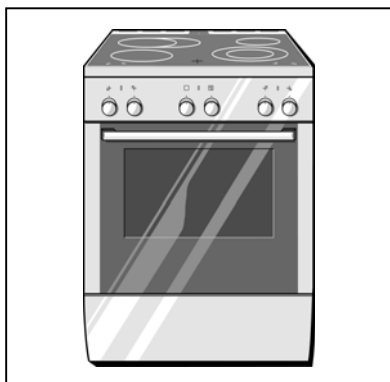


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Плита

HL 424200

902010

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 Вашей плиты.

В настоящей инструкции 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 настройки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Содержание

На что следует обратить внимание	4
Правила техники безопасности	4
Причины повреждений	6
Установка и подключение	8
Указания для электромонтера	8
Выравнивание плиты	9
Ваша новая плита	10
Варочная панель	11
Духовой шкаф	12
Перед первым использованием	16
Нагревание духового шкафа	16
Предварительная чистка принадлежностей	16
Настройка варочной панели	17
Установка	17
Индикатор остаточного тепла	18
Таблица приготовления	18
Настройка духового шкафа	19
Установка	19
Быстрый нагрев	20
Установка	20
Уход и чистка	21
Чистящие средства	21
Задняя стенка духового шкафа	22
Для облегчения чистки	23
Снятие стекол дверцы	24
Снятие навесных элементов	27
Указания	27

Содержание

Что делать при неисправности?	28
Замена верхней лампочки в духовом шкафу	29
Сервисная служба	30
Таблицы и рекомендации	31
Пироги и выпечка	31
Рекомендации по выпеканию	35
Мясо, птица, рыба	36
Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле	40
Запеканки, тосты	41
Готовые блюда глубокой заморозки	42
Размораживание.	43
Сушка фруктов и зелени	43
Консервирование	44
Рекомендации по экономии электроэнергии	46
Акриламид в продуктах питания	47
Контрольные блюда	49

На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять прибором.

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

Повреждения при транспортировке

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

Правильная утилизация

Утилизируя упаковку, помните об охране окружающей среды.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG по утилизации 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

Горячие поверхности



Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Используйте прибор только для приготовления пищи.

Не прикасайтесь к горячим конфоркам, а также внутренним поверхностям и нагревательным элементам духового шкафа. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко к включенной плите.

Осторожно открывайте дверцу духового шкафа. Из него может вырваться горячий пар.

Следите за индикаторами остаточного тепла, расположенными на варочной панели. Они предупреждают о том, что конфорки еще горячие.

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

Не допускайте соприкосновения проводов электроприборов с горячими конфорками и заземления их дверцей духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Горячее масло и жир



Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. 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 получения травмы! Следите за тем, чтобы дно кастрюли и поверхность конфорки были сухими.

Трещины на стеклокерамической поверхности



Сколы и трещины на стеклокерамической поверхности могут привести к поражению электрическим током.

Плиту следует выключить. Пользоваться варочной панелью запрещается. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Ремонт



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

Самостоятельно ремонтировать и менять поврежденный сетевой провод запрещается. Опасность поражения электрическим 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

Повреждения варочной панели

Неровное дно посуды может поцарапать стекло-керамическую поверхность. Проверьте посуду.

Не ставьте на включенную конфорку пустую посуду, в особенности эмалированную и алюминиевую.

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Не ставьте горячую посуду на индикаторы или раму.

Соль, сахар или песок могут поцарапать стекло-керамическую 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! У скребка очень острое лезвие.

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

Повреждения 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 жаренья, 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. Лучшим решением будет использование глубокого универсального противня.

Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Повреждения выдвижного цокольного ящика

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

Повреждения 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 соседней мебели.

Сильное загрязнение уплотнителя препятствует плотному закрыванию дверцы духового шкафа, что ведет к постепенному повреждению поверхностей соседней мебели. Поэтому следите за чистой уплотнителя.

Установка и подключение

Подключение к электросети

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

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

Указания для электромонтера

Инструкции по технике безопасности

При установке следует предусмотреть специальное размыкающее устройство для отключения 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 следует подключать к электросети 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.

