

SIEMENS



Встраиваемый духовой шкаф

Вбудована духова шафа

HV331ABS0

siemens-home.bsh-group.com/welcome

[ru] Правила пользования
[uk] Інструкція з використання

Register
your
product
online

Важные правила техники безопасности	3
Причины повреждений	5
Ваш новый прибор	5
Переключатель выбора функций	5
Регулятор температуры	6
Электронные часы	6
Принадлежности	6
Перед первым использованием	7
Установка времени суток	7
Нагрев духового шкафа.....	7
Очистка принадлежностей	7
Эксплуатация духового шкафа	7
Включение духового шкафа	7
Использование электронных часов	7
Настройка функции автоматического переключения.....	8
Индикация и изменение установленных значений	8
Уход и очистка	9
Чистящие средства	9
Снятие и установка стёкол дверцы.....	9
Снятие и навешивание дверцы прибора.....	10
Установка и снятие навесных решёток	11

Что делать при неисправности?	11
Замена лампочки духового шкафа	11
Сервисная служба	12
Номер E и номер FD	12
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	12
Экономия электроэнергии.....	12
Правильная утилизация упаковки	12
Акриламид в продуктах питания	12
Рекомендации по использованию	13
Выпекание	13
Жарение и приготовление на гриле	13
Протестировано для вас в нашей кухне-студии.....	14

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

Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. См. описание принадлежностей в руководстве по эксплуатации.

Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Опасность травмирования!

Пощарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

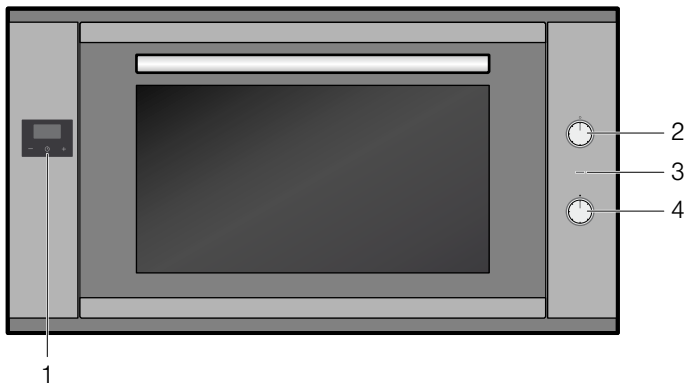
Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Ваш новый прибор

Следующая информация поможет лучше узнать Ваш новый прибор. Вы получите информацию о панели управления, духовом шкафу, принадлежностях и видах нагрева.



Пояснение

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Электронные часы |
| 2 | Переключатель выбора функций |
| 3 | Индикаторная лампочка |
| 4 | Регулятор температуры |

Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

Положение	Применение
○ Нулевое положение	Духовой шкаф выключен.
☐ Верхний/нижний жар	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
☉ Горячий воздух	Для приготовления пирогов и выпечки на одном или двух уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.

* Вид нагрева, при котором определялся класс эффективности энергопотребления в соответствии со стандартом EN 60350-1.

Положение	Применение
☉ Горячий воздух Eсо*	Для приготовления пирогов и выпечки на одном или двух уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере. При выборе данного вида нагрева освещение духового шкафа остаётся выключенным.
☐ Конвекция	Для приготовления пирогов, выпечки и свежей пиццы на одном или двух уровнях. Вентилятор равномерно распределяет жар от нагревательных элементов по всей рабочей камере.
☉ Режим пиццы	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например, пиццы, картофеля фри или штруделя. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
☐ Гриль с конвекцией	Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
☐ Большой гриль	Для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
☉ Освещение	Освещение духового шкафа включено.

* Вид нагрева, при котором определялся класс эффективности энергопотребления в соответствии со стандартом EN 60350-1.

Указание: После установки вида нагрева в рабочей камере включается лампочка.

Указание: При выборе вида нагрева «Горячий воздух Eсо» освещение духового шкафа остаётся выключенным.

Регулятор температуры

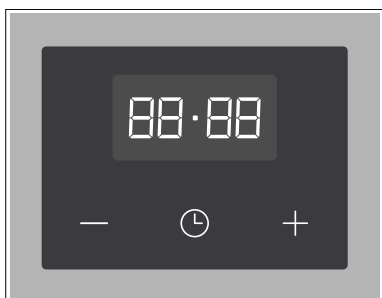
Регулятор температуры предназначен для установки температуры или режима гриля.

Положение	Значение
● Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-250	Диапазон температур в рабочей камере, °С.

Во время нагрева духового шкафа горит индикаторная лампочка. Во время пауз при нагреве она гаснет.

Электронные часы

С помощью электронных часов можно управлять духовым шкафом. Например, можно выбрать момент времени, в который духовой шкаф должен включаться или задать функцию автоматического переключения, которая должна будет завершать процесс приготовления. Электронные часы можно использовать также в качестве таймера.

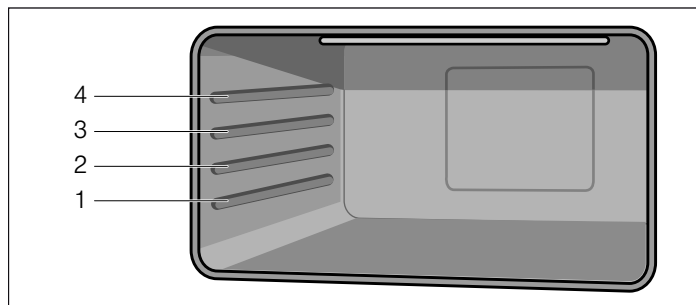


Функциональные кнопки электронных часов

Символ	Значение	Использование
🕒	Электронные часы	Установка времени приготовления или времени суток
-	Минус	Уменьшение времени приготовления или времени суток
+	Плюс	Увеличение времени приготовления или времени суток

Принадлежности

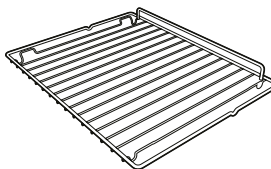
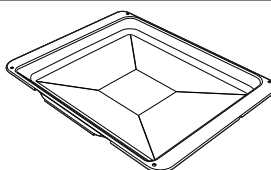
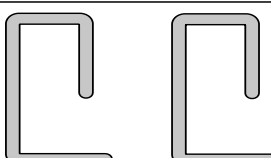
Принадлежности можно размещать в рабочей камере на 4 различных уровнях. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы. Следите за тем, чтобы принадлежности были правильно установлены в рабочей камере.



Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Это позволяет легко вынимать готовые блюда.

При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу, специализированный магазин или интернет-магазин.

Принадлежности	Описание
	Решётка для выпекания и жарения В качестве подставки для посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
	Эмалированный противень Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Также может выполнять функцию ёмкости для сбора жира.
	Фиксирующие штифты Для блокировки петель.


Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. Прежде всего, внимательно изучите главу Правила техники безопасности.

Снимите упаковку с прибора и утилизируйте ее надлежащим образом.

Установка времени суток

После подключения прибора к электросети или после нарушения подачи электроэнергии на дисплее будут мигать три нуля и символ «А».

1. Нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнёт мигать ноль.
2. Кнопками «+» и «-» установите текущее время.
Через 7 секунд установленное время принимается.

Указание: Для изменения установленного времени суток нажимайте кнопки «+» и «-», пока на дисплее не начнёт мигать ноль. Затем установите текущее время суток кнопками «+» и «-».

Нагрев духового шкафа

Очистка духового шкафа до приготовления пищи

1. Выньте все принадлежности и навесные решетки из рабочей камеры.
2. Полностью удалите из рабочей камеры остатки упаковки (например, частички стиропора).
3. Некоторые части закрыты пленкой для защиты от царапин, которую также следует снять.
4. Протрите прибор снаружи мягкой влажной тряпкой.
5. Вымойте рабочую камеру с горячим мыльным раствором.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

1. Поверните переключатель выбора функций на режим «Верхний/нижний жар».
2. Поверните регулятор температуры на максимальную температуру.
3. Через 40 минут выключите духовой шкаф.

Указание: Во время первого разогрева духового шкафа возможно появление звука потрескивания.

Очистка духового шкафа после приготовления пищи

1. Вымойте рабочую камеру с горячим мыльным раствором.
2. Установите навесные решетки.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно вымойте принадлежности с помощью теплого мыльного раствора и мягкой тряпки.

Эксплуатация духового шкафа

Утапливаемые элементы управления

Переключатель выбора функций и регулятор температуры являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать соответствующий элемент управления, нажмите на него.

Включение духового шкафа

1. Установите вид нагрева переключателем выбора функций.
2. Установите необходимую температуру регулятором температуры.

Духовой шкаф начинает нагреваться.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций и регулятор температуры в нулевое положение.

Изменение установок



Соответствующим регулятором можно в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

Нагрев

Для быстрого нагрева рабочей камеры используйте вид нагрева «Конвекция». При достижении установленного значения температуры (индикаторная лампочка погасла) установите нужный вид нагрева.


