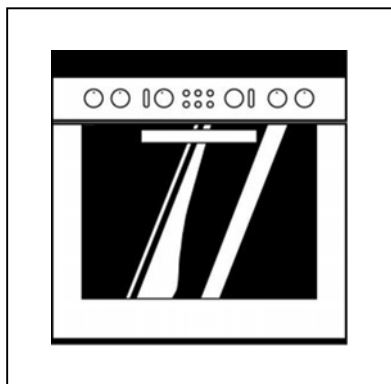


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Духовой шкаф

NE 365.60

902190

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 сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

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.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

На что следует обратить внимание	5
Перед монтажом	5
Правила техники безопасности	5
Причины повреждений	6
Ваш новый духовой шкаф	7
Панель управления	7
Ручка выбора функций	8
Поворотный переключатель	9
Выключатели зон нагрева	9
Дисплей и кнопки управления	10
Утапливаемые ручки выключателей	10
Подсветка	11
Виды нагрева	11
Выдвижная тележка духового шкафа и принадлежности	14
Охлаждающий вентилятор	17
Перед первым использованием	18
Нагревание духового шкафа	18
Предварительная чистка принадлежностей	18
Настройка варочной панели	19
Настройка духового шкафа	19
Выключение духового шкафа вручную	20
Автоматическое выключение духового шкафа ...	21
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	22
Индикатор остаточного тепла	23
Быстрый нагрев	24
Установка	24

Содержание

Программы автоматического приготовления блюд	25
Посуда	25
Приготовление блюда	26
Программы	27
Как долго будет готовиться блюдо?	28
Установка	29
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	30
Рекомендации по программам автоматического приготовления блюд	31
Программа «Шабат»	33
Установка	33
Текущее время	34
Установка	34
Таймер	35
Установка	35
Базовые установки	36
Изменение базовых установок	37
Блокировка для безопасности детей	38
Автоматическое защитное отключение	39
Уход и чистка	40
Чистка прибора снаружи	40
Духовой шкаф	41
Чистка стекла	43
Уплотнение	45
Принадлежности	45
Варочная панель	45
Жиропоглощающий фильтр	46

Содержание

Что делать при неисправности?	47
Замена лампочки в духовом шкафу	48
Сервисная служба	50
Упаковка и отслуживший прибор	50
Таблицы и рекомендации	51
Пироги и выпечка	51
Рекомендации по выпеканию	55
Мясо, птица, рыба	57
Рекомендации по приготовлению на гриле	60
Запеканки, тосты	61
Готовые блюда глубокой заморозки	62
Размораживание	63
Сушка фруктов и зелени	64
Консервирование	65
Рекомендации по экономии электроэнергии	67
Акриламид в продуктах питания	67
Как этого избежать?	68
Контрольные блюда	69

На что следует обратить внимание

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

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите 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 духовой шкаф только для приготовления пищи.

Осторожно откройте выдвижную тележку духового шкафа. Из-под нее может выйти горячий пар. Запрещается прикасаться к внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей выдвижной тележкой 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 предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Причины повреждений

Противень или фольга на дне духового шкафа

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

Вода в духовом шкафу

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

Фруктовый сок

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

Охлаждение духового шкафа с открытой выдвижной тележкой

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с задвинутой тележкой. Даже если тележка выдвинута на несколько миллиметров, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

Сильно загрязнен уплотнитель выдвижной тележки духового шкафа

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

Выдвижная тележка духового шкафа используется в качестве сиденья

Не вставляйте и не садитесь на тележку духового шкафа.

Ваш новый духовой шкаф

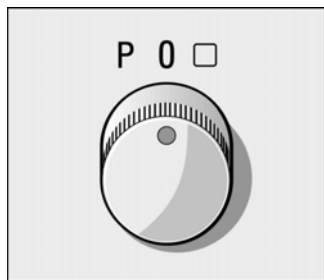
Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться с Вашим новым духовым шкафом. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от типа прибора.



Ручка выбора функций



При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Для каждого вида нагрева на дисплее отображается предлагаемое значение.

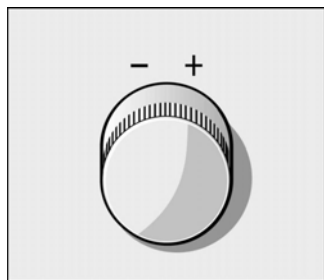
Положения

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

* Вид нагрева, при котором определялся класс энергетической эффективности в соответствии с EN 50304.



При включении ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

Поворотный переключатель

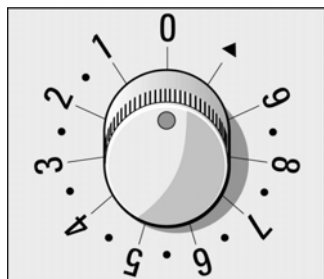


При помощи поворотного переключателя изменяются предлагаемые и установленные значения.

Режимы

20-300	Температура, в °C Максимальная температура для режимов «3D-горячий воздух»  и «Горячий воздух интенсивный/Приготовление пиццы»  = 275°C
1-3	Режимы гриля
1 мин. – 23 ч 59 мин.	Продолжительность
5 секунд – 12 ч 00 мин.	Время таймера
P 01 – P 24	Программы автоматического приготовления блюд
P 25	Программа «Шабат»

Выключатели зон нагрева



Мощность зон нагрева регулируется с помощью 4 выключателей.







