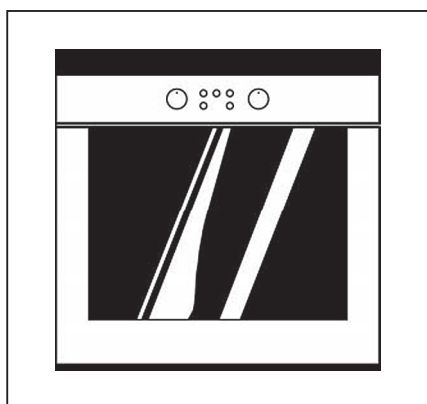


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Духовой шкаф

НВ 53R541

НВ 53L541

902230

Содержание

На что следует обратить внимание	5
Перед монтажом	5
Правила техники безопасности	5
Причины повреждений	6
Ваш новый духовой шкаф	8
Панель управления	8
Ручка выбора функций	9
Регулятор температуры	10
Дисплей и кнопки управления	11
Утапливаемые ручки переключателей	11
Виды нагрева	12
Духовой шкаф и принадлежности	14
Охлаждающий вентилятор	17
Перед первым использованием	18
Нагревание духового шкафа	18
Предварительная чистка принадлежностей	18
Настройка духового шкафа	19
Выключение духового шкафа вручную	20
Автоматическое выключение духового шкафа	21
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	22
Быстрый нагрев	23
Установка	23

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Данная инструкция по эксплуатации распространяется также на модели НВ 53R.41, НВ 53L.41.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

Текущее время	24
Установка	24
Таймер	25
Установка	25
Базовые установки	26
Изменение базовых установок.	27
Блокировка для безопасности детей	28
Уход и чистка	29
Чистка прибора снаружи	29
Духовой шкаф	30
Функция очистки (clean)	31
Чистка стекол	32
Чистка навесных элементов	34
Уплотнитель.	34
Принадлежности.	34
Что делать при неисправности?	35
Замена лампочки в духовом шкафу.	35
Сервисная служба	36
Упаковка и отслуживший прибор	37
Таблицы и рекомендации	38
Пироги и выпечка	38
Рекомендации по выпеканию.	41
Мясо, птица, рыба	43
Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле	46
Запеканки, тосты	47
Готовые блюда глубокой заморозки	48
Размораживание.	49

Содержание

Сушка фруктов и зелени	49
Консервирование	50
Рекомендации по экономии электроэнергии	52
Акриламид в продуктах питания	53
Контрольные блюда	54

Для того, чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия, прочтите настоящую инструкцию по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашего духового шкафа.

В настоящей инструкции по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности, узнаете нюансы отдельных узлов Вашего духового шкафа. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить духовой шкаф 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 настройки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять Вашим духовым шкафом.

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Подключение должен производить только квалифицированный специалист. Неисправности, вызванные неправильным подключением, не попадают под действие гарантийных обязательств.

Правила техники безопасности

Горячий духовой шкаф



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

Осторожно открывайте дверцу духового шкафа. Из него может выйти горячий пар. Прикасаться к горячей внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам запрещается. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легко воспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

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

Ремонт



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

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

Если прибор неисправен, отключите его от электросети. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Причины повреждений

Противень, алюминиевая фольга или посуда на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Также не ставьте на дно духового шкафа посуду. В результате этих действий может возникнуть перегрев. Время выпекания и время жаренья изменяются, может быть повреждено эмалевое покрытие.

Вода в духовом шкафу

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

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 духового шкафа с открытой дверцей

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

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

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

Дверца духового шкафа используется как сиденье

Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Транспортировка духового шкафа

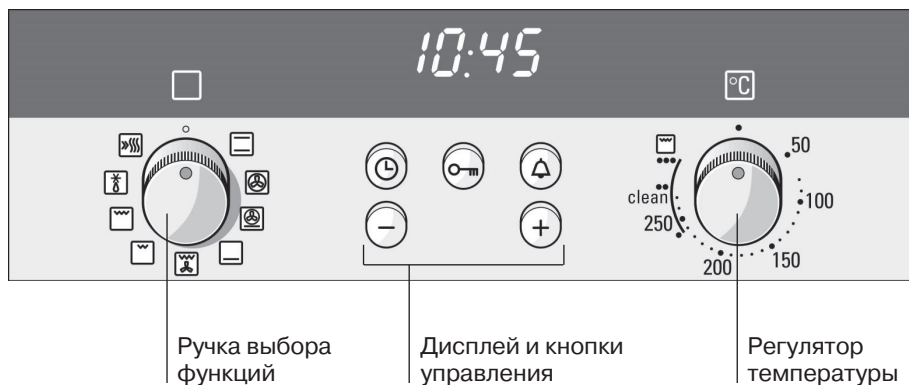
Не переносите и не держите духовой шкаф за ручку дверцы. Ручка не выдерживает вес прибора и может сломаться.

Ваш новый духовой шкаф

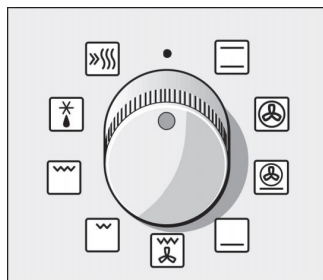
Следующая информация поможет Вам познакомиться с Вашим новым духовым шкафом. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от модели прибора.