Использование электронных часов

Помимо времени суток и оставшегося времени, на дисплее могут отображаться следующие символы:

Символ	Значение
•	Точка между индикациями часов и минут. Мигает, если возможна установка времени суток.
	Таймер Отображаются состояния работы таймера.
A	Автоматический режим Отображаются состояния работы в автоматическом режиме.
	Готовность к работе Если отображается данный знак, значит, духовой шкаф готов к работе.

Установка времени суток



После подключения прибора к электросети или после нарушения подачи электроэнергии на дисплее будут мигать три нуля и символ «А».

1. Нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнёт мигать ноль.
2. Кнопками «+» и «-» установите текущее время.
Через 7 секунд установленное время принимается.




Указание: Для изменения установленного времени суток нажимайте кнопки «+» и «-», пока на дисплее не начнёт мигать ноль. Затем установите текущее время суток кнопками «+» и «-».

Установка таймера



Таймер не оказывает никакого влияния на функции духового шкафа. Таймер можно установить на время от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

1. Нажмите кнопку  и удерживайте, пока на дисплее не начнёт мигать символ  и появятся три нуля.
2. Кнопками «+» и «-» установите нужное время.
По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.

Указания

- Для изменения оставшегося времени работы нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнёт мигать символ . Затем измените оставшееся время работы кнопками «+» и «-».
- Для сброса установки нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнёт мигать символ. Затем одновременно нажмите кнопки «+» и «-».


Выключение звукового сигнала

Нажмите и удерживайте кнопку «», пока не погаснет символ .

Через семь минут сигнал автоматически выключится.

Изменение звукового сигнала




Вы можете выбрать один из трёх звуковых сигналов.

1. Одновременно нажмите кнопки «+» и «-».
2. Нажмите кнопку .
На дисплее отобразится текущий звуковой сигнал, например, «Звук1».
3. Для выбора другого звукового сигнала нажмите кнопку «-».


Настройка функции автоматического переключения



С помощью электронных часов можно установить автоматическое включение или включение и выключение духового шкафа.

Автоматическое выключение

1. Нажмите кнопку  и удерживайте, пока на дисплее не начнёт мигать символ  и появятся три нуля.
2. Повторно нажмите функциональную кнопку  и удерживайте, пока на дисплее не начнут мигать поочерёдно «dur» и «0.00» и символ «A».
3. Кнопками «+» и «-» установите время работы.
Время работы можно установить в диапазоне от 1 минуты до 10 часов.
4. Установите нужный вид нагрева и температуру.
Духовой шкаф включается и на дисплее появляется символ **A** и текущее время суток.






Время работы истекло

Раздаётся звуковой сигнал, на дисплее гаснет символ  и начинает мигать символ **A**.


1. Поставьте регулятор температуры и переключатель выбора функций в положение ВЫКЛ.
2. Нажмите и удерживайте кнопку , пока не появится символ .
Снова выполняется переключение духового шкафа в ручной режим.



Автоматическое включение и выключение

Процесс выпекания или жарения в выбранный Вами момент времени и продолжается установленное время.

1. Нажмите кнопку  и удерживайте, пока на дисплее не начнёт мигать символ  и появятся три нуля.
2. Снова нажмите функциональную кнопку  и удерживайте, пока на дисплее не начнут мигать поочерёдно «dur» и «0.00», а также символ «A».
Например, текущее время суток 17:30.
3. Кнопками «+» и «-» установите время работы (например, 1 час).
Время работы можно установить в диапазоне от 1 минуты до 10 часов.
4. Снова нажмите функциональную кнопку  и удерживайте, пока на дисплее не начнут мигать поочерёдно «End» и время выключения «18:30» (текущее время суток, включая установленное время работы).
5. Кнопками «+» и «-» установите время выключения (например, 19:30).
Время выключения можно установить в диапазоне от 23 часов 59 минут.
6. Установите нужный вид нагрева и температуру.
На дисплее гаснет символ .
В данном случае духовой шкаф запускается в 18:30 и выключается в 19:30.

Время работы истекло



Раздаётся звуковой сигнал, на дисплее гаснет символ  и начинает мигать символ **A**.

1. Поставьте регулятор температуры и переключатель выбора функций в положение ВЫКЛ.
2. Нажмите и удерживайте кнопку , пока не появится символ .
Снова выполняется переключение духового шкафа в ручной режим.

Индикация и изменение установленных значений





Установленные значения и оставшееся время работы электронных часов в различных режимах могут быть в любое время отображены на дисплее и изменены.

Отображение оставшегося времени работы таймера

Нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнёт мигать символ .

На дисплее отображается оставшееся время работы, которое можно изменить кнопками «+» и «-».

Отображение и изменение продолжительности времени работы и времени выключения

1. Нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнёт мигать символ .
2. Снова нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не начнут мигать поочерёдно «dur» и оставшееся время работы, а также символ **A**.
Время работы можно изменить кнопками «+» и «-». Одновременным нажатием кнопок «+» и «-» можно отключить функцию автоматического переключения.
3. Снова нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не начнут мигать поочерёдно «End» и установленное время выключения.
Время выключения можно изменить кнопками «+» и «-». Одновременным нажатием кнопок «+» и «-» можно отключить функцию автоматического переключения.

Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.

⚠ Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

⚠ Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте следующие указания.

Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Тщательно мойте новые губки для мытья посуды перед использованием.

Зона очистки	Чистящее средство
Прибор снаружи	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Алюминий и пластмасса	Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки.

Зона очистки	Чистящее средство
Эмалированные поверхности (гладкие поверхности)	Для облегчения очистки включите лампочку в рабочей камере и снимите дверцу прибора с петель. Используйте обычное моющее средство или раствор уксуса. Нанесите его с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стёкол, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Подгоревшие остатки пищи размочите влажной салфеткой, смоченной моющим средством. При сильном загрязнении воспользуйтесь гелеобразным средством для очистки духовок. Его можно наносить прямо на загрязнённые участки. После очистки оставьте рабочую камеру открытой для высыхания.
Стёкла дверцы	Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Уплотнитель Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Ни трите.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

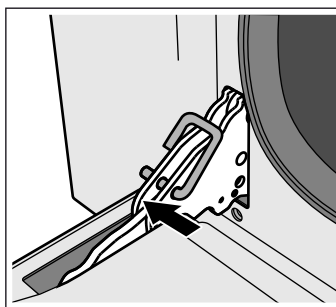
Снятие и установка стёкол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

Снятие стёкол дверцы

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Заблокируйте обе петли с левой и с правой стороны с помощью фиксирующих штифтов.

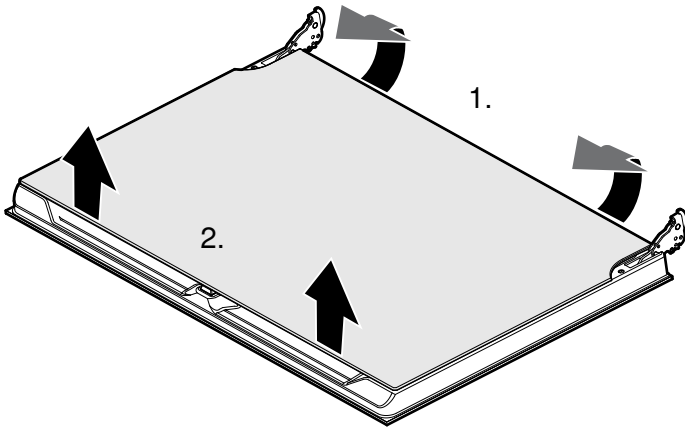
Указание: Фиксирующие штифты были должны быть вставлены в отверстия в петлях до конца.



3. Слегка приподнимите нижнюю часть внутреннего стекла до тех пор, пока крепежные штифты не высвободятся из держателей (1).
4. Осторожно приподнимите верхнюю часть внутреннего стекла до тех пор, пока крепежные штифты не высвободятся из держателей (2).

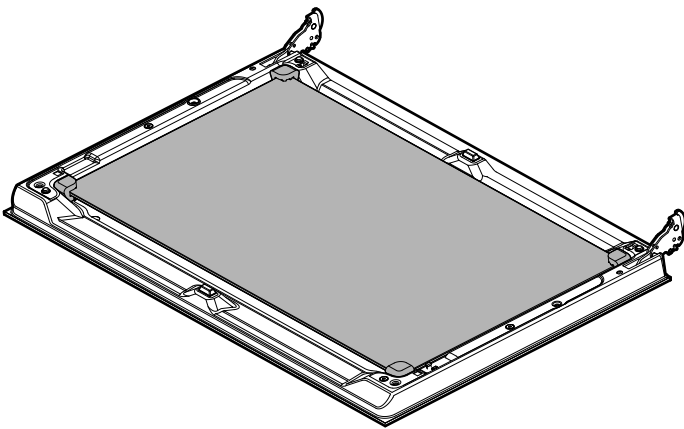
Внимание!