Положения

Степень нагрева 1	Минимальная мощность
Степень нагрева 9	Максимальная мощность
▲	Функция памяти (при условии, что варочная панель оснащена памятью. Если у Вашей варочной панели нет функции памяти, установка ▲ соответствует ступени нагрева 9)

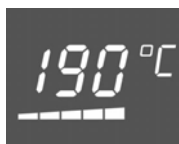
Каждая ступень нагрева имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Дисплей и кнопки управления



Кнопка «Часы» 	При помощи этой кнопки устанавливается текущее время, продолжительность приготовления I→ и время окончания →I.
Кнопка «Ключ» 	При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей.
Кнопка «Таймер» 	При помощи этой кнопки устанавливается таймер.
Кнопка «Info» 	При помощи этой кнопки осуществляется вызов информации.
Кнопка «Лампочка в духовом шкафу» 	При помощи этой кнопки включается и выключается лампочка в духовом шкафу.
Кнопка «Быстрый нагрев» 	При помощи этой кнопки можно быстро нагреть духовой шкаф.

Дисплей отображает заданные значения.



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

Утапливаемые ручки выключателей

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

Ручку выключателя можно вращать вправо или влево.

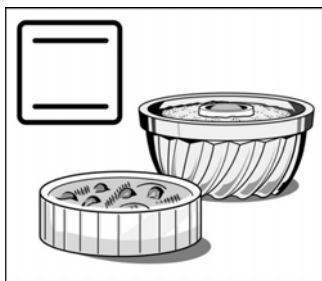
Подсветка

Выключатели зон нагрева

Кольцо на ручке выключателя горит при включении зоны нагрева.

Виды нагрева


Для духового шкафа предусмотрены различные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.

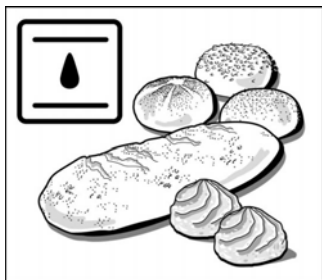


Верхний и нижний жар

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

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

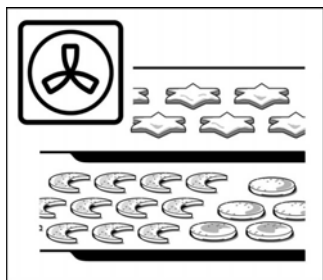
Поддержание в горячем состоянии : Вы можете поддерживать блюда в нагретом состоянии при температуре 65-100°C. Не подогревайте блюдо более двух часов.



Специальный верхний и нижний жар

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

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




3D-горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу. С помощью режима «3D-горячий воздух» Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Мелкое печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях.

Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме «Верхний и нижний жар».

Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине.

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

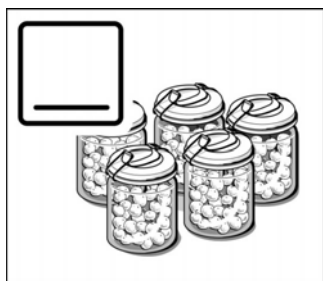
Размораживание : при температуре 20-60°C Вы можете размораживать блюда.



Горячий воздух интенсивный/ Приготовление пиццы

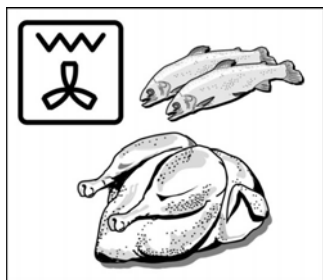
При этом работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент.

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



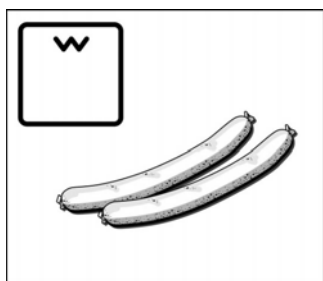
Нижний жар

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



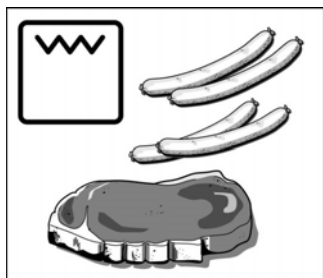
Гриль с конвекцией

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.



Варио-гриль, малая площадь

В этом режиме включается только средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого количества продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. Укладывайте куски на середину решетки.



Варио-гриль, большая площадь

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

Примечания

При выдвигении тележки духового шкафа во время работы нагревательный элемент отключается.

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

Выдвижная тележка духового шкафа и принадлежности

Выдвижная тележка духового шкафа

При нажатии кнопки выдвижная тележка духового шкафа автоматически выдвигается и задвигается обратно.

Выдвижение тележки духового шкафа: нажмите кнопку ∇ на панели управления.

Задвижение тележки духового шкафа: нажмите кнопку \wedge на панели управления.

Остановка выдвижной тележки духового шкафа: нажмите одну из этих двух кнопок.

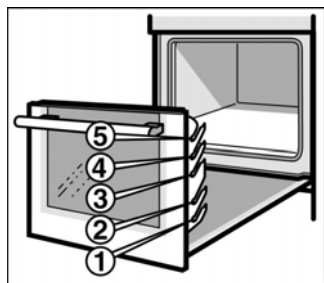
Тележку духового шкафа всегда можно выдвинуть и задвинуть вручную.

Указания

Для обеспечения безопасности выдвижная тележка духового шкафа останавливается, если на ее пути возникает препятствие.

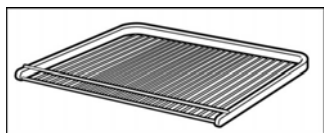
Если в выдвижной тележке духового шкафа находится блюдо весом более 15 кг, автоматика больше не работает. Открывайте и закрывайте выдвижную тележку духового шкафа вручную.

Принадлежности

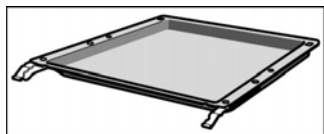


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях. Принадлежности размещаются при помощи крючков, расположенных слева и справа на выдвижной тележке духового шкафа.

