ввімкнення: утримуйте натиснутою клавішу «Ключ» , поки на дисплеї не з'явиться символ . Це займає приблизно 4 секунди.

Вимкнення: утримуйте натиснутою клавішу «Ключ» , поки не згасне символ .

Вказівки

Ви можете в будь-який час встановити таймер і час доби.
Після вимкнення електроенергії налаштування блокувача для безпеки дітей анулюється.

Догляд і очищення

При ретельному догляді та чищенні варильна панель і духова шафа Ващого приладу надовго збережуть свою привабливість і функціональність. У цій Інструкції з експлуатації наведено опис правильного догляду та очищення.

Вказівки

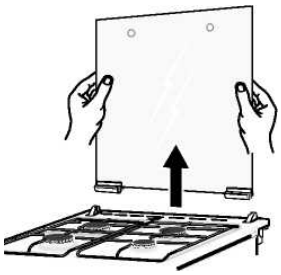
З-за використання різних матеріалів, таких як скло, пластик і метал, можливі деякі розбіжності в кольоровому оформленні передньої сторони духової шафи.

Тіні на склі дверцят, що виглядають як патьоки, насправді є світлом, відображеним від лампочки в духовій шафі.

При дуже високих температурах емаль може вигоряти. Внаслідок цього можливі незначні відмінності в кольорі емалі. Це нормально та не впливає на функціонування.

Краї тонкого дека не повністю вкриті емаллю та можуть бути дещо шорсткими. Це не впливає негативно на захист від корозії.

Скляна верхня кришка



Верхню кришку бажано чистити та витирати в закритому положенні.
Для чищення верхньої кришки можна використовувати миючі засоби для вікон.
При необхідності можна зняти верхню кришку для чищення. Для цього, у відкритому стані потягніть її вгору, тримаючи з двох сторін обома руками.

Після чищення встановіть верхню кришку на місце, виконавши ті ж дії у зворотному порядку.

Верхню кришку слід закривати тільки після охолодження поверхні плити.

Миючі засоби

Щоб не допустити пошкодження різних поверхонь в результаті застосування невідповідних миючих засобів, дотримуйтеся наступних вказівок.

Для чищення варильної панелі

не використовуйте:

- нерозбавлені засоби для ручного миття посуду або засоби для миття посуду в посудомийній машині;
- абразивні миючі засоби, жорсткі губки для миття посуду, а також
- такі їдкі миючі засоби, як спрей для очищення духовок або засоби для виведення плям;
- очищувачі високого тиску або пароструминні очищувачі.

Для очищення духової шафи

не використовуйте:

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

Перед користуванням ретельно вимийте губки для миття посуду.

Поверхні з неіржавіючої сталі	Очищайте м’якою ганчіркою з теплим мильним розчином. Щоб не подряпати, протирайте такі поверхні тільки у напрямі структурних ліній. Протріть насухо м’якою ганчіркою. негайно видаляйте накип, плями жиру, крохмалю та яєчного білка. Для чищення не підходять агресивні очищувачі, що дряпають губки або серветки з грубого матеріалу. Для полірованих поверхонь з неіржавіючої сталі використовуйте спеціальні засоби з догляду. Дотримуйтеся вказівкок виробника. Спеціальні засоби для чищення металевих виробів можна придбати в Сервісному центрі або в спеціалізованому магазині.
Емальовані та лаковані поверхні	Очищайте м’якою ганчіркою з теплим мильним розчином. Протріть насухо м’якою ганчіркою.
Клавіші	Очищайте м’якою ганчіркою з теплим мильним розчином. Протріть насухо м’якою ганчіркою.

Конфорки газової плити та гриль	Заборонено мити в посудомийній машині. Витягніть гриль і помийте його губкою в теплій воді з засобом для миття посуду. Зніміть корпус і кришку конфорки. Помийте губкою в теплій воді з засобом для миття посуду. Стежте за тим, щоб канали виходу газу в корпусі конфорки були чистими та не забивалися. Запальнички слід чистити маленькою м'якою щіткою. Чисті запальнички є обов'язковою умовою роботи газових конфорок. Всі залишки їжі на конфорках слід видаляти за допомогою ганчірки, змоченою теплою водою та засобом для миття посуду. Не мочіть ганчірку у воді дуже сильно. Не можна допускати попадання води всередину приладу. Будьте обережні, щоб не забити та не пошкодити отвори запальничок під час чищення. Після чищення висушіть усі частини та переконайтеся, що всі конфорки та їх кришки встановлені правильно. При неправильному встановленні кришок запалення конфорок буде ускладнене. Кришки конфорок емальовані та забарвлені в чорний колір. З часом, під впливом високої температури, колір може змінитися. Ця обставина не впливає на роботу конфорок. Встановіть гриль у початкове положення.
Електроплита	Плиту слід чистити жорсткою стороною губки, використовуючи густий миючий засіб. Після чищення прогрійте електроплиту, щоб вона висохла. Мокра поверхня може з часом вкритися іржею. На закінчення, нанесіть відновлюючий засіб. Завжди негайно витирайте сліди піни та залишки їжі, які потрапляють на плиту.
Металеве кільце електроплити	Металеве кільце з часом втрачає свій колір. Проте, колір можна відновити. Почистіть кільце жорсткою стороною губки, використовуючи густий миючий засіб. При цьому не торкайтеся губкою інших поверхонь плити, щоб не пошкодити їх.

