

SIEMENS

Для того, щоб процес готування страв був настільки ж приємним для Вас, як і насолода від їжі,

слід уважно прочитати цю Інструкцію з користування. Лише після цього Ви зможете використати всі технічні переваги Вашої плити.

Ви одержите важливу інформацію з питань безпеки. Ви ознайомитесь з окремими деталями Вашої нової плити. Поступово, крок за кроком ми пояснимо Вам, як слід встановлювати потрібні Вам режими. Це зовсім просто.

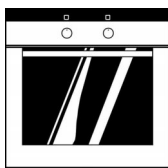
У таблицях Ви знайдете рекомендовані режими та рівні розміщення начиння для багатьох популярних страв. Все було перевірено у нашій кулінарній дослідницькій лабораторії.

Якщо раптом виникне несправність, ви знайдете тут інформацію про те, як можна самостійно усунути дрібні негаразди.

Докладний перелік змісту допоможе Вам швидко орієнтуватися під час пошуку потрібної інформації в Інструкції.

А тепер - смачного Вам!

Інструкція з експлуатації



НВ 300.50
НВ 300.80

uk

9000 083 047

Зміст

На що слід звернути увагу	4
Перед монтажем	4
Правила техніки безпеки	4
Причини виникнення несправностей	5
Ваша нова плита	6
Панель управління	6
Регулятор функцій	7
Регулятор температури	8
Рукоятка перемикача, яку можна "утопити"	8
Режими термообробки	9
Духовка і начиння	11
Охолоджуючий вентилятор	15
До першого використання	15
Нагрівання духовки	15
Очищення начиння перед використанням	15
Регулювання режимів роботи духовки	16
Регулювання	16
Швидкий розігрів духовки	17
Регулювання	17
Підтримання в робочому стані та очищення ...	17
Очищення приладу ззовні	17
Духовка	18
Очищення скла віконця у дверцятах духовки	21
Очищення підвісних каркасів для начиння	23
Ущільнення	23
Начиння	23
Що робити у разі виникнення несправності? ..	24

Зміст

Заміна лампи підсвічування на верхній панелі духовки	25
Сервісне обслуговування покупців	26
Упаковка та старий прилад	26
Таблиці та поради	27
Пироги та печиво	27
Поради щодо випікання	31
М'ясо, птиця, риба	32
Поради щодо смаження та готування на грилю .	36
Запіканки, тости	37
Заморожені та готові продукти	38
Розморожування	39
Сушіння	39
Стерилізація	40
Поради щодо заощадження енергії	42
Акриламід у продуктах	42
Що можна зробити	43
Тестові страви	44

На що слід звернути увагу

Слід дуже уважно ознайомитися з цією Інструкцією з користування. Лише після цього Ви зможете правильно й безпечно користуватися Вашою плитою.

Зберігайте Інструкцію з монтажу та користування. Передавати прилад іншому користувачеві слід разом з інструкціями.

Перед монтажем

Ушкодження під час транспортування

Після розпакування слід уважно перевірити прилад. У разі виявлення ушкоджень, спричинених під час транспортування, не можна підключати прилад до електромережі.

Підключення до мережі електроживлення

Підключати прилад дозволяється лише уповноваженому спеціалісту. В разі неправильного підключення Ви втрачаєте право на гарантійне обслуговування.

Правила техніки безпеки

Гаряча духовка



Цей прилад призначений лише для побутового використання. Плитю слід користуватися лише для готування страв.

Дверцята духовки слід відкривати обережно. З неї може виходити гаряча водяна пара. Категорично забороняється торкатись розжарених внутрішніх поверхонь духовки та нагрівальних елементів. Це небезпечно: можливі опіки! Не дозволяйте дітям наближатися до духовки.

Категорично забороняється зберігати в духовці займисті предмети. Це небезпечно: загроза пожежі!

Категорично забороняється затискувати з'єднувальний кабель електроприладів гарячими дверцятами духовки. Ізоляція кабелю може розплавитися. Це небезпечно: можливість короткого замикання!

Ремонт



Непрофесійний ремонт є небезпечним. Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи має виконувати лише технік відділу сервісного обслуговування, який має спеціальну підготовку.

Якщо прилад несправний, слід відключити запобіжник, який знаходиться у розподільній шафі. Слід звернутися до відділу сервісного обслуговування.

Причини виникнення несправностей

Деко або алюмінієва фольга на дні духовки

Не можна ставити деко на дно духовки. Не можна вистилати його алюмінієвою фольгою. Внаслідок цього акумулюється тепло. Порушується належна тривалість випікання та смаження, внаслідок чого пошкоджується емаль.