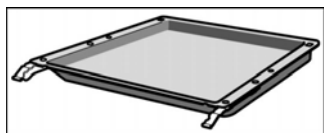
Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. Укажите номер HZ.



Решетка HZ 344000 для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки.



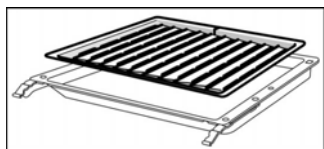
Эмалированный противень HZ 341070 для приготовления пирогов и круглого печенья.



Универсальный противень HZ 342000 для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при жарении на гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Специальные принадлежности

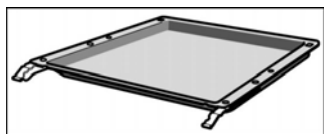
Специальные принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине.



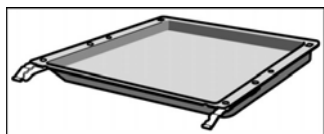
Противень-гриль HZ 325000 для приготовления на гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Приготовление на гриле на противне-гриль: устанавливайте на тот же уровень, что и решетку.

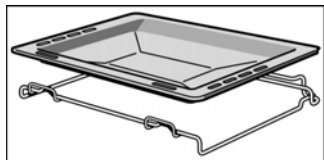
Противень-гриль для защиты от разбрызгивания: установите универсальный противень с противнем-гриль под решетку.



Эмалированный противень HZ 341010 с антипригарным покрытием. С такого противня пироги и выпечку снимать намного легче.



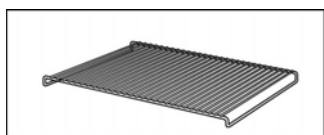
Универсальный противень NZ 342010 с антипригарным покрытием. Сочные пироги, выпечка, продукты глубокой заморозки и большое жаркое легко отстают от универсального противня.



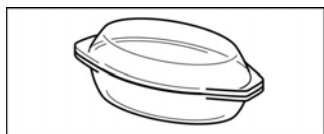
Противень с держателем NZ 341670 – для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Противень можно выдвигать слева или справа.

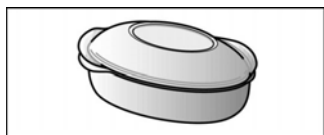
Противень ставится на держатель скошенным краем к выдвигной тележке духового шкафа.



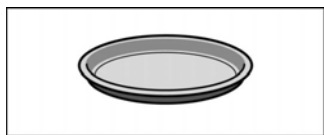
Решетка NZ 324000 для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.



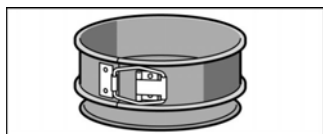
Стеклоянная посуда NZ 915000 для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для автоматического приготовления блюд.



Металлическая посуда NZ 26000. Специально разработана для овальной зоны нагрева стеклокерамической варочной панели. Посудой для жаренья можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд.

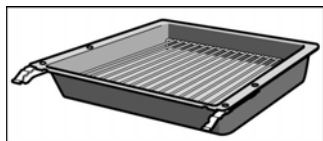


Противень для приготовления пиццы NZ 317000 идеален для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и для приготовления больших круглых пирогов. Вы можете использовать противень для приготовления пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку. Ориентируйтесь на данные, приведенные в таблицах.

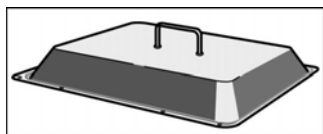


Форма для выпекания HZ 26001

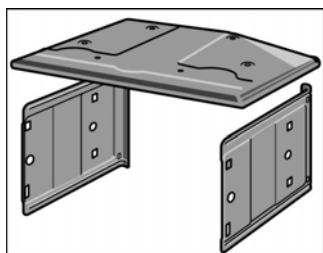
С помощью этой формы Вы сможете готовить особенно сочные пироги. Очень широкие края препятствуют вытеканию сока, благодаря чему Ваш духовой шкаф всегда остается чистым.



Профи-противень HZ 343000 для приготовления больших блюд.



Крышка профи-противня HZ 333001. С ее помощью профи-противень превращается в профи-посуду для жаренья и тушения.



Самоочищающиеся верхняя и боковые стенки (EcoClean) HZ 329025

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


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».

Во-первых, убедитесь в том, что на дисплее мигают символ  и три нуля.

На дисплее мигают символ и три нуля

Установите текущее время.


1. Нажмите кнопку «Часы» .
Появятся цифры 12:00, символ  мигает.
2. Установите текущее время с помощью поворотного переключателя.

Через несколько секунд новая установка текущего времени будет принята. После этого 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 «Верхний и нижний жар» .
На дисплее высвечивается предлагаемая температура.
2. С помощью поворотного переключателя установите 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 варочной панели

К варочной панели прилагается собственная инструкция по эксплуатации. В ней Вы найдете указания по технике безопасности, информацию по настройке и уходу.

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

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Настроив духовой шкаф, Вы можете, например, утром поставить блюдо в духовой шкаф и достать готовое блюдо к обеду.

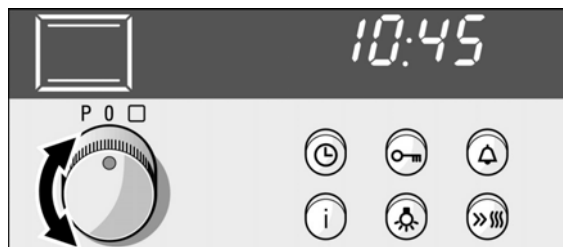
Таблицы и рекомендации

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

Выключение духового шкафа вручную

1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций. На дисплее высвечивается предлагаемая температура.

Пример: Верхний и нижний жар, 190°C.



