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.

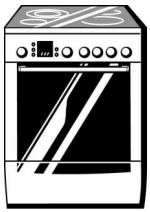
В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

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



HLN 4430.0F

ru 9000 324 702

B231187

Содержание

На что следует обратить внимание 4

Правила техники безопасности 4

Причины повреждений 6

Установка и подключение 8

Для электромонтера 8

Горизонтальная установка плиты 9

Это Ваша новая плита 10

Варочная панель 11

Духовой шкаф 12

Перед первым использованием 16

Нагревание духового шкафа 17

Предварительная очистка принадлежностей 17

Настройка варочной панели 17

Установка 17

Индикатор остаточного тепла 18

Таблица приготовления 19

Настройка духового шкафа 20

Установка 20

Автоматическое выключение духового шкафа 21

Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически 23

Быстрый нагрев 25

Установка 25

Жарение на вертеле 26

Приготовление жаркого 26

Установка вертела 27

Время суток 28

Установка 28

Содержание

Таймер 29

Установка 29

Базовые установки 30

Изменение базовых установок 31

Блокировка для безопасности детей 32

Уход и очистка 32

Чистящие средства 32

Задняя стенка и боковые стенки: 33

Для более легкой очистки 34

Снятие стекол дверцы 35

Снятие навесных элементов: 38

Указания 38

Что делать при неисправности? 39

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа 40

Замена уплотнителя дверцы духового шкафа 40

Сервисная служба 41

Таблицы и рекомендации 42

Пироги и выпечка 42

Рекомендации по выпеканию 44

Мясо, птица, рыба 45

Рекомендации по жарению в гриле 47

Одновременное приготовление нескольких блюд . 48

Готовые блюда глубокой заморозки 49

Размораживание 50

Подсушивание 50

Рекомендации по экономии электроэнергии 51

Акриламид в продуктах питания 52

Контрольные блюда 53

На что следует обратить внимание

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

Бережно обращайтесь с Руководством по эксплуатации. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Повреждения при транспортировке

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируя упаковку, не забывайте об охране окружающей среды.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

Правила техники безопасности

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

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:
– в случае наличия ограничений по физическому или психическому состоянию, при нарушениях чувствительности;
– или при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

Горячие поверхности ⚠

Прикасаться к горячим варочным конфоркам, внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам запрещается. Опасность ожога!
Не позволяйте детям подходить близко.
Осторожно открывайте дверцу духового шкафа. Из него может вырваться горячий пар.
Следите за индикатором остаточного тепла, расположенным на варочной панели. Он указывает, горячая конфорка или нет.

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель и не храните их в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не протягивайте сетевые кабели электроприборов над варочной панелью и не прижимайте их дверцей духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Будьте внимательны при приготовлении блюд, использующих напитки с высоким содержанием спирта (напр. коньяк, ром).
Спирт испаряется при высоких температурах. При неблагоприятных обстоятельствах пары спирта могут вспыхнуть в духовом шкафу. Опасность ожога!
Добавляйте небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу шкафа с соблюдением мер предосторожности.

Горячее масло и жир ⚠

Перегретое растительное масло или жир могут мгновенно вспыхнуть. Опасность возгорания!
Никогда не оставляйте масло или жир на огне без присмотра.
Если масло воспламенится, не тушите пламя водой.
Накройте его крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.

Мокрая посуда и конфорки ⚠

Жидкость, попадающая между дном кастрюли и конфоркой, испаряется. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Опасность травмирования! Следите за тем, чтобы дно кастрюли и варочные конфорки были сухими.

Трещины на стеклокерамической поверхности

⚠ Сколы и трещины на стеклокерамической поверхности могут привести к удару электрическим током.
Плиту следует выключить. Пользоваться варочной панелью запрещается. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Ремонт

⚠ При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность удара током!
Поэтому ремонт должен производиться только специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Самостоятельно ремонтировать и менять поврежденный сетевой провод запрещается. Опасность удара током! Замена сетевого провода должна производиться только специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Если плита неисправна, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Причины повреждений

Повреждение варочной панели

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду.

Не ставьте на горячую конфорку пустую посуду, особенно эмалированную и алюминиевую.

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Не ставьте горячую посуду на индикаторы или рамку.

Соль, сахар и песок могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению. Не храните такие предметы над варочной панелью.

Сахар или продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Незамедлительно удаляйте убежавшую жидкость специальным скребком для стеклянных поверхностей. Предупреждение! Лезвие очень острое.

При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная пленка не подходит для варочной панели.

Повреждение духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте его алюминиевой фольгой. Также не ставьте на дно духового шкафа посуду. Это ведет к застою тепла и изменению времени выпекания и жарения, из-за чего портится эмаль.

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

При выпекании пирогов с сочной фруктовой начинкой не кладите тесто толстым слоем. Фруктовый сок будет стекать с противня и оставлять несмываемые следы.

Не вставайте и не садитесь на раскрытую дверцу духового шкафа.

Повреждение выдвижного цокольного ящика

Не кладите горячие предметы на выдвижной цокольный ящик. Они могут повредить его.

Повреждение поверхностей соседней мебели

Охлаждать духовой шкаф можно только с закрытой дверцей. Даже если дверца приоткрыта всего на несколько миллиметров, тепло может со временем повредить поверхность мебели.

Если сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа, дверца духового шкафа не будет плотно закрываться. что ведет к постепенному повреждению поверхностей соседней мебели. Поэтому следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.

Установка и подключение

Подключение к электросети

Подключение к электросети должно выполняться только специалистами-электриками. Необходимо соблюдать предписания электроэнергетической компании.

На неисправности, возникшие из-за неправильного подключения плиты, гарантия не распространяется.

Для электромонтера

Инструкции по технике безопасности

При установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Соблюдение этого условия необязательно, если пользователь имеет свободный доступ к розетке.

Приборы со штекерами можно подключать к сети только через розетку с заземляющим контактом.

Электрическая безопасность: Плита соответствует классу защиты I и может подключаться только к розетке с заземлением.

Для подключения прибора используйте провод типа H 05 VV-F или аналогичный.

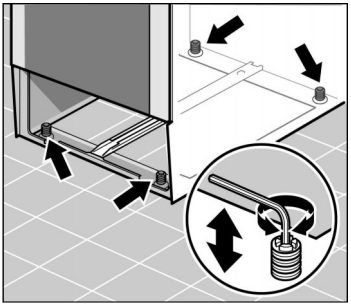
Горизонтальная установка плиты

Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

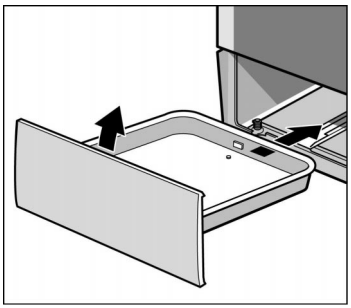
Плита устанавливается на ножках, регулируемых по высоте. Они позволяют приподнять цоколь прим. на 15 мм.

