

SIEMENS

Для того, щоб процес готування страв був настільки ж приємним для Вас, як і насолода від їжі,

слід уважно прочитати цю Інструкцію з користування. Лише після цього Ви зможете використати всі технічні переваги Вашої плити.

Ви одержите важливу інформацію з питань безпеки. Ви ознайомитеся з окремими деталями Вашої нової плити. Поступово, крок за кроком ми пояснимо Вам, як слід встановлювати потрібні Вам режими. Це зовсім просто.

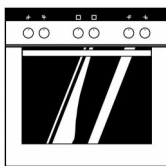
У таблицях Ви знайдете рекомендовані режими та рівні розміщення начиння для багатьох популярних страв. Все було перевірено у нашій кулінарній дослідницькій лабораторії.

Якщо раптом виникне несправність, ви знайдете тут інформацію про те, як можна самостійно усунути дрібні негаразди.

Докладний перелік змісту допоможе Вам швидко орієнтуватися під час пошуку потрібної інформації в Інструкції.

А тепер - смачного Вам!

Інструкція з експлуатації



NE 700.40
NE 700.50

uk

9000 082 604

Зміст

На що слід звернути увагу	4
Перед монтажем	4
Правила техніки безпеки	4
Причини виникнення несправностей	6
Ваша нова плита	7
Панель управління	7
Регулятор функцій	8
Регулятор температури	9
Регулятор конфорок	10
Утоплювані ручки перемикачів	10
Режими термообробки	10
Духовка і начиння	13
Охолоджуючий вентилятор	15
До першого використання	16
Нагрівання духовки	16
Очищення начиння перед використанням	16
Регулювання режимів робочої панелі плити ...	16
Регулювання режимів роботи духовки	17
Регулювання	17
Швидкий розігрів духовки	18
Регулювання	18
Автоматичне обмеження часу	18
Автоматичне самоочищення	19
Регулювання	20
Коли духовка охолола	21
Підтримання в робочому стані та очищення ...	21
Очищення приладу ззовні	21
Духовка	22

Зміст

Очищення скляних вітрин духовки	24
Ущільнення	25
Робоча панель плити	25
Приладдя	26
Що робити у разі неполадки?	26
Заміна лампи підсвічування духовки	27
Сервісне обслуговування покупців	28
Упаковка та старий прилад	28
Таблиці та поради	29
Пироги та печиво	29
Поради щодо випікання	33
М'ясо, птиця, риба	34
Поради щодо смаження та готування на грилю .	38
Запіканки, тости	39
Заморожені та готові продукти	40
Розморожування	40
Сушіння	41
Стерилізація	42
Поради щодо заощадження енергії	44
Акриламід у продуктах	44
Що можна зробити	45
Тестові страви	46

На що слід звернути увагу

Слід дуже уважно ознайомитися з цією Інструкцією з користування. Лише після цього Ви зможете правильно й безпечно користуватися Вашою плитою.

Зберігайте Інструкцію з монтажу та користування. Передавати прилад іншому користувачеві слід разом з інструкціями.

Перед монтажем

Ушкодження під час транспортування

Після розпакування слід уважно перевірити прилад. У разі виявлення ушкоджень, спричинених під час транспортування, не можна підключати прилад до електромережі.

Підключення до мережі електроживлення

Підключати прилад дозволяється лише уповноваженому спеціалісту. В разі неправильного підключення Ви втрачаєте право на гарантійне обслуговування.

Правила техніки безпеки

Гаряча духовка



Дверця духовки слід відкривати обережно. З неї може виходити гаряча водяна пара. Категорично забороняється торкатись розжарених внутрішніх поверхонь духовки та нагрівальних елементів. Це небезпечно: можливі опіки! Не дозволяйте дітям наближатися до духовки.

Категорично забороняється зберігати в духовці займисті предмети. Це небезпечно: загроза пожежі!

Категорично забороняється затискувати з'єднувальний кабель електроприладів гарячими дверцятами духовки. Ізоляція кабелю може розплавитися. Це небезпечно: можливість короткого замикання!

Ремонт



Непрофесійний ремонт є небезпечним. Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи має виконувати лише технік відділу сервісного обслуговування, який має спеціальну підготовку.

Якщо прилад несправний, слід відключити запобіжник, який знаходиться у розподільній шафі. Слід звернутися до відділу сервісного обслуговування.

Автоматичне самоочищення



Під час самоочищення можуть зайнятися окремі рештки страв, жир та сік від печені. Небезпека пожежі! Щоразу, видалити з духовки великі погрязнення, поки почне діяти режим автоматичного самоочищення.

Ніколи не вішайте на ручку дверцят духовки речі, які легко займаються, наприклад, рушники для посуду. Небезпека пожежі!

Під час самоочищення піч зовні сильно нагрівається. Тримайте дітей на відстані від приладу.

Ніколи не очищуйте у духовці дека та форми з антипригарним покриттям під час автоматичного самоочищення. Антипригарне покриття руйнується під впливом гарячого повітря а також утворюються отруйні гази.

Можливі дуже небезпечні наслідки для вашого здоров'я!

Причини виникнення несправностей

Деко, алюмінієва фольга та посуд, розміщені на дні духовки

Не ставте деко на дно духовки. Не вистилайте дно алюмінієвою фольгою.

Не ставте посуд на дно духовки.

Це може стати причиною акумуляції тепла. Час випікання та смаження не будуть відповідати рекомендованим значенням і це сприятиме пошкодженню емаль.

Вода в духовці

Категорично забороняється заливати духовку водою. Це може призвести до пошкодження емалі.

Фруктовий сік

Шар тіста для пирогів з дуже соковитими фруктами не повинен бути надто тонким. Фруктовий сік, що капає з дека, залишає плями, які вже не можна видалити.

Для випічки таких виробів краще застосовувати більш глибоке універсальне деко.

Охолодження з відкритими дверцятами духовки

Духовка має охолоджуватись лише із закритими дверцятами. Не слід затискати будь-які предмети між дверцятами духовки та корпусом плити.

Навіть якщо дверцята духовки прочинені, так що утворюється невелика щілина, з часом це може призвести до ушкодження панелей розташованих поряд меблів.

Значне забруднення ущільнення дверцят духовки

У разі значного забруднення ущільнення дверцят духовки під час роботи дверцята духовки вже не закриватимуться щільно. З часом це може призвести до ушкодження панелей розташованих поряд меблів. Необхідно завжди стежити за чистотою ущільнення дверцят духовки.

Використання дверцят духовки для сидіння

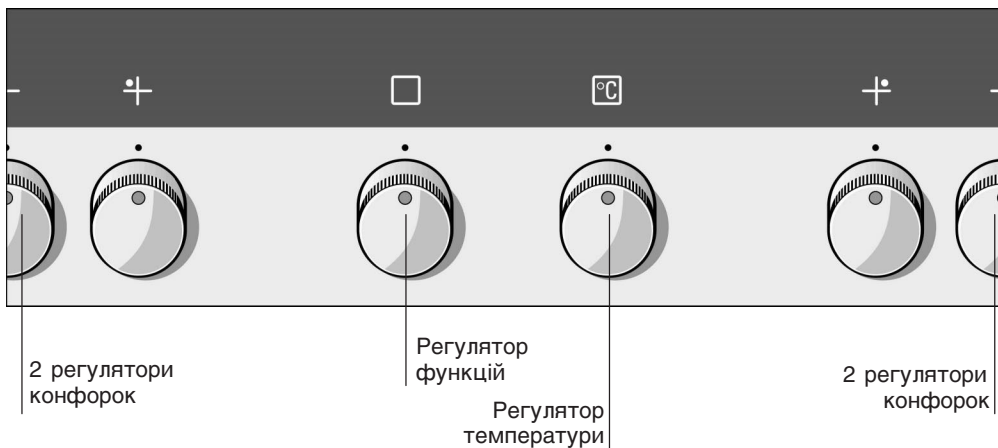
Не ставайте і не сідайте на дверцята духовки.

Ваша нова плита

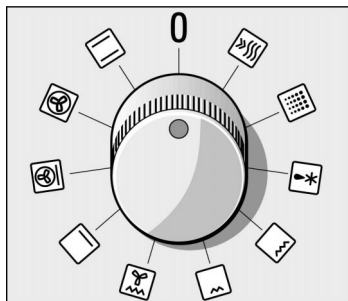
Настав час ознайомлення з Вашим новим приладом. Ми пояснимо, як користуватися панеллю керування с регуляторами та індикаторами. Ви одержите інформацію про режими термообробки та начиння, що входить до комплекту поставки.

Панель управління

Окремі деталі можуть відрізнятися залежно від типу приладу.