Ручка выбора функций



При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

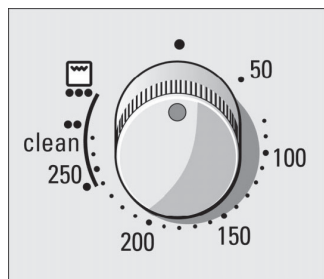
Положения

	Верхний и нижний жар
	3D-горячий воздух*
	Горячий воздух интенсивный/ Приготовление пиццы
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Плоский гриль, малая площадь нагрева
	Плоский гриль, большая площадь нагрева
	Размораживание
	Быстрый нагрев

* Вид нагрева, при котором определялся класс энергопотребления прибора в соответствии с EN 50304.

При включении ручки выбора функций загорается соответствующий символ. Загорается лампочка в духовом шкафу.

Регулятор температуры



Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Температура

50-270 Диапазон значений температуры, °C

Гриль



Режим

•	Слабый нагрев гриля	1
••	Средний нагрев гриля	2
•••	Сильный нагрев гриля	3

clean Функция очистки

При нагревании духового шкафа загорается символ над регулятором температуры. В паузах при нагреве символ гаснет. При приготовлении на гриле символ не горит.

Режимы гриля

Если выбран вид нагрева «Приготовление на плоском гриле» малой  или большой  площади нагрева, с помощью регулятора температуры Вы можете установить режим работы гриля.

Дисплей и кнопки управления



Кнопка «Часы» ⌚
При помощи этой кнопки устанавливается текущее время, время приготовления в духовом шкафу I→ и время окончания приготовления →I.

Кнопка «Ключ» ⚔
При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей.

Кнопка «Таймер» ⏰
При помощи этой кнопки устанавливается таймер.

Кнопка «Минус» –
При помощи этой кнопки уменьшаются заданные значения.

Кнопка «Плюс» +
При помощи этой кнопки увеличиваются заданные значения.

Дисплей отображает заданные значения.

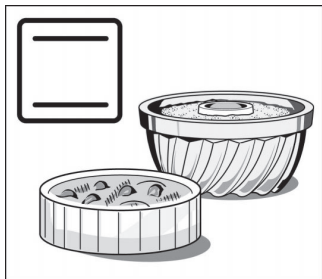
Утапливаемые ручки переключателей

Ручки переключателей могут быть утоплены. Чтобы зафиксировать или выдвинуть переключатель, нажмите на ручку.

Ручку выбора функций можно поворачивать вправо или влево, регулятор температуры – только вправо.

Виды нагрева

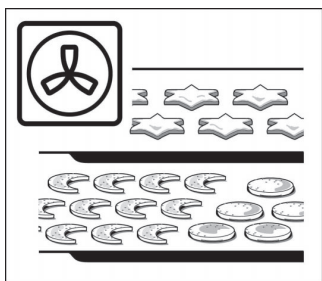
Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.



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.



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. Плоское печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях.

Необходимая температура духового шкафа ниже, чем при виде нагрева «Верхний и нижний жар». Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине.

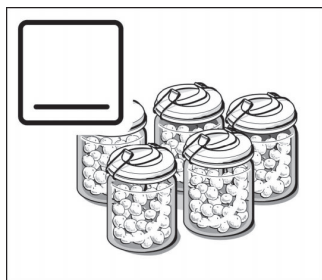
«3D-горячий воздух» лучше всего подходит для сушки фруктов и зелени.



Горячий воздух интенсивный/ приготовление пиццы

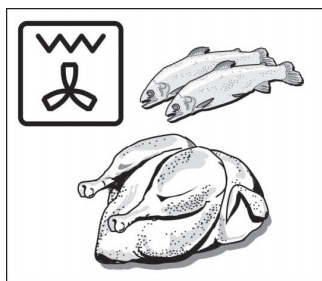
В этом режиме работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент.

Этот вид нагрева превосходно подходит для продуктов глубокой заморозки. Замороженная пицца, картофель фри или сочный штрудель идеально получатся без предварительного разогрева.



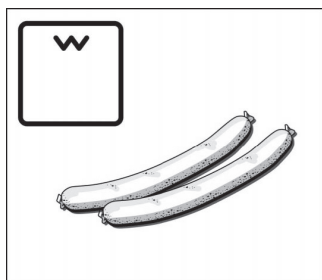
Нижний жар

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



Гриль с конвекцией

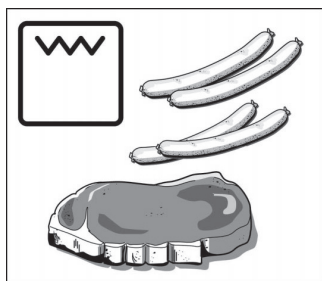
В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся обжаренными со всех сторон.



Плоский гриль, малая площадь нагрева

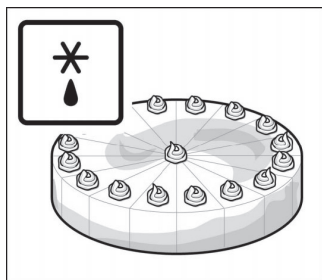
В этом режиме включается средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого количества продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

Укладывают продукты на середину решетки.