1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и приподнимите его.

Внутри цоколя расположены регулируемые ножки.



2. При необходимости отрегулируйте высоту ножек при помощи шестигранного ключа так, чтобы плита встала строго горизонтально.

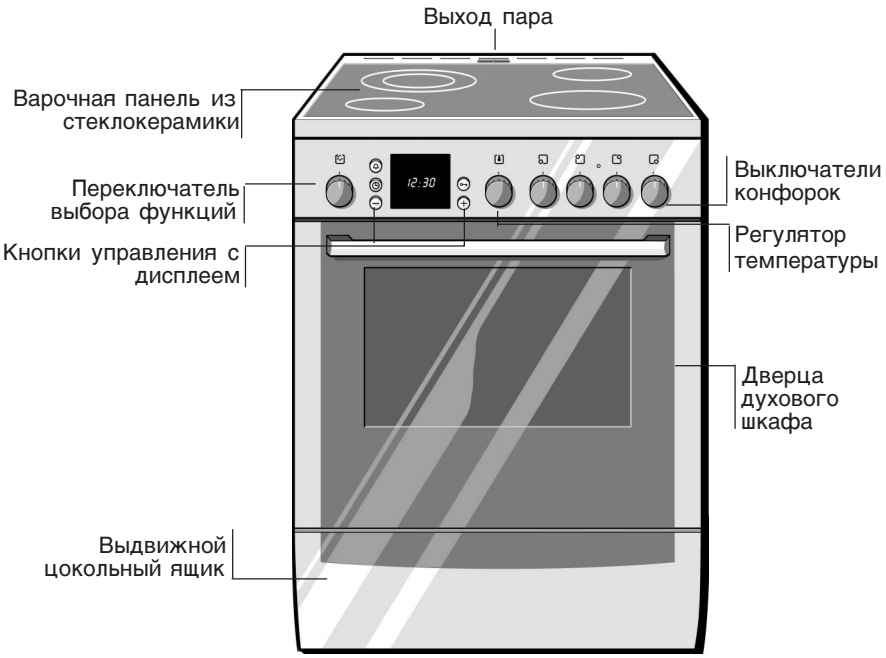


3. Задвиньте выдвижной цокольный ящик на место.

Крепление к стене

Для того чтобы плита не опрокинулась, ее необходимо прикрепить к стене при помощи входящих в комплект уголков. Соблюдайте инструкции по монтажу с креплением к стене.

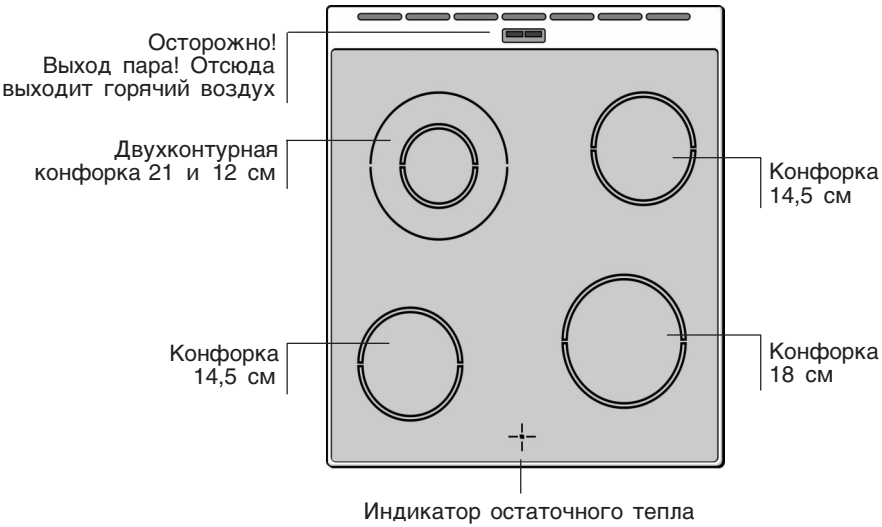
Это Ваша новая плита



Утапливаемые ручки выключателей

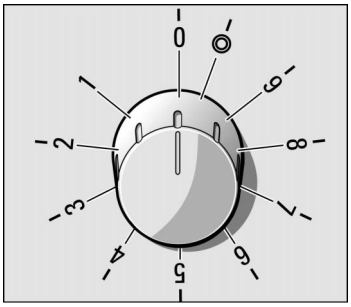
В положении Выкл. все ручки выключателей утоплены. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, коротко нажмите на ручку.

Варочная панель



Выключатели конфорок

Мощность нагрева конфорок регулируется с помощью 4 выключателей конфорок.



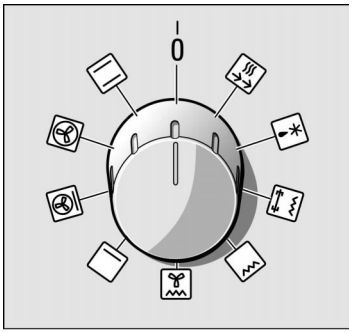
Положения	
0	Выкл.
Ступень нагрева конфорки 1	минимальная мощность
Ступень нагрева конфорки 9	максимальная мощность
в зависимости от конфорки:	
◎	Подключение большой конфорки

После выбора конфорки загорается индикатор.

Духовой шкаф

Переключатель выбора функций

При помощи переключателя выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Переключатель выбора функций вращается как вправо, так и влево.



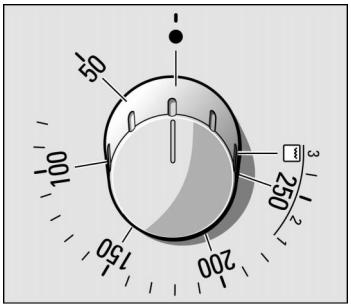
Положения	
0	Выкл.
Верхний/нижний жар	для сдобных пирогов в формах, выпекаемых на одном уровне, запеканок, постной говядины, телятины и дичи
3D - горячий воздух*	для пирогов и пиццы, выпекаемых на двух уровнях, слоеного теста и мелкого печенья, приготавливаемых на трех уровнях, а также для вяления
Горячий воздух интенсивный/ приготовление пиццы	для продуктов глубокой заморозки
Нижний жар	для допекания или подрумянивания блюд
Гриль с конвекцией	для приготовления на гриле больших кусков мяса
Варио гриль, большая площадь	для приготовления на гриле нескольких стейков, колбасок, рыбы или тостов
Гриль с вертелом	для подрумянивания со всех сторон утки, цыпленка или большого куска жаркого
Размораживание	для размораживания
Быстрый нагрев	для быстрого нагрева

*Вид нагрева, определенный согласно с классом эффективности использования энергии по EN50304.

