

Для того чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

прочтите настоящее руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашей плиты.

В настоящем руководстве по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности, узнаете нюансы отдельных узлов Вашей плиты. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить ее в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

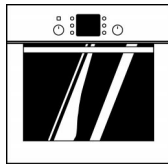
В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

А если вдруг возникнут проблемы - на страницах настоящей инструкции дана информация, с помощью которой Вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Руководство по эксплуатации



HBN 3606.0

ru

9000 047 798

Содержание

На что следует обратить внимание	5
Перед монтажом	5
Правила техники безопасности	5
Причины повреждений	6
Ваша новая плита	7
Панель управления	7
Ручка выбора функций	8
Вращающаяся ручка	8
Дисплей и кнопки управления	9
Утапливаемые ручки выключателей	9
Подсветка	10
Вид нагрева	10
Духовой шкаф и принадлежности	13
Охлаждающий вентилятор	16
Перед первым использованием	17
Нагревание духового шкафа	17
Предварительная очистка принадлежностей	17
Настройка духового шкафа	18
Установка	18
Автоматическое выключение духового шкафа	19
Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически	20
Индикатор остаточного тепла	21
Быстрый нагрев	21
Установка	22
Автоматическое приготовление блюд	22
Посуда	23
Приготовление блюда	23

Содержание

Программы	24
Как долго будет готовиться блюдо?	26
Порядок настройки	26
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	27
Рекомендации по автоматическому приготовлению блюд	28
Отключение функции "Шаббат"	30
Установите:	30
Время суток	31
Порядок настройки	31
Таймер	32
Порядок настройки	32
Базовые установки	33
Изменение базовых установок	34
Блокировка для безопасности детей	35
Автоматическое ограничение времени	35
Уход и очистка	36
Чистка прибора снаружи	36
Духовой шкаф	37
Чистка стекла	39
Вытяжной фильтр	42
Очистка навесных элементов	43
Уплотнение	43
Принадлежности	44
Что делать при неисправности?	44
Замена лампочки в духовом шкафу	45
Замена лампочки в духовом шкафу	46
Сервисная служба	47

Содержание

Упаковка и отслуживший прибор	47
Таблицы и рекомендации	48
Пироги и выпечка	48
Рекомендации по выпеканию	52
Мясо, птица, рыба	54
Рекомендации по жарению в гриле	57
Запеканки, французские запеканки, тосты	58
Готовые блюда глубокой заморозки	58
Размораживание	59
Подсушивание	60
Консервирование	60
Рекомендации по экономии электроэнергии	63
Акриламид в продуктах питания	63
Как этого избежать?	64
Контрольные блюда	65

На что следует обратить внимание

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам научиться правильно и безопасно управлять плитой.

Храните Руководство по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите плиту. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Подключение к электросети

Подключение плиты должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Правила техники безопасности

Горячий духовой шкаф



Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте плиту только для приготовления пищи.

Осторожно откройте дверцу духового шкафа. Из-под нее может выйти горячий пар. Прикасаться к внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам запрещается. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Ремонт



При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность удара током!

Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Причины повреждений

Противень или фольга на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте его алюминиевой фольгой. Иначе может возникнуть застой тепла. Время выпекания и время жарения изменяются, из-за чего портится эмаль.

Вода в духовом шкафу

Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали.

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на противень плотно. Фруктовый сок, стекает с противня и оставляет следы, которые не смываются. Лучшим решением будет использование глубокого универсального противня.

Охлаждение с открытой дверцей духового шкафа

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с закрытой дверцей. Не зажимайте никаких предметов дверцей духового шкафа. Даже если дверца приоткрыта на несколько мм, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

Если сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа, дверца духового шкафа не будет плотно закрываться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнители были чистыми.

Дверца духового шкафа используется как сиденье

Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Ваша новая плита

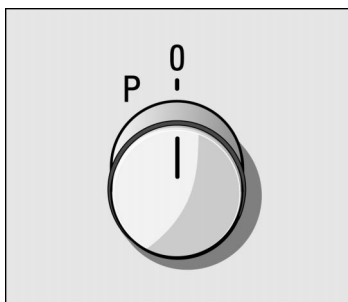
Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться в Вашей новой плитой. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от типа прибора.



Ручка выбора функций



При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Для каждого вида нагрева дисплей отображает предлагаемое значение.

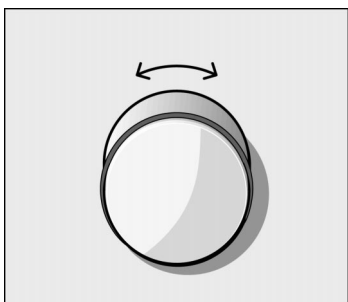
Положения

	Верхний и нижний жар
	Специальный верхний и нижний жар*
	3D-горячий воздух
	Горячий воздух интенсивный / Приготовление пиццы
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Плоский гриль, малая площадь
	Плоский гриль, большая площадь
P	Автоматическое приготовление блюд

*Вид нагрева, при котором определялся класс энергетической эффективности в соответствии с EN50304.

При включении ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

Вращающаяся ручка



При помощи поворотной ручки изменяются предлагаемые и установленные значения.

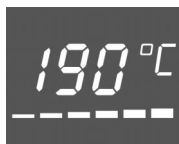
Режимы

20 - 300	Температура, в °C макс. температура для режимов "3D-горячий воздух" и "Горячий воздух интенсивный / Приготовление пиццы" = 275 °C
1 - 3	Режимы гриля
1 мин - 23 ч 59 мин	Продолжительность
5 сек - 12 ч 00 мин	Время таймера
P 01 - P 24	Программы
P 25	Программы Шаббат

Дисплей и кнопки управления



Кнопка "Info" i	При помощи этой кнопки осуществляется вызов информации.
Кнопка "Таймер" ⏰	При помощи этой кнопки устанавливается таймер.
Кнопка "Часы" 🕒	При помощи этой кнопки устанавливается время суток, время приготовления в духовом шкафу I→I и время окончания →I да.
Кнопка "Лампочка в духовом шкафу" 💡	При помощи этой кнопки включается и выключается лампочка в духовом шкафу.
Кнопка "Ключ" 🗝️	При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей.
Кнопка "Быстрый нагрев" 🔥	С его помощью можно быстро нагреть духовой шкаф.



Дисплей отображает заданные значения. Индикатор контроля за нагревом, расположенный под индикатором температуры, показывает увеличение температуры или состояние остаточного тепла в духовом шкафу.

Утапливаемые ручки выключателей

Ручки выключателей могут быть утоплены. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на ручку.

Ручку выключателя можно вращать вправо или влево.

Подсветка

Ручка выбора функций

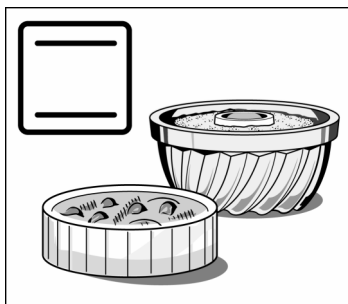
Кольцо на ручке выключателя горит при включении ручки выбора функций.

Вращающаяся ручка

Кольцо на ручке выключателя мигает, пока можно менять установки. Оно загорается постоянно после того, как установка принята.

Вид нагрева


Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.

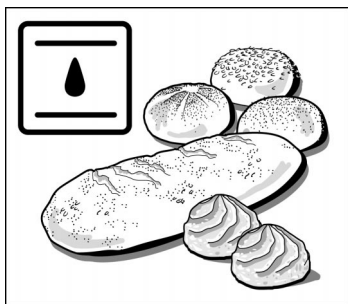


Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под пирогом или жарким.

С этим видом нагрева у Вас отлично получится сдобный пирог в форме и запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.

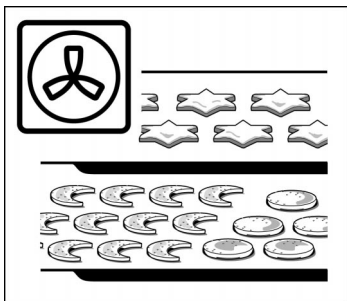
Поддержание в горячем состоянии : Вы можете поддерживать блюда в нагретом состоянии при температуре 65 - 100 °С. Не подогревайте блюдо более двух часов.



Специальный верхний и нижний жар

представляет собой наиболее энергосберегающий вид нагрева. В этом режиме тепло также равномерно распределяется над и под выпекаемым изделием. Влага, испаряющаяся при выпекании из теста и начинки, остается в духовом шкафу в виде пара. Поэтому изделие не пересыхает.

Особенно хорошо получаются изделия из дрожжевого теста, такие как хлеб, булочки или плетенка. Этот вид нагрева также превосходно подходит для изделий из заварного теста, таких как заварные булочки.