Скло дверцят	Використовуйте засоби для миття скла. Не використовуйте їдкі або абразивні миючі засоби або шкребок для скла, бо можна пошкодити скло.
Ущільнювач дверцят	Протріть ганчіркою, змоченою в теплій воді. Протріть насухо м'якою ганчіркою.
Дно, верхня стінка та бокові панелі	Гарячий мильний розчин або розчин оцту. При сильному забрудненні: засіб для чищення духовок, використовуйте тільки в холодній духовій шафі. Забороняється очищати покриття задньої стінки.
Скляний ковпак лампочки в духовій шафі	Очищайте м'якою ганчіркою з теплим мильним розчином. Протріть насухо м'якою ганчіркою.
Приладдя	Замочіть у гарячому мильному розчині. Очистіть за допомогою щітки або губки.
Алюмінієве деко (додаткове приладдя)	Заборонено мити в посудомийній машині. Не використовуйте засіб для чищення духовок. Не торкайтеся поверхні ножем або будь-якими іншими гострими предметами, Ви можете її подряпати! Протирайте по горизонталі без натиску м'якою серветкою для скла або безворсовою серветкою з мікроволокна, змоченою в мильному розчині. Протріть насухо м'якою ганчіркою. Для чищення не підходять агресивні очищувачі, що дряпають губки або серветки з грубого матеріалу. Вони можуть пошкодити поверхню дека.
Блокувач дверцят (додаткове приладдя)	Перед очищенням зніміть блокувач дверцят. Всі пластмасові деталі замочіть у гарячому мильному розчині та вимийте м'якою губкою. Протріть насухо м'якою ганчіркою. При сильних забрудненнях блокувач дверцят може не спрацьовувати або недостатньо надійно блокувати дверцята.
Варильна панель	Вказівки з догляду та очищенню наведено в Інсрукції з експлуатації до варильної панелі.
Нижня висувна шухляда (додаткове приладдя)	Витріть вологою ганчіркою, змоченою теплою водою та засобом для миття посуду. Витирайте сухою ганчіркою.
Дрібні деталі	Промийте теплою водою з миючим засобом. Протріть губкою або почистіть щіткою.

Задня стінка духової шафи

Задня стінка духової шафи очищається сама. Вона має пористе керамічне покриття. Під час роботи плити бризки від смаження та випікання поглинаються цим покриттям і видаляються. Чим вища температура в духовій шафі та довший час її роботи, тим кращим буде результат очищення.

Якщо забруднення все ж таки залишилися на стінках після неодноразового використання плити, зробіть наступне:

Спочатку очистіть емальовані поверхні плити. Виберіть режим «3D-гаряче повітря» або «Верхнє/нижнє нагрівання» Нагрівайте порожню духову шафу близько 2 годин при максимальній температурі. За цей час керамічне покриття очиститься. Коричневі та білуваті залишки видаляються м'якою губкою та водою.

Деяка зміна кольору покриття не впливає на самоочищення.

Важливі вказівки

Забороняється використовувати абразивні миючі засоби. Вони дряпають і руйнують пористий шар покриття.

Забороняється очищати покриття задньої стінки засобом для чищення духовок. Якщо в разі необережного поводження засіб для чищення духовок потрапив на задню стінку, негайно витріть його губкою та добре промийте водою.

Для легшого очищення

Для легшого очищення ввімкніть лампочку в духовій шафі та зніміть дверцята плити.

Ввімкнення лампочки в духовій шафі

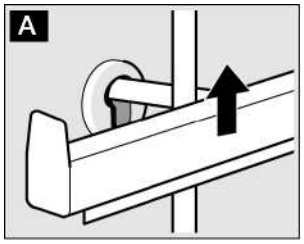
Встановіть перемикач вибору параметрів на

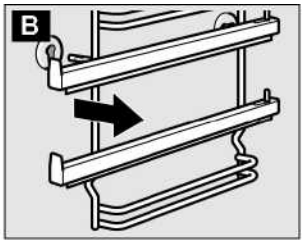
Зняття та встановлення навісних елементів

Ви можете зняти навісні елементи з метою очищення. Духова шафа повинна бути холодною.

Зняття навісних елементів

1. Підніміть навісні елементи спереду вгору
2. і від'єднайте (мал. A).
3. Після цього відтягніть весь комплект навісних елементів вперед і вийміть (мал. B).

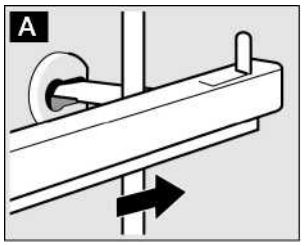


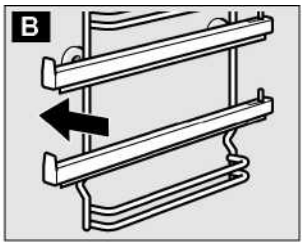


Очистіть навісні елементи за допомогою миючого засобу та м'якої губки. За наявності стійких забруднень можна використовувати щітку.

Встановлення навісних елементів

1. Спочатку вставте навісний елемент в заднє гніздо та відіжміть трохи назад (мал. A)
2. а потім вставте в переднє гніздо (мал. B).