При включении переключателя выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
Регулятор температуры следует вращать только вправо.

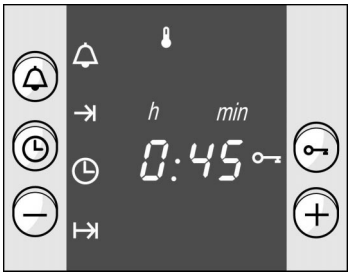


Температура	
•	Выкл.
50-270	Диапазон значений температуры, °C

Гриль ⊡	Режим
слабый нагрев	1
средний нагрев	2
сильный нагрев	3

Когда духовой шкаф нагревается, на дисплее горит символ. В паузах он отключается. В режиме варио гриля и гриля с конвекцией символ не горит.

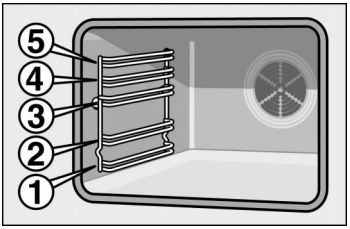
Дисплей и кнопки управления



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 приготовления →I.
Кнопка "Минус" -	При помощи этой кнопки уменьшаются заданные значения.
Кнопка "Плюс" +	При помощи этой кнопки увеличиваются заданные значения.
Кнопка "Ключ" ⊶	При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей.

Дисплей отображает заданные значения.

Духовой шкаф

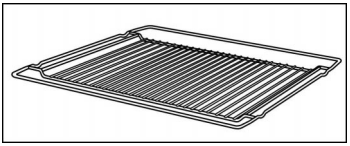


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

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

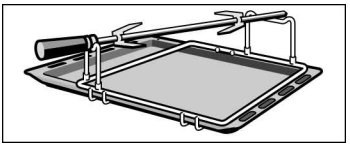
Принадлежности

Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. Укажите номер HEZ**.**



Решетка HEZ 334000

для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.
Устанавливайте решетку в духовой шкаф изгибами ⁀ вниз.



Вертел с эмалированный противень

Предназначен для приготовления жаркого и большой птицы. Используйте вертел только в комбинации с эмалированным противнем.

Спецпринадлежности	
Решетка HEZ334001	Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.
Решетка HEZ324000	Для приготовления блюд на гриле.Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Универсальный противень HEZ332000	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.
Универсальный противень HEZ332010 с антипригарным покрытием	Для удобства приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.
Противень-гриль HEZ325000	Для приготовления в гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания при готовке в духовом шкафу.

Спецпринадлежности*	
Эмалированный противень HEZ331010 с антипригарным покрытием	Для удобства выпечки пирогов и мелкого печенья.
Противень для приготовления пиццы HEZ317000	Для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших пирогов.
Стеклянный противень HEZ336000	Глубокий стеклянный противень, подходящий также в качестве сервировочного блюда.
Стеклянная посуда HMZ21GB	Для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу.
Металлическая посуда HEZ6000	Эмалированная посуда для жарения с антипригарным покрытием.
XXL-посуда для жарения HEZ390800	Для приготовления больших блюд, например, нескольких целых рыбин. Посуда для жарения имеет специальное покрытие GranitEmail и жаропрочную стеклянную крышку. Стеклянная крышка может использоваться как форма для приготовления запеканки.
Форма для выпекания хлеба HEZ327000	Эта форма удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы. С ее помощью можно получить хрустящую корочку. Форму следует предварительно прогревать до рекомендованной температуры.
Профи-противень с решеткой HEZ333000	Для приготовления больших блюд.
Крышка для профи-противня HEZ333001	С ее помощью профи-противень превращается в профи-жаровню.
Двухуровневая телескопическая направляющая HEZ338200	На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.
Трехуровневая телескопическая направляющая HEZ338300	На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.
Трехуровневая телескопическая направляющая с полным выдвижением HEZ338305	На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно полностью вынимать.

Спецпринадлежности*	
Защитная решетка	Защитная решетка крепится к дверце духового шкафа. Она предназначена для того, чтобы маленькие дети не могли прикасаться к горячей дверце духового шкафа. Защитную решетку можно заказать через Сервисную службу, номер для заказа 361 480.
Самоочищающиеся боковые стенки HEZ339020	Боковые стенки очищаются автоматически во время работы духового шкафа.

* Полный перечень спецпринадлежностей к варочной панели Вы найдете в наших рекламных проспектах или в Интернете. Купить спецпринадлежности Вы можете в специализированном магазине.

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.

Если на индикаторе мигают символ ◷ и три нуля

Установка времени суток.

1. Нажмите кнопку "Часы" ◷.
   Появится 12:00, и символ "Часы" ◷ будет мигать.
2. С помощью кнопки + или кнопки – установите время суток.

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

Нагревание духового шкафа

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

Последовательность действий

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

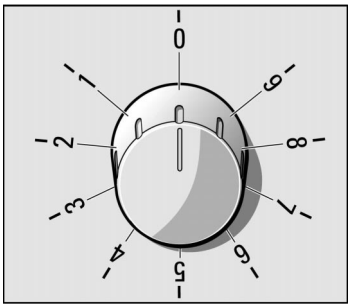
Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Предварительная очистка принадлежностей

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

Настройка варочной панели

Установка



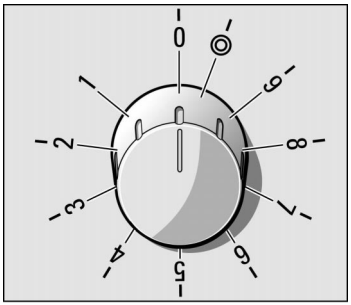
С помощью выключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

0 = конфорка выключена
1 = минимальная ступень нагрева конфорки
9 = максимальная ступень нагрева конфорки

При включении конфорки загорается индикатор.

Двухконтурная конфорка

Вы можете изменять размер этой конфорки.



Подключение большой конфорки:

Поверните выключатель конфорки до ступени нагрева 9 - здесь Вы почувствуете легкое сопротивление - и дальше до символа ◎ = большая двухконтурная конфорка.

Затем установите выключатель конфорки на требуемую ступень нагрева.

Обратное переключение на малую площадь:

Поверните выключатель конфорки на 0 и установите заново.
Внимание: поворачивать выключатель конфорки на 0 через символ ◎ запрещается.

Указание

На маленькой двухконтурной конфорке Вы сможете особенно хорошо подогреть небольшое количество пищи.

Индикатор остаточного тепла

На варочной панели для каждой конфорки предусмотрен индикатор остаточного тепла. Этот индикатор показывает, какая конфорка еще горячая. Пока индикатор горит, Вы можете поддерживать разогретым на конфорке небольшое блюдо.

Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров. Пожалуйста, помните о том, что время приготовления зависит от типа, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения.

Поверните выключатель конфорки в положение кипячения и обжаривания на ступень 9. После этого верните выключатель на подходящую ступень слабого нагрева.

	Пример	**Ступень нагрева конфорки**
Растапливание	Шоколад, шоколадная глазурь, желатин Сливочное масло	1 1-2
Разогревание	Овощи (консервированные) Бульон	2-3 7-8
Разогрев и поддержание в горячем состоянии	Густой суп, например суп из чечевицы	2
Тушение	Рыба	4-5
Приготовление	Рис Картофель "в мундире"*, отварной картофель*, овощи свежие*, овощи замороженные, мясной бульон	2-3 3-4
Тушение	Жаркое, рулеты	3-4
Жарение	Блины (оладьи) Рыбные палочки, шницель	5-6 6-7

* Минеральные вещества и витамины выпариваются, и поэтому действует следующее правило: меньше воды - сэкономите витамины и минеральные вещества. Короткое время приготовления - овощи не разваривaются.

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

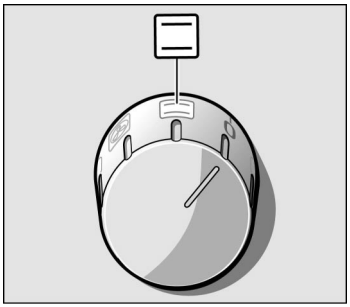
Например, Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф утром и выполнить такие настройки, что оно будет готово к обеду.

Таблицы и рекомендации

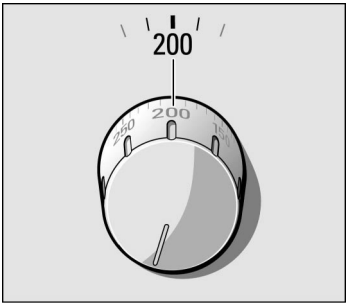
В главе Таблицы и рекомендации Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

Установка

Пример: "Верхний и нижний жар" ⊟, 200 °C



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



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

Выключение

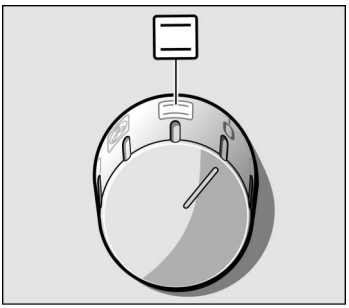
Когда блюдо будет готово, установите ручку выбора функций в выключенное положение.

Изменение установки

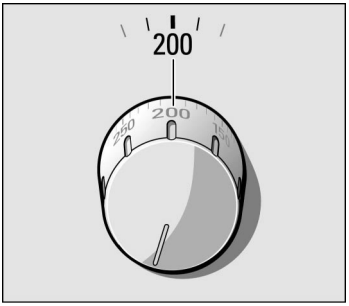
Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Автоматическое выключение духового шкафа

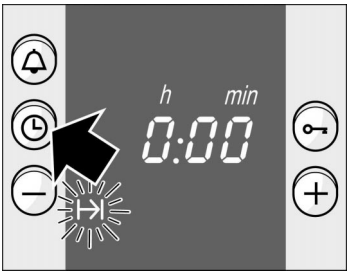
Пример:
Верхний и нижний жар ⊟, 200 °C, продолжительность 45 минут.



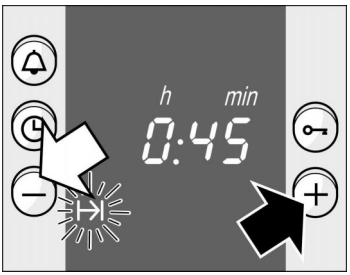
1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.



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



3. Нажмите кнопку "Часы" ◷.
Символ "Продолжительность" I→I мигает.



4. Установите продолжительность с помощью кнопки + или кнопки –.
Кнопка + предлагаемое значение = 30 минут.
Кнопка – предлагаемое значение = 10 минут.

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

Время приготовления истекло

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

Изменение установки

Нажмите кнопку "Часы" ◷. Измените продолжительность с помощью кнопки + или кнопки –.

Прекращение установки

Нажмите кнопку "Часы" ◷. Нажимайте кнопку –, пока показание на индикаторе не установится на 0. Выключите ручку выбора функций.

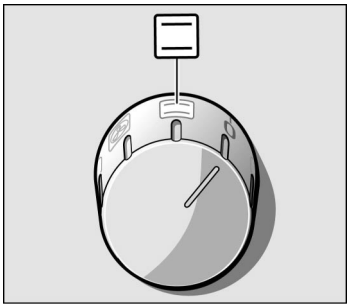
Установка продолжительности при выключенной индикации времени суток

Нажмите кнопку "Часы" ◷ два раза и произведите установку, как описано в пункте 4.

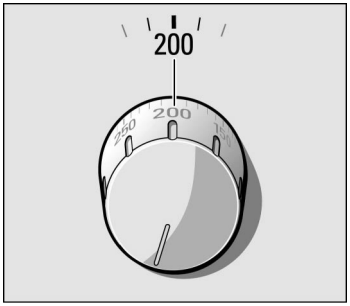
Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически

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

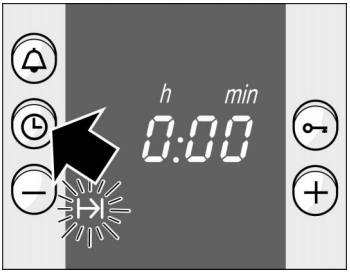
Пример:
Сейчас 10:45. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово в 12:45.



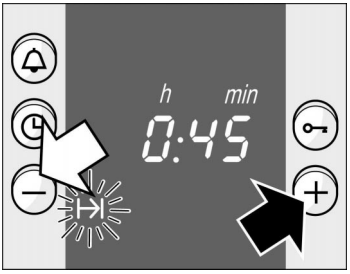
1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.



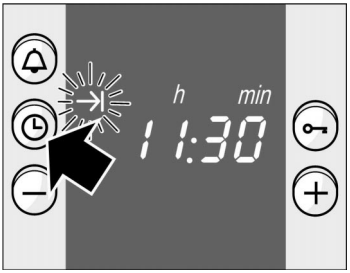
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.



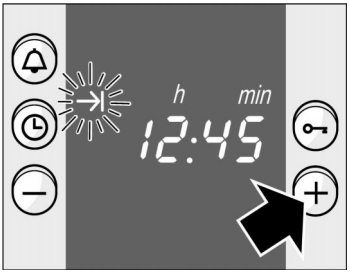
3. Нажмите кнопку "Часы" ◷.
Символ "Продолжительность" I→I мигает.