3D-горячий воздух

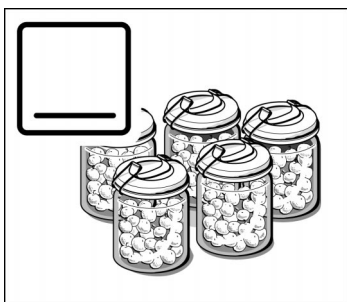
Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу. С помощью режима "3D-горячий воздух" Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Круглое печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях. Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме "Верхний и нижний жар". Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине. 3D-горячий воздух прекрасно подходит для подсушивания.

Размораживание [❄️]: При температуре 20-60 °C Вы можете размораживать блюда.



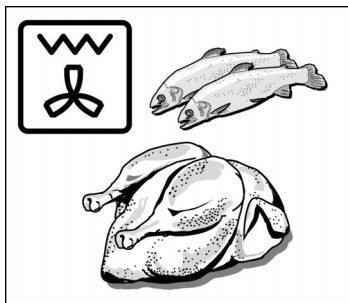
Горячий воздух интенсивный / Приготовление пиццы

При этом работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент. Этот вид нагрева превосходно подходит для продуктов глубокой заморозки. Замороженная пицца, картофель-фри или сочный штрудель идеально получится без предварительного разогрева.



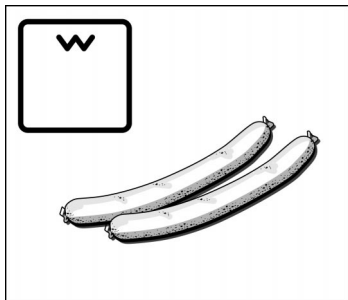
Нижний жар

С помощью режима "Нижний жар" Вы можете подрумянить блюдо или допечь его снизу. Также он прекрасно подходит для консервирования.



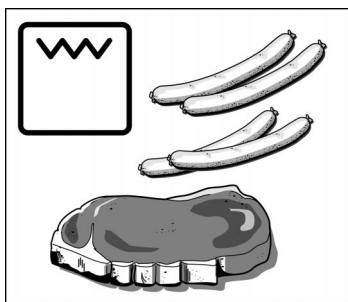
Гриль с конвекцией

В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся обжаренными со всех сторон.



Варио гриль, малая площадь

Нагревается только средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого объема продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. Укладываются куски на середину решетки.



Варио гриль, большая площадь

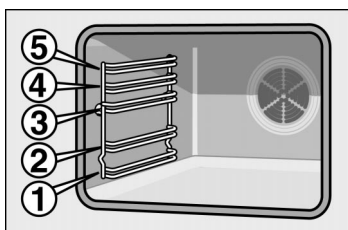
В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.

Примечания

При открывании дверцы духового шкафа во время работы, нагревательный элемент отключается.

Чтобы тепло равномерно распределялось, для видов нагрева с верхним или нижним жаром вентилятор кратковременно включается во время пауз в работе нагревательных элементов.

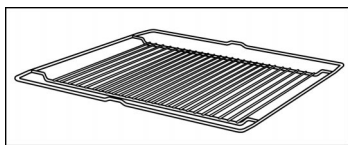
Духовой шкаф и принадлежности



Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

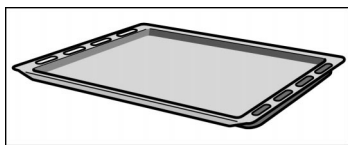
Принадлежности не опрокинутся даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.

Принадлежности



Решетка HEZ 334000

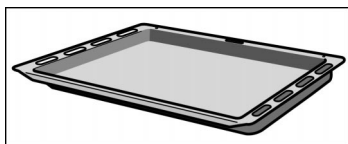
для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.



Эмалированный противень HEZ 331000

для приготовления пирогов и круглого печенья.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.



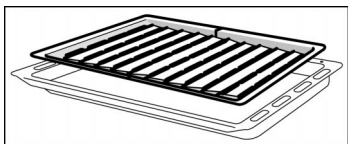
Универсальный противень HEZ 332000

для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при жарении в гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.

Спецпринадлежности

Спецпринадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине.

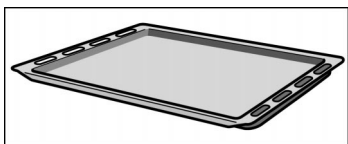


Противень-гриль HEZ 325000

для жарения в гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Жарение в гриле на противне-гриль: Устанавливайте на тот же уровень, что и решетку.

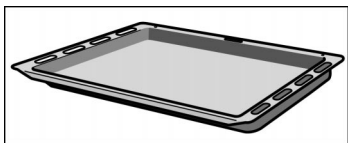
Противень-гриль для защиты от разбрызгивания: Установите универсальный противень с противнем-гриль под решетку.



Эмалированный противень HEZ 331010 с антипригарным покрытием

С такого противня пироги и выпечку снимать намного легче.

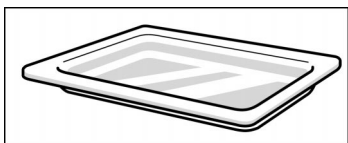
Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.



Универсальный противень HEZ 332010 с антипригарным покрытием

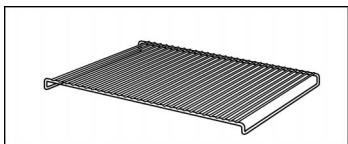
Сочные пироги, выпечка, продукты глубокой заморозки и большое жаркое легко отстают от универсального противня.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.



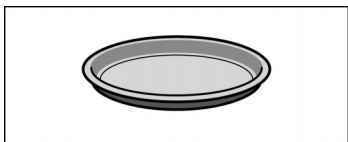
Стекланный противень HEZ 336000

Глубокий противень, изготовленный из стекла. Прекрасно подходит для подачи на стол.



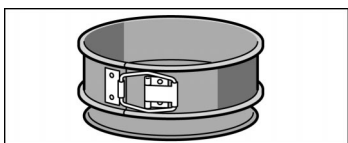
Решетка HEZ 324000

для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.



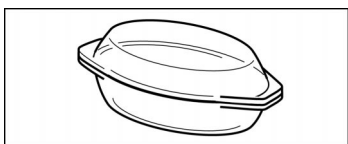
Противень для приготовления пиццы HEZ 317000

идеален для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и для приготовления больших круглых пирогов. Вы можете использовать противень для приготовления пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку. Ориентируйтесь на данные, приведенные в таблицах.



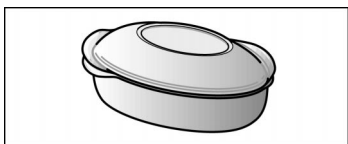
Форма для выпекания HEZ 6001

С помощью этой формы Вы сможете готовить особенно сочные пироги. Очень широкие края препятствуют вытеканию сока, благодаря чему Ваша плита всегда остается чистой. Форма для выпекания с антипригарным покрытием.



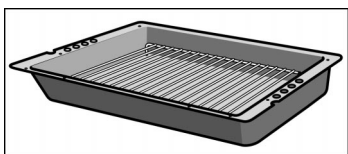
Стеклянная посуда HMZ21GB

для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для автоматического приготовления блюд.



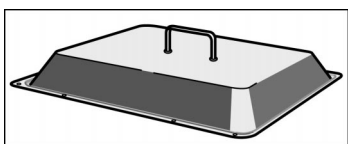
Металлическая посуда HEZ 6000

Специально разработана для зоны нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Посудой для жарения можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд. Эмалированная посуда для жарения с антипригарным покрытием.



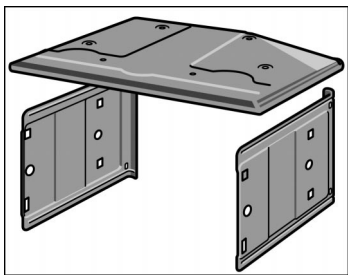
Профи-противень HEZ 333000

для приготовления больших блюд.



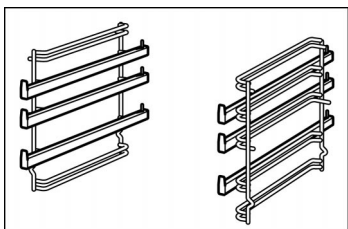
Крышка профи-противня HEZ 333001

С ее помощью профи-противень превращается в профи-посуду для жарения и тушения.



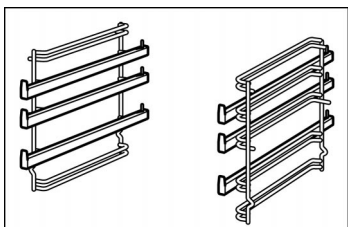
Самоочищающиеся верхняя и боковые стенки (EcoClean) HEZ 329022

Их можно установить в Вашу плиту. Духовой шкаф самоочищается во время работы.



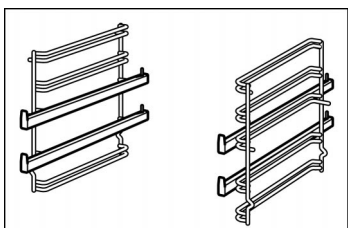
Телескопическая направляющая в 3 сложения HEZ 338300

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.