Вода в духовці

Категорично забороняється заливати духовку водою. Це може призвести до пошкодження емалі.

Фруктовий сік

Шар тіста для пирогів з дуже соковитими фруктами не повинен бути надто тонким. Фруктовий сік, що капає з дека, залишає плями, які вже не можна видалити. Для випічки таких виробів краще застосовувати більш глибоке універсальне деко.

Охолодження з відкритими дверцятами духовки

Духовка має охолоджуватись лише із закритими дверцятами. Не слід затискати будь-які предмети між дверцятами духовки та корпусом плити. Навіть якщо дверцята духовки прочинені, так що утворюється невелика щілина, з часом це може призвести до ушкодження панелей розташованих поряд меблів.

Значне забруднення ущільнення дверцят духовки

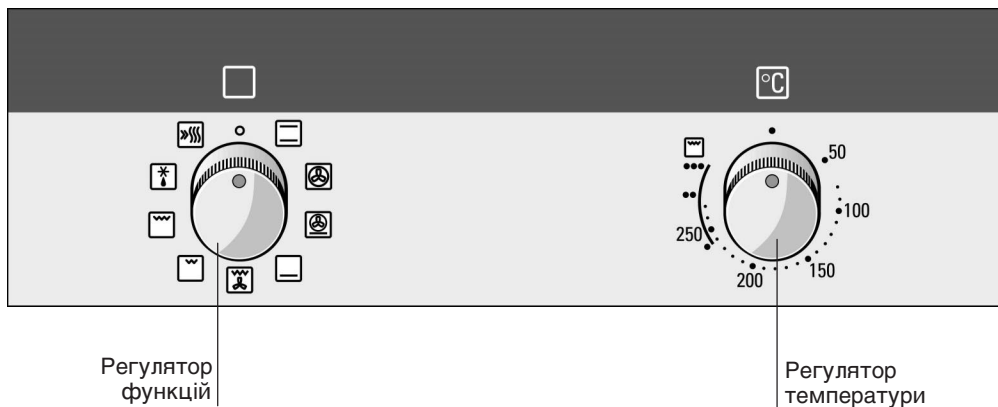
У разі значного забруднення ущільнення дверцят духовки під час роботи дверцята духовки вже не закриватимуться щільно. З часом це може призвести до ушкодження панелей розташованих поряд меблів. Необхідно завжди стежити за чистотою ущільнення дверцят духовки.

Ваша нова плита

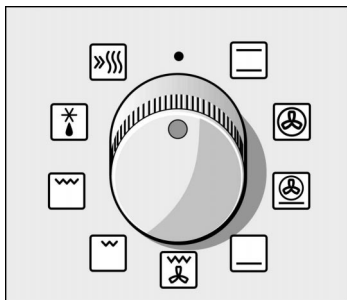
Настав час ознайомлення з Вашим новим приладом. Ми пояснимо, як користуватися панеллю керування с регуляторами та індикаторами. Ви одержите інформацію про режими термообробки та начиння, що входить до комплекту поставки.

Панель управління

Окремі деталі можуть відрізнятися залежно від типу приладу.



Регулятор функцій



За допомогою регулятора функцій можна встановити режим роботи духовки.

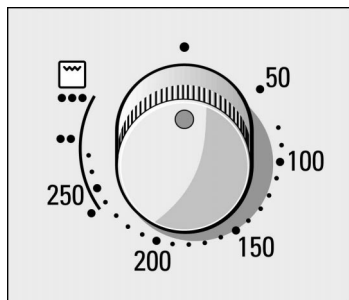
Положення

	Верхній та нижній жар
	3D-нагнітання гарячого повітря*
	Нагнітання гарячого повітря інтенсивне / рівень готування піци
	Нижній жар
	Режим грилю з циркуляцією повітря
	Готування в режимі "гриль" на решітці, горизонтальна мала поверхня
	Готування в режимі "гриль" на решітці, горизонтальна велика поверхня
	Розморожування
	Швидке розігрівання

*Вид жару, який погоджено з класифікацією показників коефіцієнтів ефективної енергії EN50304.

Якщо Ви проводите установку, світиться символ над регулятором вибору функцій. Вмикається лампочка у духовці.

Регулятор температури



За допомогою регулятора температури можна встановити потрібну температуру або ступінь режиму "гриль".

Температура

50-270	Діапазон температур у °C
--------	--------------------------



Гриль

Ступінь

•	Слабке нагрівання грилю	1
••	Середнє нагрівання грилю	2
•••	Сильне нагрівання грилю	3

Символ над регулятором температури світиться, коли духовка нагрівається. У паузах між нагріваннями символ не висвічується. Під час грилю символ не світиться.