Регулятор функцій



За допомогою регулятора функцій можна встановити режим роботи духовки.

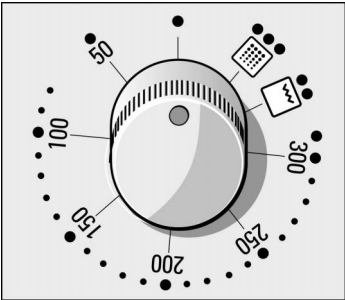
Положення

	Верхній та нижній жар
	3D-нагнітання гарячого повітря*
	Інтенсивне нагнітання гарячого повітря / режим "піца"
	Нижній жар
	Режим грилю з циркуляцією повітря
	Готування в режимі "гриль" на решітці, горизонтальна мала поверхня
	Готування в режимі "гриль" на решітці, горизонтальна велика поверхня
	Розморожування
	Автоматичне самоочищення
	Швидке нагрівання

* Режим термообробки, за яким було визначено, відповідно EN 50304, клас енергетичної ефективності.

Якщо Ви встановлюєте параметри, світиться символ над регулятором вибору функцій. Вмикається лампа в духовці.

Регулятор температури



За допомогою регулятора температури можна встановити потрібну температуру або ступінь гриля.

Температура

50-300	Діапазон температур у °C
--------	--------------------------

Гриль 		ступінь
•	Слабке нагрівння гриля	1
••	Середнє нагрівання гриля	2
•••	Сильне нагрівання гриля	3

Очищення 		ступінь
•	Легке очищення	1
••	Середнє очищення	2
•••	Інтенсивне очищення	3

Індикаторна лампочка над регулятором температури світиться, коли духовка нагрівається. У паузах між нагріванням вона згасає. В режимах "гриль", "розморожування" та "самоочищення" лампочка не світиться.

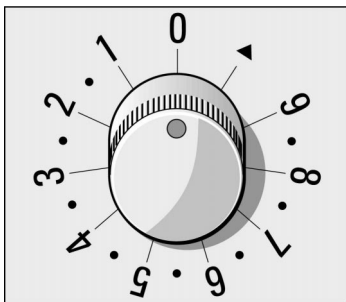
Ступені гриля та ступені очищення

Ступені 1, 2 та 3 призначаються для готування в режимі "гриль на решітці", малі  і великі горизонтальні поверхні  та для автоматичного самоочищення .

Вказівка

Для режимів термообробки 3D-нагнітання гарячого повітря  та Інтенсивне нагнітання гарячого повітря  максимальною є температура 275 °C.

Регулятор конфорок



За допомогою 4-х регуляторів можна регулювати потужність конфорок.

Положення

Рівень термообробки 1	Найнижча потужність
Рівень термообробки 9	Найвища потужність
▲	Функція пам'яті (якщо Ваша плита оснащена пристроєм пам'яті. Якщо Ваша плита не має функції пам'яті, положення ▲ відповідає ступеню термообробки 9)

Для кожного ступеня термообробки передбачено проміжний ступінь. Він позначений точкою.

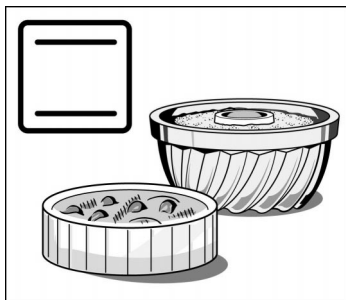
Коли Ви регулюєте потужність конфорки, світиться індикаторна лампа.

Утоплювані ручки перемикачів

Ручки перемикачів можна утоплювати. Для функціонування регулятора, його треба «утопити», тобто натиснути на його ручку.

Ви можете крутити ручки перемикачів вправо або вліво.

Режими термообробки

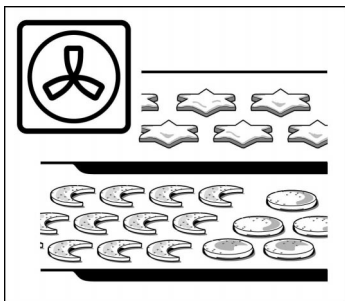


Для термообробки страв духовка може працювати в різних режимах. Таким чином, для кожної страви можна вибрати оптимальний режим готування.

Верхній та нижній жар

В цьому режимі висока температура діє на пиріг чи печеню рівномірно зверху та знизу.

Це оптимальний режим для готування бісквітів та запіканки. В цьому режимі добре готувати також нежирні шматки печені з яловичини, телятини та дичини.



Режим 3D-нагнітання гарячого повітря

Вентилятор, який розташовано на задній стінці, рівномірно розподіляє тепло від нагрівального елемента по всій духовці.

В режимі 3D-нагнітання гарячого повітря на двох рівнях ви можете випікати пироги та піцу.

Листкове тісто та печиво ви можете випікати одночасно на трьох рівнях. Необхідний температурний режим для випікання нижчий, ніж при застосуванні режимів верхнього та нижнього жару. Додаткові дека ви можете придбати у спеціальній торговельній мережі.

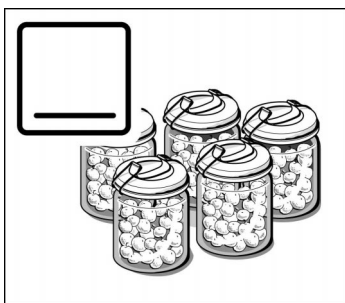
Режим 3D-нагнітання гарячого повітря є найкращим для сушіння.



Режим інтенсивного нагнітання гарячого повітря / Режим "піца"

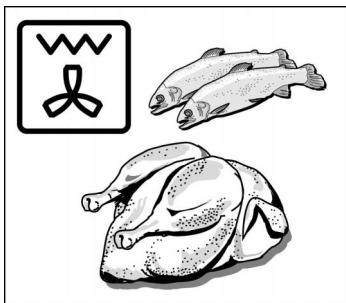
При цьому використовується режим нижнього жару та працює нагрівальний елемент.

Цей вид нагріву добре підходить для готування продуктів глибокої заморозки. Продукти глибокої заморозки: піцу, картоплю "фрі" або солодкі штруделі ви приготуєте ідеально, навіть без попереднього підігріву.



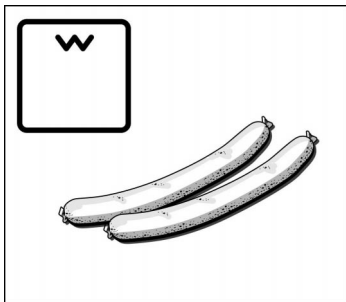
Нижній жар

В цьому режимі можна доводити до готовності або підсмажувати страви з нижнього боку. Це також найкращий режим для консервування.



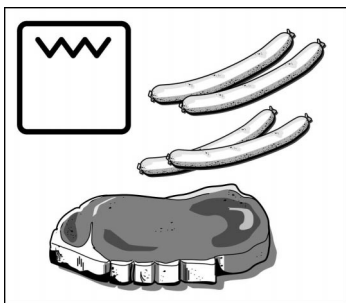
Режим грилю з циркуляцією повітря

Нагрівальний елемент грилю та вентилятор вмикаються та вимикаються по черговому. У паузах між нагріванням, вентилятор турбує жар, який іде від грилю, навкруги страви. Таким чином, шматки м'яса рівномірно підсмажуються з усіх боків до утворення хрусткої скоринки.



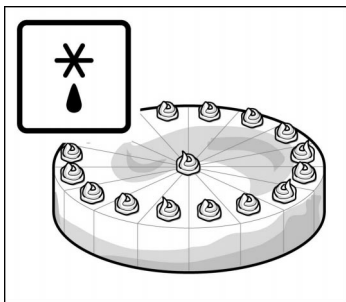
Готування в режимі "гриль" на решітці, горизонтальна мала поверхня

В цьому режимі вмикається середня частина нагрівального елемента гриля. Цей режим підходить для термообробки невеликої кількості продуктів. Ви заощаджуєте енергію. Продукти слід розміщувати посередині решітки.



Готування в режимі "гриль" на решітці, горизонтальна велика поверхня

Вся поверхня під нагрівальним елементом гриля нагрівається. Можна смажити кілька стейків, ковбасок, риб або тостів.



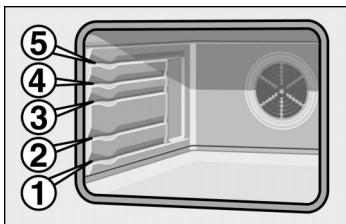
Розморожування

Вентилятор, що розташовано на задній стінці духовки, турбує повітря у духовці навкруги замороженої страви. Глибоко заморожені шматки м'яса, птиця, хліб та пироги розморожуються рівномірно.