При поднятии внутреннего стекла к нему может прилипнуть среднее стекло. Убедитесь в том, что среднее стекло не выпадет.

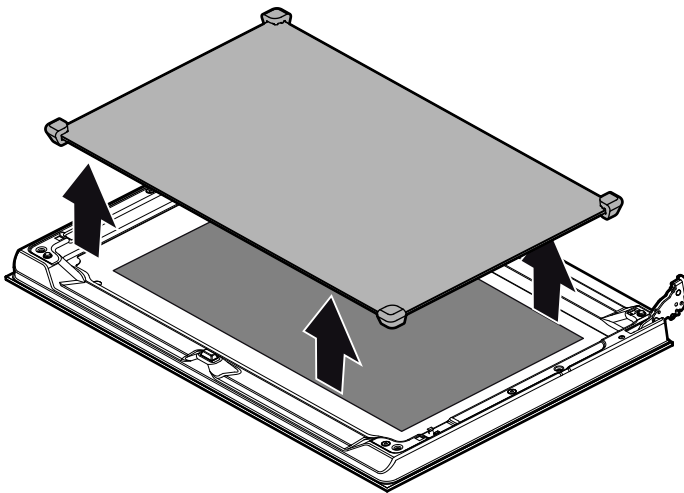


5. Выньте внутреннее стекло.

6. Выньте среднее стекло.



Указание: Среднее стекло не зафиксировано стопорными штифтами, оно удерживается резиновыми опорами.



Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

⚠ Опасность травмирования!

Почарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Установка стёкол дверцы

1. Снова установите среднее стекло.

Указание: Следите за правильным положением стекла. Все резиновые опоры должны ровно прилегать к наружному стеклу.

2. Снова установите внутреннее стекло.

Указание: Все четыре крепёжных штифта должны быть зафиксированы в соответствующих держателях.

3. Выньте фиксирующие штифты и закройте дверцу духового шкафа.

Снятие и навешивание дверцы прибора

При сильном загрязнении можно снять дверцу духового шкафа для достижения лучших результатов очистки. При несильном загрязнении в этом нет необходимости.

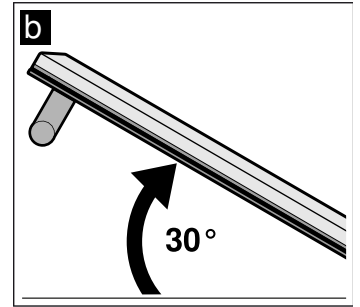
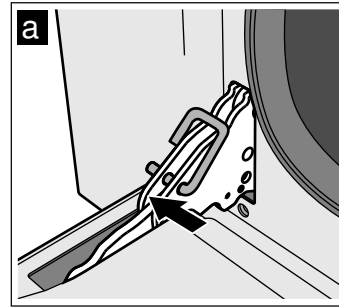
Снятие дверцы прибора

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.

2. Заблокируйте обе петли с левой и с правой стороны с помощью фиксирующих штифтов (a).

Указание: Фиксирующие штифты были должны быть вставлены в отверстия в петлях до конца.

3. Возьмите дверцу духового шкафа с боков обеими руками и закройте её прим. на 30° (b).



4. Приподнимите и выньте дверцу духового шкафа.

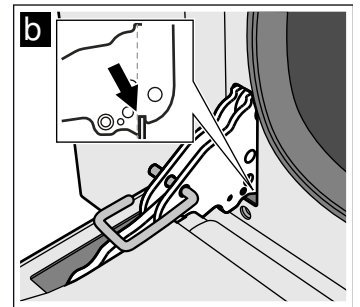
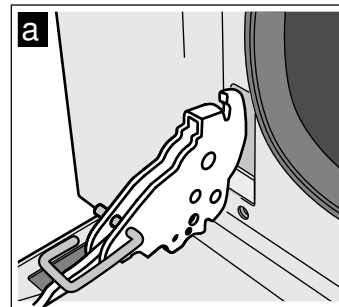
Указание: Дверца духового шкафа не должна быть закрыта полностью. Иначе петли могут погнуться и повредить эмаль.

Навешивание дверцы прибора

1. Возьмите дверцу духового шкафа с боков обеими руками.

2. Вставьте петли в отверстия в духовом шкафу (a).

Указание: Вырезы в нижней части петель должны быть соединены с рамой духового шкафа (b).



3. Опустите дверцу вниз.

4. Выньте фиксирующие штифты.

⚠ Опасность травмирования!

В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Позвоните в сервисную службу.

Установка и снятие навесных решёток

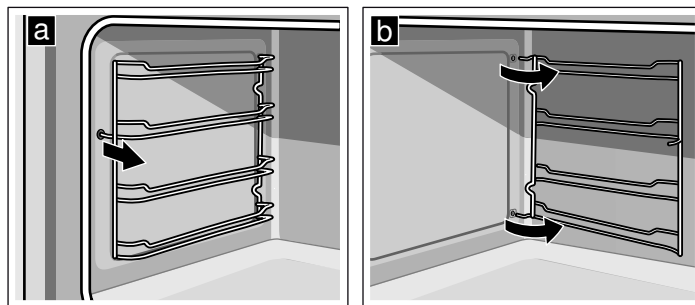
Для облегчения очистки решётки можно вынуть.

Снятие навесных решёток

Навесные решётки крепятся к боковым стенкам рабочей камеры в трёх точках.

1. Возьмитесь за переднюю часть навесной решётки и оттяните её к центру рабочей камеры. Передний крючок навесной решётки должен высвободиться из отверстия.
2. Отведите навесную решётку вперёд и высвободите из задних отверстий в боковой стенке.
3. Придерживайте каталитическую облицовку рабочей камеры.

4. Выньте навесную решётку из рабочей камеры.



Установка навесных решёток

1. Придерживайте каталитическую облицовку рабочей камеры.
2. Вставьте лапки навесной решётки в задние отверстия в боковой стенке.
3. Вдавите переднюю лапку навесной решётки в отверстие.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, прочтите следующие указания.

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель плиты в блоке предохранителей.
	Отключена электроэнергия.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
Невозможно выключить духовой шкаф.	Неисправна электроника.	Выключите предохранитель. Вызовите специалиста сервисной службы.
Индикация времени мигает.	Отключена электроэнергия.	Снова установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Неисправен предохранитель.	Проверьте предохранитель или замените его.
	Не установлен переключатель выбора функций.	Установите переключатель выбора функций.
Разбилась стекло дверцы.		Выключите прибор. Вызовите специалиста сервисной службы.
Пятна от фруктовых соков или белковые пятна на эмалированных поверхностях.	Вытек сок из начинки пирога или из мяса.	Безвредное изменение эмали, не устранимо.

⚠ Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьёзной опасности.

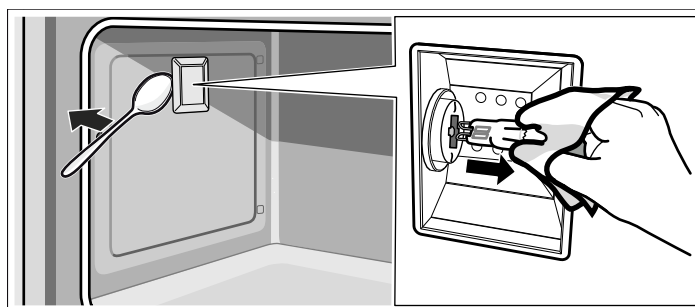
Замена лампочки духового шкафа

Если лампочка духового шкафа перегорит, её следует заменить. Подходящую термостойкую лампочку можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. При этом укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Используйте только рекомендованные лампочки.

⚠ Опасность удара током!

При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

1. Дайте рабочей камере остыть.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Во избежание повреждений положите в рабочую камеру кухонное полотенце.
4. Снимите навесную решётку.
5. Снимите стеклянный плафон. Для этого рукой подцепите плафон спереди. Если стеклянный плафон снимается с трудом, используйте в качестве вспомогательного приспособления ложку.
6. Извлеките лампочку духового шкафа.



7. Вставьте новую лампочку аналогичного типа:
Напряжение: 230 В;
Мощность: 40 Вт;
Цоколь: G9;
Термостойкость: 300 °С
8. Снова установите стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу.
9. Установите навесные решётки.
10. Выньте кухонное полотенце.
11. Снова включите предохранитель.
12. Проверьте, работает ли подсветка духового шкафа.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Типовую табличку с номерами можно найти перед нижней поверхностью рабочей камеры, открыв дверцу духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

- Включайте духовой шкаф на предварительный разогрев только, если это указано в рецепте.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения блюд.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе или выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения	<ul style="list-style-type: none">■ Время приготовления должно быть по возможности коротким.■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °C. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °C.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °C. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Чтобы картофель не пересох, кладите на противень не меньше 400 г

Рекомендации по использованию

Ниже даны рекомендации по выбору посуды и приготовлению блюд.