Выравнивание плиты

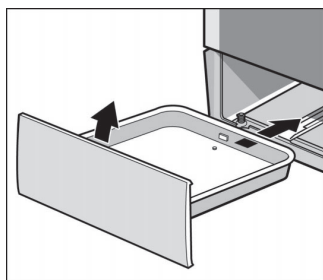
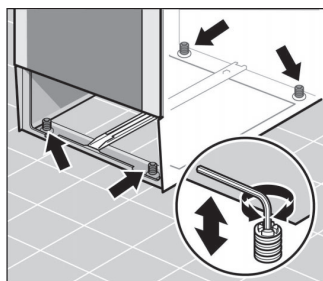
Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

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

1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и приподнимите его.

Внутри цоколя расположены регулируемые по высоте ножки.

2. При необходимости отрегулируйте высоту ножек при помощи шестигранного ключа так, чтобы выровнять плиту по горизонтали.



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.

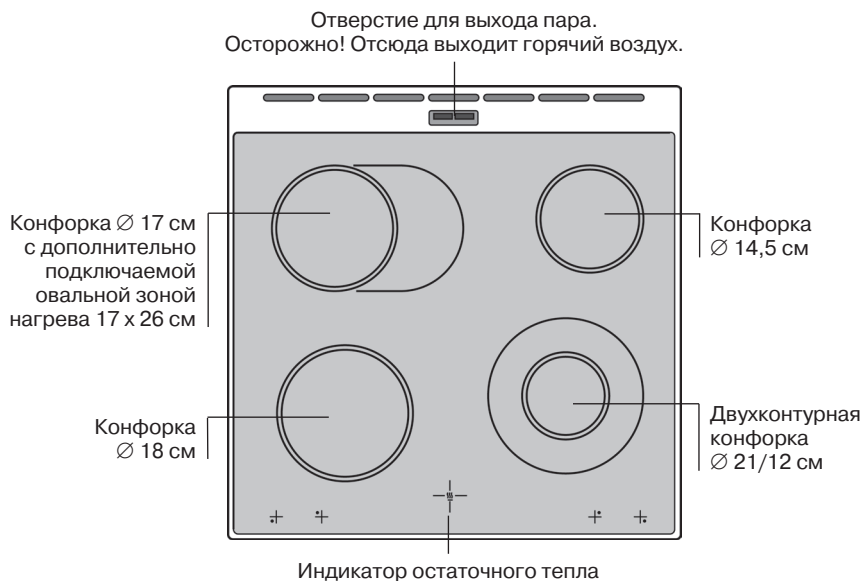
Ваша новая плита



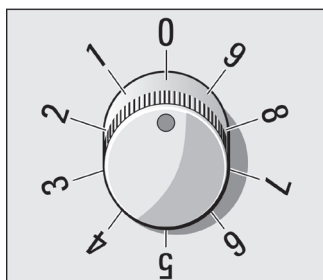
Утапливаемые ручки выключателей

В положении «выкл.» все ручки выключателей утоплены. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на ручку.

Варочная панель



Выключатели конфорок



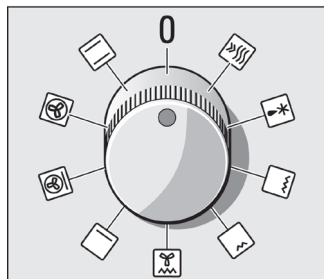
Мощность нагрева конфорок регулируется с помощью 4 выключателей конфорок.

Положения	Мощность нагрева
0	Выкл.
Степень нагрева конфорки 1	Минимальная мощность
Степень нагрева конфорки 9	Максимальная мощность
в зависимости от конфорки:	
☉	Подключение внешней зоны нагрева двухконтурной конфорки
⊖	Подключение овальной зоны нагрева

После включения конфорки загорается индикатор.

Духовой шкаф

Ручка выбора функций



При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

Ручка выбора функций вращается как вправо, так и влево.