Телескопическая направляющая в 3 сложения HEZ 338305

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.



Телескопическая направляющая в 2 сложения HEZ 338200

На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.

Охлаждающий вентилятор

Духовой шкаф оснащен охлаждающим вентилятором. Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

Перед первым использованием

В этой главе Вы найдете информацию о том, что Вы должны сделать, перед тем, как в первый раз начать готовить.

Нагрейте духовой шкаф и очистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе "На что следует обратить внимание".

Во-первых, посмотрите, мигает ли на индикаторе на плите символ ☹ и три нуля.

Установите время суток.

1. Нажмите кнопку "Часы" ☹.
Появится 12:00, и символ "Часы" ☹ будет мигать.
2. Установите необходимое время суток с помощью вращающейся ручки.

Через несколько секунд новая установка времени суток будет принята. После этого плита готова к эксплуатации.

Если символ ☹ и три нуля мигает

Нагревание духового шкафа

Последовательность действий

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

1. Установите ручку выбора функций на Верхний и нижний жар ☐.
На индикаторе высвечивается предлагаемая температура.

2. С помощью регулятора установите 240 °C.

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Предварительная очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

Выключение духового шкафа вручную

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Автоматическое выключение духового шкафа

Вы можете уйти из кухни на длительное время.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Например, Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф утром и выполнить такие настройки, что оно будет готово к обеду.

Таблицы и рекомендации

В главе Таблицы и рекомендации Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

Установка

Пример: Верхний и нижний жар  190 °C

1. Ручкой выбора функций установите необходимый способ нагрева. На индикаторе температуры высвечивается предлагаемая температура.



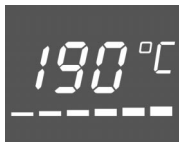
2. Поворотной ручкой выберите нужную температуру или режим гриля.



Выключение

Изменение настройки

Контроль за нагревом



Когда блюдо будет готово, выключите ручку выбора функций.

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Увеличение температуры показывается на индикаторе контроля за нагревом в духовом шкафу. Когда заполнены все секторы, самое время поставить блюдо в духовку.

В режиме гриля индикатор контроля за нагревом не включается.

С помощью кнопки Info i Вы можете вызывать примерное значение температуры нагрева.

Вследствие тепловой инерции духового шкафа во время разогрева температура на индикаторе может отличаться от фактической температуры духового шкафа.

Автоматическое выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1 и 2. Задайте продолжительность (время приготовления) для Вашего блюда.

Пример: Продолжительность 45 минут

3. Нажмите кнопку "Часы"



Символ

"Продолжительность" I→I мигает.



4. Поворотной ручкой выберите время приготовления.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Символ I→I горит на индикаторе.




Время приготовления истекло

Изменение настройки



Отмена настройки

Вызов настроек

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите ручку выбора функций.


Нажмите кнопку "Часы" . Поворотной ручкой измените время приготовления.

Выключите ручку выбора функций.

Вызов времени окончания →I или времени суток : Нажимайте кнопку "Часы" , пока не появится соответствующий символ. Вызываемое значение появляется на несколько секунд.

Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4.

5. Нажимайте кнопку "Часы"  до тех пор, пока не будет мигать символ "Окончание" →I. Значение на дисплее - время, когда блюдо будет готово.



6. Поворотной ручкой измените время окончания на более позднее.

Через несколько секунд настройка принимается. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на дисплее выводится время окончания.



Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите ручку выбора функций.

Указание

Пока символ мигает, устанавливаемое значение можно изменять. Если символ горит постоянно, установка принята. Вы можете изменять время, до которого принимается установка. См. также главу "Базовые установки".

Индикатор остаточного тепла

При выключении духового шкафа на индикаторе контроля за нагревом выводится температура остаточного тепла в духовом шкафу.

Если все поля заполнены, температура в духовом шкафу составляет ок. 300 °C.

Когда температура опускается до 60 °C, индикатор контроля за нагревом гаснет.

Использование остаточного тепла






С помощью остаточного тепла вы можете поддерживать блюда в нагретом состоянии.

Для блюд с большим временем приготовления Вы можете выключать духовой шкаф на 5-10 минут раньше. Блюдо дойдет до готовности за счет остаточного тепла, а Вы сэкономите электроэнергию.

Быстрый нагрев



С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф.

Подходящие виды нагрева


-  = Верхний и нижний жар
-  = Специальный верхний и нижний жар
-  = 3D-горячий воздух
-  = Горячий воздух интенсивный / Приготовление пиццы
-  = Гриль с конвекцией

Установка

Сначала установите режимы духового шкафа.

Затем нажмите кнопку "Быстрый нагрев" . На индикаторе будет гореть символ . Духовой шкаф нагревается. Поля индикатора контроля за нагревом будут заполняться.

Быстрый нагрев завершен

Раздается короткий сигнал. Символ  гаснет. Теперь можете поставить Ваше блюдо в духовой шкаф.

Прекращение "Быстрого нагрева"

Нажмите кнопку "Быстрый нагрев". Символ гаснет. Быстрый нагрев прекращен.

Указания

При изменении вида нагрева режим быстрого прогрева прерывается.

Быстрый нагрев не работает, если установленная температура ниже 100 °С.

Если температура в духовом шкафу немного ниже, чем установленная, "Быстрый нагрев" не требуется. Он не включается.

Во время работы режима "Быстрый нагрев" Вы можете вызывать текущее значение температуры нагрева с помощью кнопки Info i.

Автоматическое приготовление блюда

В режиме автоматического приготовления блюд у Вас отлично получатся изысканные тушеные блюда, сочное жаркое и вкусное рагу. Вам ничего не нужно будет переворачивать и поливать, так что духовой шкаф останется чистым.

Посуда

Режим автоматического приготовления предназначен для приготовления блюд в закрытой посуде. Поэтому всегда используйте сотейник с плотно прилегающей крышкой.

Подходящая посуда

Используйте жаропрочную посуду (до 300 °С) из стекла или стеклокерамики.

В посуду из эмалированной стали, чугуна или алюминия добавляйте больше жидкости. В этом случае блюдо подрумянится сильнее.

Соблюдайте указания изготовителя посуды.

Можно использовать посуду из высококачественной стали. Однако блюдо получится не слишком румяным, а мясо поджаристым.

Не подходящая посуда

Не подходит посуда из светлого, блестящего алюминия, неглазурованной глины и посуда с ручками из пластмассы.

Размер посуды

Мясо должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Так Вы сохраните сок, оставшийся после жарения.

Между крышкой и мясом должно оставаться минимум 3 см. Мясо во время жарения может приподняться.

Приготовление блюда

Выберите подходящую посуду.

Взвесьте свежее или замороженное мясо, рыбу или же овощи для рагу. Вес Вам потребуется для установки параметров программы.

Всегда закрывайте посуду крышкой. Установите на решетку на уровень 2.

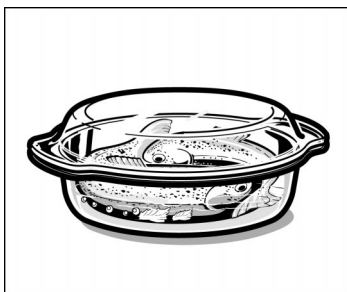
Мясо

Если это указано в таблице, добавьте в пустую посуду воды, так чтобы дно было закрыто.

Мясо приправьте, уложите в посуду и накройте крышкой.

Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.



Parу

Рыба паровая: Налейте в посуду на $\frac{1}{2}$ см жидкости, например, лимонный сок или вино.
Рыба жареная: Обваляйте рыбу в муке и смажьте растопленным сливочным маслом.

Указание: Рыба приготовится лучше всего, если будет уложена в посуду животом вниз.

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

Порежьте мясо на небольшие кусочки. Куриное мясо можно не резать.

Добавьте в мясо равное ему по весу или вдвое большее количество овощей. Пример: для 0,5 кг мяса Вы можете взять 0,5 или 1 кг свежих овощей.

Ставьте блюдо всегда в холодный духовой шкаф.