Ступені грилю

При готуванні в режимі "гриль" на решітці, горизонтальна мала  або горизонтальна велика поверхня , встановлюйте ступінь грилю за допомогою регулятора температури.

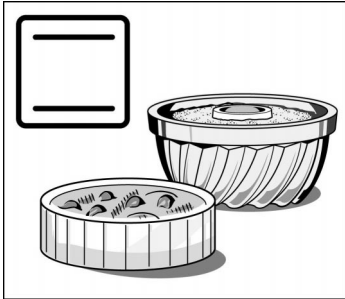
Рукоятка перемикача, яку можна "утопити"

Рукоятки перемикачів можна "утоплювати" Для функціонування регулятора, його треба "утопити", тобто натиснути на його ручку.

Ви можете повертати регулятор вибору функцій вліво і вправо, регулятор вибору температури - лише вправо.

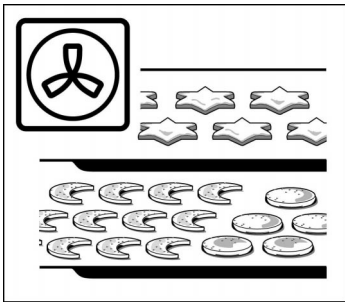
Режими термообробки

Для термообробки страв духовка може працювати в різних режимах. Таким чином, для кожної страви можна вибрати оптимальний режим готування.



Верхній та нижній жар

В цьому режимі висока температура діє на пиріг чи печеню рівномірно зверху та знизу. Це оптимальний режим для готування бісквітів та запіканки. В цьому режимі добре готувати також нежирні шматки печені з яловичини, телятини та дичини.



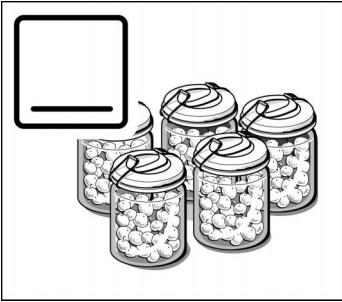
Режим 3D-нагнітання гарячого повітря

Вентилятор, який розташований на задній стінці, рівномірно розподіляє тепло від нагрівального елемента по всій духовці. В режимі 3D-нагнітання гарячого повітря на двох рівнях ви можете випікати пироги та піцу. Листкове тісто та печиво ви можете випікати одночасно на трьох рівнях. Необхідний температурний режим для випікання нижчий, ніж при застосуванні режимів верхнього та нижнього жару. Додаткові дека ви можете придбати у спеціальній торговельній мережі. Режим 3D-нагнітання гарячого повітря є найкращим для сушіння.



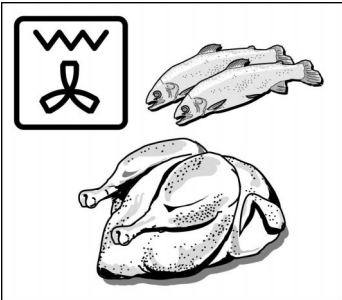
Режим інтенсивного нагнітання гарячого повітря / Режим "піца"

При цьому використовується режим нижнього жару та працює нагрівальний елемент. Цей вид нагріву добре підходить для готування продуктів глибокої заморозки. Продукти глибокої заморозки: піцу, картоплю "фри" або солодкі штруделі ви приготуєте ідеально, навіть без попереднього підігріву.



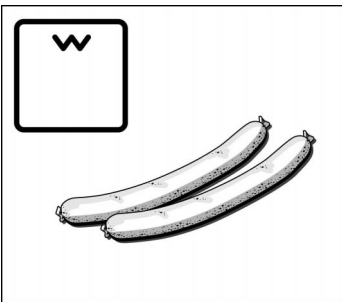
Нижній жар

В цьому режимі можна доводити до готовності або підсмажувати страви з нижнього боку. Це також найкращий режим для консервування.



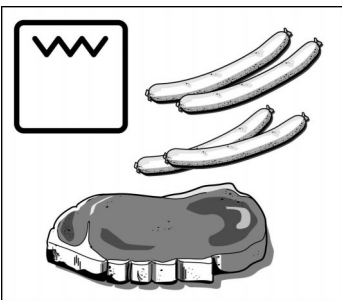
Режим грилю з циркуляцією повітря

Нагрівальний елемент грилю та вентилятор вмикаються та вимикаються по чергову. У паузах між нагріванням, вентилятор турбує жар, який іде від грилю, навкруги страви. Таким чином, шматки м'яса рівномірно підсмажуються з усіх боків до утворення хрусткої скоринки.