Плоский гриль, большая площадь нагрева

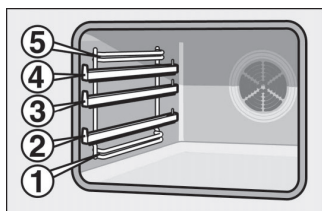
В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.



Размораживание

Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, обдувает замороженные продукты. При этом замороженные куски мяса, птица, хлеб и пироги размораживаются равномерно.

Духовой шкаф и принадлежности

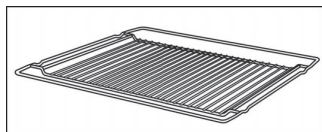


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.


С помощью телескопических направляющих на 2, 3 и 4 уровнях принадлежность можно полностью выдвинуть, не боясь опрокинуть.

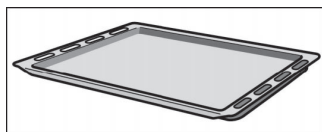
Принадлежности

Принадлежности Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине. Укажите номер HZ.



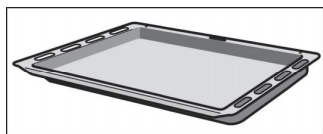
Решетка HZ 334000

Для посуды, форм для пирогов, жаркого, приготовления на гриле и блюд глубокой заморозки. Устанавливайте решетку в духовой шкаф изгибом вниз .



Эмалированный противень HZ 331000

Для приготовления пирогов и круглого печенья. Задвигайте эмалированный противень скосом к дверце духового шкафа.

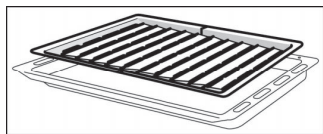


Универсальный противень HZ 332000

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

Задвигайте универсальный противень скосом к дверце духового шкафа.

Специальные принадлежности

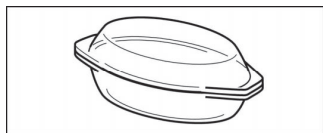


Противень для гриля HZ 325000

Для приготовления на гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда устанавливайте противень для гриля в универсальный противень.

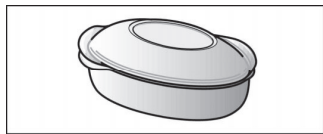
Приготовление на гриле: устанавливайте противень на тот же уровень, что и решетку.

Для защиты от разбрызгивания: установите универсальный противень с противнем для гриля под решетку.



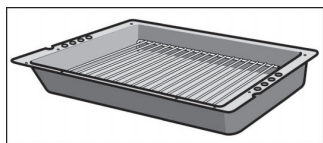
Стеклокерамическая жаровня HZ 915000

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



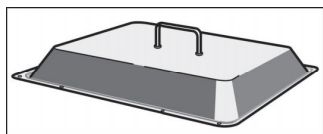
Металлическая жаровня HZ 26000

Специально разработана для овальной зоны нагрева стеклокерамической варочной панели. Жаровней можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд. Снаружи жаровня покрыта эмалью, внутри имеет антипригарное покрытие.



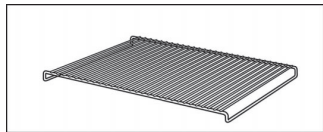
Профи-противень HZ 333000

Для приготовления больших блюд.



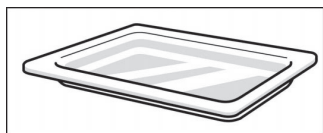
Крышка для профи-противня HZ 333001

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



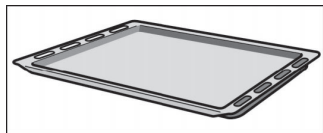
Решетка HZ 324000

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



Стеклоанный противень HZ 336000

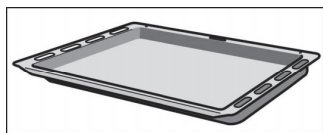
Глубокий противень, изготовленный из стекла. Прекрасно подходит для подачи на стол.



Эмалированный противень HZ 331010 с антипригарным покрытием

С такого противня пироги и выпечку снимать намного легче.

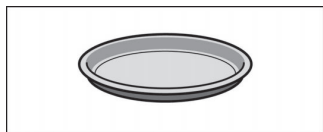
Задвигайте эмалированный противень скосом к дверце духового шкафа.



Универсальный противень HZ 332010 с антипригарным покрытием

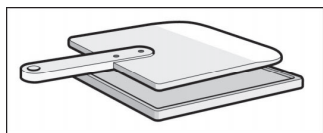
Сочные пироги, выпечка, продукты глубокой заморозки и большое жаркое легко отстают от универсального противня.

Задвигайте универсальный противень скосом к дверце духового шкафа.



Форма для пиццы HZ 317000

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



Камень для выпечки HZ 327000

Камень для выпечки прекрасно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы. С его помощью можно получить хрустящую корочку.

Его предварительно следует нагревать до рекомендуемой температуры.


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 почистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе «На что следует обратить внимание».

Сначала посмотрите, мигают ли на дисплее символ  и три нуля.

Если на дисплее мигают символ  и три нуля

Установите текущее время.


1. Нажмите кнопку «Часы» .
Появится 12:00, символ «Часы»  мигает.
2. С помощью кнопки + или кнопки – установите текущее время.

Через несколько секунд установка времени будет принята. Теперь прибор готов к эксплуатации.