Указания

- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Рекомендации по выпеканию

Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 минут до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замешивания теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком тёмный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например, ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте немного дольше при более низкой температуре. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями, а затем сверху положите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномерно. На циркуляцию воздуха также могут влиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу слишком светлый.	В следующий раз поставьте пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте более глубокий универсальный противень (при наличии).
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда выпекаемым изделиям хватит места, чтобы хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на соседней мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Жарение и приготовление на гриле

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Всегда ставьте посуду по центру решётки. Для большого жаркого подойдет также эмалированный противень.

Рекомендации по жарению

- При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.
- При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости. При тушении к мясу добавляют от 8 до 10 столовых ложек жидкости (в зависимости от количества мяса).
- При приготовлении утки или гуся проткните кожу птицы под крылышками, чтобы жир мог вытекать.
- Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.
- По истечении половины времени переверните куски мяса.
- Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу для равномерного распределения сока.
- При жарении больших кусков мяса может образовываться слишком большое количество пара и конденсата на дверце духового шкафа. Это нормальное явление, не влияющее на функциональные свойства прибора. По окончании жарения протрите дверцу духового шкафа и смотровое окошко тряпкой.
- При жарении непосредственно на решётке установите на уровень 1 эмалированный противень в качестве ёмкости для сбора жира.

Выпекание

Формы для выпекания

- Используйте преимущественно светлые противни и формы для выпечки.
- Всегда ставьте формы для выпечки по центру решётки для выпекания и жарения.

Рекомендации по приготовлению на гриле

- По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, минимум 2-3 см. Тогда они равномерно подрумянятся и останутся сочными.
- При приготовлении на гриле всегда кладите продукты на середину решётки. Налейте немного воды в эмалированный противень и установите его более низкий уровень в качестве емкости для сбора жира. Никогда не ставьте противень на дно рабочей камеры.
- Перед тем как положить куски на решётку под гриль, обмажьте их небольшим количеством растительного масла.
- Если куски достаточно тонкие, переверните их по истечении половины времени приготовления, а если толстые - несколько раз в процессе приготовления. Используйте для этой цели специальные щипцы для гриля, так как они не проколют куски и сок не будет вытекать.
- Темные сорта мяса - такие как баранина и говядина - прожариваются быстрее и лучше, чем светлая телятина и свинина.

Рекомендации по жарению

Как узнать, готово жаркое или нет.	Используйте термометр для мяса (можно приобрести в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит, готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз используйте посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз используйте посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.

Протестировано для вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой вид нагрева, какая температура и какой уровень установки лучше всего подходят для выбранного блюда.

Указания

- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Все приведенные значения действительны для предварительно разогретого духового шкафа.

Блюдо	Вес (кг)	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Лазанья	3-4	1		200-230	50-60
Запеканка из макарон	2	1		220-230	40-45
Жаркое из телятины	1,5	2		180-190	70-80
Свиное филе	1	2		180-190	50-60
Жаркое из зайца	1,5	2		180-190	70-80
Курица-гриль	1	2		180-190	50-60
Курица-гриль	2	2		180-190	80-90
Жареная колбаса	1	3		макс.	7-9 с одной стороны 5-6 с другой стороны
Свинные котлеты	2	4		макс.	12-15 с одной стороны 5-7 с другой стороны
Свежая рыба	1,5	2		160-170	50-60
Свежая пицца	2	1		макс.	9-11
Хлеб	2	2		190-200	40-50
Бисквит	1	2		150-160	50-60
Пирог с джемом	1	2		160-170	40-50
Бриоши	1	2		160-170	25-30
Кексы	15 шт. по 30 г	2		170	25

Важливі настанови з безпеки	15
Причини несправностей	16
Ваш новий прилад	17
Регулятор функцій	17
Регулятор температури.....	17
Електронний годинник	17
Приладдя	18
Перед першою експлуатацією	18
Встановлення поточного часу	18
Прогрівання духової шафи	18
Очищення приладдя.....	18
Обслуговування духової шафи	19
Вмикання духової шафи	19
Керування електронним годинником	19
Установлення автоматики вимкнення за часом	19
Індикація та зміна налаштованих значень.....	20
Догляд та очищення	20
Очисні засоби	20
Вбудовування та демонтаж скла дверцят	21
Встановлення та знімання дверцят приладу.....	21
Навішування та знімання підвісної решітки	22

Що робити у випадку несправності?	22
Заміна лампи підсвічування духової шафи.....	22
Сервісна служба	23
Е-номер та FD-номер.....	23
Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища	23
Заощадження енергії	23
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	23
Акриламід у харчових продуктах	24
Поради щодо експлуатації	24
Випікання.....	24
Смаження та гриль.....	25
Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії	26

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

⚠ Важливі настанови з безпеки

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

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

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

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

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

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

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

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

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

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

Небезпека пожежі!

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

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

Небезпека опіків!

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

Небезпека опіку!

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

Небезпека травмування!

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

Небезпека ураження електричним струмом!

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.

- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Під час заміни лампочки робочої камери контакти патрону залишаються під електричною напругою. Перед заміною витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному ящику.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

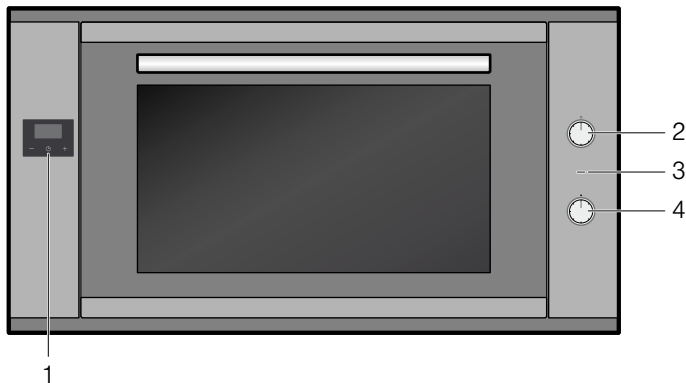
Причини несправностей

Увага!

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

Ваш новий прилад

Тут Ви зможете ознайомитися зі своїм новим приладом. Ви отримаєте інформацію про панель управління, духову шафу, приладдя та види нагрівання.



Пояснення

1	Електронний годинник
2	Регулятор функцій
3	Індикатор
4	Регулятор температури

Регулятор функцій

За допомогою регулятора функцій встановіть вид нагрівання.

Позиція	Використання
○ Нульова позиція	Духова шафа вимкнена.
☐ Верхнє/нижнє нагрівання	Для пирогів, запіканок та пісних шматків печені. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
⊗ Гаряче повітря	Для пирогів та тістечок на одному-двох рівнях. Вентилятор, встановлений в задній стінці, розподіляє жар від кільцевого нагрівального елемента рівномірно по всій робочій камері.
⊗ Гаряче повітря Еко*	Для пирогів та тістечок на одному-двох рівнях. Вентилятор, встановлений в задній стінці, розподіляє жар від кільцевого нагрівального елемента рівномірно по всій робочій камері. При цьому виді нагрівання освітлення духової шафи залишається вимкненим.
⊗ Циркуляція	Для пирогів, випічки та свіжої піци на одному або двох рівнях. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло нагрівальних елементів.
⊗ Режим піци	Швидке приготування заморожених продуктів без попереднього розігрівання, наприклад, піца, картопля фрі або штрудель. Розігрівання нижніх та кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться в задній стінці приладу.
⊗ Гриль із циркуляцією повітря	Печення з м'яса, птиці та цілої рибини. Вентилятор забезпечує циркулювання гарячого повітря навколо страви.

* Вид нагрівання, за яким встановлюється клас енергетичної ефективності згідно з EN60350-1.

Позиція	Використання
☐ Гриль, велика площа нагрівання	Приготування на грилі стейків, ковбасок, тостів та шматочків риби. Нагрівання цілої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
⊗ Освітлення	Освітлення духової шафи увімкнено.

* Вид нагрівання, за яким встановлюється клас енергетичної ефективності згідно з EN60350-1.

Вказівка: При встановленні виду нагрівання в робочій камері увімкнеться лампа підсвічування духової шафи.

Вказівка: Для виду нагрівання «Гаряче повітря Еко» освітлення духової шафи залишається вимкнутим.

Регулятор температури

За допомогою регулятора температури встановіть температуру або режим гриля.

Позиція	Значення
● Нульова позиція	Духова шафа не нагрівається.
50-250	Діапазон температур
	Температура в робочій камері, °C.

Коли духова шафа нагрівається, світиться індикаторна лампочка. У паузах між нагріванням лампа вимикається.

Електронний годинник

За допомогою електронного годинника Ви можете керувати своїм приладом. Таким чином, наприклад, Ви можете обрати певний час, у який робоча камера повинна увімкнутися, або до якого автоматика вимкнення має закінчити процес варіння чи запікання. Електронний годинник також можна використовувати в якості таймера.