Вказівка

Для гарного розподілення тепла, в режимах термообробки "Верхній або нижній жар" під час фази нагріву короткочасно вмикається вентилятор.

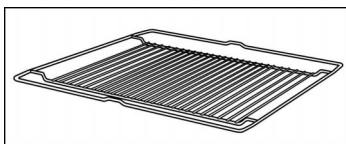
Духовка і начиння



Начиння можна вставляти в духовку на 5-ти різних рівнях.

Начиння можна висувати з духовки на дві третини, причому воно не перекидається. Завдяки цьому страви зручно виймати з духовки.

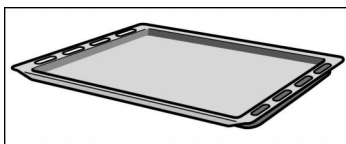
Приладдя



Приладдя Ви можете придбати у відділі сервісної служби або у спеціалізованій торговельній мережі. Будь ласка, вкажіть HZ №.

Решітка HZ 334000

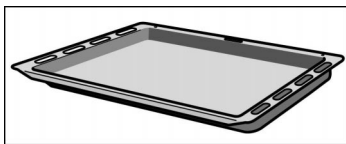
для розміщення посуду, форм з пирогами, печені, страв для смаження в режимі "гриль", а також блюд зі швидкозаморожених продуктів.



Емальований лист для випічки HZ 331070

для випікання пирогів та печива.

Всунути лист для випічки в духовку скосом до дверцят духовки.

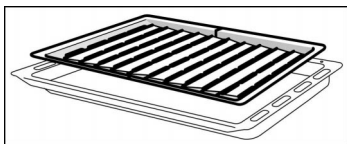


Універсальне деко HZ 332070

для випікання сочистих пирогів, печива, приготування страв зі швидкозаморожених продуктів та великої печені. Його можна використовувати також як піддон для збирання жиру, якщо Ви готуєте страву безпосередньо на решітці в режимі "гриль".

Всунути універсальне деко в духовку скосом до дверцят духовки.

Спеціальні приналежності

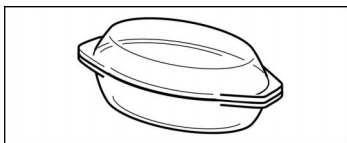


Деко для гриля HZ 325070

для смаження в режимі "гриль" замість решітки або для захисту від бризок, щоб запобігти сильному забрудненню духовки. Деком для гриля слід завжди користуватися лише у поєднанні з універсальним деком.

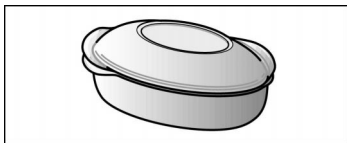
Готування на деко в режимі "гриль": встановити деко в духовку на тому самому рівні, що й решітку.

Деко для гриля як захист від бризок: універсальне деко разом з деком для гриля всунути під решітку в духовку.



Жаровня скляна HZ 915000

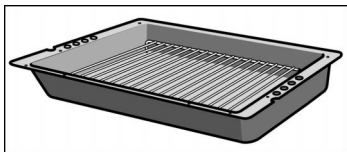
для приготування тушкованих блюд та запіканок у духовці. Особливо зручна для готування, якщо духовка працює в автоматичному режимі смаження.



Жаровня металева HZ 26000

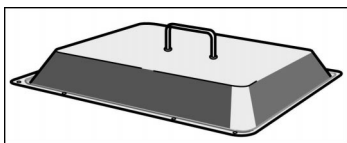
призначена для приготування страв у зоні готування в жаровні на робочій панелі плити, виробленої зі склокераміки. Жаровню можна використовувати для приготування страв у режимі сенсорного управління процесом, а також в автоматичному режимі смаження.

Зовнішня поверхня жаровні емальована, внутрішня поверхня вкрита протипригарним покриттям.



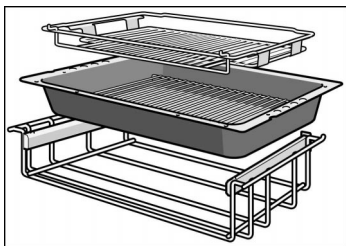
Професійна жаровня HZ 333070

для приготування великих порцій.



Кришка до професійного глибокого дека HZ 333001

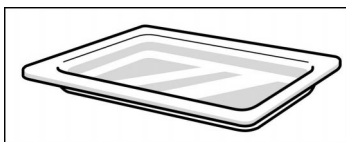
разом з деком утворює жаровню для професійного приготування страв.



Всувний комплект приладдя для професійного готування страв HZ 333100

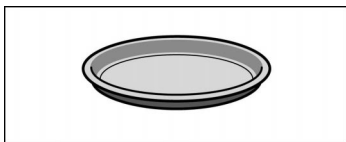
для приготування великих порцій. Комплект начиння складається з надзвичайно глибокого дека з вкладною решіткою, решітки для встановлення зверху та телескопічного висувного каркаса.

Користуючись решіткою, встановленою зверху, Ви можете готувати чудові страви в режимі "гриль".



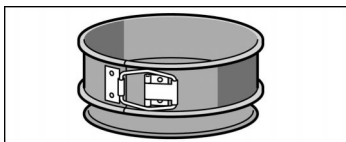
Деко скляне глибоке HZ 336000

Глибоке деко зі скла для випікання, в якому страви можна також подавати на стіл.



Форма круга для піци HZ 317000

Ідеально підходить, наприклад, для приготування піци, страв із продуктів глибокої заморозки та великих круглих пирогів. Форму для піци можна використовувати замість універсального дека. Форму слід ставити на решітку. Слід керуватись даними, наведеними в таблицях.



Форма для випічки із запобіганням витіканню HZ 26001

для особливо соковитих пирогів. Завдяки дуже широкому бортику сік не витікає, і духовка залишається чистою.

Внутрішня поверхня форми для випікання вкрита шаром антипригарного покриття.

Охолоджуючий вентилятор

Духовка оснащена охолоджуючим вентилятором. Він вмикається і вимикається залежно від потреби. Тепле повітря виходить через дверцята.

До першого використання

У цьому розділі описані всі необхідні операції, яких слід виконати перед приготуванням страв вперше.

Слід розігріти духовку та очистити начиння. Уважно прочитати правила техніки безпеки у розділі "На що слід звернути увагу".

Нагрівання духовки

Порядок дій

Для усунення запаху нової духовки слід нагріти порожню закриту духовку.

1. Перемикач режимів встановити на відмітку .
2. Встановити регулятор температури на позначку 240 °C.

Через 60 хвилин вимкніть перемикач режимів.

Очищення начиння перед використанням

Перед використанням слід ретельно очистити начиння за допомогою м'якого розчину лугу та серветки для миття посуду.

Регулювання режимів робочої панелі плити

В комплект поставки Вашої плити входить Інструкція з користування. В ній Ви знайдете важливу інформацію з питань безпеки, регулювання та підтримання в робочому стані робочої панелі плити.

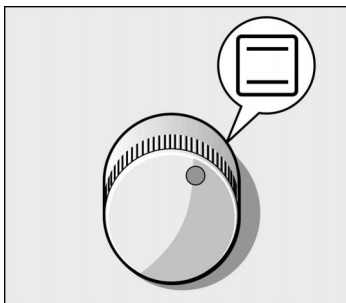
Регулювання режимів роботи духовки

Вибирати режими роботи духовки регулятором функцій та користуватися регулятором температури дуже просто.

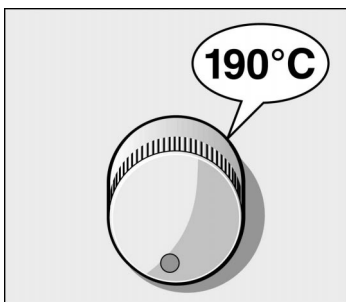
У розділі "Таблиці та поради" наведені потрібні режими термообробки та температури для приготування багатьох страв.

Регулювання

Приклад: Верхній / нижній жар , 190 °C



1. За допомогою перемикача режимів встановити потрібний режим нагрівання.



2. За допомогою регулятора температури встановити потрібну температуру або ступінь режиму "гриль".

Вимикання

Коли страва буде готова, вимкніть перемикач режимів.

Зміна встановлених значень

Ви можете у будь-який час змінити температуру або ступінь режиму "гриль".

Швидкий розігрів духовки

Так ви розігрієте духовку дуже швидко.

Регулювання

1. Встановити регулятор вибору функцій на "швидкий розігрів" .
2. Регулятором температури встановити бажану температуру.

За декілька секунд духовка починає функціонувати. Світиться індикаторна лампочка над регулятором температури.