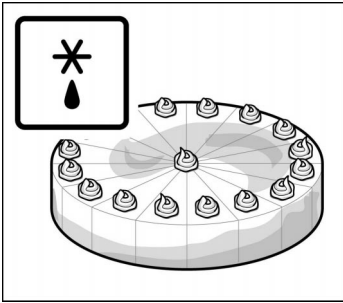
Готування в режимі "гриль" на решітці, горизонтальна мала поверхня

В цьому режимі вмикається середня частина нагрівального елемента гриля. Цей режим підходить для термообробки невеликої кількості продуктів. Ви заощаджуєте енергію. Продукти слід розміщувати посередені решітки.



Готування в режимі "гриль" на решітці, горизонтальна велика поверхня

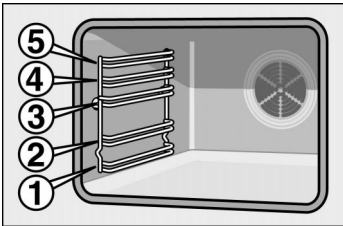
Вся поверхня під нагрівальним елементом гриля нагрівається. Можна смажити кілька стейків, ковбасок, риб або тостів.



Розморожування

Вентилятор, що розташовано на задній стінці духовки, турбує повітря у духовці навкруги замороженої страви. Глибоко заморожені шматки м'яса, птиця, хліб та пироги розморожуються рівномірно.

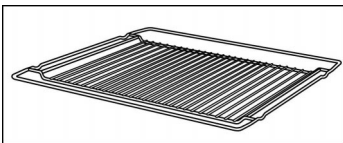
Духовка і начиння



Начиння можна вставляти в духовку на 5-ти різних рівнях.


Начиння можна висувати з духовки на дві третини, причому воно не перекидається. Завдяки цьому страви зручно виймати з духовки.

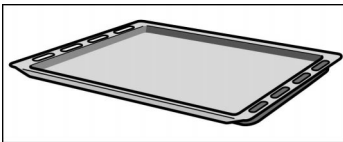
Приладдя



Решітка HZ 334000

для розміщення посуду, форм з пирогами, печені, страв для смаження в режимі "гриль", а також блюд з продуктів глибокої заморозки.

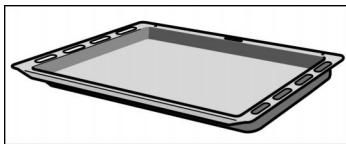
Решітку слід вставляти до духовки вигнутою стороною донизу .



Емальоване неглибоке деко для випікання HZ 331000

для випікання пирогів та печива.

Деко всунути до упору в духовку скосом до дверцят.

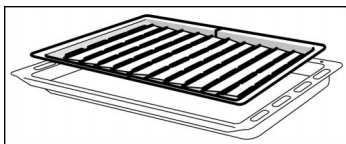


Універсальне деко HZ 332000

для випікання соковитих пирогів, печива, приготування страв з продуктів глибокої заморозки та печені у великій кількості. Його можна використовувати також як піддон для збирання жиру, якщо Ви готуєте страву безпосередньо на решітці.

Універсальне деко всунути до упору в духовку скосом до дверцят.

Спеціальні приналежності

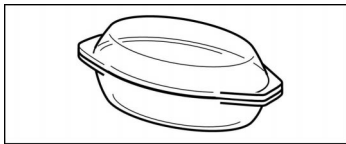


Деко для грилю HZ 325000

для смаження в режимі "гриль" замість решітки або для захисту від бризок, щоб запобігти сильному забрудненню духовки. Деком для гриля слід завжди користуватися лише у поєднанні з універсальним деком.

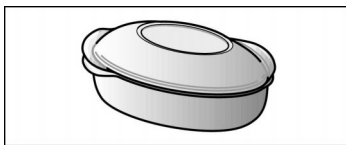
Смаження на деко в режимі "гриль": встановити деко в духовку на тому самому рівні, що й решітку.

Деко для гриля як захист від бризок: універсальне деко разом з деком для гриля всунути під решітку в духовку.



Жаровня скляна HZ 915000

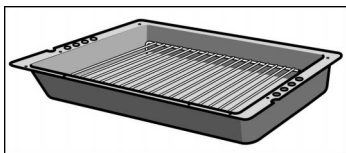
для приготування тушкованих блюд та запіканок у духовці. Особливо зручна для готування, якщо духовка працює в автоматичному режимі смаження.