Программы

Блюда из свежих продуктов	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок, жаркое	01	0,5-3,0 кг	да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	02	0,5-2,5 кг	нет
Ростбиф по-английски	Ростбиф, тонкий край	03	0,5-2,5 кг	нет
Жаркое из свинины	Зарез, шейная часть, шкурка, оковалок, рулька	04	0,5-3,0 кг	да
Жаркое с корочкой	Лопатка с кожей, грудинка	05	0,5-2,0 кг	нет
Жаркое из телятины	лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	06	0,5-2,5 кг	да
Баранья нога	Нога без кости	07	0,5-2,5 кг	да
Птица	Кура, утка, гусь, молодая индейка	08	0,5-2,5 кг	нет
Птичьи окорочка	Окорочка куриные, утиные, гусиные и молодой индейки	09	0,3-1,5 кг	нет

Блюда из свежих продуктов	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Грудка индейки	Грудка индейки, рулет	10	0,5-2,5 кг	да
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	11	0,5-2,5 кг	да
Мясо косули, мелкая дичь	Нога косули, заячий окорочок	12	0,5-3,0 кг	да
Мясной рулет	"Ложный заяц"	13	0,3-3,0 кг	нет
Густые супы	Рулеты, мясное рагу, гуляш "по-сегедски"	14	0,3-3,0 кг	да
Рыба паровая	форель, судак, карп, целая треска	15	0,3-1,5 кг	да
Рыба жареная	форель, судак, карп, целая треска	16	0,5-1,5 кг	нет

Блюда из замороженных продуктов*	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок	17	0,5-2,0 кг	да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	18	0,5-2,0 кг	Нет
Жаркое из свинины	Зарез, шейная часть, шкурка, оковалок, рулька	19	0,5-2,0 кг	да
Жаркое из телятины	Лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	20	0,5-2,0 кг	да
Баранья нога	Нога без кости	21	0,5-2,0 кг	да
Птичьи окорочка	Окорочка куриные, утиные, гусиные и молодой индейки	22	0,3-1,5 кг	нет
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	23	0,5-2,0 кг	да
Мясо косули, мелкая дичь, мороженая	Нога косули, заячий окорочок	24	0,5-2,0 кг	да

* Внимание: Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать время окончания на более поздний срок. Иначе мясо разморозится в течение времени до принятия установки.

Как долго будет готовиться блюдо?

Если Вы хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните настройку, как описано в пунктах 1-4. На дисплее появляется время приготовления.

Отмена выполнения программы: Выключите ручку выбора функций.

Порядок настройки

1. Выберите подходящую программу по таблице для жарения.

Пример: Ростбиф прожаренный, 1,2 кг

2. Поверните ручку выбора функций, пока на индикаторе температуры не замигает "P".



3. Поворотной ручкой установите нужный номер программы.

После принятия программы появляется предлагаемое значение веса.



4. Поворотной ручкой задайте нужный вес.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Отсчет времени отображается на дисплее.



Время приготовления истекло

Отмена выполнения программы

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите ручку выбора функций.

Выключите ручку выбора функций.


Автоматическое включение и выключение духового шкафа

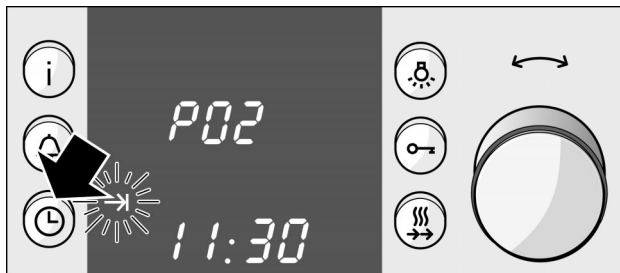
Берите только свежее мясо или свежую рыбу.

Не оставляйте продукты надолго в духовом шкафу. После размораживания мясо и рыба быстро портятся.

Пример: Программа 02, блюдо должно быть готово в 12:15.

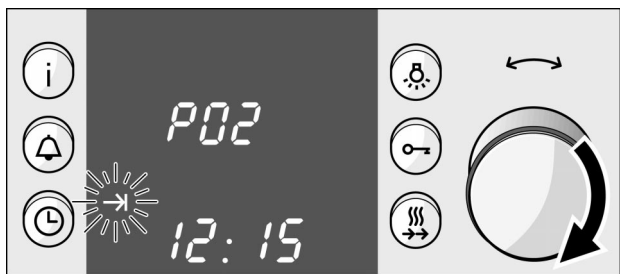
Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4.

5. Нажимайте кнопку  ("Часы"), пока не замигает символ → ("Время окончания"). Значение на дисплее - время, когда блюдо будет готово.



6. Поворотной ручкой измените время окончания на более позднее.

Через несколько секунд настройка активна. На дисплее - время окончания. Загорается символ →. В нужный момент времени духовой шкаф включится.



Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите ручку выбора функций.

Примечание

Значение на дисплее - текущее время таймера. Вызов оставшегося времени приготовления I→I,

времени окончания →I или времени суток ☉:
Нажимайте кнопку ☉ ("Часы"), пока не появится соответствующий символ.
Вызов данных о весе: Нажмите кнопку i ("Информация").

Рекомендации по автоматическому приготовлению блюд

Вес жаркого или птицы превышает приведенный диапазон веса

Диапазон веса специально ограничен, потому что для очень большого жаркого часто не подобрать подходящую по емкости посуду. Готовьте большие блюда в режимах "Верхний и нижний жар" ☐ или "Гриль с конвекцией" ☒.

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел

В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий

В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте меньше жидкости.

Жаркое сверху пересушено

Используйте посуду с плотно прилегающей крышкой. Очень постное мясо останется сочным, если Вы положите на него полоски сала.

Во время приготовления пахло пригоревшим, но жаркое получилось хорошо

Крышка жаровни неправильно закрыта. Или мясо при приготовлении поднялось и открыло крышку. Поэтому всегда используйте оригинальную крышку посуды. Следите за тем, чтобы между крышкой и мясом оставалось минимум 3 см.

Блюда из замороженного мяса

Приправляйте замороженное мясо точно так же, как парное.
Внимание: Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать начало программы на более поздний момент времени. Иначе мясо разморозится в течение времени до принятия установки.

Вы хотите одновременно приготовить нескольких цыплят или окорочков птицы


Окорочка должны быть одного размера. Установите вес самого тяжелого окорочка. Пример: два окорочка индейки по 1,4 и 1,5 кг. Выберите в настройках 1,5 кг.

Вы хотите одновременно зажарить или потушить несколько целых рыб

Рыбины должны быть одного размера. Установите общий вес. Пример: Две форели весом 0,6 и 0,5 кг. Выберите в настройках 1,1 кг.

Приготовление фаршированной птицы	Фаршированная птица не подходит для приготовления в автоматическом режиме. Он получается лучше всего, если жарить ее открытой на решетке. Данные для приготовления птицы Вы найдете в таблице.
Мясо в рагу недостаточно подрумянилось	В следующий раз сдвиньте кусочки мяса к бортику посуды, а овощи положите в середину.
Овощи в рагу получились слишком жесткими	При приготовлении рагу введите вес мяса. После этого овощи приготовятся хрустящими. Если Вы хотите, чтобы овощи были мягкими, введите общий вес (мяса и овощей).
Приготовление вегетарианского рагу	Для него подходят только твердые овощи, например, морковь, горошек, белокочанная капуста, сельдерей и картофель. При этом, чем мельче порезать овощи, тем мягче они будут. Чтобы овощи не подгорели, они должны быть покрыты жидкостью полностью.
Использование жаровни из нержавеющей стали	Не вся посуда из нержавеющей стали подходит для приготовления в автоматическом режиме, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловое излучение. При использовании посуды с блестящими поверхностями мясо может не прожариться, а блюдо подрумянится слабо. При использовании жаровни из нержавеющей стали после выполнения программы снимите крышку. При приготовлении мяса в режиме гриля 3 ☐ дополнительно готовить от 8 до 10 минут.

Отключение функции "Шаббат"


Данная функция поддерживает в духовом шкафу температуру 85 °С в течение 73 часов в режиме "Верхний/Нижний жар" .

В течение этого времени блюда в духовом шкафу остаются подогретыми, так что духовой шкаф включать и выключать не требуется.

Установите:

1. Установите переключатель выбора функций на "P".
На дисплее мигает "P".
2. С помощью поворотного переключателя установите программу P25.
"P" загорается после того, как установка принята. На дисплее начинается отсчет продолжительности. Духовой шкаф автоматически выключается по истечении 73 часов.

Программа выполнена

Раздается сигнал. Символ "Продолжительность"  мигает. Чтобы вызвать индикацию времени суток, выключите переключатель выбора функций.

Отмена программы

Выключите переключатель выбора функций.

Указания

С началом выполнения функции кнопки блокируются. Вызов функций или внесение изменений в них невозможны.

Лампочка в духовом шкафу горит до окончания выполнения программы.

Время суток

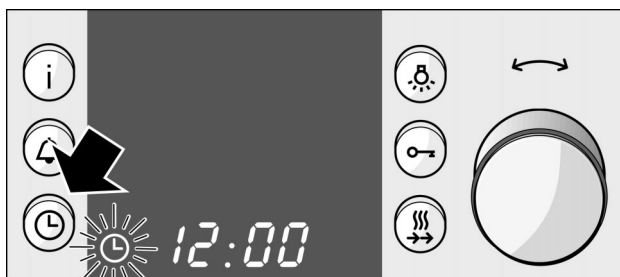
После подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ ☾ и три ноля. Установите нужное время. Ручка выбора функций должна быть в положении выключения.

Порядок настройки

1. Нажмите кнопку ☾ ("Часы").