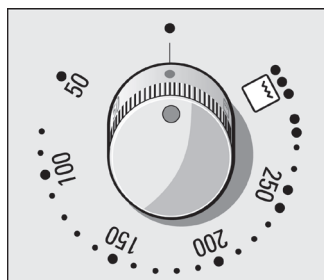
Положения

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, изделий из слоеного теста и мелкого печенья, приготавливаемых на трех уровнях, а также для сушки фруктов и зелени
Горячий воздух интенсивный/приготовление пиццы	Для продуктов глубокой заморозки
Нижний жар	Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования
Гриль с конвекцией	Для приготовления на гриле больших кусков мяса
Плоский гриль, малая площадь нагрева	Для приготовления на гриле небольшого количества продуктов
Плоский гриль, большая площадь нагрева	Для приготовления на гриле нескольких стейков, колбасок, рыбы или тостов
Разморозивание	Для размораживания продуктов
Быстрый нагрев	Для быстрого нагрева

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

При включении ручки 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

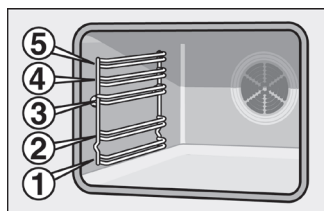
Гриль

Режим

•	слабый нагрев гриля	1
••	средний нагрев гриля	2
•••	сильный нагрев гриля	3

Индикатор над регулятором температуры горит, когда духовой шкаф нагревается. В паузах при нагреве он отключается. В режиме плоского гриля и гриля с конвекцией индикатор не горит.

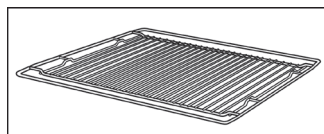
Духовой шкаф



Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

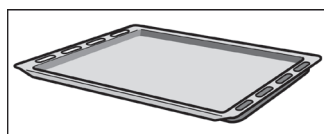
Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.

Принадлежности



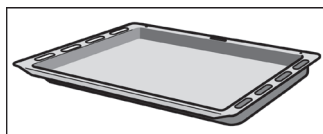
Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. Укажите номер HZ.

Решетка HZ 334000 для посуды, форм для пирогов, жаркого, приготовления на гриле и блюд глубокой заморозки.



Эмалированный противень HZ 331000 для приготовления пирогов и круглого печенья.

Устанавливайте противень в духовку скосом к дверце духового шкафа.



Универсальный противень HZ 332000 для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при приготовлении на гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте противень в духовку скосом к дверце духового шкафа.

Специальные принадлежности*

Решетка HZ 334001	Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жаренья на гриле и блюд глубокой заморозки.
Решетка HZ 324000	Для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Универсальный противень HZ 332010 с антипригарным покрытием	Сочные пироги, выпечка, большое жаркое и продукты глубокой заморозки легко отстают от этого противня.
Противень-гриль HZ 325000	Для приготовления на гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания во время приготовления в духовом шкафу.
Эмалированный противень HZ 331010 с антипригарным покрытием	Пироги и мелкое печенье легко отстают от этого противня.
Противень для приготовления пиццы HZ 317000	Для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших пирогов.
Стекланный противень HZ 336000	Глубокий стекланный противень, используется также в качестве сервировочного блюда.
Стекланная жаровня HZ 915000	Для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу.
Металлическая жаровня HZ 26000	Специально разработана для овальной зоны нагрева стеклокерамической варочной панели. Внутри жаровня имеет антипригарное покрытие, снаружи она покрыта эмалью.
Форма для выпекания с широкими краями HZ 26001	Для приготовления особенно сочных пирогов. Благодаря широким краям во время приготовления не происходит вытекание начинки, и духовой шкаф остается чистым. Внутренняя поверхность формы для выпекания имеет антипригарное покрытие.

Специальные принадлежности*

Камень для выпечки HZ 327000	Камень для выпечки прекрасно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Его следует предварительно прогревать до рекомендованной температуры.
Профи-противень с решеткой HZ 333000	Для приготовления больших блюд.
Крышка для профи-противня HZ 333001	С ее помощью профи-противень превращается в профи-жаровню.
Двухуровневые телескопические направляющие HZ 338200	На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно выдвигать без риска опрокидывания.
Трехуровневые телескопические направляющие HZ 338300	На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно выдвигать без риска опрокидывания.
Трехуровневые телескопические направляющие с полным выдвижением HZ 338305	На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно полностью выдвинуть без риска опрокидывания.
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 HZ 339020	Боковые стенки очищаются автоматически во время работы духового шкафа.