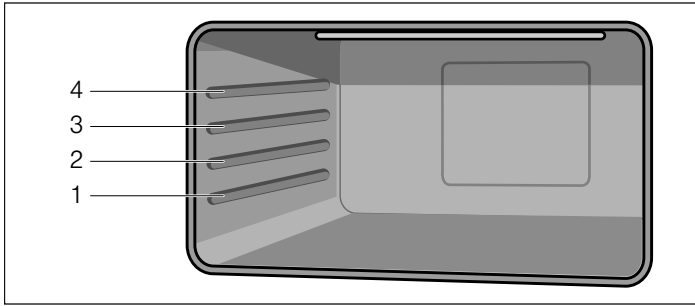


Функціональні клавіші електронного годинника

Символ	Значення	Застосування
⌚	Електронний годинник	Тривалість або Встановлення часу
-	Мінус	Зменшення тривалості або часу
+	Плюс	Збільшення тривалості або часу

Приладдя


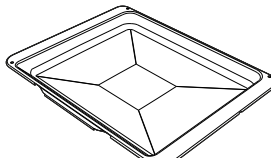
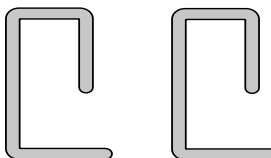
Приладдя можна розміщувати в робочій камері на 4 різних рівнях. Завжди встановлюйте приладдя до упору так, щоб воно не торкалося скла дверцят. Завжди звертайте увагу на те, щоб приладдя було правильно і повністю встановлене в робочу камеру.



Ви можете витягувати приладдя на дві третини, і воно не перекинеться. Так Вам буде легше виймати страви.

Якщо приладдя стає гарячим, воно може деформуватись. Після того як воно охолонуло, воно повертається у свою форму і не впливає на функціонування приладу.

Приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет.

Приладдя	Опис за призначенням
	Решітка для випікання та смаження Для посуду, кухонних форм, печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.
	Емальоване деко для випікання Для соковитих пирогів, випічки, продуктів глибокої заморозки та великих шматків м'яса. Також може застосовуватися як ємність для збирання жиру.
	Фіксуючі штифти Для фіксації шарнірів.


Перед першою експлуатацією

У цьому розділі Ви дізнаєтесь, що треба зробити перед тим, як перший раз готувати у приладі. Спочатку прочитайте розділ "Техніка безпеки".

Зніміть з приладу упаковку та утилізуйте її належним чином.

Встановлення поточного часу

Після підключення приладу до електромережі та після зникнення електроструму на дисплеї миготять три нулі і символ «А».

1. Натискайте клавішу , поки миготить крапка на дисплеї.
 2. Клавішами «+» і «-» встановіть актуальний поточний час.
- Через 7 секунд встановлений час буде занесено у пам'ять.

Вказівка: Щоб змінити налаштований поточний час, натискайте кнопки «+» і «-», поки на дисплеї миготить крапка. Потім клавішами «+» і «-» встановіть актуальний поточний час.

Прогрівання духової шафи

Попереднє очищення духової шафи

1. Вийміть з робочої камери приладдя та підвісну решітку.
2. Зніміть усі залишки упаковки (наприклад, частки стіропору) з внутрішньої частини робочої камери.
3. Деякі деталі вкриті захисною плівкою від подряпин. Зніміть її.
4. Рекомендується очищувати зовнішні частини приладу м'яким рушником.
5. Почистіть робочу камеру гарячим лужним розчином.

Розігрівання духової шафи

Аби усунути запах нового приладу, закрийте пусту духову шафу та розігрійте її.

1. Прокрутіть регулятор функцій до режиму роботи "Верхнє/нижнє нагрівання".
2. Встановіть максимальну температуру за допомогою регулятора температури.
3. Через 40 хвилин вимкніть духову шафу.

Вказівка: Під час першого розігрівання можлива поява звуків потріскування.

Очищення духової шафи після використання

1. Почистіть робочу камеру гарячим лужним розчином.
2. Встановіть підвісну решітку.

Очищення приладдя

Перед використанням приладдя його потрібно ретельно очистити за допомогою теплового лужного розчину та ганчірки для миття посуду.

Обслуговування духової шафи

Утоплювані елементи управління

Регулятор функцій та регулятор температури є утоплюваними. Для фіксації та розблокування натисніть на відповідний елемент управління.

Вмикання духової шафи

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

Духова шафа починає нагріватися.

Вимкнення духової шафи

Поверніть регулятор функцій та регулятор температури на нульову позицію.

Зміна установки

За допомогою відповідного регулятора Ви можете змінити вид нагрівання, температуру або режим гриля.

Розігрівання

Щоб максимально швидко розігріти робочу камеру, використовуйте вид нагрівання «Конвекція». Якщо досягнута налаштована температура (індикатор згас), налаштуйте потрібний вид нагрівання.

Керування електронним годинником

Крім часу доби і часу, що залишився, на дисплеї можуть відображатися такі символи:

Символ	Значення
•	Крапка між годинами і хвилинами. Миготить, якщо можна налаштувати поточний час.
🕒	Таймер Відображає режим роботи таймеру.
A	Автоматичний режим Відображає режим роботи автоматичного режиму.
🕒	Готовність до експлуатації Якщо відображається цей знак, духова шафа готова до роботи.

Встановлення часу

Після підключення приладу до електромережі та після зникнення електроструму на дисплеї миготять три нулі і символ «A».

1. Натискайте клавішу \ominus , поки миготить крапка на дисплеї.
2. Клавішами «+» і «-» встановіть актуальний поточний час.

Через 7 секунд встановлений час буде занесено у пам'ять.

Вказівка. Щоб змінити налаштований поточний час, натискайте кнопки «+» і «-», поки на дисплеї миготить крапка. Потім клавішами «+» і «-» встановіть актуальний поточний час.

Налаштування таймера

Таймер не впливає на роботу духової шафи. Тривалість таймеру можна налаштувати від 1 хвилини до 23 годин і 59 хвилин.

1. Натискайте кнопку \ominus , поки на дисплеї не замиготить символ $\omin�$ та відобразиться три нулі.
2. Клавішами «+» і «-» налаштуйте потрібну тривалість.
Після того як час вийшов, лунає сигнал.

Вказівки

- Для зміни часу, що залишився, натискайте клавішу \ominus , поки на дисплеї не замиготить символ $\omin�$. Потім клавішами «+» і «-» змініть час, що залишився.
- Для видалення налаштування натискайте клавішу \ominus , поки на дисплеї не замиготить символ. Потім одночасно натисніть на клавіші «+» і «-».

Вимкнення звукового сигналу

Натискайте клавішу $\omin�$, поки не зникне символ $\omin�$.

Через сім хвилин сигнал вимикається автоматично.

Зміна звуку сигналу

Доступно три різних звуки сигналу.

1. Одночасно натисніть на клавіші «+» та «-».
2. Натисніть клавішу $\omin�$.
На дисплеї відобразиться поточний звук сигналу, наприклад, «звук 1».
3. Натисніть клавішу «-», щоб обрати інший звук сигналу.

Установлення автоматики вимкнення за часом

Вмикання та вимикання духової шафи можна запрограмувати за допомогою електронного годинника.

Автоматичне вимкнення

1. Натискайте кнопку $\omin�$, поки на дисплеї не замиготить символ $\omin�$ та відобразиться три нулі.
2. Ще раз натисніть функціональну клавішу $\omin�$, поки на дисплеї не замиготить «dur» та «0.00» поперемінно та символ «A».
3. Клавішами «+» і «-» налаштуйте тривалість робочого часу.
Тривалість робочого часу можна налаштувати від 1 хвилини до 10 годин.
4. Налаштуйте бажаний вид нагрівання і температуру.
Духова шафа починає роботу, а на дисплеї відображаються символ A та поточний час.

Тривалість роботи закінчилася

Лунає сигнал, на дисплеї зникає символ $\mathbb{1}\mathbb{1}\mathbb{1}$ і миготить символ A.

1. Вимкніть регулятор температури і регулятор функцій.
2. Натискайте клавішу $\omin�$, поки не з'явиться символ $\mathbb{1}\mathbb{1}\mathbb{1}$.
Духова шафа знову переключається в ручний режим.

Автоматичне увімкнення та вимкнення

Випікання або смаження розпочинається для найпізнішого установленого Вами відліку тривалості.