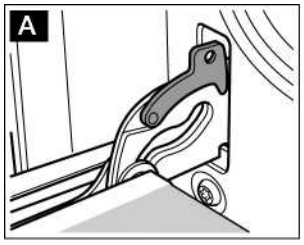
Навісні елементи не взаємозамінні. Виїмка завжди має бути знизу.

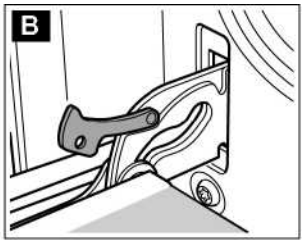
Зняття та встановлення дверцят духової шафи

Для очищення та демонтажу можна зняти дверцята духової шафи.

Кожен шарнір дверцят оснащений фіксатором. Коли фіксатор встановлений (мал. А), дверцята плити блоковані, і Ви не можете її зняти.

Якщо Ви відкинете фіксатори для зняття дверцят, блокованими будуть шарніри. Закрити дверцята буде неможливо (мал. В).





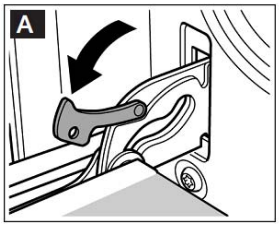
⚠ *Небезпека травмування!* Якщо шарніри не блоковані, дверцята можуть з силою закритися.

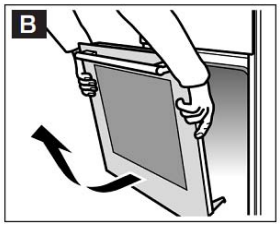
Стежте за тим. щоб фіксатори були повністю відкинуті, або щоб дверцята духової шафи були повністю відчинені.

Зняття дверцят

1. Відчиніть дверцята плити.
2. Відкиньте фіксатори справа та зліва (мал. А).
3. До кінця відчиніть дверцята плити (мал. В).

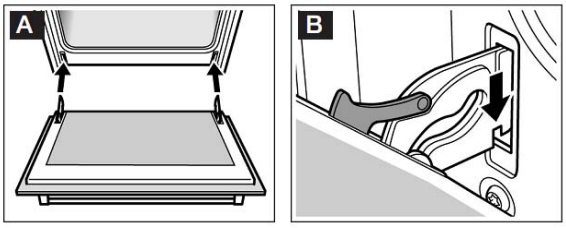
Візьміться обома руками за дверцята справа та зліва. Ще трохи причиніть дверцята та витягніть їх.



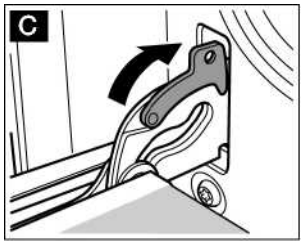


Встановлення дверцят

Встановіть дверцята на місце в порядку, зворотному зняттю.
1. Встановіть дверцята плити так, щоб обидві петлі опинилися прямо навпроти отворів (мал. A).
2. Виріз петлі повинен входити в отвори з обох боків (мал. B).



3. Знову встановіть фіксатори (мал. 3). Зачиніть дверцята.

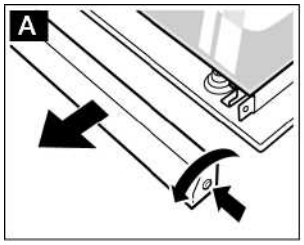


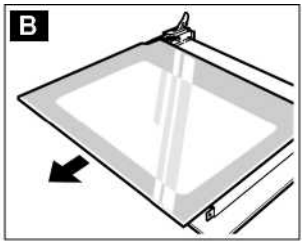
⚠ *Небезпека травмування!* В разі випадання дверцят духової шафи або заклинювання шарніра, не намагайтеся усунути несправність самостійно.
Викличте спеціаліста сервісної служби.

Зняття та встановлення скла дверцят

Для кращих результатів очищення Ви можете зняти скло дверцят духової шафи.

1. Зніміть дверцята духової шафи та покладіть на рушнику ручкою вниз.
2. Від'єднайте верхню захисну панель дверцят духової шафи. Для цього виверніть гвинти з лівою та з правого боку. (мал. A)
3. Підніміть і вийміть скло. (мал. B)





Протріть скло м'якою ганчірочкою, змоченою засобом для очищення скла.
Не використовуйте їдкі та абразивні миючі засоби, а також шкребок для скла. Інакше скло можна пошкодити.
4. Нахиліть скло та вставте його рухом назад. Гладка поверхня скла повинна знаходитися зовні.
5. Встановіть захисну панель і вкрутіть гвинти.
6. Навісьте дверцята плити.

Духовою шафою можна знову користуватися тільки після правильного встановлення скла.

Що робити при несправності?

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

Таблиця несправностей

Якщо Вам не дуже вдалася страва, зверніться до розділу *«Протестовано для Вас у нашій кухні-студії»*. У ній ви знайдете безліч рекомендацій щодо приготування страв.