**Швидкий розігрів
духовки закінчено**

Індикатор згасає.

Поставте страву у духовку та встановіть режим готування.

Автоматичне обмеження часу

Якщо Ви одного разу забули вимкнути духовку, активізується режим "Автоматичного обмеження часу". Режим роботи духовки переривається. Коли це відбудеться, залежить від встановленої температури або ступеня грилю.

Нагрівання переривається до того моменту, коли Ви вимкнете перемикач режимів термообробки. Тепер Ви можете встановити нові параметри роботи духовки.

Автоматичне самоочищення

При цьому духовка нагрівається майже до 500 °С. Рештки від печені, готування в режимі "Гриль" або після випікання припікаються.

Ви можете обирати один з трьох ступенів очищення.

Ступінь	Ступінь очищення	Тривалість
1	легке	прибл. 1 година, 15 хвилин
2	середнє	прибл. 1 година, 30 хвилин
3	інтенсивне	приблизно 2 години

Це Вам потрібно знати

Для Вашої безпеки, духовка після нагрівання до 250 °С і більше, автоматично блокується. Ви зможете відчиняти дверцята духовки тільки тоді, коли температура буде нижчою за 300 °С.



Під зовні сильно нагрівається. Слідкуйте за тим, щоб передня фронтальна поверхня була вільною. Тримайте дітей на відстані від приладу.

Не намагайтесь відчиняти дверцята духовки, поки триває самоочищення. Очищення можна перервати.

Під час самоочищення лампа підсвічування духовки не світиться.

Перед самоочищенням

Непридатне приладдя та весь посуд вийміть з духовки.



Окремі рештки страв, жир та сік від печені можуть зайнятися, небезпека пожежі!

Протріть вологою ганчіркою духовку та приладдя, яке Ви очищуєте разом з духовкою.

Очистіть дверцята духовки та граничні поверхні в зоні ущільнення. Ущільнення не можна шкresti.

Очищення приладдя разом у духовці



Ви можете вставити універсальне деко або емальований лист для випічки на рівень 2 та очистити разом з духовкою. Решітка не придатна для режиму "Самоочищення".

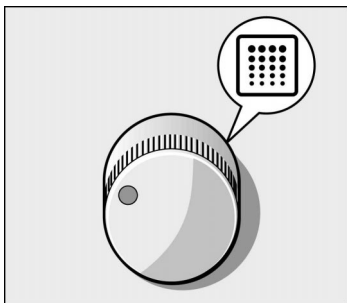
Ніколи не очищувати дека та форми з антипригарним покриттям у режимі автоматичного самоочищення. Під впливом сильного жару антипригарне покриття руйнується і утворюються отруйні гази.

Можливі дуже небезпечні наслідки для Вашого здоров'я!

Регулювання

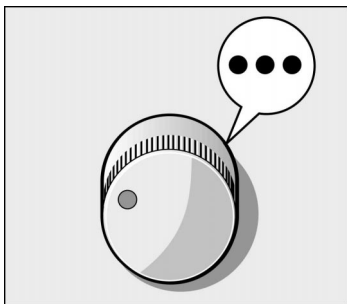
Приклад: Ступінь очищення 3

1. Регулятор вибору функцій встановити на



2. За допомогою регулятора температури встановити ступінь 3.

Через декілька секунд починає діяти режим "Автоматичне самоочищення".



Час очищення вийшов

Духовка вимикається автоматично. Регулятор вибору функцій вимкнеть лише тоді, коли дверцята духовки можна буде відкрити.

Перервати самоочищення

Вимкнути регулятор вибору функцій.

Вказівка

Після того, як процес очищення розпочався, ступінь очищення змінити вже не можна.

Коли духовка охолола

Витріть попіл, що залишився в духовці, вологою ганчіркою.

Інше

У разі нормального навантаження достатньо очищати духовку один раз на 2-3 місяці. Для очищення Вам потрібно лише приблизно 2,5 - 4,7 кіловатт-годин.

Особливо жаростійка спеціальна емаль та поліровані елементи духовки з часом можуть помутніти або змінити колір. Це нормальне явище, яке не впливає на функціонування приладу. Не намагайтеся очистити ділянки емалі, які змінили колір, за допомогою жорстких мочалок або агресивних чистячих засобів.

Підтримання в робочому стані та очищення

Не можна користуватися пристроєм для очищення високого тиску чи пароструминним апаратом.

Очищення приладу ззовні

Пристрій слід мити водою з додаванням засобу для миття посуду. Після цього його слід витерти м'якою серветкою.

Не можна користуватися для очищення приладу гострими предметами або засобами для чищення. Якщо такий засіб випадково потрапить на передню панель, слід негайно змити його водою.

Примітка

Невеликі розбіжності кольору різних деталей на передній панелі приладу обумовлені різними властивостями матеріалів, тобто скла, пластмаси або металу.

Тіні на склі дверцят, що створюють враження зриву, насправді є відображенням світла лампи підсвічування духовки.

Прилади з фронтальною поверхнею, виробленою з високоякісної сталі

Завжди слід негайно видаляти плями від вапна, жирів, крохмалю та білку. Під такими плямами може початися корозія.

Для очищення слід використовувати воду з додаванням невеликої кількості засобу для миття посуду. Після цього поверхню слід витерти м'якою серветкою.

Прилади з фронтальною поверхнею, виробленою з алюмінію

Використовуйте неагресивний засіб для миття вікон. Протирайте поверхню м'якою ганчіркою для миття вікон або серветкою з мікрОВОЛОКОН горизонтальними рухами без натиску.

Не можна користуватися для чищення агресивними засобами для чищення, жорсткими мочалками та серветками для чищення, які можуть подряпати поверхні.

Духовка

Не застосовуйте для очищення духовки жорстких мочалок чи ганчірок. Засіб для чищення духовок можна використовувати лише для обробки емальованих поверхонь духовки.

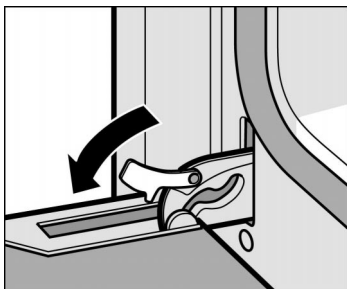
Для полегшення процесу очищення можна ввімкнути лампу підсвічування та зняти дверцята духовки.

Увімкнення лампи підсвічування духовки

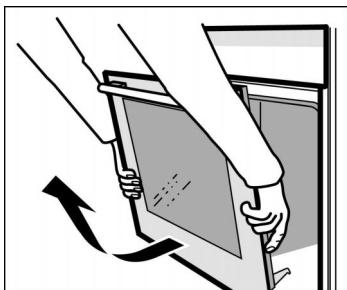
Встановіть перемикач режимів на позначку .

Знімання дверцят духовки

Ви можете дуже легко зняти дверцята духовки.



1. Повністю відкрити дверцята духовки.
2. Відкинути обидва фіксатори зліва та справа.



3. Відхилити дверцята духовки.

Взятися за дверцята обома руками зліва та справа.

Трохи прихилити дверцята і вийняти їх з кріплення.

Після очищення знову встановити дверцята духовки на місце, виконуючи операції в зворотному порядку.

Очищення емальованих поверхонь духовки

Слід використовувати гарячий миючий лужний розчин або водяний розчин оцту.

У разі значного забруднення найкраще користуватися спеціальним засобом для чищення духовок. Цим засобом можна чистити лише холодну духовку.

Крім того:

Емаль вигоряє під впливом дуже високої температури. Внаслідок цього колір емалі може змінитись. Це нормальне явище, яке не впливає на функціонування приладу. Не намагайтеся очистити ділянки емалі, які змінили колір, за допомогою жорстких мочалок або гострих предметів.

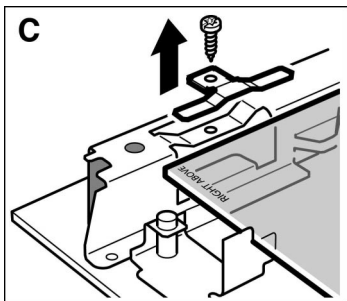
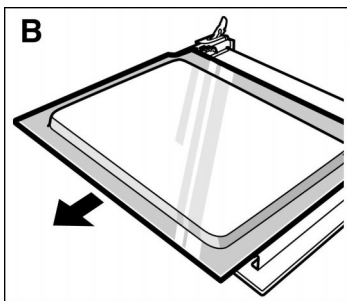
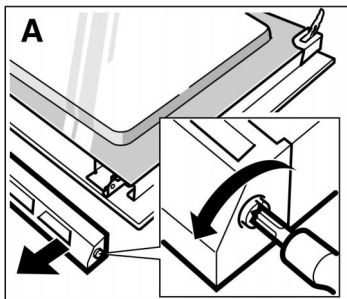
Кромки тонких дек не можна повністю вкрити емаллю. Тому вони можуть бути шорсткими. Захист від корозії гарантується.