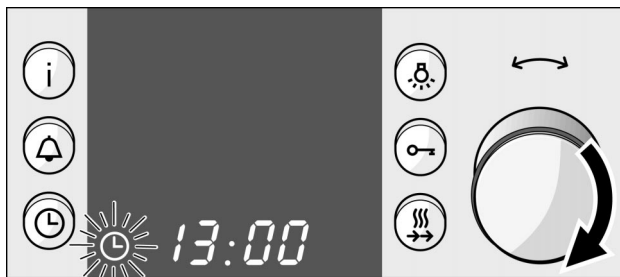
На дисплее появится 12.00 часов, и мигающий символ ☾.

Пример: Сейчас 13:00



2. Поворотной ручкой установите нужное время.

Через несколько секунд новая установка времени суток активна. Символ ☾ гаснет.



Изменение времени суток, напр., при переходе с летнего на зимнее время

Нажмите кнопку ☾ ("Часы") и поворотной ручкой измените значение времени.



Отключение индикации времени

Индикацию времени суток можно отключить. Для этого нужно изменить базовую установку. См. главу "Базовые установки".

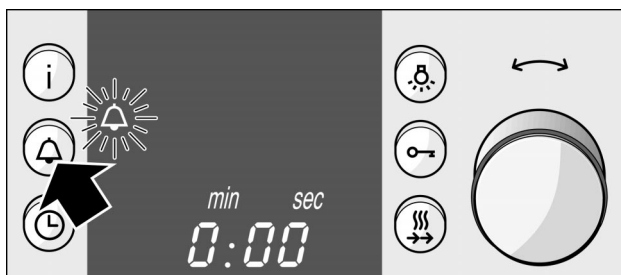
Таймер

Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. Настройка таймера возможна и при включенной блокировке для безопасности детей.


Порядок настройки

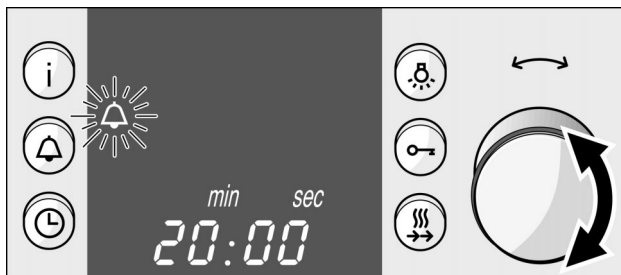
1. Нажмите кнопку таймера . Символ  мигает.

Пример: 20 мин




2. Поворотной ручкой установите нужное время.


Через несколько секунд таймер начинает отсчет. На дисплей выводится символ . Значение на дисплее - текущее время таймера.



Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите кнопку таймера . Индикация таймера погаснет.




Изменение времени таймера

Нажмите кнопку таймера . Поворотной ручкой измените время.

Отмена настройки

Нажмите кнопку таймера  3х.

Одновременный отсчет времени таймера и времени приготовления

На дисплей выводятся оба символа. Значение на дисплее - текущее время таймера. Вызов оставшегося времени приготовления , времени окончания  или времени суток .

Нажимайте кнопку \ominus ("Часы") до тех пор, пока не появится соответствующий символ. Вызываемое значение появляется на дисплее на несколько секунд.

Базовые установки

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете изменять базовую установку времени суток, длительности сигнала и времени принятия установки.

Базовая установка	Функция	Изменение
Время суток \ominus i = Время суток на переднем плане	Индикация времени суток	Время суток \bar{i} = индикация времени суток выключена*
Длительность сигнала \triangleleft i = 10 секунд	Сигнал по истечении продолжительности и времени таймера	Длительность сигнала $\bar{2}$ = 1 минута $\bar{3}$ = 4 минуты
Время принятия установки \mapsto $\bar{2}$ = 7,5 секунд	Между шагами установки должно пройти некоторое время, чтобы значения были сохранены в памяти.	Время принятия установки i = 5 секунд $\bar{3}$ = 10 секунд
CL	Базовая установка 0	Настройка 1 подходит только для "Спецпринадлежности - самоочищающиеся верхняя и боковые стенки"

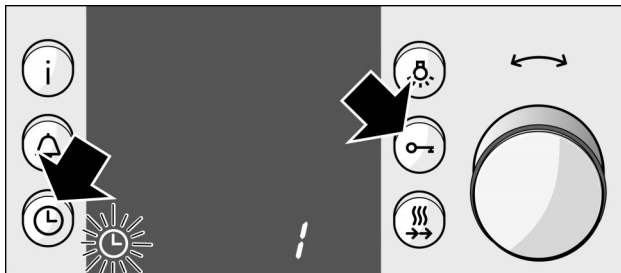
* Исключение: Время суток появляется, пока горит индикатор остаточного тепла.

Изменение базовых установок

Если плита заблокирована, ее эксплуатация невозможна.

Пример: Время скрыть

1. Одновременно нажимайте кнопки "Часы" ⌚ и 🔑, пока на дисплее не появится *i*. Это является базовой установкой для времени суток на переднем плане.



2. Поворотной ручкой измените базовую установку.



3. Подтвердите ввод с помощью кнопки "Часы" ⌚.

На дисплее появится *i* для базовой установки длительности сигнала.



Измените базовую установку, как описано в пункте 2, и подтвердите нажатием кнопки "Часы" ⌚. Теперь можно изменить время принятия установки. В заключение нажмите кнопку "Часы" ⌚.

Вы можете изменять не все базовые установки



Если Вы не хотите изменять какую-либо базовую установку, нажмите кнопку "Часы" ⌚. Появится следующая базовая установка.

Блокировка для безопасности детей



Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован Блокировкой для безопасности детей.

Блокировка духового шкафа

Ручка выбора функций должна быть в положении выключения.

Нажмите кнопку "Ключ"  и удерживайте до тех пор, пока на индикаторе не появится символ . Это занимает прим. 4 секунды.

Отмена блокировки


Нажмите кнопку "Ключ"  и удерживайте до тех пор, пока символ  не погаснет.


Указания

Таймер и время суток Вы можете устанавливать и в заблокированном состоянии.

Автоматическое ограничение времени

Если Вы забыли выключить духовой шкаф, активизируется функция Автоматического ограничения времени. Работа духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Если духовой шкаф больше не нагревается, на индикаторе времени появляется .

Нагрев прерывается, пока Вы не выключите ручку выбора функций. Символ  гаснет.

Теперь Вы можете снова включить духовой шкаф.

Отмена Автоматического ограничения времени

Введите продолжительность, тогда духовой шкаф будет автоматически отключаться.
Ограничение времени отменено.

Уход и очистка

Никогда не используйте чистку под давлением или горячим паром.

Чистка прибора снаружи

Протрите прибор водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите его с помощью мягкого полотенца.

Не подходят едкие или абразивные средства. Если подобное средство попадет на переднюю панель, сразу же смойте его водой.

Примечание

Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.

Тени на стекле дверцы, которые имеют эффект свили, являются отражением света лампочки духового шкафа.

Приборы со стальной передней панелью

Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.

Используйте специальные средства по уходу за сталью. Следуйте указаниям производителя. Попробуйте средство на небольшом участке, перед тем, как использовать его на всей поверхности.

Приборы с передней панелью из алюминия

Используйте мягкое средство для очистки окон. Протрите поверхность без нажима с помощью мягкой салфетки для окон или неворсистого микроволокнистого материала.

Не подходят агрессивные очистители, царапающие губки или салфетки из грубого материала.

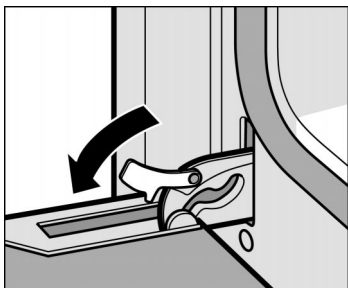
Духовой шкаф

Не используйте жесткие губки и грубые мочалки. Средства для чистки духовок пригодны только для с эмалированных поверхностей духового шкафа.

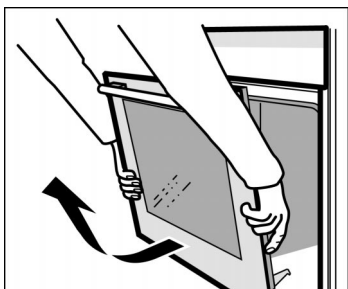
Чтобы чистка была легкой, можно снять дверцу духового шкафа и откинуть вниз нагревательный элемент гриля в верхней части духового шкафа.

Дверца духового шкафа снимается очень просто.

Снятие дверцы духового шкафа



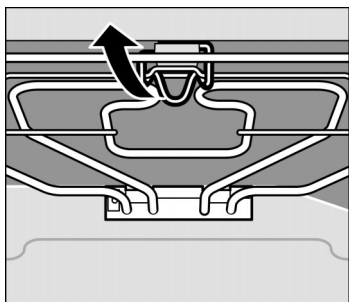
1. Откройте полностью дверцу духового шкафа
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.



3. Установите дверцу духового шкафа под наклоном. Возьмитесь обеими руками слева и справа снизу. Еще немного закройте и вытащите.