Несправність	**Можлива причина**	**Усунення/вказівки**
Духова шафа не працює.	Несправний запобіжник.	Перевірте, чи в порядку запобіжник приладу в блоці запобіжників.
	Відключення електроенергії.	Перевірте, чи вмикається на кухні світло та чи працює решта побутових приладів.
Індикатор часу блимає.	Відключення електроенергії.	Знову налаштуйте час доби.
Духова шафа не нагрівається.	Осідання пилу на контактах.	Поверніть ручки-перемикачі кілька разів туди-назад.
Газова горілка не запалюється.	Відключення електроенергії або вологі свічки підпалу.	Запаліть газову горілку за допомогою електрозапальнички або сірника.

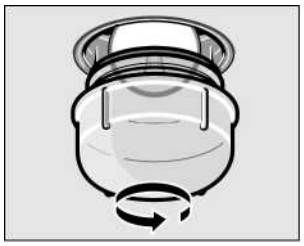
⚠ *Небезпека враження електричним струмом!*

При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Тому ремонт має проводити тільки спеціаліст сервісної служби, що пройшов спеціальне навчання.

Заміна лампочки верхнього підсвічування духової шафи

Якщо лампочка в духовій шафі перегоріла, її треба замінити. Стійкі до високих температур запасні лампочки потужністю 25 Вт можна придбати в сервісному центрі або в спеціалізованих магазинах. Використовуйте тільки такі лампочки.

⚠1. *Небезпека враження електрострумом!*
Вимкніть запобіжник у блоці запобіжників.
2. Щоб уникнути пошкоджень, покладіть у холодну духову шафу кухонний рушник.
3. Викрутіть скляний ковпак рухами вліво.



4. Вставте нову лампочку аналогічного типу.
5. Встановіть скляний ковпак на місце.
6. Вийміть кухонний рушник з плити та включіть запобіжник.

Заміна скляного ковпака

Пошкоджений скляний ковпак необхідно замінити. Скляний ковпак можна придбати через сервісну службу. При цьому потрібно вказати номер виробу (номер E) і заводський номер (номер FD) Вашого приладу.

Сервісна служба

Якщо Ваш прилад потребує ремонту, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Адресу та номер телефону найближчої майстерні можна знайти в гарантійному талоні.

Номер E та номер FD

При виклику спеціаліста сервісної служби завжди вказуйте номер виробу (номер E) і заводський номер (номер FD) Вашого приладу. Типова табличка з номерами знаходиться на внутрішній стороні захисної панелі нижньої шухляди плити. Щоб не шукати довго ці номери в разі несправності, впишіть їх нижче.

Номер E	Номер FD
Сервісна служба ☎	

Протестовано для Вас в нашій кухні-студії

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

Вказівки

Значення в таблиці дійсні тільки для встановлення в холодну духову шафу. Попереднє розігрівання використовуйте тільки, якщо це зазначено в таблицях.

Перед початком роботи вийміть із духової шафи все зайве приладдя.

Закривайте приладдя пергаментним папером тільки після попереднього розігрівання.

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

Використовуйте приладдя, що входить до комплекту поставки. Додаткове приладдя ви можете придбати через сервісну службу або в спеціалізованому магазині.

Завжди використовуйте прихватки, коли дістаєте гаряче приладдя або посуд.

Пироги та випічка

Випікання на одному рівні

Якщо Ви випікатимете пиріг на одному рівні з параметром «Верхнє/нижнє нагрівання» , він вийде найбільш вдалим.

Якщо Ви випікатимете з параметром «3D-гаряче повітря» :
пиріг у формі, рівень встановлення 2;
пиріг на деці, рівень встановлення 3.

Випікання на кількох рівнях

При використанні режиму «3D-гаряче повітря» .

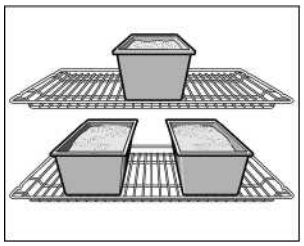
Випікання на 2 рівнях: універсальне деко на рівні встановлення 3 звичайне деко на рівні встановлення 1.

При приготуванні на трьох рівнях одночасно:
деко на рівні встановлення 5
універсальне деко на рівні встановлення 3
деко на рівні встановлення 1.

Страви на одночасно встановлених деках не обов’язково будуть готові в один і той же час.

У таблицях Ви знайдете безліч рекомендацій щодо приготування страв.

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



Форми для випікання

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

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

Таблиці

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

У таблиці Ви знайдете оптимальні види нагрівання для різних пирогів і випічки. Температура та час випікання залежать від кількості та властивостей тіста. Тому в таблиці зазначається діапазон значень. Спочатку встановлюйте мінімальне значення. При нижчій температурі підрум'янення виходить більш рівномірним. Якщо необхідно, наступного разу встановіть вищу температуру.

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

Пироги у формах для випічки	**Посуд**	**Рівень**	**Вид нагрівання**	**Температура, ºС**	**Час випікання, хв.**
Здобний пиріг, звичайне тісто	Форма «вінок»/ прямокутна	2		160-180	40-50
	3 прямокутні форми	3+1		140-160	60-80
Здобний пиріг, тонке тісто	Форма «вінок»/ прямокутна	2		150-170	60-70
Корж із тіста для кексу	Форма для фруктового пирога	2		150-170	20-30
Фруктовий пиріг, тонкий, тісто для кексу	Роз'ємна/ чашоподібна форма	2		160-180	50-60
Бісквітний торт	Темна роз'ємна форма	2		160-180	30-40
Корж із бортиком, пісочне тісто	Темна роз'ємна форма	1		170-190	25-35
Фруктовий або сирний торт, пісочне тісто	Темна роз'ємна форма	1		170-190	70-90
Швейцарський торт	Деко для піци	1		220-240	35-45
Пікантний пиріг*	Темна роз'ємна форма	1		180-200	50-60
Піца, тонке тісто, мало начинки, попереднє розігрівання	Деко для піци	1		250-270	10-15

* Залиште пиріг охолонути приблизно 20 хвилин у вимкненому закритому приладі.