Очищення скляного захисного ковпака лампи підсвічування духовки

Найкраще застосовувати для очищення скляного захисного ковпака засіб для миття посуду.

Очищення скляних вітрин духовки

Демонтаж



Скляні вітрини для їх кращого очищення Ви можете зняти з дверцят духовки.

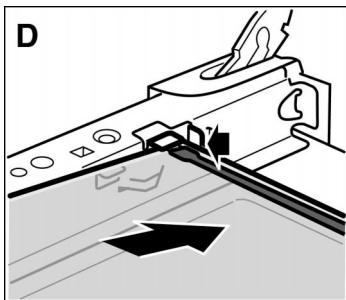
1. Демонтувати дверцята духовки і покласти ручкою донизу на рушник.
2. Відгвинтити захисне покриття зверху на дверцятах духовки. Для цього відкрутити гвинти ліворуч та праворуч. (Рис. А).
3. Припідняти й витягнути верхню пластину. (Рис. В)
4. Відгвинтити та зняти клямки ліворуч та праворуч. (Рис. С) Вийняти скло.
5. Ущільнення, що розташоване знизу скла, Ви можете знімати для очищення. Для цього його зліва та справа треба зняти з гачків.

Очистіть скляні пластини за допомогою засобу для очищення скла та м'якої ганчірки.

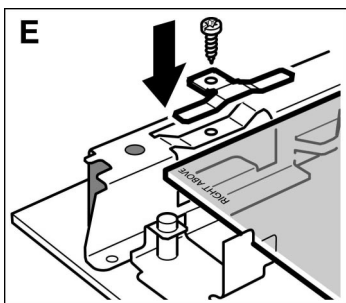
Монтаж

Перед тим, як вставити скло, треба знов понизу скла навісити ущільнення.

Зверніть увагу на те, щоб зліва внизу надпис "Right above" був первернутий догори.



1. Вставити скляну пластину навскіс в напрямку назад. (Рис. D)



2. Знову надіти та пригвинтити клямки. (Рис. E)
3. Вставити верхню скляну пластину навскіс в напрямку назад.
4. Встановити на місце і пригвинтити захисне покриття.
5. Встановити на місце дверцят духовки.

Духовкою Ви можете знову користуватися лише тоді, коли скляні вітрини встановлено належним чином.

Ущільнення

Ущільнення дверцят духовки слід очищати засобом для миття посуду. Категорично забороняється використовувати для чищення гострі предмети або такі засоби, що можуть подрпати поверхні.

Робоча панель плити

Інструкції з підтримання робочої панелі плити в робочому стані наведені у відповідній інструкції з користування.

Приладдя

Відразу після використання начиння слід змочити засобом для миття посуду. Після цього рештки страв можна легко видалити щіткою або мочалкою для миття посуду.

У режимі автоматичного самоочищення духовки можна очищати разом також універсальне деко або емальований лист для випічки.

Що робити у разі неполадки?

Часто причина виникнення неполадки полягає в якійсь дрібниці. Перш, ніж зателефонувати до Сервісної служби, зверніть увагу на наступні вказівки:

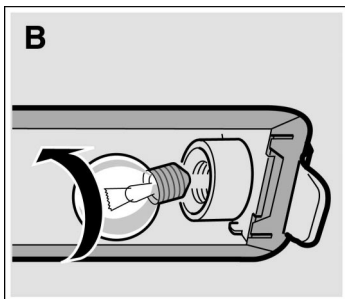
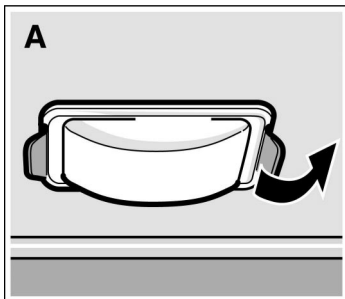
Неполадка	Можлива причина	Вказівки/Усунення
Прилад не функціонує.	Пошкодження запобіжника.	Перевірте у коробці запобіжника, чи все гаразд із запобіжником.
	Збій постачання електроструму.	Перевірте, чи функціонує кухонна лампа.
	Було активовано режим автоматичного обмеження часу.	Вимкнути регулятор вибору функцій.
Дверцята духовки не вдається відкрити.	Збій постачання електроструму.	Вимкніть регулятор вибору функцій та регулятор температури. Поновіть дію режиму "Самоочищення". Якщо Ви не хочете ще раз активувати режим "Самоочищення", зачекайте, поки духовка охолоне до температури нижче 300 °C.

Ремонтні роботи можуть виконувати лише навчані техніки Сервісної служби.

Якщо Ваш прилад ремонтується некваліфіковано, для Вас це може бути дуже небезпечно.

Заміна лампи підсвічування духовки

Ви дієте так:



Заміна скляного захисного ковпака лампи підсвічування духовки

Якщо лампа підсвічування духовки перегоріла, її слід замінити. Термостійкі лампи, 40 Вт, можна придбати у Сервісній службі або в мережі спеціалізованої торгівлі. Використовуйте тільки такі лампи.

1. Вимкнути запобіжник у коробці запобіжників.
2. Щоб запобігти пошкодженням, у холодну духовку покласти кухонний рушник.
3. Зняти захисний скляний ковпак. Для цього великим пальцем натиснути на металевий клапан у напрямку назад. (Рис. А)
4. Викрутити лампу і замінити лампою такого самого типу. (Рис. В)
5. Захисний скляний ковпак встановити на місце. Для цього вставити його в паз з одного боку і натиснути з другого боку для надійної фіксації. Скляний ковпак зафіксується в пазу.
6. Вийняти з духовки кухонний рушник і знов увімкнути запобіжник.

У разі ушкодження скляного захисного ковпака лампи підсвічування духовки його слід замінити. Скляні захисні ковпаки можна одержати у відділі сервісної служби. Слід вказати номери E та FD вашого приладу.

Сервісне обслуговування покупців

Якщо Ваш прилад потребує ремонту, його виконають спеціалісти сервісної служби. Адресу та номер телефону найближчого пункту сервісного обслуговування Ви знайдете у телефонній книзі. Зазначені центри сервісного обслуговування покупців також повідомлять Вам адресу найближчого до Вас пункту.

Номери E та FD

Звертаючись до сервісної служби, слід зазначити номери E та FD Вашого приладу. Фірмова табличка з номерами знаходиться збоку справа від дверцят духовки. Щоб запобігти довгим пошукам у разі несправності, Ви можете записати прямо на цій табличці дані Вашого приладу.

N° E	FD
Сервісна служба ☎	

Упаковка та старий прилад

Ваш новий прилад на шляху до Вас захищений упаковкою. Усі використані матеріали не є шкідливими для навколишнього середовища та підлягають утилізації. Будь ласка, посприйте утилізації упаковки, яка б не зашкодила навколишньому середовищу.

Старі прилади не є непотрібними відходами. Для збереження середовища з них можуть видобуватися корисні сировинні матеріали. Перед тим, як утилізувати старий прилад, зробіть його непридатним для використання або помітьте наклейкою "Увага, металобрухт!"

Про поточні способи утилізації дізнайтеся у вашого ділера або в місцевій адміністрації.

Таблиці та поради

У цьому розділі наведено перелік страв з оптимальними параметрами відповідних режимів термообробки. Ви можете прочитати, який режим термообробки та яка температура є оптимальними для приготування обраної страви, яке начиння слід використовувати і на якому рівні його слід встановити. Ви одержите багато корисних порад для вибору посуду та способу приготування, а також невеликий перелік можливих несправностей та способів їх усунення.

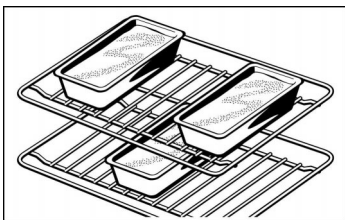
Пироги та печиво

Форми для випікання

Оптимальними є форми з темного металу. Світлі, з тонкими стінками, або скляні форми для випікання треба використовувати при готуванні в режимі нагнітання гарячого повітря. Збільшується час випікання та пиріг підрум'янюється нерівномірно.

Форму для пирогів завжди ставте на решітку.

Якщо ви одночасно випікаєте у 3-х прямокутних формах, розташовуйте їх на решітках так, як показано на малюнку.