4. Установите продолжительность с помощью кнопки + или кнопки –.
Кнопка + предлагаемое значение = 30 минут.
Кнопка – предлагаемое значение = 10 минут.



5. Нажимайте кнопку "Часы" ◷ до тех пор, пока не будет мигать символ "Окончание" →I.
На индикаторе Вы видите, когда блюдо должно быть готово.



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

Через несколько секунд установка принимается. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на индикатор времени выводится время окончания.

Время приготовления истекло

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

Указание

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

Быстрый нагрев

С его помощью можно особенно 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. На дисплее загорится символ .

Быстрый нагрев завершен

Символ гаснет.

Поставьте Ваше блюдо в духовой шкаф и выполните необходимые установки.

Жарение на вертеле

На вертеле особенно хорошо можно приготовить большое жаркое, такое как рулька или птица. Мясо получится с румяной хрустящей корочкой.

Приготовление жаркого

Чтобы у жаркое прожарилось равномерно, а его корочка получилась румяной, соблюдайте следующие рекомендации:

Размещение и закрепление жаркого

Располагайте жаркое на вертеле как можно ближе к центру.

Закрепите жаркое с обеих сторон зажимами. При этом между задним зажимом и концом вертела должно оставаться как минимум 7 см.

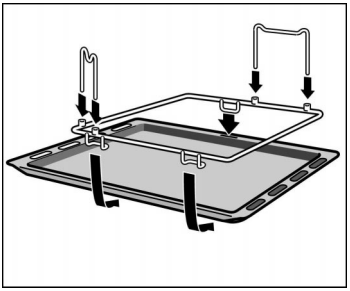
Дополнительно можно стянуть жаркое ниткой. Крылья и ножки птицы обязательно прикрепите к тушке. Тогда они не пережарятся.
Проткните кожу птицы под крыльями, чтобы жир стекал.

Примечания

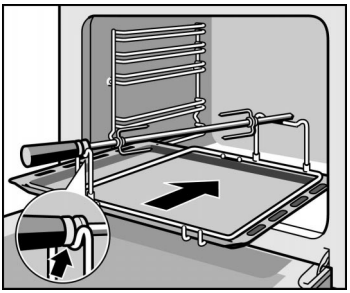
В главе Таблицы и рекомендации Вы найдете настройки, подходящие для жарения на вертеле.

При выборе температуры духового шкафа руководствуйтесь данными, приведенными в таблице. Если выбрать слишком высокую температуру, мясо или птица получатся слишком темными снаружи. Но внутри могут оказаться сырыми.

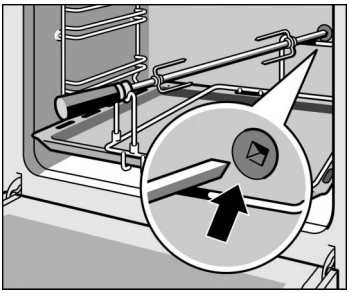
Установка вертела



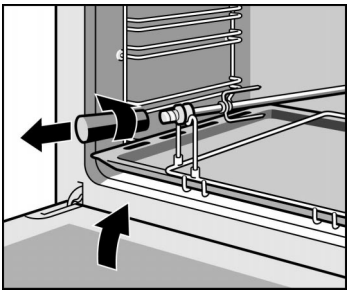
1. Установите подставку для вертела на эмалированный противень.



2. Установите вертел в подставку.



3. Установите эмалированный противень на уровень 1 и задвиньте его до упора. На задней стенке духового шкафа находится отверстие. В нем необходимо зафиксировать вертел.



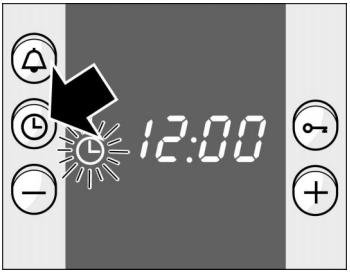
4. Отвинтите ручку и закройте дверцу духового шкафа.

Время суток

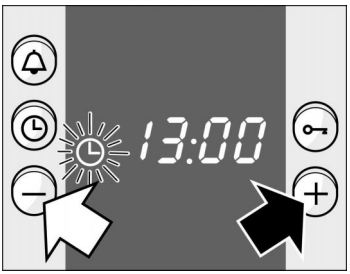
После первого подключения или после перебоя в электроснабжении на индикаторе будет мигать символ ◷ и три нуля. Установка времени суток Ручка выбора функций должна быть в положении выключения.

Установка

Пример: Сейчас 13:00



1. Нажмите кнопку "Часы" ◷.
На индикаторе появится 12.00 часов, и символ ◷ мигает.



2. С помощью кнопки + или кнопки - установите время суток.

Через несколько секунд новая установка времени суток будет принята.

Например, переход с летнего времени на зимнее

Два раза нажмите кнопку "Часы" ◷ и измените установки с помощью кнопки + или кнопки -.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. В этом случае время суток будет отображаться только при его установке.
Измените для этого базовую установку. См. главу "Базовые установки".

Таймер

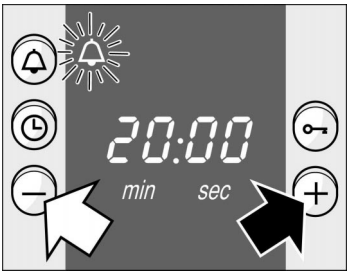
Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжи-
тельность или время на таймере истекло.
Вы можете устанавливать таймер, когда активизи-
рована блокировка для безопасности детей.

Установка

Пример: 20 мин



1. Нажмите кнопку "Таймер" 🔔.
Символ 🔔 мигает.



2. Установите время таймера с помощью кнопки + или кнопки -.
Кнопка + предлагаемое значение = 10 минут.
Кнопка - предлагаемое значение = 5 минут.

Через несколько секунд таймер начинает работать. Символ 🔔 горит на индикаторе. Начинается отсчет времени.

Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите кнопку "Таймер" 🔔. Индикатор таймера погаснет.

Изменение времени таймера

Нажмите кнопку "Таймер" 🔔. Измените время с помощью кнопки + или кнопки -.

Аннулирование установки

Нажмите кнопку "Таймер" 🔔. Нажимайте кнопку -, пока показание на индикаторе не установится на 0.

Время таймера и продолжительность истекают одновременно

Горят оба символа. На индикаторе показывается отсчет времени таймера.
Вызов оставшегося времени приготовления I→I, времени окончания →I или времени суток 🕒:
Нажимайте кнопку "Часы" 🕒 до тех пор, пока не появится соответствующий символ.
Вызываемое значение на несколько секунд появится на индикаторе.

Базовые установки

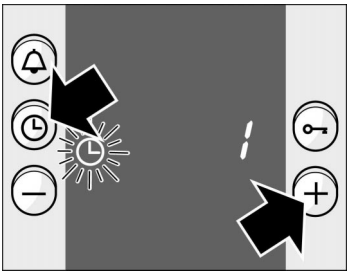
Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете изменять базовую установку времени суток, длительности сигнала и времени принятия установки.