Пироги на деці	**Посуд**	**Рівень**	**Вид нагрівання**	**Температура, ºС**	**Час випікання, хв.**
Здобне тісто з сухою начинкою	Деко	2		170-190	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		150-170	35-45
Здобне тісто з соковитою начинкою (фрукти)	Універсальне деко	3		170-190	40-50
	Універсальне деко + деко	3+1		150-170	50-60
Швейцарський торт	Універсальне деко	2		210-230	40-50
Бісквітний рулет, попереднє розігрівання	Деко	2		190-210	15-20
Плетінка з дріжджового тіста, 500 г борошна	Деко	2		160-180	30-40
Різдвяний кекс, 500 г борошна	Деко	3		160-180	60-70
Різдвяний кекс, 1 кг борошна	Деко	3		150-170	90-100
Штрудель, солодкий	Універсальне деко	2		180-200	55-65
Піца	Деко	2		220-240	15-25
	Універсальне деко + деко	3+1		180-200	35-45

Дрібна випічка	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час випікання, хв.
Фігурне печиво, попереднє розігрівання	Деко	3		140-150	30-40
	Деко	3		140-150	30-40
	Універсальне деко + дека	3+1		140-150	30-45
	Універсальне деко + 2 дека	1+3+5		130-140	35-50
Дрібне печиво	Деко	3		140-160	15-25
	Універсальне деко + деко	3+1		130-150	25-35
	Універсальне деко + 2 дека	1+3+5		130-150	30-40
Мигдалеве печиво	Деко	2		110-130	30-40
	Універсальне деко + деко	3+1		100-120	35-45
	Універсальне деко + 2 дека	1+3+5		100-120	40-50
Безе	Деко	3		80-100	130-150
Випічка з заварного тіста	Деко	2		200-220	30-40
Випічка з листкового тіста	Деко	3		180-200	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		180-200	25-35
	Універсальне деко + 2 дека	1+3+5		160-180	35-45
Випічка з дріжджового тіста	Деко	3		180-200	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		170-190	25-35

Хліб і булочки

За відсутності інших вказівок, перед випіканням хліба обов’язково розігрійте духову шафу.

Ніколи не лийте воду в гарячу духову шафу.

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

Хліб і булочки	**Посуд**	**Рівень**	**Вид нагрівання**	**Температура, ºC**	**Час випікання, хв.**
Дріжджовий хліб, 1,2 кг борошна	Універсальне деко	2		270 200	8 35-45
Хліб із кислого тіста, 1,2 кг борошна	Універсальне деко	2		270 200	8 40-50
Булочки, без попереднього розігрівання	Деко	3		210-230	20-30
Булочки з дріжджового тіста, солодкі	Деко	3		170-190	15-20
	Універсальне деко + деко	3+1		160-180	20-30

Рекомендації щодо випікання

Ви хочете пекти за власним рецептом	Орієнтуйтеся на схожу наявну в таблиці випічку
Перевірка ступеню пропікання здобного пирога	За 10 хв. до закінчення встановленого рецептом часу випікання проткніть пиріг у найвищому місці дерев'яною паличкою. Якщо тісто не прилипає до палички, пиріг готовий.
Пиріг опадає	Наступного разу додайте менше рідини або встановіть температуру духової шафи на 10 градусів нижче. Замішуйте тісто зазначений у рецепті час.
Пиріг піднявся тільки в середині, а по краях низький	Не змащуйте жиром борти роз'ємної форми. Після випікання обережно відокремте пиріг ножем від стінок форми.
Пиріг зверху дуже темний	Поставте пиріг нижче, встановіть меншу температуру та випікайте пиріг трохи довше.
Пиріг дуже сухий	Проткніть зубочисткою в готовому пирозі маленькі дірочки та влийте в них по краплях фруктовий сік або будь-який алкогольний напій. Наступного разу виберіть температуру на 10 градусів більше та зменшіть час випікання.
Хліб або випічка (напр., ватрушка) виглядають готовими, але всередині не пропеклися (сирі, з рідким прошарком)	Наступного разу додайте менше рідини та випікайте при нижчій температурі трохи довше. Для пирогів з соковитою начинкою спочатку окремо випечіть корж. Посипте його мигдалем або товченими сухарями та лише на них кладіть начинку. Дотримуйтеся рецептури та часу випікання.
Випічка підрум'янюється нерівномірно	Встановлюйте температуру трохи нижче, тоді випічка підрум'янюватиметься равномернее. Ніжну випічку випікайте в режимі «Верхнє та нижнє нагрівання» на одному рівні. На циркуляцію повітря також можуть вплинути виступаючі краї пергаментного паперу. Завжди вирізуйте пергаментний папір точно за розміром дека.
Фруктовий пиріг внизу дуже світлий	Наступного разу ставте випікати пиріг на один рівень нижче.
Фруктовий сік витікає	Наступного разу використовуйте, якщо є, глибше універсальне деко.