1. Натисніть кнопку $\omin�$, поки на дисплеї не замиготить символ $\omin�$ та відобразиться три нулі.
2. Ще раз натисніть функціональну клавішу $\omin�$, поки на дисплеї не замиготить «dur» та «0.00» поперемінно та символ «A».
Поточний час наприклад, 17:30.
3. Налаштуйте за допомогою клавіш «+» і «-» тривалість робочого часу (наприклад, 1 година).
Тривалість робочого часу можна налаштувати від 1 хвилини до 10 годин.
4. Натисніть функціональну клавішу $\omin�$ ще один раз, поки на дисплеї поперемінно не замиготить «End» і час вимкнення «18:30» (поточний час плюс налаштована тривалість робочого часу).
5. Налаштуйте за допомогою клавіш «+» і «-» час вимкнення (наприклад, 19:30).
Час вимкнення можна налаштувати до 23 годин і 59 хвилин.
6. Налаштуйте бажаний вид нагрівання і температуру.
На дисплеї зникає символ $\mathbb{1}\mathbb{1}\mathbb{1}$.
Духова шафа в цьому прикладі починає роботу о 18:30 і знову вимикається о 19:30.

Тривалість роботи закінчилася

Лунає сигнал, на дисплеї зникає символ $\mathbb{1}\mathbb{1}\mathbb{1}$ і миготить символ A.

1. Вимкніть регулятор температури і регулятор функцій.
2. Натискайте клавішу $\omin�$, поки не з'явиться символ $\mathbb{1}\mathbb{1}\mathbb{1}$.
Духова шафа знову переключається в ручний режим.

Індикація та зміна налаштованих значень

Встановлені значення і час роботи електронного годинника в різних режимах можуть бути в будь-який час відображені на дисплеї і змінені.


Індикація часу, що залишився, таймеру

Натискайте клавішу , поки миготить символ  на дисплеї.


На дисплеї відображається час, що залишився, і його можна змінити кнопками «+» і «-».

Відобразіть та змініть тривалість та час вимкнення.

1. Натискайте клавішу , поки миготить символ  на дисплеї.

2. Ще раз натисніть клавішу , поки на дисплеї не замиготить поперемінно «dur» і залишок тривалості робочого часу, а також символ **A**.

Тривалість робочого часу можна змінити клавішами «+» і «-». При одночасному натисканні клавіш «+» і «-» відключається функція автоматичного перемикачання.

3. Ще раз натисніть клавішу , поки на дисплеї не миготітимуть поперемінно «End» і налаштований час вимкнення.

Час вимкнення можна змінити клавішами «+» і «-». При одночасному натисканні клавіш «+» і «-» відключається функція автоматичного перемикачання.

Догляд та очищення

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

Вказівки

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

Небезпека ураження електричним струмом!

Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.

Небезпека опіків!

Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

Очисні засоби

Аби не пошкодити поверхні невідповідним очисним засобом, звертайте увагу на наступні дані.

Забороняється використовувати:

- гострі та дряпаючі очисні засоби;
- очисні засоби з високим вмістом етилового спирту;
- жорсткі або металеві губки;
- очищувачі високого тиску або пароочищувачі.

Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.

Область застосування	Очисні засоби
Прилад із зовні	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та витріть насухо м'яким рушником. Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла.
Високоякісна сталь	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду та витріть насухо м'яким рушником. Після експлуатації одразу ж очищайте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білку. Під такими плямами може утворюватися корозія. В сервісній службі або у спеціалізованій мережі Ви можете придбати спеціальні засоби для догляду за нержавіючою сталлю, які призначені для очищення теплих поверхонь. М'яким рушником нанесіть засіб для догляду тонким шаром.
Деталі з алюмінію та пластику	Засіб для очищення скла: Очистіть м'яким рушником.
Емальовані поверхні (гладкі поверхні)	Для полегшення очищення можна увімкнути освітлення робочої камери і при потребі зняти дверцята приладу. Нанесіть стандартні мийні засоби або водний розчин оцту м'якою вологою ганчіркою або замшею для протирання скла; витріть насухо м'яким рушником. Протріть пригорілі рештки страв м'якою ганчіркою та м'яким засобом. При сильному забрудненні рекомендується гелевий засіб для очищення духовок. Його можна наносити безпосередньо на забруднені ділянки. Залиште робочу камеру після очищення відкритою, щоб вона висхла.
Скло дверцят	Засіб для очищення скла: Очистіть м'яким рушником. Забороняється використовувати шкребок для скла.
Скляний захисний ковпак лампи підсвічування духової шафи	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду.
Ущільнювач Не знімайте!	Гарячий лужний розчин: Почистіть ганчіркою для посуду. Не користуйтеся шкребок.
Навісні елементи	Гарячий лужний розчин: Замочіть та почистіть ганчіркою для посуду або щіткою.
Приладдя	Гарячий лужний розчин: Замочіть та почистіть ганчіркою для посуду або щіткою.

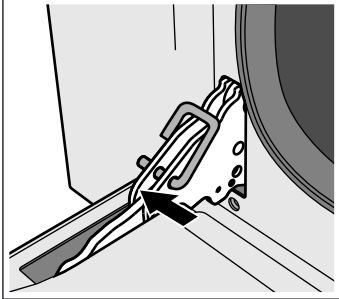
Вбудовування та демонтаж скла дверцят

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

Демонтаж скла дверцят

1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Зафіксуйте обидві петлі ліворуч та праворуч запобіжним штифтом.

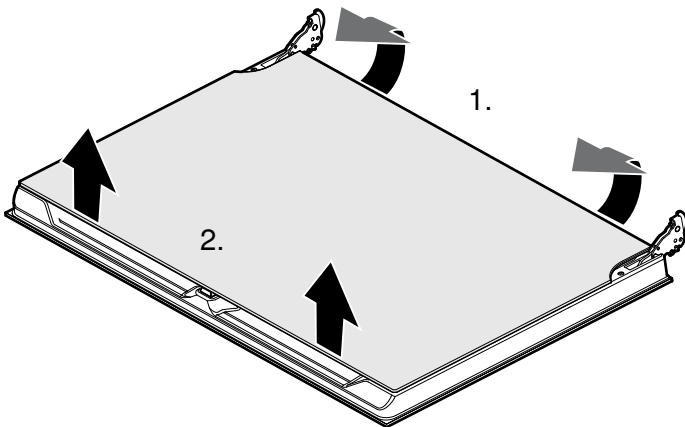
Вказівка: Запобіжні штифти повинні повністю входити в отвори петель.



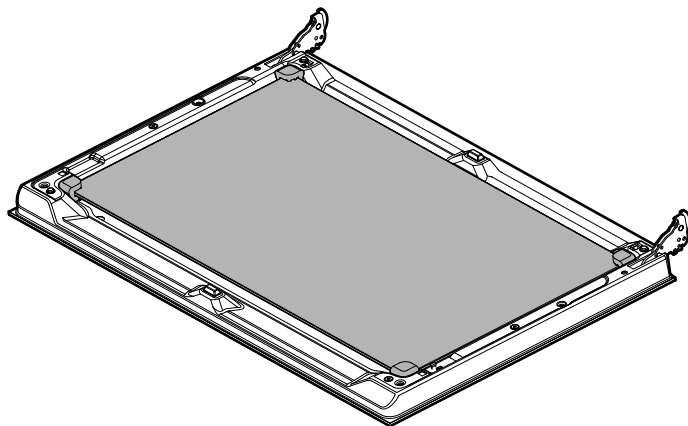
3. Нижню частину внутрішнього скла злегка підніміть, поки фіксуючі штифти не вийдуть з кріплення (1).
4. Верхню частину внутрішнього скла обережно підніміть, поки штифти кріплення не вийдуть з кріплення (2).

Увага!

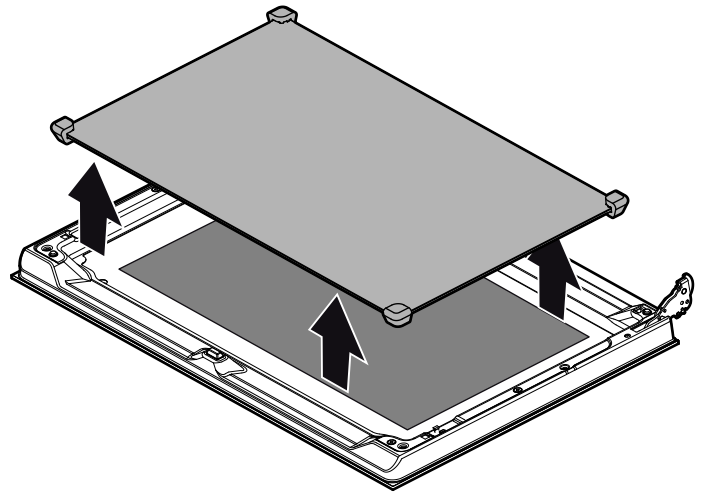
При підніманні внутрішнього скла середнє скло може прилипнути до внутрішнього. Прослідкуйте, щоб середнє скло не випало.



5. Витягніть внутрішнє скло.
6. Вийміть середнє скло.



Вказівка: Середнє скло не закріплено стопорними штифтами, а утримується на місці за допомогою гумових опор.



Протріть скло м'яким рушником з засобом для чищення скла.

⚠ Небезпека травмування!

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

Встановлення скла дверцят

1. Встановіть назад середнє скло.