2. Поворотным переключателем выберите нужную температуру или режим гриля.



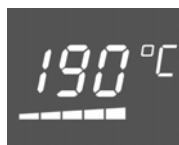
Выключение

Когда блюдо будет готово, выключите ручку выбора функций.

Изменение настроек

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Контроль за нагревом





Увеличение температуры показывается на индикаторе контроля за нагревом в духовом шкафу. Когда заполнены все секторы, самое время поставить блюдо в духовой шкаф. В режиме гриля индикатор контроля за нагревом не включается.

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

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

Автоматическое выключение духового шкафа


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

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

Пример: продолжительность 45 мин.



4. Установите продолжительность с помощью поворотного переключателя.


Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Символ  горит на дисплее.



Время приготовления истекло

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




Изменение настройки

Нажмите кнопку «Часы» . Поворотным переключателем измените продолжительность приготовления.

Отмена настройки



Выключите ручку выбора функций.

Вызов настроек

Вызов времени окончания приготовления  или текущего времени : нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не появятся соответствующий символ. Вызываемое значение появляется на несколько секунд.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4.

5. Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не будет мигать символ «Окончание»  →I.

На дисплее Вы видите время, когда блюдо должно быть готово.

6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

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

Время приготовления истекло

Указание

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

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



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

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

Индикатор остаточного тепла

При выключении духового шкафа на индикаторе контроля за нагревом выводится температура остаточного тепла в духовом шкафу. Если все поля заполнены, температура в духовом шкафу составляет около 300°C.

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

Использование остаточного тепла






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

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



Быстрый нагрев

С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф.


Подходящие виды нагрева

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

Установка

Сначала установите вид нагрева духового шкафа. Затем нажмите кнопку «Быстрый нагрев» . На дисплее будет гореть символ . Духовой шкаф нагревается. Поля индикатора контроля за нагревом будут заполняться.

Быстрый нагрев завершен

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

Отмена «Быстрого нагрева»

Нажмите кнопку «Быстрый нагрев». Символ  гаснет. Быстрый нагрев отменен.

Примечания

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

Быстрый нагрев не работает, если установленная температура ниже 100°C. Если температура в духовом шкафу немного ниже, чем установленная, «Быстрый нагрев» не требуется. Он не включается.

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

Программы автоматического приготовления блюд

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

Посуда

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

Подходящая посуда

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

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

Соблюдайте указания изготовителя посуды.

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

Неподходящая посуда

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

Размер посуды

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

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

Приготовление блюда

Выберите подходящую посуду.

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

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

Мясо

Если это указано в таблице, добавьте в пустую посуду воды. Дно должно быть закрыто.

Мясо приправьте, уложите в посуду и накройте крышкой.

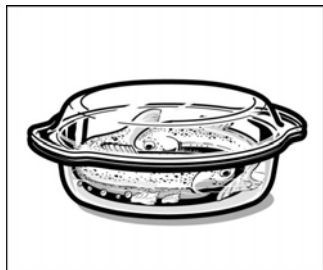
Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

Рыба на пару: налейте в посуду на 5 мм жидкости, например, лимонный сок или вино.

Рыба жареная: обваляйте рыбу в муке и смажьте растопленным сливочным маслом.

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



Рагу

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

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

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

Ставьте блюдо всегда в холодный духовой шкаф.

Программы

Блюда из свежих продуктов	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок, жаркое	01	0,5-3,0 кг	да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	02	0,5-2,5 кг	нет
Ростбиф по-английски	Ростбиф, тонкий край	03	0,5-2,5 кг	нет
Жаркое из свинины	Зарез, шейная часть, шкурка, оковалок, рулька	04	0,5-3,0 кг	да
Жаркое с корочкой	Лопатка с кожей, грудинка	05	0,5-2,0 кг	нет
Жаркое из телятины	Лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	06	0,5-2,5 кг	да
Баранья нога	Нога без кости	07	0,5-2,5 кг	да
Птица	Курица, утка, гусь, молодая индейка	08	0,5-2,5 кг	нет
Птичьи окорочка	Окорочка куриные, утиные, гусиные и молодой индейки	09	0,3-1,5 кг	нет
Грудка индейки	Грудка индейки, рулет	10	0,5-2,5 кг	да
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	11	0,5-2,5 кг	да
Мясо косули, мелкая дичь	Нога косули, заячий окорочок	12	0,5-3,0 кг	да
Мясной рулет	«Ложный заяц»	13	0,3-3,0 кг	нет
Густые супы	Рулеты, мясное рагу, гуляш «по-сегедски»	14	0,3-3,0 кг	да
Рыба на пару	Форель, судак, карп, треска целая	15	0,3-1,5 кг	да
Рыба жареная	Форель, судак, карп, треска целая	16	0,5-1,5 кг	нет

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

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

Как долго будет готовиться блюдо?

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

Отмена выполнения программы: выключите ручку выбора функций.

Установка

1. Выберите подходящую программу по таблице для жарения.
2. Вращайте ручку выбора функций, пока на дисплее не замигает «Р».

Пример: ростбиф прожаренный, 1,2 кг.



3. С помощью поворотного переключателя установите нужную программу.

После принятия программы появляется предлагаемое значение веса.



4. Поворотным переключателем установите нужный вес.

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



Время приготовления истекло



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

Отмена выполнения программы

Выключите ручку выбора функций.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4.

5. Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не будет мигать символ «Окончание» . Значение на дисплее – время, когда блюдо будет готово.

Выбирайте только свежее мясо или свежую рыбу.


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

Пример: программа 02.

Блюдо должно быть готово в 12:15.



6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.





Через несколько секунд установка автоматически принимается. На дисплее – время окончания. Горит символ «Окончание» . В нужный момент времени духовой шкаф включится.