Жаровня металева HZ 26000

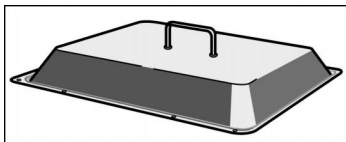
призначена для приготування страв у зоні готування в жаровні на робочій панелі плити, виробленої зі склокераміки. Жаровню можна використовувати для приготування страв у режимі сенсорного управління процесом, а також в автоматичному режимі смаження.

Зовнішня поверхня жаровні емальована, внутрішня поверхня вкрита протипригарним покриттям.



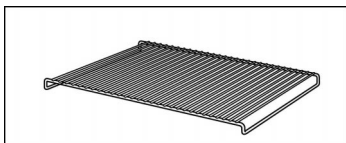
Деко професійне глибоке HZ 333000

для приготування страв у великій кількості.



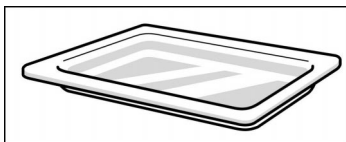
Кришка до професійного глибокого дека HZ 333001

разом з деком утворює жаровню для професійного приготування страв.



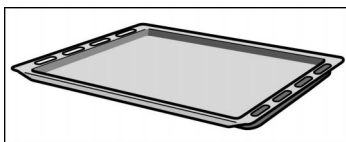
Решітка HZ 324000

для готування страв в режимі "гриль". Решітку завжди слід ставити на універсальне деко. Жир та м'ясний сік, що витікатимуть під час приготування страви, стікатимуть у деко.



Деко скляне глибоке HZ 336000

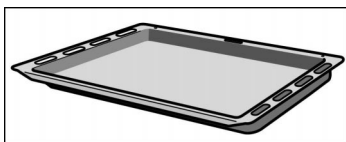
Глибоке деко зі скла для випікання, в якому страви можна також подавати на стіл.



Емальоване деко HZ 331010 з антипригарним покриттям

Пирого та печиво легко відокремлюються від дека.

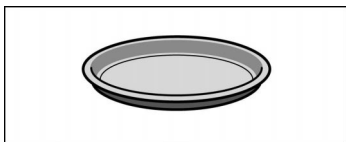
Деко всунути до упору в духовку скосом до дверцят.



Універсальне деко з антипригарним покриттям HZ 332010

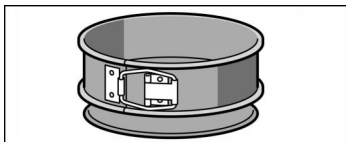
Соковиті пироги, печиво, страви зі швидкозаморожених продуктів та великі печені можна легко відокремити від універсального дека.

Універсальне деко всунути до упору в духовку скосом до дверцят.



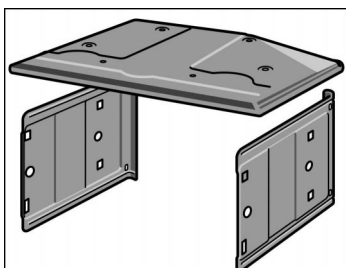
Форма кругла для піци HZ 317000

Ідеально підходить, наприклад, для приготування піци, страв із продуктів глибокої заморозки та великих круглих пирогів. Форму для піци можна використовувати замість універсального дека. Форму слід ставити на решітку. Слід керуватись даними, наведеними в таблицях.



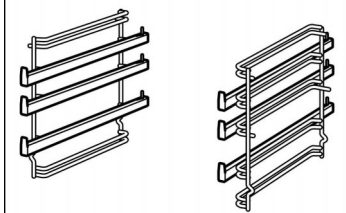
Форма для випічки із запобіганням витіканню HZ 26001

для особливо соковитих пирогів. Завдяки дуже широкому бортику сік не витікає, і духовка залишається чистою. Внутрішня поверхня форми для випікання вкрита шаром антипригарного покриття.



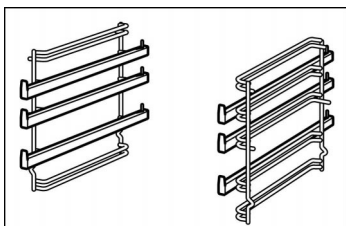
Самоочищуюча поверхня та бокові сторони (ecoClean) HZ 329020

Для того, щоб Ви могли свою плиту дооснастити. Духовка очищується під час роботи самостійно.



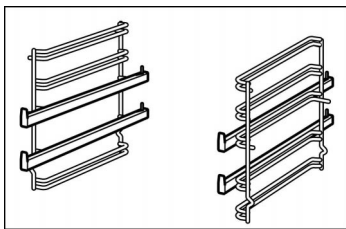
3-фазове телескопічне висування HZ 338300

Завдяки висувним шинам на рівнях 2, 3 та 4 начиння можна витягати ще далі, без остраху, що воно перекинеться.