Нагревание духового шкафа

Последовательность действий

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

1. Установите ручку выбора функций на .
2. Установите с помощью регулятора температуры 240°C.

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.


Предварительная чистка принадлежностей

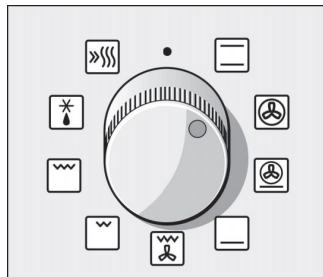
Перед первым использованием тщательно почистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

Настройка духового шкафа

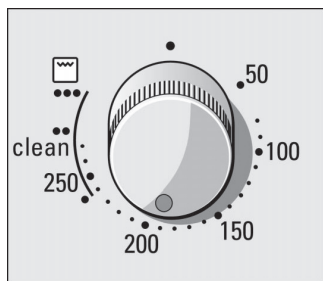
	<p>У Вас есть различные возможности настройки духового шкафа.</p>
Выключение духового шкафа вручную	<p>Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.</p>
Автоматическое выключение духового шкафа	<p>Вы можете покинуть кухню на длительное время.</p>
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	<p>Настроив духовой шкаф, Вы можете, например, утром поставить блюдо в духовой шкаф и достать готовое блюдо к обеду.</p>
Таблицы и рекомендации	<p>В главе «Таблицы и рекомендации» Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.</p>

Выключение духового шкафа вручную

Пример: верхний и нижний жар , 190°C



1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.



2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Когда блюдо будет готово

Установите ручку выбора функций в положение «выключено».

Изменение установки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Автоматическое выключение духового шкафа

Пример: время приготовления 45 мин.





Время приготовления истекло

Изменение установки


Отмена установки


Установка времени приготовления при выключенной индикации текущего времени


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


3. Нажмите кнопку «Часы» . Символ «Продолжительность»  мигает.


4. С помощью кнопки + или кнопки – установите время приготовления. На дисплее появляется предлагаемое значение времени приготовления. При нажатии кнопки + предлагаемое значение = 30 минут. При нажатии кнопки – предлагаемое значение = 10 минут.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее загорается символ .

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите на кнопку  и выключите ручку выбора функций.

Нажмите на кнопку «Часы» . Измените время приготовления с помощью кнопки + или кнопки –.

Нажмите на кнопку «Часы» . Нажимайте кнопку –, пока на дисплее не появится 0. Выключите ручку выбора функций.

Нажмите на кнопку «Часы»  два раза и произведите установку, как описано в пункте 4.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Пример: сейчас 10:45 ч.
Блюдо готовится 45 минут
и должно быть готово в
12:45 ч.





Время приготовления истекло

Указание

Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго.


Выполните установки, как описано в пунктах 1-4. Духовой шкаф начинает работать.

5. Нажимайте на кнопку «Часы»  до тех пор, пока не замигает символ «Окончание» . На дисплее отображается время, к которому блюдо должно быть готово.



6. С помощью кнопки + установите время окончания приготовления на более позднее.

Через несколько секунд установка принимается. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на дисплее отображается время окончания приготовления.


Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите на кнопку  и выключите ручку выбора функций.

Пока мигает символ, Вы можете изменять установки. Если символ горит постоянно, установка принята. Вы можете изменить время принятия установки, см. главу «Базовые установки».

Быстрый нагрев

С его помощью можно очень быстро нагреть духовой шкаф.

Установка

1. Установите ручку выбора функций на «Быстрый нагрев» .
2. Установите необходимую температуру с помощью регулятора температуры.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Над регулятором температуры горит индикаторная лампочка.

Быстрый нагрев завершен

Индикаторная лампочка гаснет.

Поставьте Ваше блюдо в духовой шкаф и выполните необходимые установки.

Текущее время

После первого подключения или после перебоа в электроснабжении на дисплее будут мигать символ ☰ и три нуля. Установите текущее время. Ручка выбора функций должна быть в положении «выключено».

Установка

Пример: сейчас 13:00 ч.



1. Нажмите на кнопку «Часы» ☰.
На дисплее появится 12.00, символ ☰ мигает.



2. С помощью кнопки + или кнопки – установите текущее время.

Через несколько секунд новая установка времени будет принята.

Изменение текущего времени, например, при переходе с летнего времени на зимнее

Два раза нажмите на кнопку «Часы» ☰ и измените установку с помощью кнопки + или кнопки –.

Отключение индикации текущего времени

Вы можете выключить индикацию текущего времени. В этом случае время будет отображаться только при его установке. Измените для этого базовую установку, см. главу «Базовые установки».



Таймер

Таймер работает как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленное время приготовления или время таймера истекло. Вы можете устанавливать таймер при включенной блокировке для безопасности детей.

Установка


Пример: 20 мин.




1. Нажмите на кнопку «Таймер» . Символ  мигает.




2. Установите время таймера с помощью кнопки + или кнопки -. На дисплее появляется предлагаемое значение времени таймера. При нажатии кнопки + предлагаемое значение = 10 минут. При нажатии кнопки - предлагаемое значение = 5 минут.

Через несколько секунд таймер начинает работать. На дисплее загорается символ , и отображается обратный отсчет установленного времени таймера.


Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите на кнопку «Таймер» . Символ таймера гаснет.