Время приготовления истекло

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



Примечание

Значение на дисплее – текущее время таймера. Вызов оставшегося времени приготовления , времени окончания  или текущего времени : нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не появится соответствующий символ.

Вызов информации о весе: нажмите кнопку «i».

Рекомендации по программам автоматического приготовления блюд

Вес жаркого или птицы превышает приведенный диапазон веса.

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

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте меньше жидкости.

Жаркое сверху пересушено.

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

Во время приготовления пахло пригоревшим, но жаркое получилось хорошо.

Крышка посуды закрыта неправильно, или мясо увеличилось в объеме и подняло крышку. Поэтому всегда используйте оригинальную крышку посуды. Следите за тем, чтобы между крышкой и мясом оставалось минимум 3 см.

Блюда из замороженного мяса.

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

Вы хотите одновременно приготовить нескольких цыплят или окорочков птицы.

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

Вы хотите одновременно зажарить или потушить несколько целых рыбин.

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

Приготовление фаршированной птицы.

Фаршированная птица не подходит для приготовления в автоматическом режиме. Она получается лучше всего, если жарить ее открытой на решетке. Данные для приготовления птицы Вы найдете в таблице.

Мясо в рагу недостаточно подрумянилось.

В следующий раз сдвиньте кусочки мяса к бортику посуды, а овощи положите в середину.


Овощи в рагу получились слишком жесткими.

При приготовлении рагу введите вес мяса. После этого овощи приготовятся хрустящими. Если Вы хотите, чтобы овощи были мягкими, введите общий вес (мяса и овощей).

Приготовление вегетарианского рагу.

Для него подходят только твердые овощи, например, морковь, горошек, белокочанная капуста, сельдерей и картофель. При этом чем мельче порезать овощи, тем мягче они будут. Чтобы овощи не подгорели, они должны быть покрыты жидкостью полностью.

Использование жаровни из нержавеющей стали.

Не вся посуда из нержавеющей стали подходит для приготовления в автоматическом режиме, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловое излучение. При использовании посуды с блестящими поверхностями мясо может не прожариться, а блюдо подрумянится слабо. При использовании жаровни из нержавеющей стали после выполнения программы снимите крышку. При приготовлении мяса в режиме гриля 3  дополнительно готовить от 8 до 10 минут.

Программа «Шабат»

С помощью программы «Шабат» в духовом шкафу с 23.50 пятницы до 0.10 воскресенья поддерживается температура 90°C.

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

Установка

1. Установите ручку выбора функций на «Р». На дисплее мигает символ «Р».
2. С помощью поворотного переключателя установите программу Р 25.

Если символ «Р» на дисплее горит постоянно, установка принята. Духовой шкаф включится в 23:50. Через сутки, в 0:10, он отключится.

Программа выполнена

Выключите ручку выбора функций.

Текущее время

После первого подключения или после отключения электроэнергии на дисплее загорается символ ☀ и три нуля.

Установите текущее время.

Ручка выбора функций должна быть в положении «выключено».

Установка

Пример: сейчас 13:00.

1. Нажмите кнопку «Часы» ☀. На дисплее появится 12.00 и мигающий символ ☀.



2. Установите текущее время с помощью поворотного переключателя.

Через несколько секунд установка текущего времени принимается. Символ ☀ гаснет.



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

Нажмите кнопку «Часы» ☀ и с помощью поворотного переключателя измените время.



Отключение индикации текущего времени

Вы можете отключить индикацию текущего времени. Для этого нужно изменить базовую установку. См. главу «Базовые установки».

Таймер

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


Установка

1. Нажмите кнопку таймера . Символ  мигает.

Пример: 20 мин.




2. Поворотным переключателем установите нужное время.


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



Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите кнопку таймера . Индикация таймера погаснет.





Изменение времени таймера

Нажмите кнопку таймера . Поворотным переключателем измените время.

Отмена настройки

Нажмите кнопку «Таймер»  3 раза.

Одновременный отсчет времени таймера и времени приготовления

На дисплей выводятся оба символа. Значение на дисплее – текущее время таймера. Вызов оставшегося времени приготовления , времени окончания  или текущего времени : нажимайте кнопку «Часы» , пока не появится соответствующий символ. Вызываемое значение появляется на дисплее на несколько секунд.

Базовые установки

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



Базовая установка	Функция	Изменение
Текущее время \ominus I = отображается текущее время	Индикация текущего времени	Текущее время \ominus = индикация текущего времени выключена*
Длительность сигнала Δ I = 10 секунд	Сигнал по истечении продолжительности или времени таймера	Длительность сигнала Σ = 1 минута Ξ = 4 минуты
Время принятия установки $I \rightarrow$ Σ = 7,5 секунд	Между этапами установки должно пройти некоторое время, чтобы значения были сохранены в памяти.	Время принятия установки I = 5 секунд Ξ = 10 секунд
CL	Базовая установка 0	Настройка 1 подходит только для специальной принадлежности – самоочищающихся верхней и боковых стенок.

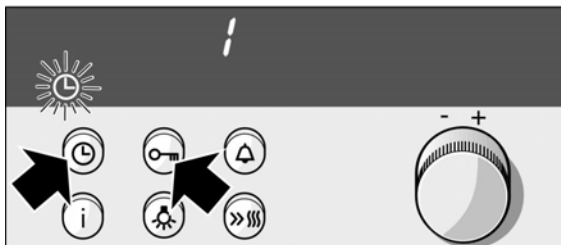
* Исключение: текущее время появляется, пока горит индикатор остаточного тепла.

Изменение базовых установок

Ни один режим работы не должен быть установлен.


Пример: текущее время не показывать.