Вказівка: Слідкуйте за правильним положенням скла. Усі гумові опори повинні рівно прилягати до зовнішнього скла.

2. Встановіть на місце внутрішнє скло.

Вказівка: Всі чотири штифти кріплення повинні зафіксуватися в передбачених для цього кріпленнях.

3. Вийміть фіксуючі штифти та закрийте дверцята.

Встановлення та знімання дверцят приладу

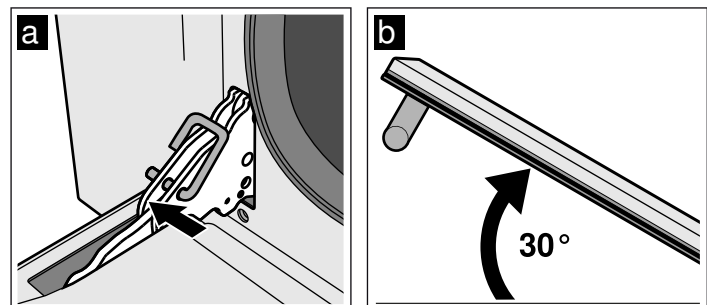
При особливо сильному забрудненні дверцята можна зняти. При звичайному - в цьому немає необхідності.

Демонтаж дверцят приладу

1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Зафіксуйте обидві петлі ліворуч та праворуч запобіжним штифтом (a).

Вказівка: Запобіжні штифти повинні повністю входити в отвори петель.

3. Тримавши обома руками дверцята духової шафи з боків, закрийте їх прибл. на 30° (b).



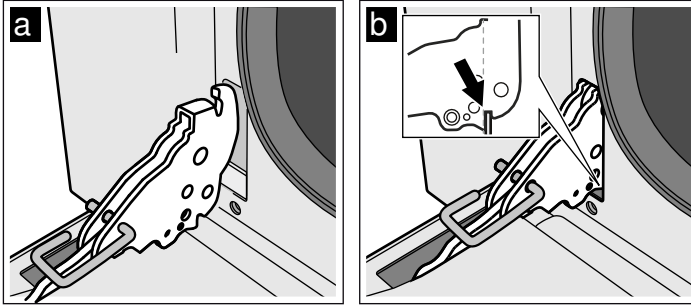
4. Припідніміть дверцята духової шафи і вийміть.

Вказівка: Не закривайте дверцята повністю. Інакше петлі можуть погнутися та пошкодити емаль.

Встановлення дверцят

1. Візьміть дверцята духової шафи з обох боків.
2. Встановіть петлі в отвори духової шафи (a).

Вказівка: Вирізи в нижній частині петель повинні бути з'єднані з рамою духової шафи (b).



3. Опустіть дверцята вниз.
4. Вийміть фіксуючі штифти.

⚠️ Небезпека травмування!

В разі випадання дверцят духової шафи або заклинювання петлі, не намагайтеся усунути несправність самостійно. Зверніться до сервісної служби.

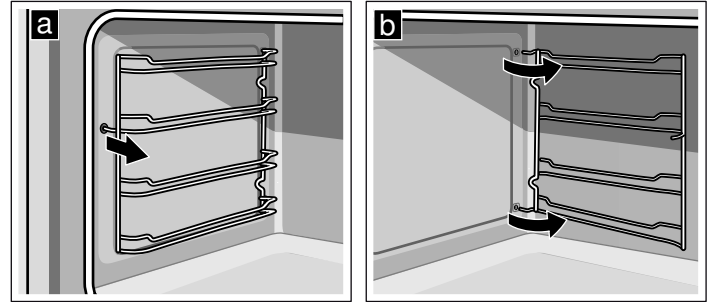
Навішування та знімання підвісної решітки

Для зручнішого очищення можна зняти підвісні решітки.

Зняття підвісної решітки

Підвісна решітка закріплюється у трьох точках бокових стінок робочої камери.

1. Візьміть підвісну решітку спереду і потягніть до середини робочої камери.
Передній гачок підвісної решітки повинен вивільнитись з отвору.
2. Відведіть навісну решітку вперед і вивільніть із задніх отворів в бічній стінці.
3. Притримуйте каталітичне облицювання робочої камери.
4. Вийміть підвісну решітку з робочої камери.



Встановлення підвісної решітки

1. Притримуйте каталітичне облицювання робочої камери.
2. Вставте гачки підвісної решітки в задні отвори бокової стінки .
3. Передній гачок підвісної решітки втисніть в отвір .

Що робити у випадку несправності?

Дуже часто несправність спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, ознайомтеся із наступними вказівками.

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Прилад не функціонує.	Несправний запобіжник	Подивіться у розподільному ящику, чи в порядку запобіжники плити.
	Збій постачання електроструму	Перевірте, чи функціонує кухонна лампа.
Вимкнення духової шафи неможливе.	Несправна електроніка.	Вимкніть запобіжник. Зверніться до сервісної служби.
Дисплей годинника мерехтить.	Збій постачання електроструму.	Заново встановіть поточний час.
Духова шафа не нагрівається.	Несправний запобіжник	Перевірте або замініть запобіжник.
	Не встановлений регулятор функцій.	Встановіть регулятор функцій.
Розбите скло дверцят приладу.		Вимкніть прилад. Зверніться до сервісної служби.
Фруктовий сік або плями від яєчного білку на емальованих поверхнях.	Сік від соковитих пирогів або м'яса.	Безпечна зміна вигляду емалі, не підлягає усуненню.

⚠️ Небезпека ураження електричним струмом!

Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготовлений нами технік сервісної служби.

Прилад, відремонтований неналежним чином, може бути небезпечним для Вас.

Заміна лампи підсвічування духової шафи

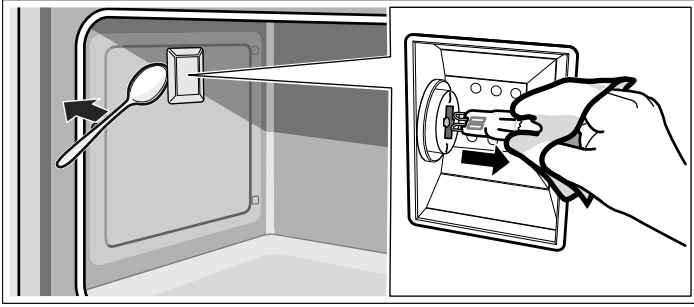
Якщо лампа підсвічування духової шафи перегоріла, її слід замінити. Запасні термостійкі лампочки Ви можете придбати в сервісній службі або в магазинах спеціалізованої торгівлі. Будь ласка, вкажіть E та FD-номер Вашого приладу. Забороняється використовувати лампи іншого типу.

⚠️ Небезпека ураження електричним струмом!

Під час заміни лампочки робочої камери контакти патрону залишаються під електричною напругою. Перед заміною витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному ящику.

1. Дайте робочій камері охолонути.
2. Відчиніть дверцята приладу.
3. Щоб запобігти ушкодженню покриття, покладіть рушник для посуду у холодну робочу камеру.
4. Вийміть підвісну решітку.
5. Зніміть скляний захисний ковпак. Для цього рукою низу відкрийте захисний скляний ковпак. У випадку, якщо скляний захисний ковпак піддається важко, скористайтеся ложкою.

6. Витягніть галогенову лампу.



7. Замініть лампу підсвічування духової шафи лампою відповідного типу:

Напруга: 230 В;

Потужність: 40 Вт;

Кріплення: G9;

Термостійкість: 300 °С

8. Вставте на місце скляний захисний ковпак лампи підсвічування духової шафи.

9. Встановіть підвісну решітку.

10. Вийміть рушник.

11. Знову включіть запобіжник.

12. Перевірте, чи працює освітлення духової шафи.

Сервісна служба

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

Е-номер та FD-номер

Для отримання кваліфікованого обслуговування при виклику фахівця сервісної служби обов'язково вкажіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD-Nr.) Вашого приладу. Типову табличку з номерами можна знайти перед нижньою поверхнею робочої камери, відкривши дверцята духовки. Для того щоб не шукати довго у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

E-Nr.	FD-Nr.

Сервісна служба ☎

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

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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

Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища

Тут Ви отримаєте поради, як можна заощадити енергію під час випікання та смаження, та про те, як правильно утилізувати Ваш прилад.