3-фазове повне телескопічне висування HZ 338305

Завдяки висувним шинам на рівнях 2, 3 та 4 начиння можна витягати ще далі, без остраху, що воно перекинеться.



2-фазове телескопічне висування HZ 338200

Завдяки висувним шинам на рівнях, 2 та 3 начиння можна витягати ще далі, без остраху, що воно перекинеться.

Охолоджуючий вентилятор

Духовка оснащена охолоджуючим вентилятором. Він вмикається і вимикається залежно від потреби. Тепле повітря виходить через дверцята.

До першого використання


У цьому розділі описані всі необхідні операції, яких слід виконати перед приготуванням страв вперше.

Слід розігріти духовку та очистити начиння. Уважно прочитати правила техніки безпеки у розділі "На що слід звернути увагу".

Нагрівання духовки

Порядок дій

Для усунення запаху нової духовки слід нагріти порожню закриту духовку.

1. Перемикач режимів встановити на відмітку .
2. Встановити регулятор температури на позначку 240 °C.

Через 60 хвилин вимкніть перемикач режимів.

Очищення начиння перед використанням

Перед використанням слід ретельно очистити начиння за допомогою м'якого розчину лугу та серветки для миття посуду.

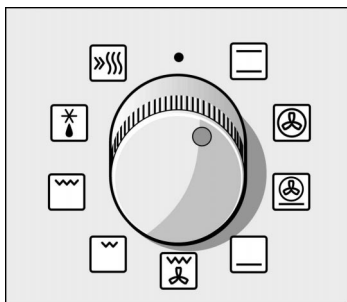
Регулювання режимів роботи духовки

Вибирати режими роботи духовки регулятором функцій та користуватися регулятором температури дуже просто.

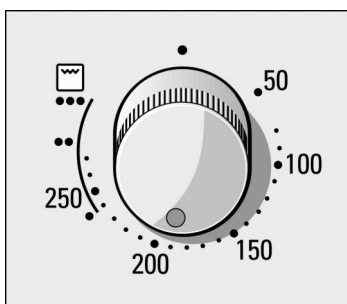
У розділі "Таблиці та поради" наведені потрібні режими термообробки та температури для приготування багатьох страв.

Регулювання

Приклад: Верхній та нижній жар ☐, 190 °C



1. За допомогою перемикача режимів встановити потрібний режим нагрівання.



2. За допомогою регулятора температури встановити потрібну температуру або ступінь режиму "гриль".

Коли страва готова

Слід вимкнути регулятор вибору температури.


Зміна встановлених значень

Ви можете у будь-який час змінити температуру або ступінь режиму "гриль".

Швидкий розігрів духовки

Так ви розігрієте духовку дуже швидко.

Регулювання

1. Встановити регулятор вибору функцій на "швидкий розігрів" .
2. Регулятором температури встановити бажану температуру.

За декілька секунд духовка починає функціонувати. Світиться індикаторна лампочка над регулятором температури.

Індикатор згасає.

Поставте страву у духовку та встановіть режим готування.

Швидкий розігрів духовки закінчено

Підтримання в робочому стані та очищення

Не можна користуватися пристроєм для очищення високого тиску чи пароструминним апаратом.

Очищення приладу ззовні

Пристрій слід мити водою з додаванням засобу для миття посуду. Після цього його слід витерти м'якою серветкою.

Не можна користуватися для очищення приладу гострими предметами або засобами для чищення. Якщо такий засіб випадково потрапить на передню панель, слід негайно змити його водою.

Примітка

Невеликі розбіжності кольору різних деталей на передній панелі приладу обумовлені різними властивостями матеріалів, тобто скла, пластмаси або металу.

Тіні на склі дверцят, що створюють враження звиву, насправді є відображенням світла лампи підсвічування духовки.

Прилади з фронтальною поверхнею, виробленою з високоякісної сталі

Завжди слід негайно видаляти плями від вапна, жирів, крохмалю та білку. Під такими плямами може початися корозія.

Для очищення слід використовувати воду з доданням невеликої кількості засобу для миття посуду. Після цього поверхню слід витерти м'якою серветкою.

Прилади з фронтальною поверхнею, виробленою з алюмінію


Використовуйте неагресивний засіб для миття вікон. Протирайте поверхню м'якою ганчіркою для миття вікон або серветкою з мікрОВОЛОКОН горизонтальними рухами без натиску.

Не можна користуватися для чищення агресивними засобами для чищення, жорсткими мочалками та серветками для чищення, які можуть подряпати поверхні.