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

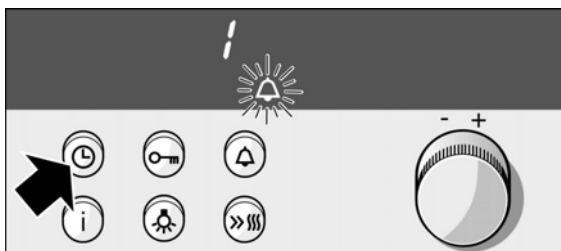




2. Измените базовую установку с помощью поворотного переключателя.




3. Подтвердите ввод с помощью кнопки «Часы» .

На дисплее появится **!** 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

	<p>Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф или нажатием кнопки выдвинуть его тележку, он оборудован блокировкой для безопасности детей.</p>
Блокировка панели управления духового шкафа	<p>Ручка выбора функций должна находиться в положении «выключено».</p> <p>Нажмите кнопку «Ключ»  и удерживайте ее в нажатом состоянии до тех пор, пока на дисплее не появится символ . Это занимает примерно 4 секунды. Теперь духовой шкаф больше не включится.</p>
Отмена блокировки панели управления	<p>Нажмите кнопку «Ключ»  и удерживайте ее в нажатом состоянии до тех пор, пока символ  не погаснет.</p>
Указания	<p>Таймер и текущее время Вы можете установить и при заблокированной духовке.</p>
Блокировка выдвижной тележки духового шкафа	<p>Тележка духового шкафа должна быть задвинута. Прикоснитесь к кнопке  примерно на 4 секунды. Кнопки  и  загорятся и блокируются.</p>
Отмена блокировки выдвижной тележки	<p>Прикоснитесь к кнопке  или  примерно на 4 секунды.</p>
Указание	<p>Тележку духового шкафа всегда можно выдвинуть и задвинуть вручную.</p> <p>После перебоя в электропитании блокировка выдвижной тележки духового шкафа отключается. Блокировка для безопасности детей остается активной.</p>

Автоматическое защитное отключение

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

Если духовой шкаф больше не нагревается, на индикаторе времени появляется 5.

Нагрев прерывается, пока Вы не выключите ручку выбора функций. Символ 5 гаснет. Теперь Вы можете снова включить духовой шкаф.

Отмена автоматического защитного отключения

Задайте продолжительность, в этом случае произойдет автоматическое выключение духового шкафа.

Автоматическое защитное отключение отменено.

Уход и чистка

Чистка прибора снаружи

Никогда не используйте чистку под давлением или горячим паром.

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

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

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

Приборы со стальной передней панелью

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

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

Приборы с передней панелью из алюминия

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

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

Духовой шкаф

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

Для облегчения чистки Вы можете вынуть тележку духового шкафа.

Как вынуть выдвижную тележку духового шкафа

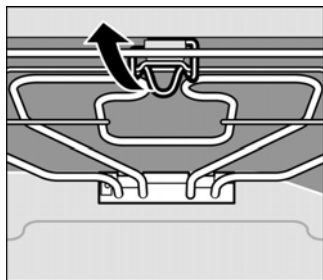
Выдвиньте тележку духового шкафа до упора, слегка приподнимите, выньте и аккуратно отставьте в сторону.

Нагревательный элемент гриля

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



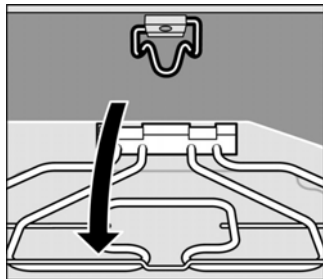
Внимание! Перед чисткой духовой шкаф следует охладить. Опасность ожога!



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

После чистки:

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



Чистка каталитической поверхности духового шкафа

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

Запрещается чистить каталитическое покрытие задней стенки средством для чистки духовок.

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочистку.

Чистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодной духовке. Средством для чистки духовок нельзя обрабатывать самоочищающиеся поверхности.

Прочее:

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

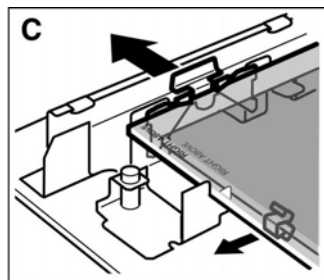
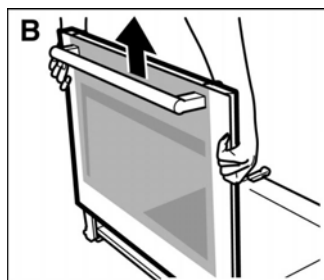
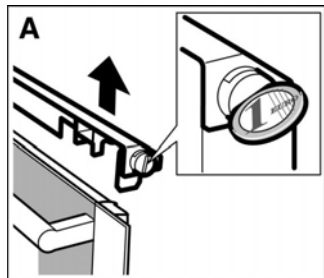
Края более тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

Чистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

Стеклянный колпак в духовом шкафу лучше всего чистить мыльным раствором.

Чистка стекла

Снятие



Для улучшения результата чистки Вы можете снять стекла выдвижной тележки духового шкафа.

1. Выдвиньте выдвижную тележку духового шкафа.
2. Отвинтите уплотнитель с выдвижной тележки духового шкафа. Для этого поверните винты монетой влево и вправо (рис. А).

3. Поддержите стекло справа и слева и выньте движением вверх. Положите на полотенце ручкой вниз.

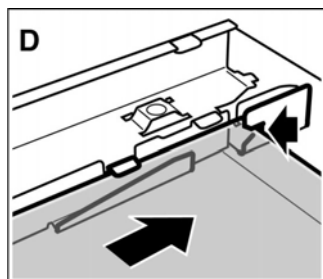
Внутреннее стекло остается в выдвижной тележке духового шкафа на подвесных крючках.