После очистки установите дверцу духового шкафа в обратной последовательности.

Нагревательный элемент гриля



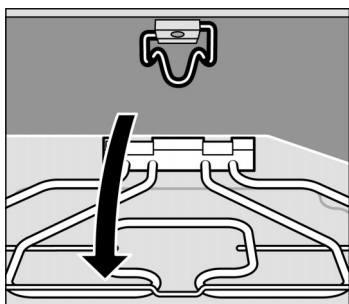
Чтобы верхнюю часть духового шкафа было удобнее чистить, нагревательный элемент гриля можно откинуть вниз.

Внимание! Перед чисткой духовой шкаф следует охладить. Опасность ожога!

Потяните скобу, удерживающую нагревательный элемент гриля, на себя и вверх до щелчка. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем откиньте его вниз.

После очистки:

Установите нагревательный элемент гриля на место. Откиньте скобу и зафиксируйте нагревательный элемент гриля.



Чистка каталитической поверхности духового шкафа

Задняя стенка духового шкафа покрыта самоочищающейся каталитической эмалью. Она самоочищается во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом.

Запрещается очищать каталитическое покрытие задней стенки средством для чистки духовок.

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочистку.

Очистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно

пользоваться только при холодной духовке. Средством для чистки духовок нельзя обрабатывать самоочищающиеся поверхности.

Прочее:

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально, и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

Края более тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

Стекло в духовке лучше всего очищать мыльным раствором.

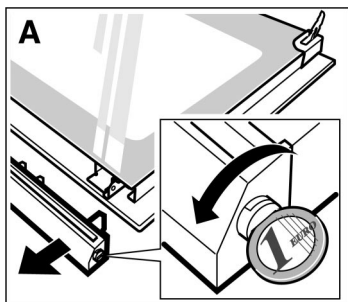
Очистка стеклянного колпака лампы в духовке

Чистка стекла

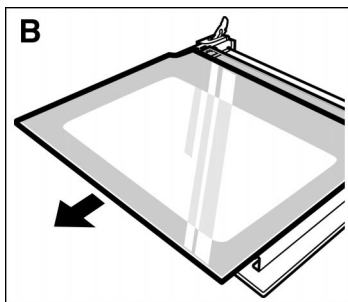
Для лучшего результата чистки Вы можете снять стекло дверцы духового шкафа.

При снятии внутренних стекол следите за тем, чтобы установить стекла на место в правильном порядке. Ориентируйтесь по номеру, указанному на каждом стекле.

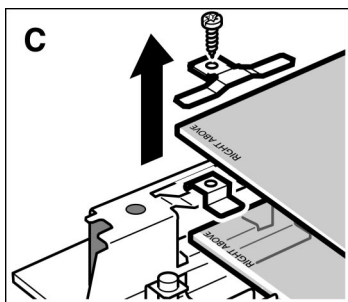
Снятие



1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите уплотнитель с дверцы духового шкафа. Для этого поверните винты монетой влево и вправо. (Рис. А)



- 3.** Приподнимите и выньте верхнее стекло.
(Рис. В)

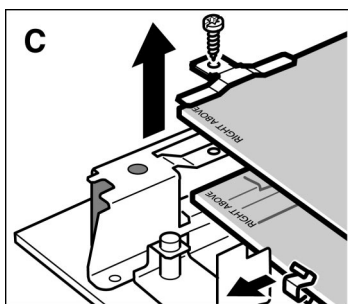


Пункты 4. и 5. в зависимости от типа прибора

- 4.** Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их. (Рис. С) Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом. (Рис. С)

Протрите стекло мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

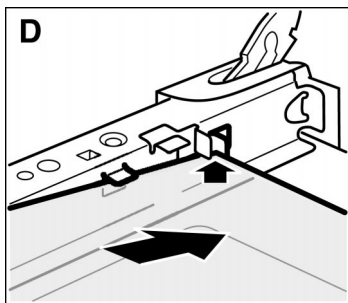
или



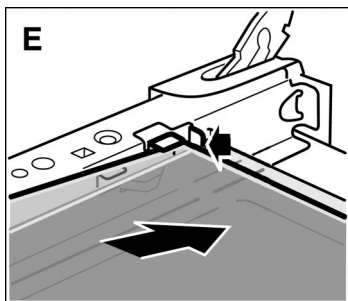
- 4.** Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их. (Рис. С) Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом. (Рис. С)

Установка стекол

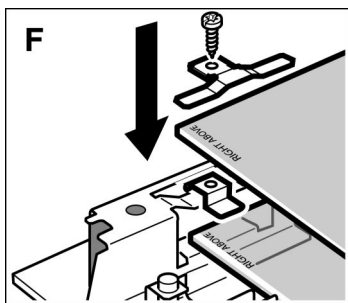
Убедитесь, что надпись "Right above" в левом нижнем углу обоих стекол расположена вверх ногами.



1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место. (Рис. D)
2. Установите малые скобы справа и слева на нижнее стекло.

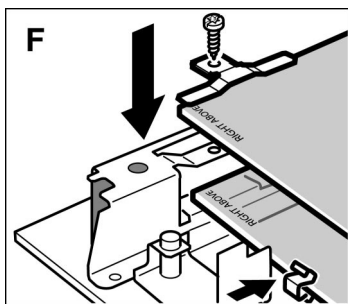


3. Установите среднее стекло. (Рис. E)



Пункты 4. и 5. в зависимости от типа прибора

4. Установите малые скобы справа и слева на нижнее стекло. (Рис. F)
5. Насадите большие скобы на малые, выровняйте их и закрепите. (Рис. F)



или

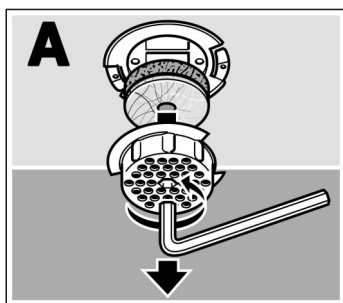
4. Установите на место малые скобы, держащие нижнее стекло. (Рис. F)
5. Насадите большие скобы и закрепите их. (Рис. F)

6. Установите верхнее стекло. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.
7. Установите уплотнитель на место и закрепите его.
8. Установите дверцу духового шкафа.

Духовой шкаф можно использовать только после того, как стекла будут установлены в соответствии с инструкцией.

Вытяжной фильтр

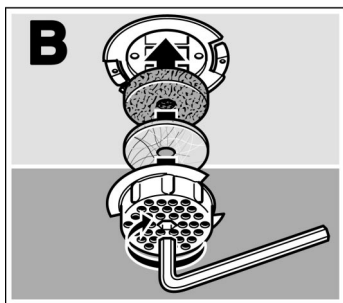
Последовательность действий:



На верхней части духового шкафа находится вытяжной фильтр. С его помощью из воздуха отфильтровываются частички жира, что способствует уменьшению неприятных запахов. Фильтр необходимо время от времени очищать.

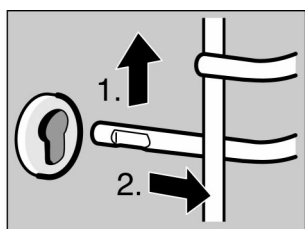
1. Повернуть фильтр влево вручную или при помощи шестигранного ключа (6 мм) и снять, см. Рис. А.
2. Вынуть оба фильтрующих элемента.

Корпус фильтра и тонкий однослойный фильтрующий элемент можно мыть при помощи моющего средства или в контейнере для столовых приборов посудомоечной машины. Толстый фильтрующий элемент чистить нельзя. Иначе можно повредить покрытие.



3. Вложить в корпус фильтра однослойный, а затем двухслойный фильтрующий элемент.
4. Вставить корпус фильтра и закрепить его, вращая вправо при помощи шестигранного ключа.
Корпус фильтра нужно вставлять, как показано на рис. В. Его можно закрепить только в этом положении.

Очистка навесных элементов

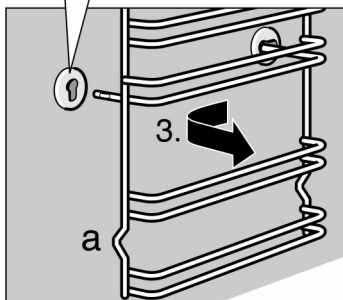


Навесные элементы можно снять для очистки.

Снятие навесных элементов:

1. Поднимите передние навесные элементы вверх
2. и открепите.
3. После этого потяните навесной элемент вперед и снимите

Очистите навесные элементы губкой с моющим средством или щеточкой для посуды.



Установка навесных элементов:

Сперва вставьте навесной элемент в дальнее гнездо, слегка отожмите назад и затем вставьте в ближнее гнездо.

Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка (а) всегда должна быть снизу.

Уплотнение

Уплотнение духового шкафа очищайте моющим средством. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.