Изменение времени таймера

Нажмите на кнопку «Таймер» . Измените время с помощью кнопки + или кнопки –.

Отмена установки


Нажмите кнопку «Таймер» . Нажимайте на кнопку –, пока на дисплее не появится 0.

Одновременно идет отсчет времени таймера и времени приготовления

Горят оба символа. На дисплее отображается отсчет времени таймера. Вызов оставшегося времени приготовления \rightarrow , времени окончания приготовления \rightarrow или текущего времени \odot : нажимайте на кнопку «Часы» \odot до тех пор, пока не появится соответствующий символ. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

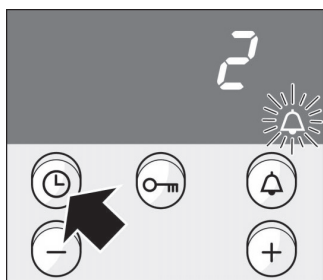
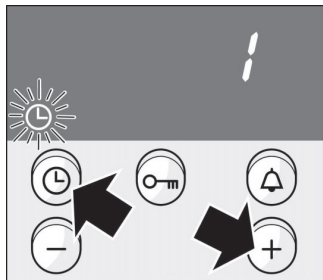
Базовые установки

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

Базовая установка	Функция	Изменение
Текущее время \odot i = текущее время отображается на дисплее	Индикация текущего времени	Текущее время \odot = индикация текущего времени выключена
Длительность сигнала  z = ок. 2 мин	Сигнал по истечении времени приготовления или времени таймера.	Длительность сигнала i = ок. 10 с z = ок. 5 мин
Время принятия установки \rightarrow z = среднее	Время ожидания, прежде чем установка будет принята.	Время принятия установки i = короткое z = длительное

Изменение базовых установок

Пример: выключение индикации текущего времени.



Вы не хотите изменять все базовые установки

Корректировка

Ни один режим работы не должен быть установлен.

1. Одновременно нажимайте кнопки «Часы» ☰ и +, пока на дисплее не появится !. Это является базовой установкой для отображения текущего времени.

2. Измените базовую установку с помощью кнопки + или кнопки –.

3. Подтвердите изменение с помощью кнопки «Часы» ☰.

На дисплее появится 2 для базовой установки длительности сигнала.

Измените базовую установку, как описано в пункте 2, и подтвердите изменение нажатием на кнопку «Часы» ☰. Теперь можно изменить время принятия установки. В заключение нажмите на кнопку «Часы» ☰.



Если Вы не хотите изменять какую-либо базовую установку, нажмите на кнопку «Часы» ☰. Появится следующая базовая установка.

Снова изменить настройку можно в любое время.



Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оснащен блокировкой для безопасности детей.

Блокировка духового шкафа

Нажмите на кнопку «Ключ»  и удерживайте до тех пор, пока на дисплее не появится символ . Это занимает примерно 4 секунды.

Отмена блокировки

Нажмите на кнопку «Ключ»  и удерживайте до тех пор, пока символ  не погаснет.

Указания

Таймер и текущее время Вы можете установить и при включенной блокировке для безопасности детей.

После перебоя в электропитании блокировка для безопасности детей отключается.

Уход и чистка

Никогда не используйте паровые очистители или очистители высокого давления.

Чистка прибора снаружи

Протрите прибор водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Вытрите прибор насухо мягким полотенцем.

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

Примечание

Наличие небольших различий в цвете на передней панели прибора обусловлено тем, что она состоит из различных материалов – таких, как стекло, пластмасса или металл.

Тени на стекле дверцы являются отражением света лампочки духового шкафа.

Приборы с передней панелью из нержавеющей стали

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

Используйте специальные средства по уходу за нержавеющей сталью. Следуйте указаниям изготовителя средства. Сначала попробуйте средство на небольшом участке, прежде чем использовать его на всей поверхности.

Приборы с передней панелью из алюминия

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

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

Духовой шкаф

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

Для облегчения чистки можно включить лампочку в духовом шкафу. Для этого установите ручку выбора функций на ☐.

Чистка каталитических поверхностей духового шкафа

Задняя, верхняя и боковые стенки духового шкафа покрыты каталитической эмалью. Они самоочищаются во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом.

Запрещается очищать каталитическое покрытие средством для чистки духовых шкафов.

Если каталитическое покрытие духового шкафа при самоочистке очищается недостаточно, его можно очистить при помощи функции восстановления каталитического покрытия (функция очистки – clean).

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочистку.

Чистка дна духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовых шкафов. Этим средством можно пользоваться только при холодном приборе. Им нельзя обрабатывать самоочищающиеся поверхности.

Примечания:

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.

Чистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

Стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу лучше всего чистить мыльным раствором.

Функция очистки (clean)




Функция очистки (clean) – это программа восстановления каталитического покрытия. Если каталитическое покрытие духового шкафа при самоочистке очищается недостаточно, оно восстанавливается при помощи данной функции. После этого оно снова пригодно для эксплуатации.

Выньте принадлежности и посуду из духового шкафа.

Внимание!

Поверхности духового шкафа без каталитического покрытия следует очистить предварительно. В противном случае образуются пятна, которые потом не удалить.

Установка

- 1.** Установите ручку выбора функций на «3D-горячий воздух» .
- 2.** Установите регулятор температуры на «clean».
- 3.** Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не появится символ .
- 4.** При помощи кнопки + установите 1.00 ч.