Дрібні вироби з дріжджового тіста злипаються під час випікання.	Відстань між ними повинна бути прибл. 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб вироби, що випікаються, могли добре піднятися та зарум'янитися з усіх боків.
Якщо Ви печете одразу на кількох рівнях, на верхньому рівні випічка виходить темніша, ніж на нижньому.	Для випікання на кількох рівнях завжди вибирайте режим «3D-гаряче повітря» Випічка на одночасно встановлених деках не обов'язково буде готова в один і той же час.
Під час випікання соковитих пирогів утворюється конденсат.	При випіканні може утворитися водяна пара. Зазвичай вона виходить над дверцятами та може конденсуватися на панелі управління або на сусідніх меблях і стікати по них краплями. Це обумовлено фізикою процесу.

M'ясо, птиця, риба

Вказівки по вибору посуду

Можна використовувати будь-який жаротривкий посуд. Для великої печені підійде також універсальне деко.

Найкраще використовувати скляний посуд. Кришка має підходити до посуду та щільно закриватися.

При використанні емальованого посуду обов'язково наливайте трохи рідини.

При використанні посуду з неіржавіючої сталі м'ясо виходить не таким рум'яним і просмаженим. Збільшіть час приготування.

Розміщуйте посуд завжди точно по центру решітки.

Посуд без кришки = відкритий
Посуд з кришкою = закритий

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

Рекомендації щодо смаження

Додайте до нежирного м’яса трохи рідини. Денце посуду має бути покрите приблизно на 1-2 см. До печені потрібно додавати достатню кількість рідини. Денце посуду має бути покрите приблизно на 1-2 см.

Кількість рідини залежить від сорту м’яса та матеріалу посуду. При приготуванні м’яса в емальованому посуді до нього слід додавати більше рідини, ніж при приготуванні в скляному посуді.

Можна використовувати посуд з високоякісної сталі. М’ясо менше підрум’янюватиметься та повільніше готуватиметься. Готуйте його при вищій температурі та/або більш тривалий час.

Рекомендації щодо приготування на грилі

Готувати на грилі можна тільки при закритих дверцятах духової шафи.

Перед приготуванням на грилі розігрійте духову шафу протягом прибл. 3 хвилин.

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

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

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

Перевертайте порційні шматки по закінченні 2/3 часу приготування.

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

М’ясо

По закінченні половини часу переверніть шматки м’яса.

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

По закінченні приготування загорніть м’ясо у фольгу та залиште в духовій шафі на 10 хвилин.

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

М’ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Час випікання, хв.
Яловичина						
Тушкована яловичина	1,0 кг	закритий	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Філе яловиче, середньопросмажене	1,0 кг	відкритий	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбіф, середньопросмажений	1,0 кг	відкритий	1		210-230	50
Стейки завтовшки 3 см, середньопросмажені	---	Решітка + універсальне деко	5+1		3	15
Телятина						
Печеня з телятини	1,0 кг	відкритий	2		190-210	100
	1,5 кг		2		170-190	120
Свинина						
Печеня без шкіри (наприклад, шийка)	1,0 кг	відкритий	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160

М’ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Час випікання, хв.
Печеня зі шкірою (наприклад, лопатка)	1,0 кг	відкритий	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Копчена грудинка з кісточкою	1,0 кг	закритий	2		210-230	70
Баранина						
Ніжка без кісточки, середньопросмажена	1,5 кг	відкритий	1		150-170	120
М’ясний рулет	500 г м’яса	відкритий	1		170-190	70
Сосиски	---	Решітка + універсальне деко	4+1		3	15

Птиця

Значення ваги, наведені в таблиці, дійсні для нефаршированої птиці для смаження.

Якщо Ви смажите на грилі прямо на решітці, поставте універсальне деко на рівень 1. Сік від смаження стікатиме в нього, і плита залишиться майже чистою.

При приготуванні качки або гуски проколіть шкіру птиці під крильцями, щоб жир міг витікати.

Покладіть птицю великим шматком на решітку спочатку грудкою вниз. Переверніть по закінченні 2/3 часу приготування.

Рулетики з індички або грудки індички переверніть по закінченні половини заданого часу.

Шматочки птиці переверніть по закінченні 2/3 часу приготування.

Птиця буде особливо добре підсмаженою, якщо за деякий час перед закінченням приготування змастити її олією або змочити підсоленою водою чи апельсиновим соком.

М’ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Час випікання, хв.
Курча, ціле	1,2 кг	Решітка	2		190-210	50-80
Пулярка, ціла	1,6 кг	Решітка	2		210-230	80-90
Курча, половинки	По 500 г	Решітка	2		200-220	40-50
Курча, шматочки	По 300 г	Решітка	2		200-220	30-40
Качка, ціла	2,0 кг	Решітка	2		170-190	90-100
Гусак, цілий	3,5-4 кг	Решітка	2		160-170	110-130
Молода індичка, ціла	3,0 кг	Решітка	2		170-190	80-100
Окорочок індички	1,0 кг	Решітка	2		180-200	90-100

Риба

Якщо Ви смажите на грилі прямо на решітці, додатково поставте універсальне деко на рівень 1. Рідина стікатиме в нього, і плита залишиться чистою.