* Полный перечень специальных принадлежностей к плите Вы найдете в наших рекламных проспектах или в Интернете. Купить принадлежности 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 почистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе «На что следует обратить внимание».

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» .
2. С помощью регулятора температуры установите 240°C.

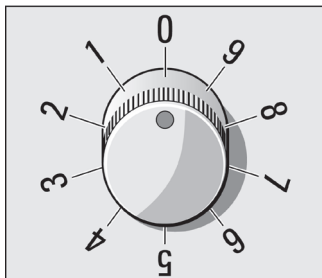
Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Предварительная чистка принадлежностей

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

Настройка варочной панели

Установка



С помощью выключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

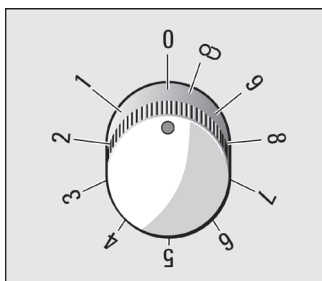
0 = конфорка выключена

1 = минимальная мощность нагрева конфорки

9 = максимальная мощность нагрева конфорки

При включении конфорки загорается индикатор.

Двухконтурная конфорка и конфорка с дополнительно подключаемой овальной зоной нагрева



Вы можете изменять размер зоны нагрева этих конфорок.

Подключение внешней зоны нагрева двухконтурной конфорки или овальной зоны нагрева:

Поверните выключатель конфорки до ступени нагрева 9 (здесь Вы почувствуете легкое сопротивление) и дальше до символа ☉ (внешняя зона нагрева двухконтурной конфорки) или ☉ (овальная зона нагрева).

Затем установите выключатель конфорки на требуемую ступень нагрева.

Обратное переключение на малую площадь нагрева:

Поверните выключатель конфорки на 0 и установите заново.

Внимание: поворачивать выключатель конфорки на 0 через символ ☉ или ☉ запрещается.

Примечание

На двухконтурной конфорке с отключенной внешней зоной нагрева удобно разогреть 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 использовать конфорку для поддержания небольшого блюда в теплом виде.

Когда конфорка достаточно остынет, индикатор гаснет.

Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров. Пожалуйста, помните о том, что время приготовления зависит от вида, 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	Степень нагрева конфорки
Растапливание	Шоколад, шоколадная глазурь, желатин Сливочное масло	1
		1-2
Разогревание	Овощи (консервированные) Бульон	2-3
		7-8
Разогрев и поддержание в теплом состоянии	Густой суп, например, суп из чечевицы	2
Тушение	Рыба	4-5
Варка	Рис Картофель «в мундире»*, отварной картофель*, овощи свежие*, овощи замороженные, мясной бульон	2-3
		3-4
Тушение	Жаркое, рулеты	3-4
Жаренье	Блины (оладьи) Рыбные палочки, шницель	5-6
		6-7


* Минеральные вещества и витамины легко вымываются, поэтому действует следующее правило: мало воды – витамины и минеральные вещества сохраняются. Короткое время приготовления – овощи не развариваются.

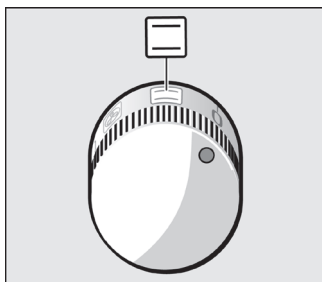
Настройка духового шкафа

Режимы духового шкафа очень просто устанавливаются с помощью ручки выбора функций и регулятора температуры.

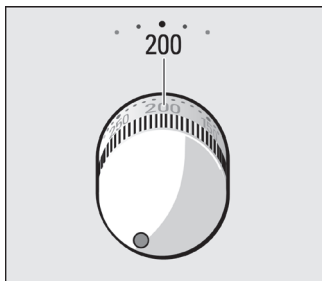
В главе «Таблицы и рекомендации» Вы найдете подходящий вид нагрева и температуру для многих блюд.

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 положение «выкл.».


Изменение установки

Температуру или режим гриля можно изменить в любой момент.