Заощадження енергії

- Попередньо розігрівайте духову шафу, лише якщо це зазначено у рецепті.
- Рекомендуємо застосовувати темні форми для випікання, вкриті чорним лаком або чорною емаллю. Вони особливо добре вбирають тепло.
- Під час готування, випікання або смаження намагайтеся відкривати дверцята духової шафи якомога рідше.
- При випіканні кількох пирогів краще встановлювати їх у прилад один за одним, поки духовка зберігає тепло. Таким чином, скорочується час випікання другого пирога. Дві прямокутні форми Ви можете поставити одну поруч з іншою.
- Якщо час випікання дуже тривалий, Ви можете вимкнути духову шафу на 10 хвилин раніше запланованого та скористатися залишковим теплом, аби довести пиріг до готовності.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



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

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

Акриламід у харчових продуктах

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

Поради щодо готування страв для зниження ризику утворення акриламіду

Загальна інформація	<ul style="list-style-type: none">■ Готуйте якомога коротший час.■ Готуйте страви до золотистого, а не темного кольору.■ У великих, товстих шматках утворюється менше акриламіду.
Випікання	У режимі "Верхнє/нижнє нагрівання" з температурою макс. 200 °C. У режимі "3D-Гаряче повітря" або "Гаряче повітря" з температурою макс. 180 °C.
Домашнє печиво	У режимі "Верхнє/нижнє нагрівання" з температурою макс. 190 °C. У режимі "3D-Гаряче повітря" або "Гаряче повітря" з температурою макс. 170 °C. Яйце або жовток зменшує утворення акриламіду.
Картопля фрі у духовій шафі	Викладайте картоплю на деко рівномірно та в один шар. Випікайте як мінімум по 400 г на одному деку, щоб картопля не висихала.

Поради щодо експлуатації

Тут Ви знайдете різноманітні поради щодо посуду та приготування.

Вказівки

- Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті. Додаткове приладдя Ви можете придбати як спеціальне приладдя у спеціалізованій мережі або у сервісній службі. Перед використанням вийміть з робочої камери все приладдя та весь посуд, який Вам не знадобиться.
- Завжди користуйтеся прихваткою, коли Ви виймаєте гаряче приладдя або посуд з робочої камери.

Поради щодо випікання

Як визначити, чи пропікся здобний пиріг	Приблизно за 10 хвилин до закінчення зазначеного у рецепті часу випікання проколить дерев'яною паличкою пиріг в найтовстішому місці. Якщо тісто до палички не пристає, значить, пиріг готовий.
Пиріг осідає.	Наступного разу додавайте менше рідини або встановіть температуру в духовій шафі на 10 градусів нижче. Дотримуйтеся зазначеного в рецепті часу замішування тіста.
Пиріг добре піднявся посередині, але недостатньо по краях.	Не змащуйте краї різноміної форми. Після випікання слід обережно відокремити пиріг від форми за допомогою ножа.
Пиріг зверху набув надто темного кольору.	Поставте пиріг глибше у духову шафу, встановіть нижчу температуру та випікайте пиріг трохи довше.
Пиріг надто сухий.	Проколить зубочисткою маленькі дірочки у готовому пирозі. Після цього збризніть його фруктовим соком або алкогольним напоєм. Наступного разу встановіть температуру на 10 градусів вище і зменште час випікання.
Хліб або пиріг (напр., сирний пиріг) виглядає добре, але клейкий всередині (маслянистий, пронизаний водянистими смугами).	Наступного разу додайте трохи менше рідини і випікайте трохи довше та при нижчій температурі. Якщо Ви плануєте зробити пиріг із соковитою начинкою, спочатку слід спекти нижній корж. Потім посипте його мигдалем або панірувальними сухарями та викладіть начинку. Дотримуйтеся рецепту та часу випікання.
Випічка потемнішала нерівномірно.	Встановіть трохи нижчу температуру, тоді випічка темнішатиме рівномірніше. На циркуляцію повітря впливає навіть папір для випікання, який виходить за крайки форми для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень із деком.
Фруктовий пиріг знизу занадто світлий.	Наступного разу встановіть пиріг на один рівень нижче.
Фруктовий сік витікає з пирога.	Наступного разу, якщо можливо, скористайтеся більш глибоким універсальним деком.
Дрібне печиво із дріжджового тіста злипається під час випікання.	Між окремим печивом повинна бути відстань прибл. 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб печиво гарно піднялося та потемнішало з усіх боків.
Під час випікання пирога із соковитою начинкою з'явився конденсат.	Під час випікання може випаровуватися вода. Вона випаровується через дверцята. Ця пара може осідати на панелі управління або на меблях та стікати конденсатом. Це фізичне явище.

Випікання

Форми для випікання

- Рекомендуємо віддавати перевагу світлим формам та декам для випікання.
- Форму для випікання слід завжди ставити посередині решітки для випікання або смаження.

Смаження та гриль

Посуд

Можна користуватися будь-яким жаростійким посудом. Посуд ставте завжди посередині решітки. Для приготування великих шматків печені підходить також емальоване деко для випікання.

Поради щодо смаження

- При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно.
- Рекоменується додавати 2-3 столові ложки рідини до пісного м'яса та 8-10 ложок до печені (в залежності від розміру шматка).
- Якщо Ви смажите качку або гусака, проколите шкіру під крилами, щоб жир міг стікати.
- Птиця буде особливо хрусткою, якщо під кінець смаження намастити її вершковим маслом, водою із сіллю або апельсиновим соком.
- Після закінчення половини часу приготування м'ясо слід перевернути.
- Коли м'ясо буде готовим, слід залишити його ще протягом 10 хвилин у вимкненій зачиненій духовій шафі. Завдяки цьому краще розподіляється м'ясний сік.
- Під час смаження великих шматків м'яса може утворюватися велика кількість пари у приладі та конденсату на дверцятах духової шафи. Це звичайне явище, і воно не впливає на функціонування приладу. Після закінчення смаження витріть рушником дверцята та віконце духової шафи.
- Під час готування на решітці слід додатково встановлювати емальоване деко на рівень 1 для збирання жиру.

Поради щодо смаження

Як Ви визначите, готова печеня чи ні?	Скористайтеся спеціальним термометром для м'яса (продається у спеціалізованих магазинах), або просто зробіть пробу ложкою. Натисніть ложкою на печеню. Якщо відчувається, що затверділа, отже, готова. Якщо воно піддається натисканню, значить потрібно ще трохи часу, щоб воно стало готовим.
Печеня занадто темна, а скоринка місцями підгоріла.	Перевірте рівень установалення та температуру.
Печеня виглядає добре, але соус підгорів.	Наступного разу користуйтеся посудом для печені меншого розміру та додайте більше рідини.
Печеня виглядає добре, але соус надто світлий та водянистий.	Наступного разу візьміть більший посуд та додайте менше рідини.

Поради щодо готування на грилі

- По можливості беріть для гриля шматки м'яса однакової товщини. Завширшки вони мають бути принаймні 2-3 см. У такому випадку вони підсмажуються рівномірно і залишаються приємно соковитими.
- Кладіть продукти приготування на грилі посередині решітки, наливайте трохи води на емальоване деко для випікання та встановлюйте його рівнем нижче для збирання жиру. Забороняється ставити його безпосередньо на дно робочої камери.
- Перед тим як покласти на решітку продукти приготування на грилі, окропіть їх невеликою кількістю олії.
- Тонші продукти слід перевертати через половину часу приготування на грилі, а товстіші - кілька разів протягом усього готування. Рекоменуємо використовувати щипці для гриля (наприклад, під час готування печені): таким чином, продукти не проштрикнуться і залишаться соковитими.
- Темні види м'яса (наприклад, ягнятина та яловичина) рум'яніють швидше та рівномірніше, ніж світлі свинина й телятина.

Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

Тут Ви знайдете великий вибір страв та оптимальні параметри для них. Ми розкажемо Вам, які види нагрівання, температура та рівень найкраще пасують для Вашої страви.

Вказівки

- Значення часу, які надаються в таблицях, є орієнтовними. Вони залежать від якості та властивостей продуктів.
- Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті. Додаткове приладдя Ви можете придбати як спеціальне приладдя у спеціалізованій мережі або у сервісній службі. Перед використанням вийміть з робочої камери все приладдя та весь посуд, який Вам не знадобиться.
- Завжди користуйтеся прихваткою, коли Ви виймаєте гаряче приладдя або посуд з робочої камери.

Всі дані стосуються попередньо нагрітої духової шафи.

Страва	Маса (кг)	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура в °C	Тривалість, хв.
Лазанья	3-4	1		200-230	50-60
Макаронна запіканка	2	1		220-230	40-45
Телятина для зап.	1,5	2		180-190	70-80
Свиняче філе	1	2		180-190	50-60
Печеня із зайчатини	1,5	2		180-190	70-80
Курча на грилі	1	2		180-190	50-60
Курча на грилі	2	2		180-190	80-90
Ковбаски для смаження	1	3		макс.	7-9 одна сторона 5-6 друга сторона
Свинна котлета	2	4		макс.	12-15 одна сторона 5-7 друга сторона
Свіжа риба	1,5	2		160-170	50-60
Свіжа піца	2	1		макс.	9-11
Хліб	2	2		190-200	40-50
Бісквіт	1	2		150-160	50-60
Плетеник з повидлом	1	2		160-170	40-50
Бріош	1	2		160-170	25-30
Кекси	15 шт. на 30 г	2		170	25

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Siemens AG
Виготовлено BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



9000971547 960701