Принадлежности

Замачивайте принадлежности с моющим средством сразу после использования. Тогда остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

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	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
Индикация времени мигает.	При отключении электроэнергии.	Снова установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца духового шкафа закрыта неправильно.	Закройте дверцу духового шкафа.
На индикаторе времени появляется "5".	Было активизировано автоматическое ограничение времени.	Выключите ручку выбора функций.
На индикаторе времени появляется сообщение об ошибке "Er 1" или "Er 4".	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе времени появляется сообщение об ошибке "Er 2".	Неправильное подключение к электросети	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к сети.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
На индикаторе времени появляется сообщение об ошибке "Er 11".	Одна из кнопок слишком долго нажата или залипла.	Нажмите все кнопки по отдельности. Если сообщение об ошибке не исчезает, вызовите специалиста Сервисной службы.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий

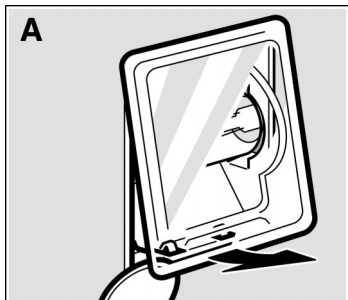


1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Отвинтите стеклянный колпак вращением влево.
4. Установите новую лампочку аналогичного типа.
5. Установите на место стеклянный колпак.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

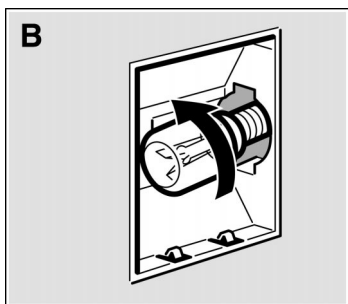
Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 25 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Используйте только такие лампочки.

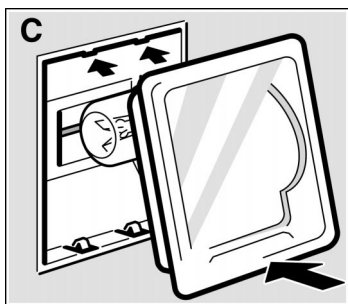
Последовательность действий



1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого откройте колпак рукой снизу. Рис. А. Если стеклянный колпак снимается тяжело, используйте ложку.



4. Выверните лампочку и замените ее на лампочку того же типа. Рис. В.



5. Установите на место стеклянный колпак. Следите, чтобы выпуклость в стекле находилась справа. Для этого стеклянный колпак сверху просто вставьте, а снизу защелкните. Рис. С. Убедитесь, что стекло закреплено.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Замена стеклянного колпака

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном Руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа, сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎

Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Посодействуйте охране окружающей среды выбрасывая упаковку.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, сделайте так, чтобы его больше нельзя было использовать или обозначьте его наклейкой "Внимание, металлолом!"


Вы можете получить информацию о возможности утилизации у Вашего дилера или в местной администрации.

Таблицы и рекомендации

В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Вы узнаете, какой вид нагрева и температура лучше всего подойдут для приготовления того или иного блюда, какие необходимо использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать. Мы дадим Вам самые точные рекомендации по использованию посуды и приготовлению. Вы не окажетесь беспомощными, если неприятность все-таки случится.

Пироги и выпечка

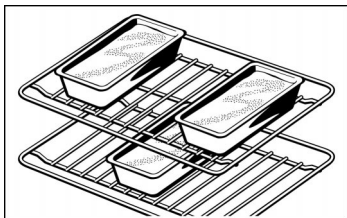
Выпекание на одном уровне

Если вы печете несколько пирогов на одном уровне, используйте режим "Верхний/нижний жар" . Так пироги получатся лучше.

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При выпекании в светлых толстостенных формах для выпекания или стеклянных формах используйте режим "3D Горячий воздух". Но при этом все равно придется увеличить время выпекания, а пирог подрумянится неравномерно.

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.




Если Вы выпекаете одновременно в 3 прямоугольных формах, размещайте их на решетках так, как показано на рисунке.










Таблицы

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. При использовании предварительного разогрева сократите указанное время выпекания на 5 - 10 минут.

В таблицах приведены оптимальные виды нагрева для разнообразной выпечки и пирогов. Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.





Указание: Из-за высокой влажности при выпекании в режиме "Специальный верхний и нижний жар"  изнутри на стеклянной дверце духового шкафа может образовываться конденсат. Если открыть дверцу, пар будет выходить.








Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по выпеканию", приложенном к таблицам.

Пирог в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Сдобный пирог однослойный	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		160-180	50-60
	3 прямоугольных формы*	1+3		150-170	70-100
Сдобный пирог, тонкий (напр., песочный пирог)	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		150-170	60-70
	3 прямоугольных формы*	1+3		140-160	70-100
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		160-180	25-35
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2		160-180	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто**	Темная разъемная форма	1		170-190	70-90
Фруктовый пирог тонкий, из сдобного теста	Разъемная/круглая форма	2		160-180	50-60
Пикантные пироги** (напр., луковый пирог)	Разъемная форма	1		180-200	50-60

* Учитывайте расположение прямоугольных форм. Вы можете приобрести решетки дополнительно в специализированном магазине.




** Оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.

Пирог на противне		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с несочной начинкой	Универсальный противень, противень + универсальный противень**	2		170-190	20-30
		2+4		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой* (фрукты)	Универсальный противень, противень + универсальный противень**	3		170-190	40-50
		2+4		150-170	50-60












Пирог на противне		Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С	Продол- жительность вы- пекания, мин
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		170-190	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Универсальный противень	2		170-190	30-40
Кекс из 500 г муки	Универсальный противень	3		160-180	60-70
Кекс из 1 кг муки	Универсальный противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		190-210	55-65
Пицца	Универсальный противень, противень + универсальный противень**	2 2+4	 	220-240 180-200	25-35 40-50

* Для сочных пирогов используйте более глубокий универсальный противень.

** Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

Хлеб и хлебцы		Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С	Продолжи- тельность, мин
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки*, (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300 200	8 35-45
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300 200	8 40-50
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Универсальный противень	3		200-220	20-30

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка		Уровень	Вид на-грева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Круглое печенье	Противень	3		150-170	10-20
	Противень + универсальный противень**	2+4		130-150	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		130-150	30-40
Безе	Противень	3		80-100	100-150
Булочки	Противень	2		210-230	30-40
Миндальное печенье	Противень	2		110-130	30-40
	Противень + универсальный противень**	2+4		100-120	35-45
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		100-120	40-50
Слоеное тесто	Противень	3		190-210	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		180-200	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		180-200	35-45

* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

** Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

*** Универсальный противень всегда ставьте вниз. Ее можно вынимать раньше.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.


Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблицах выпечку.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.

За 10 мин 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. Месите тесто указанное в рецепте время.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком темный.	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 пирог (напр., ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: Сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет румяниться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний и нижний жар"  на первом уровне. На циркуляцию воздуха также может повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.	В следующий раз используйте глубокий универсальный противень.
При выпекании на нескольких уровнях: На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях сразу всегда используйте 3D-горячий воздух  . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Он выходит через ручку дверцы и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдет и универсальный противень.

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

Горячую стеклянную посуду лучше поставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Рекомендации по жарению

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении к мясу добавляют в зависимости от количества от 8 до 10 столовых ложек жидкости.

Если кусок мяса весит больше его нужно перевернуть по истечении половины времени.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Рекомендации по жарению в гриле

Готовить пищу в гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности, куски должны быть одинаковой толщины, минимум 2 - 3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солить лучше уже готовые стейки.

Кладите куски непосредственно на решетку. Отдельные куски-гриль получаются лучше, если их положить на середину решетки.

Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

По истечении двух третей времени приготовления, переверните куски.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что блюдо будет ставиться в холодный духовой шкаф. Значения времени, приведенные в таблице, представляют собой ориентировочные значения. Продолжительность приготовления зависит от качества и свойств мясных продуктов.

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Темпера-тура, °С, гриль	Продол-жительность, мин
Жаркое из говядины (напр., тонкий край)	1 кг	Закрытая	2		200-220	80
	1,5 кг		2		190-210	100
	2 кг		2		180-200	120
Говяжий филей	1 кг	Открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
	2 кг		2		190-210	90
Ростбиф розовый*	1 кг	Открытая	1		230-240	60
Стейки прожаренные		Решетка***	5		Режим 3	20
Стейки розовые		Решетка***	5		Режим 3	15
Свинина без кожи (напр., шейка)	1 кг	Открытая	1		190-210	100
	1,5 кг		1		180-200	140
	2 кг		1		170-190	160
Свинина с кожей** (напр., лопатка, ножка)	1 кг	Открытая	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2 кг		1		170-190	180
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2		210-230	70
Мясной рулет	750 г	Открытая	1		180-200	70
Колбаски	ок. 750 г	Решетка***	4		Режим 3	15
Жаркое из телятины	1 кг	Открытая	2		190-210	100
	2 кг		2		170-190	120
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	1		160-180	120

* По истечении половины времени переверните ростбиф. После приготовления заверните в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

** Надрежьте свиную кожу, и, если Вы будете переворачивать блюдо, сначала положите мясо кожей вниз в посуду.

*** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Птица

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Значения веса, приведенные в таблице, действительны для нефаршированной птицы для жарения.