Таблиці

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці. Це дозволяє заощаджувати енергію. Якщо духовку спочатку розігріти, вказані в таблиці значення слід зменшити на 5-10 хвилин.

У таблицях зазначено оптимальний вид жару для різних пирогів та печива.

Температура і тривалість випікання залежать від кількості та властивостей тіста. Тому у таблицях вказані діапазони значень. Спочатку слід

спробувати випікати вироби, встановивши найнижче значення температури. У разі випікання при нижчій температурі рум'яний колір випічки виявляється більш рівномірним. У разі потреби наступного разу можна перейти на наступний вищий рівень температури.

Додаткова інформація наведена у розділі "Поради щодо випікання" після таблиць.

Пироги у формах	Форма на решітці	Рівень	Режим термо-обробки	Температура, °C	Тривалість випікання, хвилини
Звичайний пиріг зі здобного тіста	Кругла-/кругла для кексу-/прямокутна форма 3 прямокутні форми*	2 1+3	 	170-190 150-170	50-60 70-100
Нижній пиріг зі здобного тіста (наприклад, пісочний пиріг)	Кругла-/кругла для кексу-/прямокутна форма 3 три прямокутні форми*	2 1+3	 	150-170 140-160	60-70 70-100
Основа з пісочного тіста, с бортиком	Роз'ємна форма	1		180-200	25-35
Основа для торта зі здобного тіста	Форма-основа для фруктового пирога	2		160-180	20-30
Бісквітний торт	Рознімна форма	2		160-180	30-40
Фруктовий або сирний торт, пісочне тісто**	Темна роз'ємна форма	1		160-180	70-90
Нижній фруктовий пиріг, зі здобного тіста	Рознімна форма/кругла форма	2		160-180	50-60
Пікантні пироги** (наприклад, з заливкою/цибульний пиріг)	Роз'ємна форма	1		180-200	50-60

* Зверніть увагу на розміщення прямокутної форми. Додаткову решітку Ви можете придбати у мережі спеціалізованої торгівлі.

** Пиріг залишити приблизно на 20 хвилин для охолодження в приладі.

Пиріг на деко		Рівень	Режим термообробки	Температура, °C	Тривалість випікання, хвилини
Здобне або дріжджове тісто з сухою начинкою	Деко	2		170-190	20-30
	Деко + універсальне деко**	2+4		150-170	35-45
Здобне або дріжджове тісто з соковитою начинкою* (фрукти)	Деко	3		170-190	40-50
	Деко + універсальне деко**	2+4		150-170	50-60
Бісквітний рулет (попереднє нагрівання)	Універсальне деко	3		170-190	15-20
Плетінка з дріжджового тіста з 500 г борошна	Універсальне деко	2		170-190	30-40
Рідзвяні кекси з родзинками та мигдалем з 500 г борошна	Універсальне деко	3		160-180	60-70
Рідзвяні кекси з родзинками та мигдалем з 1 кг борошна	Універсальне деко	3		150-170	90-100
Штрудель, солодкий	Універсальне деко	2		180-200	55-65
Піца	Деко	2		220-240	25-35
	Деко + універсальне деко**	2+4		180-200	40-50

* Використовуйте більш глибоке універсальне деко для випікання фруктових пирогів з надто соковитою начинкою.

** Якщо Ви використовуєте два дека, то універсальне розташовуйте над емальованим.

Хліб та булочки		Рівень	Режим термо-обробки	Темпера-тура, °C	Тривалість випікання, хвилини
Хліб з дріжджового тіста з 1,2 кг борошна*, (попереднє нагрівання)	Універсальне деко	2		300 200	8 35-45
	Універсальне деко	2		300 200	8 40-50
Булочки (наприклад, житні хлібці)	Універсальне деко	3		210-230	20-30

* Категорично забороняється заливати воду безпосередньо в гарячу духовку.

Дрібне печиво		Рівень	Режим термо-обробки	Темпера-тура, °C	Тривалість випікання, хвилини
Домашнє печиво	Деко	3		170-190	10-20
	Деко + універсальне деко**	2+4		130-150	25-35
	2 дека* + універсальне деко***	2+3+5		130-150	30-40
Бізе	Деко	3		80-100	100-150
Заварні тістечка	Деко	2		210-230	30-40
Мигдальні тістечка	Деко	3		110-130	30-40
	Деко + універсальне деко**	2+4		100-120	35-45
	2 дека* + універсальне деко***	2+3+5		100-120	40-50
Листкове тісто	Деко	3		200-220	20-30
	Деко + універсальне деко**	2+4		180-200	30-40
	2 дека* + універсальне деко***	2+3+5		180-200	35-45

* Додаткову решітку Ви можете придбати окремо в спеціалізованому магазині.

** Якщо Ви використовуєте два дека, то завжди розташовуйте універсальне над емальованим.

*** Розташовуйте універсальне деко внизу. Його можна також витягти раніше.

Поради щодо випікання

Ви бажаєте приготувати страву за власним рецептом.

Вибираючи параметри режиму термообробки, слід орієнтуватися на режими для аналогічної випічки, наведені в таблицях.

Як встановити, чи пропікся пиріг зі здобного тіста?

Приблизно за 10 хвилин до закінчення часу випікання, зазначеного в рецепті, проштрикніть дерев'яною паличкою пиріг в місці його найбільшої товщини. Якщо тісто вже не липне до палички, пиріг вже готовий.

Пиріг осідає.

Наступного разу додавайте менше рідини або встановіть температуру в духовці на 10 градусів нижче. Дотримуйте зазначеного в рецепті часу замішування тіста.

Пиріг добре піднявся посередині, але менше по краях.

Не змащуйте жиром край рознімної форми. Після випікання слід обережно відокремити випічку від форми за допомогою ножа.

Верхня частина пирога набула дуже темного кольору.

Всуньте пиріг глибше в духовку, встановіть нижчу температуру і випікайте пиріг трохи довше.

Пиріг надто сухий.

Проколить зубочисткою маленькі дірочки у готовому пирогу. Після цього збризкайте його фруктовим соком або алкогольним напоєм. Наступного разу встановіть температуру на 10 градусів вище і зменшіть час випікання.

Хліб або пиріг (наприклад, пиріг з сиром) апетитно виглядає, але всередині недопечений (м'який, із закальцем).

Наступного разу додайте менше рідини і випікайте виріб трохи довше, встановивши нижчу температуру. Для пирогів із соковитою начинкою: спочатку слід випікати основу. Потім посипати її мигдалем або сухарями і викласти зверху начинку. Слід чітко дотримуватись рецептури та рекомендованого часу випікання.

Якщо випічка підрум'янилася нерівномірно.

Встановлюйте температуру дещо нижче, ніж зазначено; печиво буде більш рівномірно рум'яніти. Ніжну випічку випікайте з використанням верхнього або нижнього жару  на одному рівні. Кромки паперу для випікання, що виступають за краї дека, також можуть впливати на циркуляцію повітря. Тому завжди слід точно обрізати папір за контуром дека.

Якщо фруктовий пиріг пагано підсмажується знизу. Сік з фруктів витікає через форму.

Наступного разу використовуйте більш глибше універсальне деко.

Якщо ви випікали на різних рівнях. На деку зверху випічка підрум'янюється сильніше, ніж на деку знизу.

Для випікання на різних рівнях використовуйте режим 3D-нагнітання гарячого повітря . Якщо декілька дек одночасно розташовані для випікання, час випікання на них не обов'язково буде однаковим.

При випіканні соковитих пирогів утворюється конденсат.

Під час випікання може утворюватись водяна пара. Вона виходить крізь дверцята. Водяна пара може конденсуватись на панелі керування або на меблях, розташованих поряд з плитою, і стікати краплями. Це обумовлено природними фізичними процесами.

М'ясо, птиця, риба

Посуд

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

Посуд завжди слід становити по центру решітки.

Гарячий скляний посуд найкраще ставити на сухий кухонний рушник. Якщо підставка волога або холодна, скло може розтріскатись.

Поради щодо смаження

Результат смаження залежить від виду та якості м'яса.

Готуючи нежирне м'ясо, додавайте 2-3 столові ложки рідини; для тушкування м'яса потрібно 8-10 столових ложок рідини залежно від розміру.

Після закінчення половини часу, потрібного для приготування, м'ясо слід перевернути.

Коли печеня буде готова, слід залишити її ще протягом 10 хвилин у відключеній закритій духовці. Завдяки цьому краще розподіляється м'ясний сік.

Поради щодо готування страв режимі "гриль"

Під час приготування страв у режимі "гриль" духовка завжди має бути закритою.