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. Над регулятором температуры горит индикаторная лампочка.

Быстрый нагрев завершен

Индикатор гаснет.

Поставьте Ваше блюдо в духовой шкаф и выполните необходимые установки.

Уход и чистка

Не применяйте для чистки паровые очистители и очистители высокого давления.

Никогда не используйте острые или абразивные чистящие средства.

Чистящие средства



Наружные поверхности плиты	Мыльный раствор, затем протрите насухо мягкой тряпкой.
Варочная панель	<p>Уход: средства для защиты и ухода за стеклокерамикой.</p> <p>Чистка: «CERA CLEAN», «cera-fix», «Sidol» для поверхностей из церанового стекла и стали; для водяных пятен также лимон или уксус. Очищайте только холодную или чуть теплую варочную панель.</p> <p>Никогда не используйте аэрозоли для чистки духовок или пятновыводители.</p> <p>Для удаления сильных загрязнений используйте скребок для стеклянных поверхностей: раскройте скребок и чистите только лезвием.</p> <p>Внимание, лезвие очень острое! Опасность получения травмы! После чистки снова закройте лезвие. Поврежденное лезвие немедленно замените.</p>
Рама варочной панели	Горячий мыльный раствор. Ни в коем случае не очищайте скребком для стеклянных поверхностей, лимоном или уксусом.
Дно, верхняя и боковые стенки	<p>Горячий мыльный раствор или раствор уксуса.</p> <p>При сильном загрязнении: средство для чистки духовок, используйте только в холодном духовом шкафу. Запрещается чистить покрытие задней стенки.</p>
Стеклянный колпак лампочки духового шкафа	Горячий мыльный раствор.
Уплотнитель	Горячий мыльный раствор.



Стекла дверцы	Стеклоочиститель.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор.
Выдвижной цокольный ящик	Горячий мыльный раствор.
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе. Чистите с помощью щетки или губки.

Задняя стенка духового шкафа

Задняя стенка в духовом шкафу имеет пористое керамическое покрытие. Во время работы духового шкафа брызги от жаренья и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучшим будет результат очищения.

Если после неоднократного использования духового шкафа загрязнения все же остались на стенке, 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 средством для чистки духовок. Если в случае неосторожного обращения средство для чистки духовок попало на заднюю стенку, немедленно протрите ее губкой и обильно промойте водой.

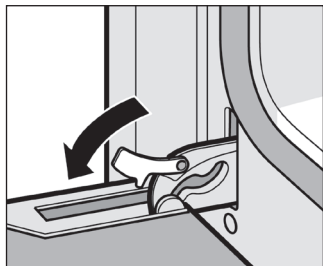
Для облегчения чистки

Включение лампочки в духовом шкафу

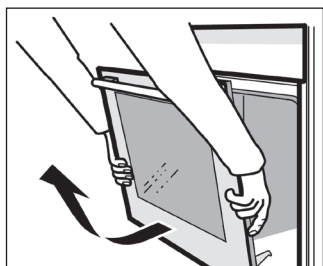
Снятие дверцы духового шкафа

Для облегчения чистки Вы можете включить лампочку в духовом шкафу и снять дверцу духового шкафа.

Установите переключатель выбора функций на .



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



3. Немного прикройте дверцу. Возьмитесь за дверцу обеими руками слева и справа снизу. Еще немного прикройте и вытащите дверцу.

После чистки установите дверцу духового шкафа, выполняя вышеописанные действия в обратной последовательности.

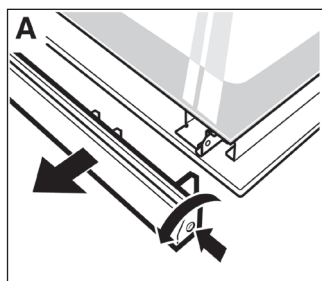
Снятие стекла дверцы

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

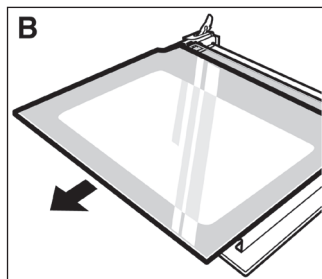
При снятии внутренних стекол следите за тем, чтобы установить стекла на место в правильном порядке. Ориентируйтесь по номеру, указанному на каждом стекле.

Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите верхнюю планку с дверцы духового шкафа. Для этого ослабьте крепления слева и справа (рис. А).

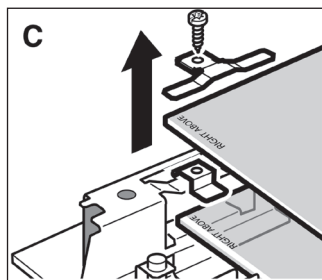


3. Приподнимите и выньте верхнее стекло (рис. В).



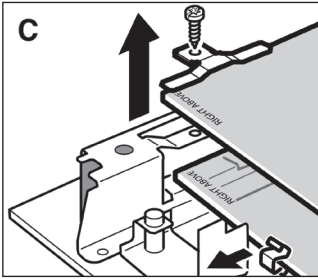
Пункты 4 и 5 в зависимости от типа прибора

4. Отвинтите большие скобы слева и справа и снимите их (рис. С). Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом (рис. С).



Протрите стекла мягкой тряпкой, смоченной средством для чистки стекол.

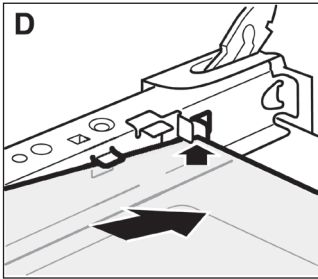
или



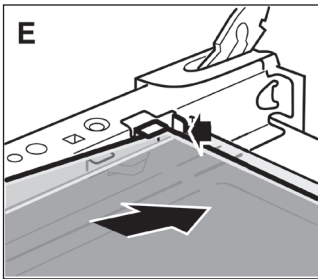
4. Отвинтите большие скобы слева и справа и снимите их (рис. С). Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом (рис. С).

Установка

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

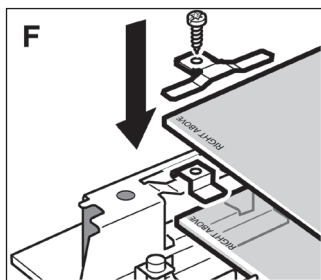


1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место (рис. D).
2. Установите малые скобы справа и слева на нижнее стекло.



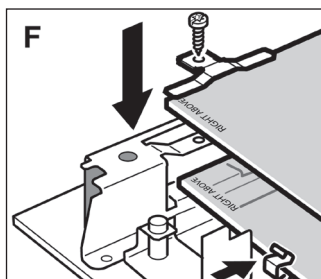
3. Установите среднее стекло (рис. E).

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

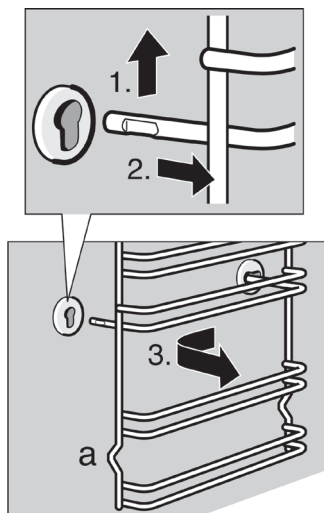


4. Установите на место малые скобы, держащие нижнее стекло (рис. F).
5. Насадите большие скобы и закрепите их (рис. F).

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

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

Снятие навесных элементов



Навесные элементы можно снять для чистки.

Снятие навесных элементов:

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

Почистите навесные элементы губкой с моющим средством или щеткой для посуды.

Установка навесных элементов:

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

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

Указания

Металлический отлив на варочной панели возникает из-за использования ненадлежащего чистящего средства или трения посуды. Удаляется он с большим трудом. Для этого используйте средство «Stahl-Fix» или «Sidol» для поверхностей из церанового стекла и стали.

Эмаль в духовом шкафу при очень высоких температурах выгорает. 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.