Если Вы жарите в гриле непосредственно на решетке, поставьте универсальный противень на уровень 1.

При приготовлении утки или гуся наколите кожу птицы в нескольких местах, чтобы жир мог вытекать.





По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Птица приготовится с румяной корочкой, если перед окончанием времени приготовления ее смазать маслом, смочить подсоленной водой или апельсиновым соком.

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин
Половинки цыпленка, 1-4 шт.	по 400 г	Решетка	2		210-230	40-50
Куски курицы	по 250 г	Решетка	2		210-230	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	Решетка	2		210-230	50-80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		180-200	90-100
Гусь	3 кг	Решетка	2		160-180	110-130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		180-200	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решетка	2		190-210	90-110

Рыба

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, Режим гриля	Продолжительность, мин
Рыба жареная в гриле	по 300 г	Решетка*	3		2	20-25
	1 кг		2		190-210	45-50
	1,5 кг		2		180-200	50-60
Куски рыбы, напр., котлеты	по 300 г	Решетка*	4		2	20-25

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Рекомендации по жарению в гриле

В таблице нет точного значения веса жаркого.

В этом случае следует выбирать значение, соответствующее меньшему весу из таблицы, и увеличивать время приготовления.

Так Вы можете определить, готово жаркое или нет.

Воспользуйтесь термометром для определения температуры мяса (можно приобрести в специализированных магазинах) или проведите проверку готовности блюда ложкой. Нажмите ложкой на жаркое. Если чувствуется, что мясо упругое, то блюдо готово. Если оно продавливается, то мясо следует еще на некоторое время оставить в духовом шкафу.

Жаркое получилось слишком темное, а корочка даже местами подгорела.

Еще раз проконтролируйте уровень и температуру.

Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.

В следующий раз выбирайте жаровню меньшего размера или добавляйте больше воды.

Жаркое выглядит хорошо, а соус получился слишком светлым и водянистым.









В следующий раз выбирайте жаровню большего размера и добавляйте меньше воды.

При поливании жаркого мясным соком образуется пар.

Горячий пар может осесть на холодной панели управления или расположенных поблизости шкафах кухонного гарнитура в виде капель конденсата. Данное явление устранить невозможно, так как оно обусловлено физическими законами.

Запеканки, французские запеканки, тосты

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность минут
Сладкие запеканки (напр., творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	2		170-190	40-50
		2		210-230	30-40
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон)	Форма для запеканки, универсальный противень	2		210-230	20-30
		2		210-230	20-30
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (напр., картофельная запеканка)	Форма для запеканки или универсальный противень	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60
Румяные тосты 4 шт. 12 шт.	Решетка	4		Режим 3	6-7
	Решетка	4		Режим 3	4-5
Тосты с начинкой 4 шт. 12 шт.	Решетка**	4		Режим 3	7-10
	Решетка**	4		Режим 3	5-8

* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Устанавливать универсальный противень всегда на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Подходит	Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С	Продолжи- тельность, мин
Пицца*	Пицца с тонким коржом	2		200-220	15-25
	Пицца с толстым коржом	2		180-200	20-30
	Пицца-багет	2		180-200	20-30
	Минипицца	3		190-210	10-20
Изделия из картофеля*	Картофель-фри	2		200-220	20-30
	Картофель по-герцогински	2		200-220	20-30
	Жареный картофель	2		200-220	20-30
	Фаршированный картофель	2		200-220	15-25
Мучные изделия*	Булочки	3		190-210	10-20
	Крендели	3		200-220	10-20
Овощные котлеты*	Рыбные палочки	2		200-220	5-15
	Куриные ножки	2		200-220	10-20
	Овощной бургер	2		200-220	15-25
Штрудель*	Яблочный штрудель	3		190-210	30-40

* Выложите принадлежность пергаментной бумагой. Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.

Размораживание

Продукты вынуть из упаковки, переложить в подходящую посуду и поставить на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.


Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Установка

1 Ручку выбора функций установите на "3D-горячий воздух".

2. Поворотной ручкой выберите нужную температуру. Символ "3D-горячий воздух" изменяется на символ "Размораживание".

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С
"Нежные" продукты напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т.п.	Решетка	2		20 °С

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C
Некоторые продукты глубокой заморозки* Цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		50 °C

* Замороженные участки накрыть пленкой для микроволновых печей. Птицу положить на тарелку грудкой вниз.





В диапазоне температур от 30 до 60 °C лампочка остается выключенной. Таким образом, существует возможность очень точной регулировки температуры.

Подсушивание

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

Блюдо	Уровень	Способ нагрева	Температура, °C	Продолжительность, ч
Яблоки кружками, 600 г	2+4		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	2+4		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	2+4		80	ок. 8-10
Коренья, 200 г	2+4		80	ок. 1½

Указание

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После подсушивания готовые фрукты или овощи немедленно снять с бумаги.

Консервирование

Приготовление

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений. Банки должны быть по возможности одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, действительны для

литровых круглых банок.

Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки.

Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами. Края банок нужно после этого вытереть. Они должны быть чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте больше шести банок в духовой шкаф.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, объема продуктов и температуры содержимого банок. Перед тем, как переключить или выключить, убедитесь в том, что на стенках банок оседают капли воды.

Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 2. Установите банки таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Вылить в универсальный противень $\frac{1}{2}$ литра горячей (ок. 80 °C) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите ручка выбору функций на .
5. Установите регулятор температуры на 170-180 °C.

Консервирование фруктов

Как только на стенках банок начнут оседать капли воды и начнут часто подниматься пузырьки - приблизительно через 40 - 50 минут - выключите ручку выбора функций.

Через 25 - 35 минут дополнительного нагрева обязательно выньте банки из духового шкафа. При длительном охлаждении в духовом шкафу в банки могут попасть микробы, что приведет к закисанию законсервированных фруктов.

Фрукты в литровых банках	При стекании капель	Дополнительно греть
Яблоки, смородина, клубника	Выключение	ок. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	Выключение	ок. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	Выключение	ок. 35 минут

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, проверните поворотную ручку назад примерно на 120 -140 °С. Когда можно выключать прибор, посмотрите в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	При стекании капель при 120-140 °С	Дополнительно греть
Огурцы	-	ок. 35 минут
Свекла	ок. 35 минут	ок. 30 минут
Брюссельская капуста	ок. 45 минут	ок. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	ок. 60 минут	ок. 30 минут
Горошек	ок. 70 минут	ок. 30 минут

При вынимании банок

Не ставьте банки на холодную или влажную поверхность. Иначе они могут лопнуть.

Рекомендации по экономии электроэнергии

Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблице в Руководстве по эксплуатации.

Используйте темные, лакированные черные или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, Благодаря этому время выпекания второго пирога уменьшается Вы также можете поставить выпекать рядом два пирога прямоугольной формы.

При длительном времени приготовления Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

Как образуется акриламид?

Акриламид появляется в продуктах питания не вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют:

высокие температуры
низкое содержание воды в продуктах
образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, как например в:

картофельных чипсах, картофеле-фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать?

Общие рекомендации:

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и жарении в гриле.

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

"Золотая корочка вместо коричневой" - избегайте сильного подрумянивания блюд.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Выпекание

Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 200 °C, в режиме "3D-горячий воздух" - 180 °C.

Круглое печенье: Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 190 °C, в режиме "3D-горячий воздух" - 170 °C. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

При приготовлении картофеля в духовом шкафу укладывайте его равномерно и по возможности в один ряд. Масса не менее 400 г на противень уменьшает быстрое высушивание приготавливаемого блюда.

¹ Информационная брошюра Aid "Акриламид", Aid и BMVEL, дек. 2002, Интернет: <http://www.aid.de>.

² Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002, Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>

Контрольные блюда

в соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид на-грева	Темпера-тура, °С	Продолжи-тельность выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень	3		160-180	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		140-160	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		140-160	40-50
Маленькие кексы 20 шт.	Противень	3		170-190	20-30
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Противень + универсальный противень**	2+4		140-160	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		140-160	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Универсальный противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см****	1+3		190-210	70-80
	Универсальный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см****	1		200-220	70-80

* Вы можете приобрести противни и решетки дополнительно в специализированном магазине.



** Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

*** Универсальный противень всегда ставьте вниз. Ее можно вынимать раньше.

**** Устанавливайте пироги на решетку по диагонали.

Жарение в гриле

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид на-грева	Режим гриля	Продолжительность минут
Румяные тосты (10 мин предварительно разогреть)	Решетка	5		3	1-2
Бифбургер 12 шт.*	Решетка	4		3	25-30

* По прошествии $\frac{2}{3}$ времени приготовления переверните. Поставьте универсальный противень на уровень 1.