Базовая установка	**Функция**	**Изменение**
Время суток 🕒 *1* = время суток на переднем плане	Индикация времени суток	Время суток *0* = индикация времени суток выключена
Длительность сигнала 🔔 *2* = ок. 2 мин	Сигнал по истечении продолжительности или времени таймера	Длительность сигнала *1* = ок. 10 с *3* = ок. 5 мин
Время принятия установки I→I *2* = среднее	Между шагами установки должно пройти некоторое время, чтобы значения были сохранены в памяти.	Время принятия установки *1* = короткое *3* = длительное

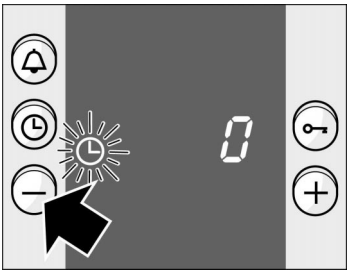
Изменение базовых установок

Ни один режим работы не должен быть установлен.

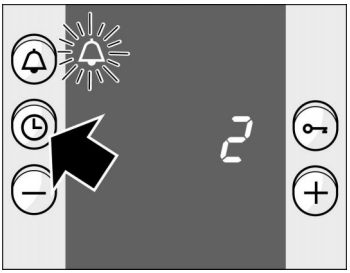
Пример: Время скрыть



1. Одновременно нажимайте кнопки "Часы" ◷ и +, пока на индикаторе не появится *1*. Это является базовой установкой для времени суток на переднем плане.



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



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

На дисплее появится *2* 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 не хотите изменять все базовые установки

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

Корректировка

Снова изменить настройку можно в любое время.

Блокировка для безопасности детей

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

Блокировка духового шкафа

Нажмите кнопку "Ключ" и удержвивайте 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.

После перебоя в электропитании установленная функция Блокировка для безопасности детей отключается.

Уход и очистка

⚠ Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители. Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте острые или абразивные чистящие средства. Возможно повреждение поверхности. Если такое средство попадет на переднюю панель, сразу смойте его водой.

Чистящие средства

Очистка прибора снаружи

Мыльный раствор, протрите насухо мягкой тряпкой.

Варочная панель	Уход: Средства для защиты и ухода за стеклокерамикой. Чистка Например CERA CLEN, cera-fix, Sidol для поверхностей из церанового стекла и стали; для водяных пятен также лимон или уксус. Очищайте только холодную или теплую варочную панель. Никогда не используйте спрей для очистки духовок или пятновыводители. ⚠ Скребок для стеклянных поверхностей для сильных загрязнений: Снимите защиту и очищайте только лезвием. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования! После очистки снова установите защиту. Поврежденное лезвие немедленно замените.
Рама варочной панели	Горячий мыльный раствор. Ни в коем случае не очищайте скребком для стеклянных поверхностей, лимоном или уксусом.
Дно и верхняя стенка:	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. При сильном загрязнении: Средство для чистки духовок, используйте только в холодном духовом шкафу. Запрещается очищать покрытие задней стенки и боковых стенок.
Стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор.
Уплотнение	Горячий мыльный раствор.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор.
Стекла дверцы	Стеклоочиститель, Скребок для стеклянных поверхностей для очистки не подходит.
Выдвижной цокольный ящик	Горячий мыльный раствор.
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе. Очистите с помощью щетки или губки.

Задняя стенка и боковые стенки:

Задняя стенка и боковые стенки в духовом шкафу очищаются сами. Они имеют пористое керамическое покрытие. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучшим будет результат очищения.

Если загрязнения все же остались на стенках после неоднократного использования духового шкафа, выполните следующие действия:
Сначала очистите эмалированные поверхности духового шкафа. Выберите режим "3D – горячий воздух" ⊛ или "Верхний/нижний жар" ⊟.
Нагревайте пустой духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре.
За это время керамическое покрытие очистится. Коричневатые и беловатые остатки удаляются мягкой губкой и водой.

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на самоочистку.

Важные указания

Запрещается использовать абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.

Запрещается очищать покрытие задней стенки и боковых стенок средством для чистки духовок. Если в случае неосторожного обращения средство для чистки духовок попало на заднюю стенку или боковые стенки, немедленно вытрите их губкой и обильно промойте водой.

Для более легкой очистки

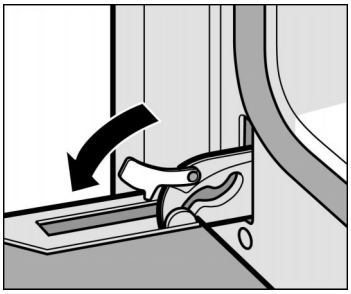
Для более легкой очистки включите лампочку в духовом шкафу и снимите дверцу духового шкафа.

Включение лампочки в духовом шкафу

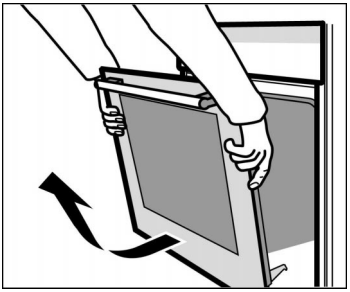
Установите переключатель выбора функций на ⊟.

Снятие дверцы духового шкафа ⚠

При снятии дверцы духового шкафа не беритесь за петли. Опасность травмирования!



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. Еще немного прикройте дверцу и вытащите ее.

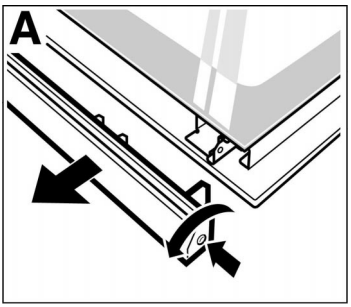
После очистки установите дверцу духового шкафа в обратной последовательности.

Снятие стекол дверцы

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

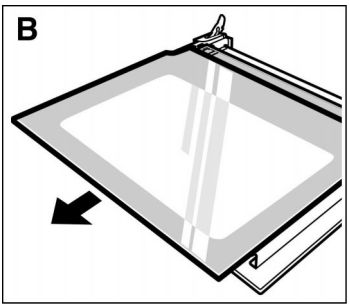
При снятии внутренних стекол следите за тем, чтобы установить стекла на место в правильном порядке. Ориентируйтесь по номеру, указанному на каждом стекле.

Снятие



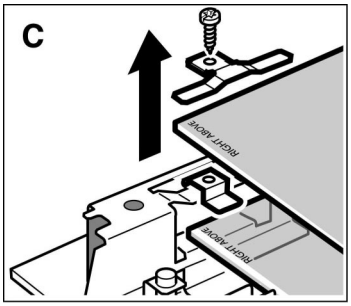
1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.