4. Опорные пружины справа и слева сверху по очереди отожмите наружу (рис. С). Выньте верхнее стекло.
5. Снимите обе скобы, держащие нижнее стекло (рис. С).
6. Извлеките нижнее стекло, как указано в пункте 4.

Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

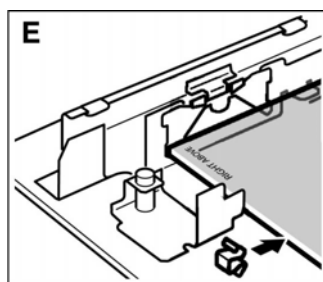
Установка стекол

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

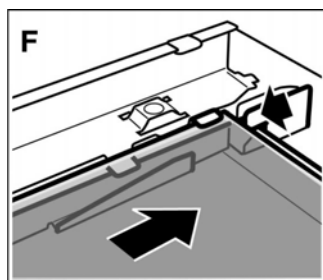


1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место (рис. D).

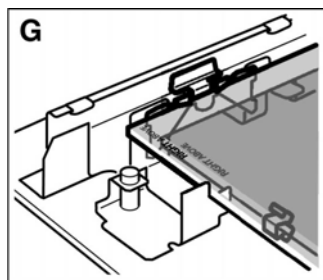
2. Отожмите наружу опорные пружины справа и слева, чтобы стекло прилегало.



3. Установите на место обе скобы, держащие нижнее стекло (рис. E).



4. Установите верхнее стекло (рис. F).



5. Отожмите наружу опорные пружины справа и слева, чтобы стекло прилегало (рис. G).

6. Нажмите на стекло спереди, чтобы оно разблокировалось. Убедитесь, что стекло надежно закреплено.

7. Задвиньте стекло в держатель выдвижной тележки духового шкафа.

8. Установите уплотнитель на место и закрепите его. Если уплотнитель не отвинчивается, убедитесь, что стекло правильно расположено в держателе.
9. Снова закройте выдвижную тележку духового шкафа.

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

Уплотнение

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

Принадлежности

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

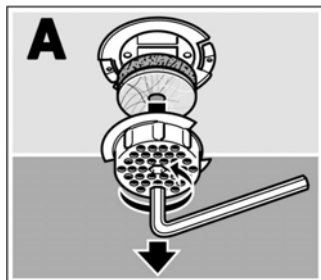
Варочная панель

Указания по уходу Вы найдете в инструкции по эксплуатации варочной панели.

Жиропоглощающий фильтр

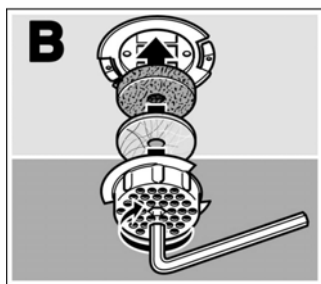
В верхней части духового шкафа находится жиропоглощающий фильтр. С его помощью из воздуха отфильтровываются частички жира, что способствует уменьшению неприятных запахов. Фильтр необходимо время от времени чистить.

Последовательность действий:



1. Поверните фильтр влево вручную или при помощи шестигранного ключа (6 мм) и снимите его, см. рис. А.
2. Выньте оба фильтрующих элемента.

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



3. Вложите в корпус фильтра однослойный, а затем двухслойный фильтрующий элемент.
4. Вставьте корпус фильтра и закрепите его, вращая вправо при помощи шестигранного ключа.

Корпус фильтра нужно вставлять, как показано на рис. В. Его можно закрепить только в этом положении.

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.	Отключение электроэнергии.	Снова установите текущее время.
Тележка духового шкафа не выдвигается и не задвигается.	Включена блокировка для безопасности детей. В тележке духового шкафа находится блюдо весом более 15 кг.	Отмените блокировку. Уменьшите вес или открывайте/закрывайте выдвижную тележку духового шкафа вручную.
На дисплее появляется «5».	Произошло автоматическое отключение духового шкафа.	Выключите ручку выбора функций.
На дисплее появляется сообщение об ошибке «Er 1» или «Er 4».	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее появляется сообщение об ошибке «Er 2».	Неправильное подключение к электросети.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к сети.

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 специализированных магазинах.

Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий

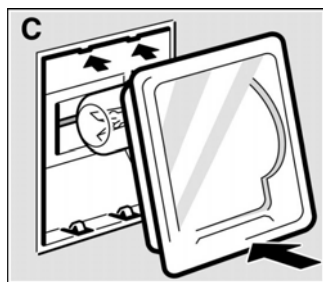
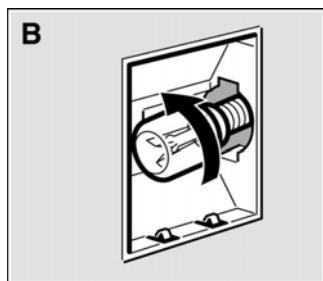
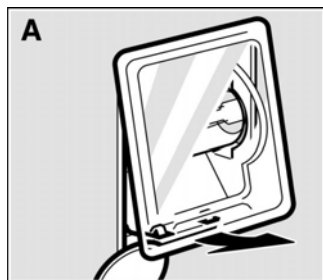


1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Отвинтите стеклянный колпак вращением влево.
4. Установите новую лампочку аналогичного типа.
5. Установите на место стеклянный колпак.
6. Выньте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

Замена лампочки в духовом шкафу

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

Последовательность действий



Замена стеклянного колпака

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого откройте колпак рукой снизу (рис. А).
Если стеклянный колпак снимается с трудом, используйте ложку.
4. Выверните лампочку и замените ее на лампочку того же типа (рис. В).

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

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

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в конце данной инструкции по эксплуатации или 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. Фирменная табличка с номерами находится справа сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

E-№	FD
------------	-----------

Служба сервиса ☎

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 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 неприятность все-таки случится.