Товщина шматків продуктів для приготування на грилі має бути майже однаковою, не менше 2-3 сантиметрів. У такому разі вони підсмажуються рівномірно і залишаються приємно соковитими. Солити стейки слід лише після завершення термообробки на грилі.

Стейки слід укладати безпосередньо на решітку. Якщо Ви готуєте один стейк, його слід покласти по центру решітки.

Додатково на висоті 1 см слід всунути до духовки універсальне деко. М'ясний сік стікатиме в деко, і духовка залишиться чистою.

Шматки продуктів, що готуються на грилі, слід перевернути по закінченні двох третин зазначеного в таблиці часу.

Нагрівальний елемент гриля постійно вмикається та вимикається. Це нормальний режим роботи. Частота перемикання залежить від обраного ступеня режиму "гриль".

М'ясо

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці. У таблицях наведені орієнтовні значення. Вони залежать від якості та властивостей м'яса.

М'ясо	Маса	Посуд	Рівень	Режим термо-обробки	Температура, °C, ступінь режиму "гриль"	Тривалість випікання, хвилини
Тушкована яловичина (наприклад, ребра)	1 кг	закритий	2		200-220	80
	1,5 кг		2		190-210	100
	2 кг		2		180-200	120
Яловиче філе	1 кг	відкритий	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
	2 кг		2		190-210	90
Ростбіф, рожевий*	1 кг	відкритий	1		220-240	60
Стейки, добре просмажені		решітка***	5		3	20
Стейки, рожеві		решітка***	5		3	15
Свинина без шкірки з залишками сала (наприклад, зашийок)	1 кг	відкритий	1		190-210	100
	1,5 кг		1		180-200	130
	2 кг		1		170-190	150
Свинина зі шкіркою** (наприклад, лопатка, нога)	1 кг	закритий	1		210-230	130
	1,5 кг		1		200-220	160
	2 кг		1		190-210	180
Копчена свинина, з кістками	1 кг	закритий	2		210-230	70

М'ясо	Маса	Посуд	Рівень	Режим термо-обробки	Температура, °С, ступінь режиму "гриль"	Тривалість випікання, хвилини
М'ясний рулет	750 г	відкритий	1		180-200	70
Ковбаски	~ 750 г	решітка***	4		3	15
Теляча печеня	1 кг	відкритий	2		190-210	100
	2 кг		2		170-190	120
Ніжки ягняти, без кісток	1,5 кг	відкритий	1		170-190	120

* Ростбіф слід перевернути після закінчення половини зазначеного часу приготування. Після закінчення приготування його слід завернути в алюмінієву фольгу і залишити у духовці на 10 хвилин.

** Слід надрізати шкірку свинини і спочатку вкласти м'ясо до посуду шкіркою донизу.

*** Всунути універсальне деко на рівень 1.

Птиця

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці.

В таблиці наведена маса нефаршированої, готової до смаження птиці.

Якщо страва готується в режимі "гриль" безпосередньо на решітці, слід вставити універсальне деко до духовки на рівень 1.

Готуючи качку або гуся, слід проколоти шкіру під крилами для витікання жиру.

Переверніть тушку птиці після закінчення двох третіх часу готування в режимі "гриль".

Шкоринка птиці буде особливо хрусткою та рум'яною, якщо наприкінці часу смаження змастити її вершковим маслом, солоною водою або апельсиновим соком.

Птиця	Вага	Приладдя	Рівень	Режим термо-обробки	Температура, °С	Тривалість готування, хвилини
Половинки курчат, від 1 до 4 штук	по 400 г	решітка	2		210-230	40-50
Шматки курчат	по 250 г	решітка	2		210-230	30-40

Птиця	Вага	Приладдя	Рівень	Режим термообробки	Температура, °С	Тривалість готування, хвилини
Курчата, цілком, від 1 до 4 штук	по 1 кг	решітка	2		200-220	50-80
Качка	1,7 кг	решітка	2		180-200	90-100
Гусак	3 кг	решітка	2		170-190	110-130
Індичата	3 кг	решітка	2		180-200	80-100
2 ніжки індички	по 800 г	решітка	2		190-210	90-100

Риба

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці.

Риба	Вага	Посуд	Рівень	Режим термообробки	Температура, °С, ступінь режиму "гриль"	Тривалість готування, хвилини
Риба, приготовлена в режимі "гриль"	по 300 г	решітка*	3		2	20-25
	1 кг		2		190-210	45-50
	1,5 кг		2		180-200	50-60
Риба скибками, наприклад, котлети	кожен по 300 г	решітка*	4		2	20-25

* Всунути універсальне деко на рівень 1.

Поради щодо смаження та готування на грилю

Вага печені в таблицях не зазначена.

Знайдіть параметри, зазначені для найближчої нижчої маси та збільшіть час готування страви.

Як можна встановити, чи готова печеня

Скористуйтеся спеціальним термометром для м'яса (можна придбати у спеціалізованій торговельній мережі) або зніміть пробу "ложкою". Натисніть ложкою на печеню. Якщо відчувається, що м'ясо тверде, страва готова. Якщо печеня м'яка, то деякий час їй треба ще поготуватися.

Печеня набула надто темного кольору, і шкоринка місцями підгоріла.

Перевірте рівень розміщення начиння в духовці і температуру режиму термообробки.

Печеня виглядає добре, але соус підгорів.

Наступного разу користуйтеся посудом для печені меншого розміру або додайте більше рідини.

Печеня виглядає добре, але соус надто світлий та водянистий.

Наступного разу візьміть більший посуд або додайте менше рідини.

Під час запікання печені утворюється водяна пара.

Використовуйте замість нижнього та верхнього жару режим грилю з циркуляцією повітря. При цьому сік, який виступає з м'яса при готуванні, не буде сильно нагріватися і буде виникати менше водяної пари.

Запіканки, тости

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці.

Страва	Посуд	Рівень	Режим термо-обробки	Темпера-тура, °С, рівень режиму "гриль"	Тривалість готування, хвилини
Солодкі запіканки (наприклад, сирна запіканка з фруктами)	Форма для запіканок	2		180-200	40-50
Пікантні запіканки з готових компонентів (наприклад, з локшини або вермішелі)	Форма для запіканок, універсальне деко	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Пікантні запіканки з сирих компонентів* (наприклад, картопляна)	Форма для запіканок або універсальне деко	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60
Підсмажити тости 4 шматка 12 шматків	Решітка	5		3	6-7
		5		3	4-5
Засмажити тости 4 шматка 12 шматків	Решітка**	4		3	7-10
		4		3	5-8

* Товщина шару запіканки не має перевищувати 2 см.

** Всунути універсальне деко на рівень 1.

Заморожені та готові продукти

Слід дотримуватись інструкцій, наведених на упаковці продуктів.

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці.

Страва	придатна	Рівень	Режим термо-обробки	Темпера-тура, °C	Тривалість готування, хвилини
Піца*	Піца тонка	2		190-210	15-25
	Піца пишна	2		180-200	20-30
	Піца-багет	2		180-200	20-30
	Міні-піца	3		190-210	10-20
Картопляні вироби*	Картопля фрі	2		200-220	20-30
	Крокети	2		200-220	20-30
	Картопляні тістечка	2		200-220	20-30
	Картопляний пиріг (смажений), картопляники з начинкою	2		200-220	15-25
Випічка*	Булочки	3		180-200	10-20
	Рогалик	3		190-210	10-20
Овочева котлета*	Рибні палички	2		200-220	5-15
	Курячі палички	2		200-220	10-20
	Овочевий бургер	2		200-220	15-25
Штрудель*	Яблучний штрудель	3		190-210	30-40

* Розкладіть папір для випічки на універсальне деко. Необхідно перевірити, чи придатний папір для застосування у зазначеному діапазоні температур.

Розморожування

Продукт вийняти з упаковки, покласти у відповідний посуд та поставити на решітку.

Слід дотримуватись інструкцій, наведених на упаковці продуктів.

Час розморожування залежить від виду та кількості продуктів.

Страва	Приладдя	Рівень	Режим термообробки	Температура, °C
Ніжн заморожені продукти наприклад, торти з вершками, з масляним кремом, шоколадною або цукровою глазуррю, фруктами, т.і.	решітка	2		Регулятор вибору температури залишається вимкненим.
Інші продукти глибокої заморозки* курчата, кавбаса та м'ясо, хліб, хлібці, пироги та інша випічка	решітка	2		50 °C

* Заморожені продукти накрити спеціальною плівкою для мікрохвильових печей. Птицу класти на тарілку грудкою.

Сушіння

Використовуйте тільки непошкоджені овочі та фрукти та ретельно їх вимийте.

Дайте, щоб з них добре стекла вода та витріть їх.