Духовка

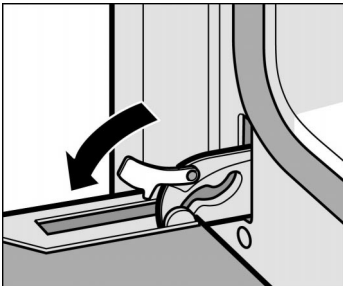
Не застосовуйте для очищення духовки жорстких мочалок чи ганчірок. Засіб для чищення духовок можна використовувати лише для обробки емальованих поверхонь духовки.

Для полегшення процесу очищення ви можете увімкнути освітлення духовки, зняти дверцята духовки та опустити нагрівальний елемент грилю.

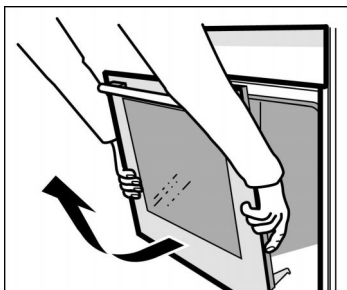
Встановіть перемикач режимів на позначку .

Ви можете дуже легко зняти дверцята духовки.

Увімкнення лампи підсвічування духовки Знімання дверцят духовки



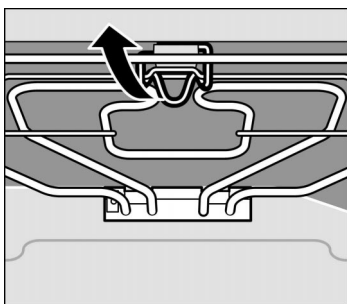
- 1.** Повністю відкрити дверцята духовки.
- 2.** Відкинути обидва фіксатори зліва та справа.



- 3.** Відхилити дверцята духовки.
Взятися за дверцята обома руками зліва та справа.
Трохи прихилити дверцята і вийняти їх з кріплення.

Після очищення знову встановити дверцята духовки на місце, виконуючи операції в зворотному порядку.

Опустити нагрівальний елемент грилю



З метою полегшення очищення верхньої стінки духовки опустіть нагрівальний елемент грилю.

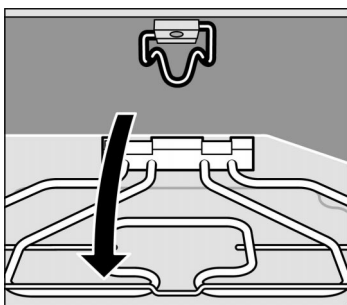
Увага! Духовка повинна бути холодною. Небезпека опіків!

Підтримуючу скобу на складному грилі потягати вперед та натиснути вверх, поки Ви не почуєте, що вона увійшла в канавку.

При цьому необхідно тримати нагрівальний елемент грилю, потім опустити його вниз.



Після очищення:

Нагрівальний елемент грилю знову підняти нагору. Підтримуючу скобу натиснути вниз та ввести нагрівальний елемент грилю в канавку.



Самоочищувані поверхні духовки

Задня стінка духовки має керамічне високопористе покриття. Під час роботи духовки це покриття вбирає в себе і розщеплює бризки, що утворюються при випікання або смаженні. Чим вище температура, та довше працює духовка, тим краще є результат.

Але якщо навіть після неодноразової експлуатації, забруднення ще залишились, дійте так: Спочатку в духовці очистіть емальовані поверхні. Потім встановіть режим ЗДпагнітання гарячого повітря  або Верхній та Нижній жар . При максимальній температурі прогрійте порожню духовку протягом приблизно 2 годин. Керамічне покриття буде відновлене. Рештки коричневого або білого кольору Ви можете видалити за допомогою води та м'якого віхтя.

Незначна зміна кольору покриття не впливає на процес самоочищення.

Важливі вказівки

Ніколи не використовуйте дряпаючі миючі засоби. Вони можуть подряпати та зруйнувати високопористе покриття.

Ніколи не очищуйте задню стінку духовки за допомогою засобів для чищення духовки. У разі, якщо засіб для чищення духовки випадково потрапив на задню стінку, одразу ж добре змийте його віхтем та великою кількістю води.

Слід використовувати гарячий миючий лужний розчин або водяний розчин оцту.

У разі значного забруднення найкраще користуватися спеціальним засобом для чищення духовок. Цим засобом можна чистити лише холодну духовку.

Ніколи не очищуйте цим засобом стінки, які очищуються самі.

Крім того:

Емаль вигоряє під впливом дуже високої температури. Внаслідок цього колір емалі може змінитись. Це нормальне явище, яке не впливає на функціонування приладу. Не намагайтеся очистити ділянки емалі, які змінили колір, за допомогою жорстких губок або гострих предметів.