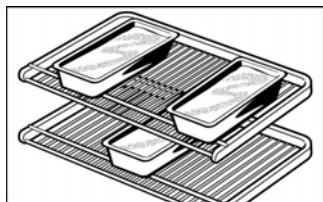
Пироги и выпечка

Формы для выпекания

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

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.

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




Таблицы






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

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

Если необходимо, в следующий раз установите температуру выше.












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

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

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

** Оставьте пирог остывать в духовке примерно на 20 минут.

Выпечка на противне		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		170-190	20-30
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)*	Универсальный противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень*	2 + 4		150-170	50-60
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		170-190	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Универсальный противень	2		170-190	30-40
Кекс из 500 г муки	Универсальный противень	3		160-180	60-70
Кекс из 1 кг муки	Универсальный противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		190-210	55-65
Пицца	Универсальный противень	2		220-240	25-35
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		180-200	40-50

* Для сочных пирогов используйте более глубокий универсальный противень.

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

Хлеб и хлебцы		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300	8
				200	35-45
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300	8
				200	40-50
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Универсальный противень	4		200-220	20-30

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.


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

* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.


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

*** Универсальный противень всегда ставьте вниз. 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 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. Перемешивайте тесто указанное в рецепте время.
Пирог поднялся только посередине, а по краям – нет.	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 (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 температуру немного ниже, тогда выпечка будет румяниться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний и нижний жар»  на первом уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.	В следующий раз используйте глубокий универсальный противень.

При выпекании на нескольких уровнях: на верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.

Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте 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 и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

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

Рекомендации по жарению

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

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

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

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

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

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

По истечении двух третей времени приготовления переверните куски.

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

Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что блюдо будет ставиться в холодный духовой шкаф. Значения времени, приведенные в таблице, являются ориентировочными. 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		200-220	80
	1,5 кг		2		190-210	100
	2 кг		2		180-200	120
Говяжье филе	1 кг	открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
	2 кг		2		190-210	90
Ростбиф розовый*	1 кг	открытая	1		230-240	60
Стейки прожарен. Стейки розовые		решетка***	5		3	20
			5		3	15
Свинина без кожи (например, шейка)	1 кг	открытая	1		190-210	100
	1,5 кг		1		180-200	140
	2 кг		1		170-190	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		210-230	70
Мясной рулет	750 г	открытая	1		180-200	70
Колбаски	ок. 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		160-180	120

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

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

*** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Птица

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

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

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

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





По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

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

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

Рыба

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

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Рыба, приготовленная на гриле	по 300 г	решетка*	3		2	20-25
	1 кг		2		190-210	45-50
	1,5 кг		2		180-200	50-60
Куски рыбы, например, котлеты	по 300 г	решетка*	4		3	20-25

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Для такого веса жаркое 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 мясо упругое, значит блюдо 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.

При поливании жаркого мясным соком образуется пар.

Горячий пар может сконденсироваться на холодной панели управления или расположенной рядом кухонной мебели. Данное явление устранить невозможно, т.к. оно обусловлено физическими законами.

Запеканки, тосты

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо 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		170-190	40-50
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканки, универсальный противень	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканки, универсальный противень	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60
Поджаренные тосты	Решетка	4		3	4-5
Тосты с начинкой	Решетка**	4		3	5-8

* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Блюдо	Подходит	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин.
Пицца*	Пицца с тонким коржом	2		200-220	15-25
	Пицца с толстым коржом	2		180-200	20-30
	Пицца-багет	2		180-200	20-30
	Минипицца	2		190-210	10-20
Изделия из картофеля*	Картофель-фри	2		200-220	20-30
	Картофель по-герцогински	2		200-220	20-30
	Жареный картофель	2		200-220	20-30
	Фаршированный картофель	2		200-220	15-25
Мучные изделия*	Булочки	3		190-210	10-20
	Круассаны	2		200-220	5-15
	Крендели	3		200-220	10-20
Овощные котлеты*	Рыбные палочки	2		200-220	5-15
	Куриные ножки	2		200-220	10-20
	Овощной бургер	2		200-220	15-25
Штрудель*	Яблочный штрудель	3		190-210	30-40

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




Размораживание



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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Установка

1. Ручку выбора функций установите на «3D-горячий воздух» .
2. Ручкой поворотного переключателя выберите нужную температуру. Символ  «3D-горячий воздух» изменяется на символ  «Размораживание».

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C
«Нежные» продукты, например, торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т.п.	Решетка	2		20°C
Некоторые продукты глубокой заморозки* Цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		50°C

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





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

Сушка фруктов и зелени

Используйте только фрукты и овощи в идеальном состоянии, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

Продукты	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность в часах
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. 1,5

Указание

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

Консервирование

Подготовка

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

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


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

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

Не устанавливайте больше шести банок в духовой шкаф.

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

Установка

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

Консервирование фруктов

Как только на стенках банок начнут оседать капли воды, т.е. через короткие промежутки времени начнут подниматься пузырьки – приблизительно через 40-50 минут, выключите ручку выбора функций.

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

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

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите поворотный переключатель назад примерно на 120-140°C. Когда можно выключать прибор, см. в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	При стекании капель при 120-140°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, лакированные черные или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

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

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

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

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

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

Как этого избежать?

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

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

Сокращайте, насколько это возможно, время приготовления.

«Золотая корочка вместо коричневой» – избегайте сильного подрумянивания блюд.

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

Выпекание

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

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

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

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

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

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350.

Выпекание

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

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

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



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

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

**** Устанавливайте пироги на решетку по диагонали.

Приготовление на гриле

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

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

* По истечении половины времени переверните.
Устанавливайте универсальный противень всегда на уровень 1.