2. Отвинтите уплотнитель с дверцы духового шкафа. Для этого ослабьте крепления слева и справа. (Рис. A)



3. Приподнимите и выньте верхнее стекло. (Рис. B)

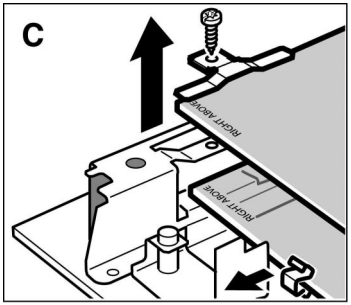
Пункты 4. и 5. в зависимости от типа прибора



4. Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их. (Рис. C) Выньте среднее стекло.

5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом. (Рис. C)

или



4. Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их. (Рис. C) Выньте среднее стекло.

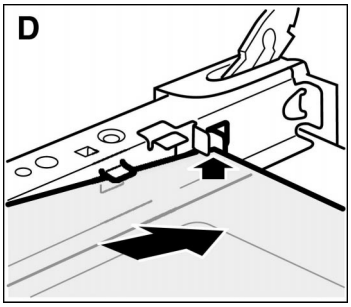
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом. (Рис. C)

Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Скребок для стеклянных поверхностей для очистки не подходит.

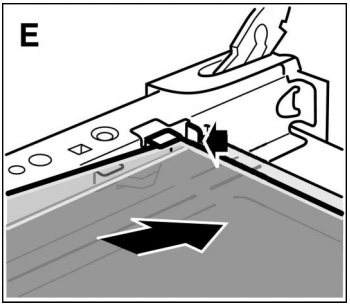
Установка

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



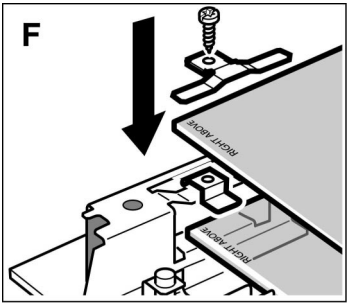
1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место. (Рис. D)

2. Установите малые скобы справа и слева на нижнее стекло.



3. Установите среднее стекло. (Рис. E)

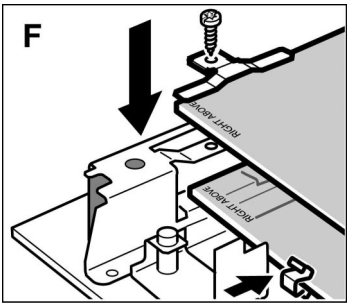
Пункты 4. и 5. в зависимости от типа прибора



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)

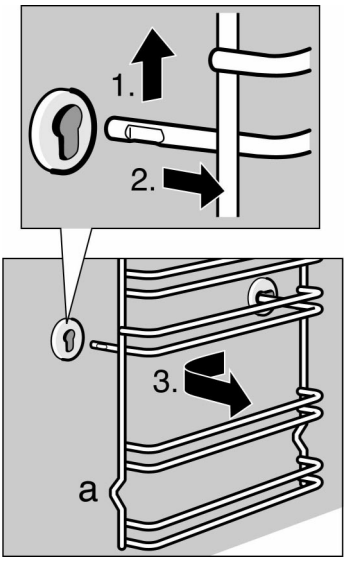
6. Установите верхнее стекло. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.

7. Установите уплотнитель на место и закрепите его.

8. Установите дверцу духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

Снятие навесных элементов:



Навесные элементы можно снять для очистки.

Снятие навесных элементов:

1. Поднимите передние навесные элементы вверх

2. и снимите.

3. После этого потяните весь навесной элемент вперед
и выньте.

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 (a) всегда должна быть снизу.

Указания

Металлический отлив на варочной панели Он возникает из-за ненадлежащего чистящего средства или трения посуды. Удаляется он очень трудно. Для этого используйте средство Stahl-Fix или Sidol для поверхностей из церанового стекла и стали.

Эмаль в духовом шкафу при очень высоких температурах обгорает. 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.

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.

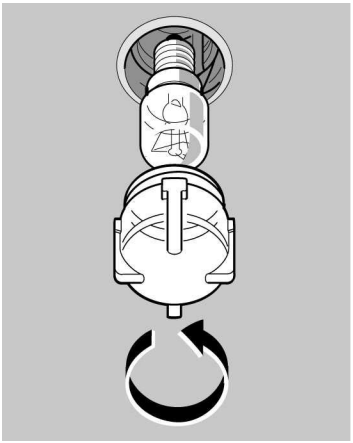
Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора. 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 колпак лампочки во внутреннем пространстве духового шкафа вращением влево.
4. Установите новую лампочку аналогичного типа.
5. Установите на место колпак лампочки.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Замена стеклянного колпака

Поврежденный стеклянный колпак необходимо заменить. Стеклянный колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Замена уплотнителя дверцы духового шкафа

Замена неисправного уплотнителя должна выполняться специалистом Сервисной службы. Из-за неисправности уплотнителя возможны большие потери энергии. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены.

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 ☎

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

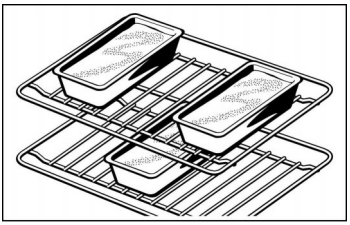
Выпекание на одном уровне

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 использовании 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 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.

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

Пирог в форме	**Форма на решетке**	**Уровень**	**Вид нагрева**	**Температура, °C**	**Продолжительность выпекания, мин**
Торт	Форма для торта из белой жести, Ø 31 см	1 1+3	 	220-240 200-220	30-40 40-50
Пирог	Форма для торта из белой жести, Ø 31 см	1		200-220	40-50
Пирог*	Форма для выпечки пирога из белой жести, 28 см	2		180-200	50-60

* При приготовлении одновременно двух пирогов их можно поставить рядом на решетку.

Пирог на противне		**Уровень**	**Вид нагрева**	**Температура, °C**	**Продолжительность выпекания, мин**
Пицца	Противень 2 противня*	2 2+4	 	220-240 180-200	25-35 40-50
Слоеное тесто	Противень 2 противня* 3 противня*	3 2+4 2+3+5	  	190-210 190-210 190-210	20-30 30-40 35-45
Безе	Противень	3		80-100	150-200
Фигурное печенье	Противень 2 противня* 3 противня*	3 2+4 2+3+5	  	150-170 140-160 140-160	20-30 30-40 40-50

Пирог на противне		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Миндальное печенье	Противень	3		100-120	30-40
	2 противня*	2+4		100-120	35-45
	3 противня*	2+3+5		100-120	40-50

* Дополнительный противень Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

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 выпеките 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/нижний жар" ⊟ на первом уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда обрезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
При выпекании на нескольких уровнях: На верхнем уровне выпечка получается 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 отводится, в зависимости от прибора, через дверцу духового шкафа или через выходы пара на варочной панели. Водяной пар может оседать на приборе или на соседних панелях мебели и стекать в виде конденсата. Это обусловлено законами физики.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду.