По закінченні 2/3 часу переверніть шматки риби.

Цілу рибу не потрібно перевертати. Покладіть рибу в посуд черевцем вниз, а спинним плавником вгору та поставте посуд у духову шафу. Щоб риба не перекинулася, можна покласти всередину черевця нарізану картоплю або невелику жаротривку ємкість.

Риба	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Час випікання, хв.
Риба, ціла	Прибл. по 300 г	Решітка	2		3	20-25
	1,0 кг	Решітка	2		180-200	45-50
	1,5 кг	Решітка	2		170-190	50-60
Рибні котлети, завтовшки 3 см	---	Решітка	3		2	20-25

Рекомендації щодо смаження в грилі

Для такої ваги печені в таблиці немає значень.	Виберіть параметри для найближчої легшої ваги та збільште вказаний час приготування.
Як дізнатися, готова печеня чи ні.	Використовуйте термометр для м’яса (Ви можете придбати його в спеціалізованому магазині) або зніміть «пробу ложкою». Для цього ложкою натисніть на печеню. Якщо вона тверда, то вже готова. Якщо вона продавлюється ложкою, то треба смажити ще.
Печеня дуже темна, а скоринка трохи підгоріла.	Перевірте рівень встановлення та температуру.
Печеня вийшла добре, а соус підгорів.	Наступного разу візьміть менший посуд або додайте більше рідини.

Печеня вийшла добре, але соус дуже світлий і рідкий.	Наступного разу візьміть більший посуд або додайте менше рідини.
Під час приготування печені утворюється водяна пара.	Це нормально та обумовлено законами фізики. Більшість водяної пари відводиться через виходи для пари. Вона може конденсуватися на холодній панелі вимикачів або на сусідніх меблях і стікати краплями по них.

Запіканки, французькі запіканки, тости

Якщо Ви смажите на грилі прямо на решітці, додатково поставте універсальне деко на рівень 1. Духова шафа залишиться майже чистою.

Завжди ставте посуд на решітку.

Час приготування запіканки залежить від розмірів посуду та висоти запіканки. Значення, вказані в таблиці, є орієнтовними.

Запіканки	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Час випікання, хв.
Запіканка, солодка	Форма для запіканки	2		180-200	40-50
Запіканка з макаронів	Форма для запіканки	2		210-230	30-40
Запіканка з сирої картоплі, висота макс. 4 см	Форма для запіканки	2		160-180	60-80
	2 Форми для запіканки	1+3		150-170	65-85
Тости, запечені, 4 шт.	Решітка	4		3	7-10
Тости, запечені, 12 шт.	Решітка	4		3	5-8

Готові продукти

Дотримуйтеся вказівкок виробника на упаковці.

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

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

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C, режим гриля	Час випікання, хв.
Піца, глибокого заморожування					
Піца на тонкому тісті	Універсальне деко	2		190-210	15-20
	Універсальне деко + решітка	3+1		180-200	20-30
Піца на пухкому тісті	Універсальне деко	2		170-190	20-30
	Універсальне деко + решітка	3+1		170-190	25-35
Піца-багет	Універсальне деко	3		170-190	20-30
Міні-піца	Універсальне деко	3		180-200	10-20
Піца охолоджена, попереднє розігрівання	Універсальне деко	1		180-200	10-15
Вироби з картоплі глибокого заморожування					
Картопля фрі	Універсальне деко	3		190-210	20-30
	Універсальне деко + деко	3+1		180-200	30-40
Крокети	Універсальне деко	3		190-210	20-25

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Час випікання, хв.
Смажена або фарширована картопля	Універсальне деко	3		190-210	15-25
Хлібобулочні вироби глибокого заморожування					
Булочки, багет	Універсальне деко	3		190-210	10-20
Кренделі (дрібні тістяні вироби)	Універсальне деко	3		200-220	10-20
Хлібобулочні вироби, готові					
Розігрівання зачерствілих булочок або багетів	Універсальне деко	3		190-210	10-20
	Універсальне деко + решітка	3+1		160-180	20-25
Напівфабрикати глибокого заморожування					
Рибні палички	Універсальне деко	2		200-220	10-15
Палички та нагети з курчати	Універсальне деко	3		190-210	10-20
Штрудель, глубокого заморожування	Універсальне деко	3		190-210	30-40

Особливі страви

На Вашому приладі можна встановлювати температуру від 50 до 270 °C. При 50 °C у вас чудово вийде як кремоподібний йогурт, так і пухке дріжджове тісто.

Йогурт

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

Підйом дріжджового тіста

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

Порядок приготування

Страва	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, ºC	Час випікання, хв.
Йогурт	Чашки або скляні банки з металевою кришкою, що нагвинчується, поставити на решітку	1		50	6-8 год.
Підйом дріжджового тіста	Термостійкий посуд	Поставити на дно духової шафи		Нагріти духовку до 50ºC, потім вимкнути та поставити туди дріжджове тісто	20-30 хв.

Розморожування

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

Дотримуйтеся інструкцій виробника на упаковці.

Час розморожування залежить від вигляду та кількості продукту.