Через несколько секунд настройка активна. По истечении одного часа духовой шкаф отключается. Выключите ручку выбора функций.

Когда духовой шкаф остынет

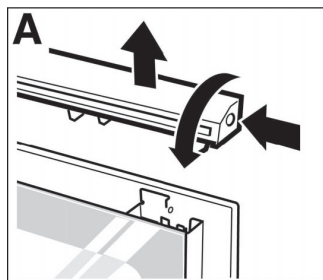
Протрите духовой шкаф и очищенные принадлежности влажной тряпкой.

Чистка стекол

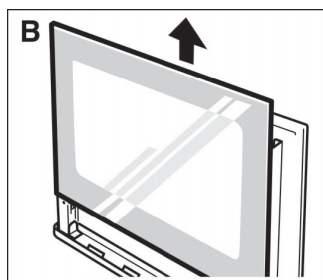
Для лучшего результата чистки Вы можете снять стекла дверцы духового шкафа.

В зависимости от типа прибора Вы можете открывать дверцу духового шкафа вправо или влево. Замена стекол действительна для правых и левых дверей духового шкафа.

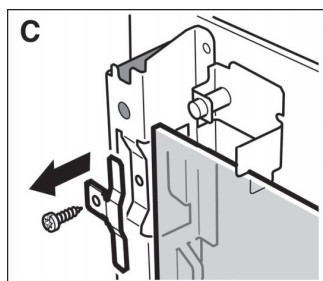
Снятие стекол



1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Отвинтите верхнее покрытие с дверцы духового шкафа. Для этого ослабьте крепления слева и справа (рис. А).



3. Выньте верхнее стекло движением вверх (рис. В).



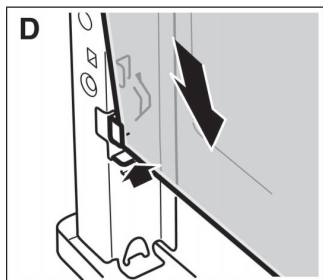
4. Отвинтите две скобы слева и справа (рис. С) и выньте стекло движением вверх.

Протрите стекло мягкой тряпкой, смоченной средством для чистки стекол.

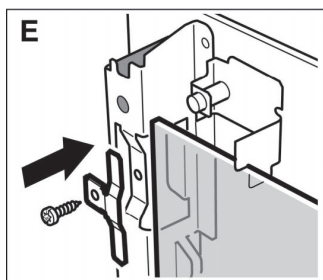
Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. В противном случае можно повредить стекло.

Установка стекол

Убедитесь, что надпись «Right above» на обоих стеклах расположена справа сверху.



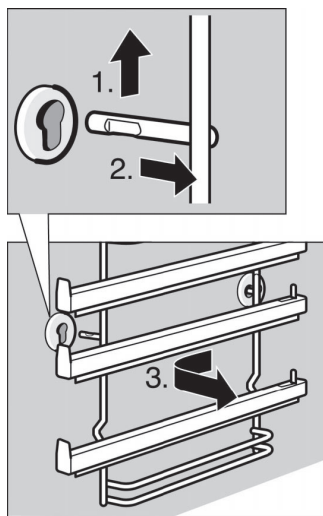
1. Наклоните стекло и установите его на место (рис. D).



2. Установите скобы и закрепите их (рис. E).
3. Установите верхнее стекло и закрепите его. Убедитесь, что гладкая поверхность стекла находится снаружи.
4. Установите покрытие на место и привинтите его.
5. Закройте дверцу духового шкафа.

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

Чистка навесных элементов



Навесные элементы с выдвижными направляющими можно снять для чистки. Навесные элементы не взаимозаменяемы. Поэтому лучше чистить их по очереди.

Снятие навесных элементов:

1. Поднимите спереди навесной элемент вверх
2. и выньте.
3. После этого потяните весь навесной элемент вперед и снимите.

Почистите навесные элементы губкой с моющим средством или щеткой.

Установка навесных элементов:

Сначала вставьте навесной элемент в дальнее гнездо, слегка отожмите назад и затем вставьте в переднее гнездо.

Выступ всегда должен находиться снизу.

Уплотнитель

Уплотнитель духового шкафа чистите жидким моющим средством. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.

Принадлежности

Замочите принадлежности с моющим средством сразу после использования. После этого 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.
Мигает индикация времени.	Отключение электроэнергии.	Заново установите текущее время.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

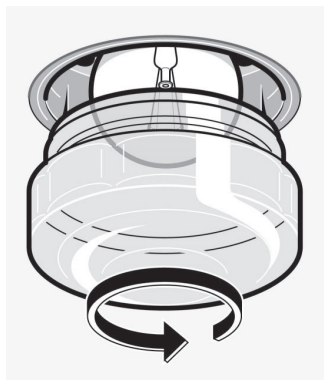
Замена лампочки в духовом шкафу

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 в специализированном магазине.

Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий



Замена стеклянного колпака

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

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Колпак можно приобрести в Сервисной службе. 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 гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

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

E-Nr.	FD
-------	----

Сервисная служба ☎

Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Внесите свой вклад в охрану окружающей среды правильной утилизацией упаковки.

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, приведите его в неработоспособное состояние или обозначьте его наклейкой «Внимание, металлолом!».