Для больших кусков и птицы лучше всего подойдет вертел и эмалированный противень. Налейте воду в эмалированный противень, чтобы она закрывала дно.

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.

По истечении половины времени жарки переверните куски мяса.

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 приготовлению в гриле

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

По возможности возьмите одинаковые куски минимум 2-3 см толщиной. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солите стейки уже после приготовления в гриле.

Кладите куски непосредственно на решетку. Отдельные куски-гриль получаются лучше, если их положить на середину решетки.
Дополнительно поставьте эмалированный противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

Переверните куски через две трети указанного времени.

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.

Пример	Объем	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, гриль	Продолжительность, мин
Ростбиф по-английски	1 кг	Открытая	1		220-240	40
Ростбиф розовый	1 кг	Открытая	1		210-230	50
Баранья нога	1,5 кг	Открытая	1		150-170	120
Запеченый рулет из свинины	2 кг	Вертел	1		230-250	180
Жаркое	1 кг	Вертел	1		220-240	120
Цыпленок	1,5 кг	Вертел	1		240-250	80
Утка	1,7 кг	Вертел	1		240-250	90

Пример	Объем	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, гриль	Продолжительность, мин
Картофельная запеканка*		Форма для запеканки	2		150-170	50-60
Румяные тосты		Решетка**	4		Режим 3	4-5
Рыба жареная в гриле	300 г	Решетка**	4		Режим 2	20-25

* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Устанавливать противня всегда на уровень 1.

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.	Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.
Как узнать, готово жаркое или нет	Используйте термометр для мяса (Вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите "пробу ложкой". Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.
Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.
Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.	Вместо режима "Верхний и нижний жар" установите "Гриль с конвекцией". При этом сок после жарения не будет так сильно разогреваться, это уменьшит парообразование.

Одновременное приготовление нескольких блюд

С помощью 3D горячего воздуха Вы можете приготовить в духовом шкафу комплектное меню. В этом случае тепло, образующееся в духовом шкафу, используется оптимально. С горячим воздухом не переносится запах приготавливаемой пищи, так что изменение вкуса отдельных блюд исключено.

Пример 1

Блюда	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, минут
Решетка 1 Баранья нога 1,3 кг	Посуда на решетке	2		180	90
Жареный картофель					Через 30 минут жарения добавить картофель к бараньей ноге и поставить в духовой шкаф торт.
Решетка 2 Торт	Форма на решетке	4		180	

Пример 2

Блюда	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность минут
Решетка 1 Баранья нога 1,3 кг*	Посуда на решетке	2		180	90
Решетка 2 Картофельная запеканка	Форма на решетке	4		180	Через 20 минут поставить в духовой шкаф картофельную запеканку.

* За 20 минут до окончания приготовления обложить баранью ногу томатами.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Блюдо	Подходит	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Пицца*	Пицца с тонким коржом	3		190-210	15-20
	Пицца с толстым коржом	2		170-190	20-30
	Пицца-багет	2		170-190	20-30
	Минипицца	3		180-200	10-20
Изделия из картофеля*	Картофель-фри	2		190-210	20-30
	Картофель по-герцогински	2		190-210	20-30
	Жареный картофель	2		190-210	20-30
	Фаршированный картофель	2		190-210	15-25
Мучные изделия*	Булочки	3		190-210	10-20
	Крендели	3		200-220	10-20
Овощные котлеты*	Рыбные палочки	2		200-220	10-15
	Куриные ножки	2		190-210	10-20
	Овощной бургер	2		180-200	15-25
Штрудель*	Яблочный штрудель	3		190-210	30-40

* Выложите форму 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.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Способ нагрева	Температура, °C
"Нежные" продукты* напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаски и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решетка	2		Регулятор температуры остается выключенным

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

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.

Рекомендации по экономии электроэнергии

при использовании духового шкафа

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

Используйте темные, черные окрашенные 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 варки и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

при использовании варочной панели

Рекомендуется использовать кастрюли и сковороды с толстым, плоским дном. В посуде с неплоским дном время приготовления продуктов увеличивается.

Размер кастрюли должен соответствовать объему приготовляемого блюда. Если кастрюля заполнена наполовину, на ее нагрев требуется больше электроэнергии.

Всегда закрывайте кастрюлю подходящей крышкой.

Оптимальная теплопередача обеспечивается при одинаковом размере дна кастрюли и конфорки. При покупке кастрюль помните, что изготовитель часто указывает верхний диаметр кастрюли, который, как правило, больше, чем диаметр дна.

Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

Используйте остаточное тепло. При продолжительном времени приготовления можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до окончания варки.

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

	Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида
Общие сведения	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый, а не темный цвет. Большой толстый кусок содержит меньше акриламида. Для жарки и жарения во фритюре следует брать по возможности свежий картофель. Он должен быть без глазков и зеленых участков.
Выпекание	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 200 °C, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 180 °C.
Мелкое печенье	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 190 °C, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшает образование акриламида.
Запеченный картофель-фри	Распределите на противне равномерно в один слой. Выпекайте минимум 400 г на одном противне, чтобы картофель не высох.
Жарение на сковороде	Жарьте предварительно отваренный картофель. Если Вы используете сырой картофель, рекомендуется готовить его на маргарине, а не на растительном масле.
Жарение во фритюре	Жир не должен нагреваться больше 175 °C. Проверяйте температуру с помощью термометра для жира. Соотношение продукта и жира должно быть от 1:10 до макс. 1:15, например, 100 г картофеля на 1,5 л растительного масла. Свежий картофель перед жарением во фритюре следует вымачивать в воде в течение часа.

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 нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень	2		150-170	20-30
	2 противня*	2+4		140-160	30-40
	3 противня*	2+3+5		140-160	40-50
Маленькие кексы 20 шт.	Противень	3		160-180	20-30
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	2 противня*	2+4		150-170	25-35
	3 противня*	2+3+5		150-170	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Противень	3		170-190	40-50
	2 противня*	2+4		150-170	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 решетки + 2 разъемные формы из белой жести ∅ 20 см**	2+4		190-210	70-80
	Противень + 2 разъемные формы из белой жести ∅ 20 см**	1		200-220	70-80

* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

** 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 нагрева	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 $^{2}/_{3}$ времени приготовления переверните. Устанавливать противня всегда на уровень 1.

Для заметок

Для заметок