Птицю кладіть на тарілку грудкою вниз.

Страва	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C
напр., торти зі збитими вершками, торти з масляним кремом, тістечка з шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти, курчата, ковбаски та м'ясо, хліб і булочки, пироги та інша випічка	Решітка	2		Перемикач температури залишається вимкненим

Підсушування

Виберіть незіпсовані фрукти або овочі та ретельно вимийте. Добре витріть або обсушіть їх.

Універсальне деко встановіть на рівні 3, решітку — на рівні 1. Викладіть універсальне деко та решітку папером для випічки або пергаментним папером.

Дуже соковиті фрукти або овочі потрібно кілька разів перевернути.

Після підсушування готові фрукти або овочі негайно зніміть з паперу.

Страва	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C
Яблука кружечками, 600 г	1+3		80	пр. 5
Груші ломтиками, 800 г	1+3		80	пр. 8
Сливи, 1,5 кг	1+3		80	пр. 8-10
Зелень 200 г, помита	1+3		80	пр. 1,5

Консервація

Підготовка

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

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

Використовуйте тільки незіпсовані фрукти та овочі. Ретельно їх вимийте.

Уникайте надмірного наповнення банок фруктами або овочами. Витріть після цього краю банок. Вони мають бути чистими. На кожну банку покладіть вологе гумове кільце та кришку. Закрийте банки за допомогою скоб.

Не ставте більше шести банок в робочу камеру.

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

Встановлення

1. Встановіть універсальне деко на рівень 2. Банки ставте так, щоб вони не торкалися одна одної.
2. Налийте 1/2 літра гарячої води (прибл. 80 °C) в універсальне деко.
3. Закрийте дверцята плити.
4. Встановіть перемикач вибору параметрів на «Нижнє нагрівання» ▭.
5. Встановіть перемикач температури на 170-180 °C.

Консервація фруктів

Приблизно через 40-50 хвилин через короткі проміжки часу починають підніматися бульбашки. Вимкніть духову шафу.

Через 25-35 хвилин після вимкнення духової шафи, обов'язково вийміть з неї банки. При тривалішому охолоджуванні банок в духовій шафі в них можуть потрапити мікроби, що призведе до закисляння законсервованих фруктів. Вимкніть духову шафу.

Фрукти в літрових банках	**Після появи бульбашок**	**Додаткове прогрівання**
Яблука, смородина, полуниці	вимкнути	пр. 25 хвилин
Вишні, абрикоси, персики, аґрус	вимкнути	пр. 30 хвилин
Яблучне пюре, груші, сливи	вимкнути	пр. 35 хвилин

Консервація овочів

Коли в банках почнуть підніматися бульбашки, зменшіть температуру до 120-140 °C, залежно від сорту овочів прибл. через 35-70 хвилин. Потім вимкніть духову шафу та використовуйте залишкове тепло.

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

Виймання банок

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

Акріламід у продуктах харчування

У яких стравах міститься велика кількість акриламіду?

Акріламід утворюється перш за все в зернових, картоплі та виробах із них, наприклад в картопляних чіпсах, картоплі фрі, тостах, булочках, хлібі, випічці (кекси, печиво).

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

Контрольні страви

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

Складено відповідно до EN/IEC 60350.

Випікання

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

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

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

Закритий яблучний пиріг на 2 рівнях:
Темні роз’ємні форми ставте одна над одною.

Закритий яблучний пиріг на 1 рівні:
Ставте темні роз’ємні форми в шаховому порядку.

Роз’ємні форми з білої жерсті: при випіканні в режимі верхнього та нижнього нагрівання встановлюйте форми на рівень 1. Встановлюйте роз’ємні форми на універсальне деко замість решітки.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час приготування, хв.
Фігурне печиво, попередньо розігріти духову шафу*	Деко	3		140-150	30-40
	Деко	3		140-150	30-40
	Універсальне деко + деко	3+1		140-150	30-45
	Універсальне деко + 2 дека	1+3+5		130-140	35-50
Маленькі кекси, попередньо розігріти духову шафу*	Деко	3		150-170	20-35
	Деко	3		150-170	20-35
	Універсальне деко + деко	3+1		140-160	30-45
	Універсальне деко + 2 дека	1+3+5		130-150	35-55
Бісквіт на воді, попереднє розігрівання духової шафи*	Роз'ємна форма на решітці	2		160-180	30-40
Бісквіт на воді	Роз'ємна форма на решітці	2		160-180	30-40
Пиріг із дріжджового тіста	Універсальне деко	3		170-190	40-50
	Універсальне деко	3		150-170	40-50
	Універсальне деко + деко	1+3		150-170	50-60
Закритий яблучний пиріг	Решітка + 2 роз'ємних форми Ø 20 см	1		180-200	70-80
	2 решітки + 2 роз'ємних форми Ø 20 см	1+3		190-210	65-75
*Заборонено використовувати швидке нагрівання приладу. для попереднього нагрівання					

Приготування на грилі

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

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Режим гриля	Час приготування, хв.
Підрум'янені тости, попереднє розігрівання 10 хвилин	Решітка	5		3	1,5-2
Біфбургер, 12 шт.*, без попереднього розігрівання	Решітка + Універсальне деко	4+1		3	25-30
*Через 2/3 часу перевернути					