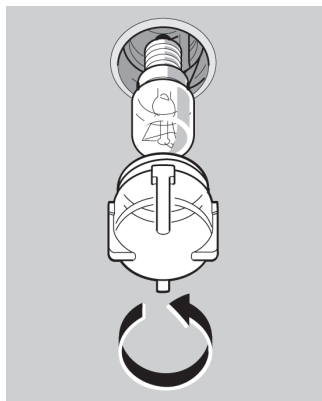
Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампочка на кухне.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена верхней лампочки в духовом шкафу

Последовательность действий:



Замена стеклянного колпака

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.

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

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.

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 данной инструкции, 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 у Вас что-то не будет получаться.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

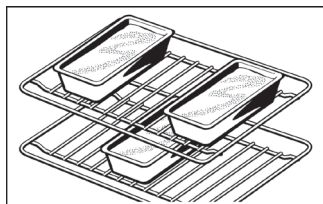
Если вы выпекаете несколько пирогов на одном уровне, используйте режим «Верхний/нижний жар» . Так пироги получатся лучше.

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При использовании светлых форм из тонкого металла или стеклянных форм время выпекания увеличивается, а пирог поджаривается 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.

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. При необходимости в следующий раз установите температуру выше.

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

Выпечка в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма круглая/венок/прямоугольная 3 прямоугольные формы*	2		170-190	50-60
		1+3		150-170	70-100
Сдобный пирог, тонкий (например, песочный пирог)	Форма круглая/венок/прямоугольная 3 прямоугольные формы*	2		150-170	60-70
		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		150-170	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто**	Темная разъемная форма	1		170-190	70-90
Фруктовый пирог, тонкий, сдобное тесто	Разъемная/круглая форма	2		160-180	50-60

Выпечка в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Пикантный пирог** (например, 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 мин.					

Выпечка на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	2		170-190	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой* (фрукты)	Противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	50-60
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Противень	2		190-210	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2		160-180	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		180-200	55-65
Пицца	Противень	2		230-240	25-35
	Противень + универсальный противень**	2+4		180-200	40-50

* Для сочных пирогов используйте более глубокий универсальный противень.

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

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

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.



Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °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	100-190
Булочки	Противень	2		200-220	30-40
Миндальное печенье	Противень	3		100-120	30-40
	Противень + универсальный противень**	2+4		100-120	35-45
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		100-120	40-50
Слоеное тесто	Противень	3		190-210	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		190-210	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		190-210	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 минут до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.
Пирог хорошо поднялся только посередине, а по краям – плохо.	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком темный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов выше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или пирог (например, ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: сначала отделенно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте более низкую температуру, чтобы выпечка подрумянилась более равномерно. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар»  на первом уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда обрезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.	В следующий раз используйте глубокий универсальный противень.
При выпекании на нескольких уровнях: на верхнем уровне выпечка получилась темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим «3D-горячий воздух»  . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.

При выпекании может образоваться водяной пар. Он отводится, в зависимости от прибора, через дверцу духового шкафа или через отверстие для выхода пара на варочной панели. Водяной пар может оседать на приборе или на соседней мебели и стекать в виде конденсата. Это обусловлено законами физики.

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

Размещайте посуду всегда в центре решетки.

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

Рекомендации по жаренью

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

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

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

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

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

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

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

Мясо

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

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Жаркое из говядины	1 кг	Закрытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2 кг		2		180-200	160
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		210-230	50
Стейки прожаренные Стейки розовые		Решетка***	5		3****	20
		Решетка***	5		3****	15
Свинина без кожи (например, шейка)	1 кг	Открытая	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2 кг		1		180-200	160
Свинина с кожей** (например, лопатка, ножка)	1 кг	Закрытая	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2 кг		1		180-200	180
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2		210-230	70
Мясной рулет	750 г	Открытая	1		170-190	70
Колбаски	около 750 г	Решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг	Открытая	2		190-210	100
	2 кг		2		170-190	120
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	1		150-170	120

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

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

*** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

**** Гриль предварительно разогревается в течение 3 минут.

Птица

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








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

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

При приготовлении утки или гуся проткните кожу птицы 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		200-220	40-50
Куски курицы	по 250 г	Решетка	2		200-220	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	Решетка	2		190-210	50-80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		170-190	90-100
Гусь	3 кг	Решетка	2		150-170	110-130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		170-190	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решетка	2		180-200	90-110

Рыба

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

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

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле

В таблице нет такого значения веса мяса.

Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.

Как узнать, готов ли кусок мяса.

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

Мясо слишком темное, а корочка местами подгорела.

Проверьте уровень установки и температуру.

Мясо получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Мясо получилось хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

Во время приготовления жаркого образуется пар.

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

Запеканки, тосты

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

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















* Высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Всегда устанавливайте универсальный противень на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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


Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин.
Пицца	Пицца с тонким коржом	3		190-210	15-20
	Пицца с толстым коржом	2		170-190	20-30
	Пицца-багет	2		180-200	20-30
	Мини-пицца	3		190-210	10-20
Изделия из картофеля	Картофель-фри	2		190-210	20-30
	Крокеты	2		190-210	20-30
	Картофель по-герцогински	2		190-210	20-30
	Жареный картофель	2		190-210	15-25
	Фаршированный картофель	2		190-210	15-25
Мучные изделия	Булочки	3		190-210	10-20
	Крендели	3		200-220	10-20
Котлеты	Рыбные палочки	2		200-220	10-15
	Куриные котлеты	2		190-210	10-20
	Овощной бургер	2		180-200	15-25

Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

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


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

Сушка фруктов и зелени

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

Дайте им обсохнуть, или вытрите их насухо.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

Блюдо	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	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
Зелень, 200 г	2+4		80	ок. 1,5

Указание

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

Консервирование

Приготовление

Используйте банки одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на круглые однолитровые банки. Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки, так как крышки могут лопнуть.

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений.

Консервируйте только безупречные фрукты и овощи.

Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами.

Протрите края банок, чтобы они были чистыми.

На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку.


Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте одновременно в духовой шкаф больше шести банок.

Таблицы

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и температура содержимого банок.

Установка

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

Консервирование фруктов

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

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

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

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, с помощью регулятора температуры установите температуру примерно на 120-140°C. Когда следует выключить нагрев, см. в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу. Ручка выбора функций остается при этом включенной.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков, при 120-140°C	Дополнительно греть
Огурцы	–	ок. 35 минут
Свекла	ок. 35 минут	ок. 30 минут
Брюссельская капуста	ок. 45 минут	ок. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	ок. 60 минут	ок. 30 минут
Горошек	ок. 70 минут	ок. 30 минут

При вынимании банок

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

Рекомендации по экономии электроэнергии

При использовании духового шкафа

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

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

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.

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

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 приготавливаемого 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 приготовления.

Акриламид в продуктах питания

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

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

Советы по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения	Время приготовления должно быть как можно более коротким. Приготовленные блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого продукта, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления. Для жаренья и приготовления во фритюре следует брать по возможности свежий картофель. Он должен быть без глазков и зеленых участков. Не храните картофель при температуре ниже 8°C.
Выпекание	В режиме «Верхний/нижний жар» максимальная температура 200°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 180°C. Яйцо или яичный желток в тесте уменьшают образование акриламида.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» максимальная температура 190°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 170°C.
Запеченный картофель фри	Распределите на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне не менее 400 г картофеля, чтобы он не высох.

**Советы по приготовлению пищи
с низким содержанием акриламида**

Жаренье на сковороде

Жареный картофель приготавливайте из отварного.

Для сырого картофеля используйте маргарин вместо масла.

Для контроля температуры поверхности сковороды используйте поверхностный термометр (например, термометр фирмы Fa. testo, номер для заказа 0900.0519).

Разогревайте сковороду на максимальной степени нагрева. Когда сковорода нагреется до 150°C, переключитесь на более низкую степень нагрева.

Жаренье во фритюре

Жир не должен нагреваться до температуры выше 175°C.

Проверяйте температуру с помощью термометра для жира.

Соотношение жира и продукта должно быть от 1:10 до макс. 1:15, например, 100 г картофеля на 1,5 л масла.

Свежий картофель перед жареньем во фритюре необходимо вымочить в воде в течение часа.

Контрольные блюда

в соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

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

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

**** Устанавливайте пироги на принадлежность по диагонали.

Приготовление на гриле

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

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

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