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

Таблицы и рекомендации

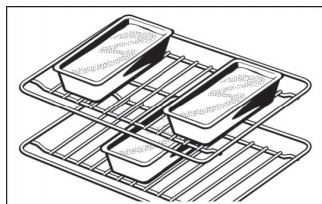
В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Вы узнаете, какой вид нагрева и температура лучше всего подойдут для приготовления того или иного блюда, какие необходимо использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать. Мы дадим Вам самые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

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

Если Вы выпекаете несколько пирогов на одном уровне, используйте режим «Верхний и нижний жар» . Так пироги получатся лучше.

Формы для выпекания



Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При использовании стеклянных форм или светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается 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 Вы найдете оптимальные виды нагрева для приготовления различных пирогов и выпечки.

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. При необходимости в следующий раз установите температуру выше.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе «Рекомендации по выпеканию».

Выпечка в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма круглая/венок/прямоугольная 3 прямоугольные формы*	2		170-190	50-60
		1+3		150-170	70-90
Сдобный пирог, тонкий (например, песочный пирог)	Форма круглая/венок/прямоугольная 3 прямоугольные формы*	2		160-180	60-70
		1+3		150-170	70-90
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		180-200	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, сдобное тесто	Разъемная/круглая форма	2		160-180	50-60
Пикантный пирог** (например, луковый пирог)	Разъемная форма	1		160-180	60-70




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

** Оставьте пирог остывать в духовом шкафу примерно на 20 мин.

Выпечка на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	2		170-190	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	30-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой* (фрукты)	Противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень**	2+4		160-180	50-60
Бисквитный рулет (предварит. нагрев)	Универсальный противень	3		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		150-170	60-70
Кекс из 1 кг муки	Универсальный противень	3		150-170	90-100
Штрудель сладкий	Универсальный противень	2		180-200	55-65
Пицца	Универсальный противень	2		210-230	25-35
	Противень + универсальный противень**	2+4		180-200	40-50

* Для сочных пирогов используйте более глубокий универсальный противень.

** При выпекании на двух уровнях всегда ставьте универсальный противень над эмалированным противнем.

Хлеб и хлебцы	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки*, (предварит. нагрев)	Универсальный противень	2		270	8
				200	40-50
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварит. нагрев)	Универсальный противень	2		270	8
				200	35-45
Хлебцы (например, ржаные хлебцы)	Универсальный противень	4		200-220	20-30

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Круглое печенье	Противень	3		150-170	10-20
	Противень + универсальный противень**	2+4		140-160	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		140-160	30-40
Безе	Противень	3		80-100	120-190
Булочки	Противень	2		190-210	30-40
Миндальное печенье	Противень	3		100-120	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		170-190	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		170-190	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		170-190	35-45

* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

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

*** Универсальный противень поставьте вниз. Его можно вынимать раньше.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на имеющуюся в таблицах похожую выпечку.

Как проверить, пропекся ли сдобный пирог.

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. Месите тесто указанное в рецепте время.

Пирог хорошо поднялся только посередине, а по краям – плохо.	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 выше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или пирог (например, 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 более низкую температуру, чтобы выпечка подрумянилась более равномерно. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний и нижний жар»  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда обрезайте 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 получилась темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим «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 духового шкафа. Пар может оседать на панели управления или на соседней мебели и стекать в виде конденсата. Это обусловлено законами физики.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для приготовления большого жаркого лучше использовать универсальный противень.

Размещайте посуду всегда в центре решетки.

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

Рекомендации по жаренью

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.

Кусок мяса следует по истечении половины установленного времени перевернуть на другую сторону.

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить на 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 поджариваемого мяса непосредственно на решетку. Отдельный кусок получится лучше, если его положить в центр решетки. Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жаренья будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

По истечении двух третей времени приготовления куски мяса следует перевернуть на другую сторону.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Частота переключения зависит от установленного режима гриля.

Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф. В таблице приведены ориентировочные значения времени приготовления. Продолжительность приготовления зависит от качества и свойств мясных продуктов.

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Жаркое из говядины	1 кг	Закрытая	2		220-240	90
	1,5 кг		2		210-230	110
	2 кг		2		200-220	130
Говяжье филе	1 кг	Открытая	2		200-220	70
	1,5 кг		2		190-210	80
	2 кг		2		180-200	90
Ростбиф розовый*	1 кг	Открытая	1		220-240	40
Стейки прожаренные		Решетка***	5		3	20
Стейки розовые		Решетка***	5		3	15
Свинина без кожи (например, шейка)	1 кг	Открытая	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2 кг		1		180-200	160
Свинина с кожей** (например, 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		220-240	70
Мясной рулет	750 г	Открытая	1		180-200	70
Колбаски	около 750 г	Решетка***	4		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		150-170	110

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

** Надрежьте свиную кожу и сначала положите мясо кожей вниз.

*** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Птица

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.







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

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

При приготовлении утки или гуся проткните кожу птицы под крылышками, 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		200-220	40-50
Куски курицы	по 250 г	Решетка	2		200-220	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	Решетка	2		190-210	50-80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		180-200	90-100
Гусь	3 кг	Решетка	2		170-190	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, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Рыба, жареная на гриле	по 300 г	Решетка*	3		2	20-25
	1 кг		2		180-200	45-50
	1,5 кг		2		170-190	50-60
Куски рыбы, например, котлеты	по 300 г	Решетка*	4		2	20-25

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле

В таблице нет такого значения веса мяса.

Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.

Как узнать, готов ли кусок мяса.

Используйте термометр для мяса (Вы можете приобрести его в специализированном магазине) или проведите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если мясо твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.

Мясо слишком темное, а корочка местами подгорела.

Проверьте уровень установки и температуру.

Мясо получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Мясо получилось хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

Во время приготовления жаркого образуется пар.

Вместо режима «Верхний и нижний жар» установите «Гриль с конвекцией». При этом сок не будет так сильно разогреваться, это уменьшит паробразование.

Запеканки, тосты

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканки, универсальный противень	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканки или универсальный противень	2		150-170	50-60
Поджаренные тосты	Решетка	4 шт.		3	6-7
		12 шт.		3	4-5
Тосты с начинкой	Решетка**	4 шт.		3	7-10
		12 шт.		3	5-8

* Высота запеканки не должна превышать 2 см.
 ** Всегда устанавливайте универсальный противень на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

Блюдо		Уро- вень	Вид на- грева	Темпе- ратура, °C	Продолжи- тельность, мин.
Пицца*	Пицца с тонким коржом	2		180-200	15-20
	Пицца с толстым коржом	2		170-190	20-30
	Пицца-багет	2		170-190	20-30
	Мини-пицца	3		180-200	10-20
Изделия из картофеля*	Картофель фри	2		170-190	20-30
	Картофель по-герцогински	2		180-200	20-30
	Жареный картофель, фарши- рованный картофель	2		190-210	15-25
Мучные изделия*	Булочки	3		180-200	10-20
	Крендели	2		180-200	10-20
Котлеты*	Рыбные палочки	2		190-210	5-15
	Куриные котлеты	2		190-210	10-20
	Овощной бургер	2		190-210	15-25
Штрудель*	Яблочный штрудель	3		180-200	35-45


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

Размораживание

Продукты выньте из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Блюдо	Принад- лежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C
Нежные продукты* , например, торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка.	Решетка	2		Регулятор температуры остается выключенным




* Замороженные участки накройте пленкой для микроволновых печей.
Птицу положите на тарелку грудкой вниз.

Сушка фруктов и зелени

Отбирайте фрукты и овощи только в идеальном состоянии, мойте их тщательно.

Дайте им обсохнуть, или вытрите их насухо.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

Блюдо	Уровень	Вид нагрева	Темпера- тура, °C	Продолжи- тельность, 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
Зелень, 200 г	2+4		80	ок. 1,5

Указание

Очень сочные фрукты или овощи следует несколько раз переворачивать. Высушенные продукты следует сразу же отделять от бумаги.

Консервирование

Подготовка

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений. Используйте банки одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на круглые однолитровые банки. Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки, так как крышки могут лопнуть.


Отбирайте только абсолютно свежие и целые фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами. Протрите края банок, чтобы они были чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте одновременно в духовой шкаф больше шести банок.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, объема продуктов и температуры содержимого банок. Прежде чем переключить или выключить духовой шкаф, убедитесь в том, что содержимое банок кипит.

Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 2. Установите банки в противень таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Налейте в универсальный противень пол-литра горячей воды (ок. 80°C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите ручку выбора функций на «Нижний жар» .
5. Установите регулятор температуры на 170-180°C.

Консервирование фруктов

Как только содержимое банок закипит, т.е. когда со дна банок будут непрерывно подниматься пузырьки (приблизительно через 40-50 минут), выключите нагрев с помощью регулятора температуры. Ручка выбора функций остается включенной.

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

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	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, установите регулятор температуры примерно на 120-140°C. Когда следует выключить нагрев, см. в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу. Ручка выбора функций остается при этом включенной.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков, при 120-140°C	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 горячие 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 инструкции по эксплуатации.

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

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, за счет 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.

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в процессе приготовления при высоких температурах блюд из зерновых и картофеля, таких, например, как картофельные чипсы, картофель фри, тосты, булочки, хлеб, мелкие хлебобулочные изделия из сдобного теста (кексы, пряники).

Советы по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения

Время приготовления должно быть как можно более коротким.
Приготовленные блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный.
Чем больше размер приготавливаемого продукта, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Выпекание

В режиме «Верхний и нижний жар» максимальная температура 200°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 180°C.

Мелкое печенье

В режиме «Верхний и нижний жар» максимальная температура 190°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 170°C.
Яйцо или яичный желток в тесте уменьшают образование акриламида.

Запеченный картофель фри












Распределите на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне не менее 400 г картофеля, чтобы он не высох.

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350.

Выпекание

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Фигурное печенье	Противень	2		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		160-180	25-35
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		150-170	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		160-180	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см****	2+4		190-210	70-80
	Универсальный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см****	1		190-210	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 поставьте вниз. Его можно вынимать раньше.

**** Устанавливайте пироги на принадлежность по диагонали.

Приготовление на гриле

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид на-грева	Режим гриля	Продолжительность, мин.
Поджаренные тосты (предварит. разогрев 10 мин)	Решетка	5		3	1-2
Бифбургер 12 шт.*	Решетка	4		3	25-30

* По прошествии 2/3 времени приготовления переверните.
Всегда устанавливайте универсальный противень на уровень 1.