Викладіть універсальне деко або решітку папером для випікання чи пергаментним папером.

Страва	Рівень	Режим термообробки	Температура, °C	Тривалість, години
600 г яблук, нарізаних кільцями	2+4		80	приблизно 5
800 г груш, нарізаних шматочками	2+4		80	приблизно 8
1,5 кг слив домашніх або звичайних	2+4		80	приблизно 8-10
200 г чищеної зелені	2+4		80	приблизно 1½

Примітка

Дуже соковиті фрукти та овочі перевертайте декілька разів. Після закінчення процесу сушіння, овочі чи фрукти негайно віддалити від паперу, на якому вони сушилися.

Стерилізація

Підготовка

Скляні банки та резинові кільця мають бути чистими та неушкодженими. В разі можливості слід використовувати банки однакового розміру. Наведені в таблиці дані стосуються циліндричних банок місткістю один літр.

Увага! Не використовуйте банки більшої місткості або висоти. Кришки можуть розірватися.

Слід консервувати лише неушкоджені фрукти та овочі. Їх необхідно ретельно вимити.

Заповніть банки овочами або фруктами. Ще раз витріть горловини банок. Вони мають бути чистими. Покладіть на горловину кожної банки вологе гумове кільце та прикрийте його кришкою. Зафіксуйте кришки скобами.

Не ставте більше шести банок у духовку.

У таблицях наведені орієнтовні значення параметрів режиму термообробки. Вони можуть змінюватись під впливом температури приміщення, кількості банок, кількості та температури продуктів, покладених у банки. Перед перемиканням та вимиканням слід пересвідчитись в тому, чи кипить як належить вміст банок.

Порядок регулювання

1. Всунути в духовку універсальне деко на рівень 2. Розмістити банки на деку таким чином, щоб вони не торкались одна одної.
2. Налити $\frac{1}{2}$ літра гарячої води (близько. 80 °C) в універсальне деко.
3. Закрити дверцята духовки.
4. Встановити перемикач режимів на позначку .
5. Встановити регулятор температури на значення від 170 до 180 °C.

Стерилізація фруктів

Як тільки вміст банок закипить, тобто почнуть часто спливати бульбашки (приблизно через 40-50 хвилин), слід відключити регулятор температури. Перемикач режимів залишається включеним.

Банки залишити ще на 25-35 хвилин у духовці, па потім виїняти. Під час тривалого охолодження у духовці до стерилізованих продуктів можуть потрапити мікроорганізми, які сприятимуть скисанню стерилізованих фруктів. Слід вимкнути перемикач режимів регулятор температури.

Фрукти в літрових скляних банках	з моменту появи бульбашок	повторне нагрівання
Яблука, смородина, полуниця	Виключити	близько 25 хвилин
Вишні, абрикоси, персики, агрус	Виключити	близько 30 хвилин
Яблучний мус, груші, сливи	Виключити	близько 35 хвилин

Стерилізація овочів

Як тільки в банках почнуть спливати бульбашки, регулятор температури слід знову встановити на значення приблизно від 120 до 140 °С. Коли слід вимкнути регулятор температури, Ви побачите в таблиці. Овочі слід залишити в духовці ще на 30-35 хвилин. До закінчення цього часу перемикач режимів регулятор температури залишається включеним.

Овочі в холодній заливці в літрових скляних банках	з моменту появи бульбашок 120-140 °С	повторне нагрівання
Огірки	—	близько 35 хвилин
Буряки	близько 35 хвилин	близько 30 хвилин
Брюссельська капуста	близько 45 хвилин	близько 30 хвилин
Квасоля, кольрабі, червонокочанна капуста	близько 60 хвилин	близько 30 хвилин
Горох	близько 70 хвилин	близько 30 хвилин

Виймання скляних банок з духовки

Не слід ставити скляні банки на холодну або вологу поверхню. Вони можуть тріснути.

Поради щодо заощадження енергії

Попереднє нагрівання духовки потрібно лише в тому разі, якщо такого режиму термообробки вимагає рецепт або це зазначено в таблиці Інструкції з користування.

Слід користуватися формами для випікання з темного, вкритого чорною фарбою або емальованого металу. Вони нагріваються краще за інші форми.

Кілька пирогів краще випікати поспіль. Духовка ще тепла. Таким чином можна скоротити час випікання наступних пирогів. Ви можете також вставити 2 форми поруч.

Якщо страва готується довго, можна за 10 хвилин до закінчення часу готування вимкнути духовку і використати залишкове тепло для доведення страви до готовності.

Акриламід у продуктах

Наскільки шкідливим є акриламід у продуктах харчування, все ще є предметом дискусій фахівців. На підставі поточних результатів досліджень ми підготували наступну інформацію.

Як виникає акриламід?

Забруднення навколишнього середовища не впливає на утворення акриламідів у продуктах харчування. Навпаки, він утворюється під час приготування в продуктах харчування, якщо вони містять вуглеводи та компоненти білків. Як це відбувається, ще не зовсім ясно. Однак встановлено, що на вміст акриламідів значною мірою впливають

високі температури, малий вміст води у продукті та сильне підсмаження продукту.

Які страви містять цю речовину?

Акриламід виникає насамперед у продуктах, вироблених із зерна та картоплі під дією високої температури, наприклад,

у картопляних чіпсах, картоплі фрі, тостах, хлібцях, хлібі, ніжній випічці з пісочного тіста (печиво, пряники, та пряне фігурне печиво із розсипчатого тіста).

Що можна зробити

Загальне

Ви можете уникнути утворення значної кількості акриламідів при випіканні, смаженні та готуванні в режимі гриль.

Для цього aid¹ та BMVEL² було видано такі рекомендації:

Якомога скорочуйте тривалість термообробки.

"Позолочення замість обвуглення" - випікайте вироби до золотисто-коричневого кольору.

Чим більші та товстіші шматки, тим менше вони містять акриламідів.

Випікання

Встановлюйте температуру верхнього та нижнього жару максимально на 200 °C та максимальну температуру нагнітання 3D-гарячого повітря на 180 °C.

Кругле плоске печиво: Встановлюйте температуру верхнього та нижнього жару максимально на 190 °C та максимальну температуру 3D-нагнітання гарячого повітря на 170 °C. Якщо рецептура містить яйце або жовток, утворення акриламідів зменшується.

Для приготування печеної картоплі бульби слід рівномірно розподіляти на деку в один шар. Для запобігання прискореному висушуванню порція картоплі на деку має бути не менше 400 г.

¹ Інформаційна брошура "Акриламід" видана "aid" та "BMVEL", редакція 12/02, Internet:<http://www.aid.de>.

² Повідомлення у пресі 365 "BMVEL" від 4.12.2002 р., Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Тестові страви

Відповідно до вимог стандартів DIN 44547 та EN 60350

Випікання

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці.

Страва	Приладдя та рекомендації	Рівень	Режим термо-обробки	Темпе-ратура °C	Тривалість випікання, хвилини
Заварні тістечка	Деко	2		170-190	20-30
	Деко + універсальне деко**	2+4		140-160	30-40
	2 дека* + універсальне деко***	2+3+5		130-150	40-50
Невелике печиво 20 шт.	Деко	3		170-190	20-30
Невелике печиво, 20 шт. розміщені на деці (попередньо розігрітому)	Деко + універсальне деко**	2+4		140-160	25-35
	2 дека* + універсальне деко***	2+3+5		140-160	30-40
Бісквіт на воді	Рознімна форма	2		160-180	30-40
Дріжжовий пиріг	Універсальне деко	3		170-190	40-50
	Деко+ універсальне деко**	2+4		150-170	50-60
Закритий яблучний пиріг	2 решітки + 2 рознімні форми з білої жерсті Ø 20 см****	2+4		180-200	70-80
	Універсальне деко + 2 рознімні форми з білої жерсті Ø 20 см****	1		200-220	70-80

* Листи можна придбати як спеціальне приладдя в мережі спеціалізованої торгівлі.

** При випіканні на двох рівнях розташовуйте універсальне деко завжди над звичайним деком.

*** Всунути універсальне деко на нижній рівень. Його можна вийняти раніше.

**** Розміщуйте пироги на приладді по діагоналі зі зміщенням.

Готування в режимі "гриль"

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці.

Страва	Приладдя	Рівень	Режим термо-обробки	Рівень грилю	Тривалість готування, хвилини
Підсмажування тостів (попереднє нагрівання протягом 10 хвилин)	решітка	5		3	1-2
Біфбургер, 12 штук*	решітка	4		3	25-30

* Після закінчення половини зазначеного часу вироби слід перевернути на інший бік. Всунути в духовку універсальне деко на рівень 1.

[illegible]