Кромки тонких дек не можна повністю вкрити емаллю. Тому вони можуть бути шорсткими. Захист від корозії гарантується.

Очищення дна, верхньої, задньої та бокових стінок духовки

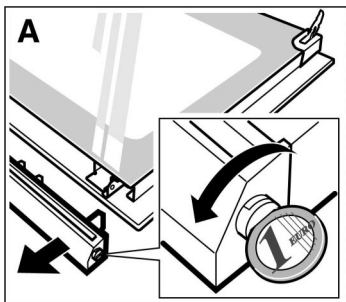
Очищення скляного захисного ковпака лампи підсвічування духовки

Найкраще застосовувати для очищення скляного захисного ковпака засіб для миття посуду.

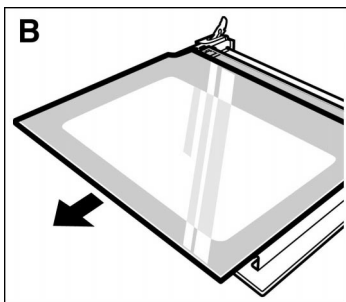
Очищення скла віконця у дверцятах духовки

Щоб краще очистити скло віконця у дверцятах духовки, його можна демонтувати.

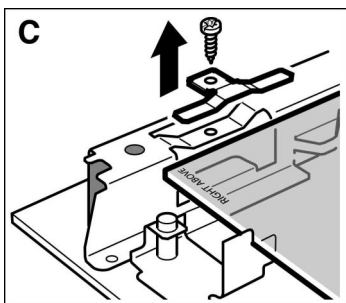
Демонтування



1. Демонтувати дверцята духовки та покласти донизу на ганчірку стороною, де розташована ручка
2. Відгвинтити захисну панель дверцят духовки. Для цього слід викрутити гвинти зліва та справа за допомогою монетки (малюнок А).



3. Витягти верхнє скло. (малюнок В).

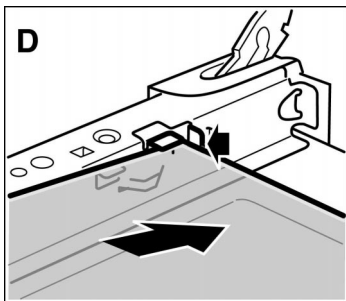


4. Відгвинтити та зняти скоби зправа та зліва. (малюнок С)
Вийняти скло.

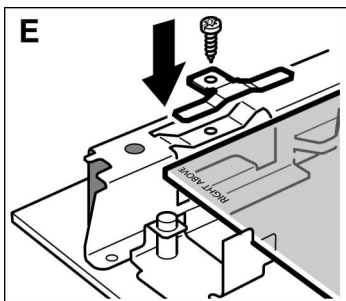
Очистити скло віконця дверцят за допомогою засобу для миття скла та м'якої серветки.

Монтування

Зверніть увагу на те, щоб зліва знизу на торці був надпис "Right above".



1. Вставте скло, нахилиючи його донизу. (малюнок D)

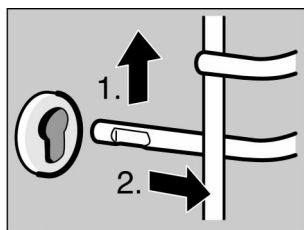


2. Надіти та пригвинтити скоби. (малюнок E)
3. Вставити верхнє скло. Гладка поверхня скла має бути зовні.
4. Встановити на місце і пригвинтити захисну панель.
5. Знову встановити дверцята духовки на місце.

Користуватися духовкою знову можна лише після встановлення скла належним чином.

Очищення підвісних каркасів для начиння

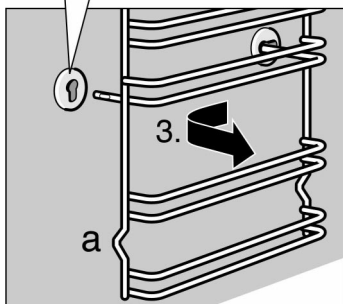
Підвісні каркаси можна виймати з духовки для очищення.



Виймання підвісних каркасів:

1. Підняти каркас спереду
2. та вивільнити його з гнізда.
3. Після цього весь каркас потягнути в напрямку вперед та вийняти його.

Для очищення підвісних каркасів слід користуватися м'якими засобами та губкою або щіткою для миття посуду.



Підвішування каркасів:

Спочатку вставити каркас у задні гнізда, з легким натиском, а потім зафіксувати у передніх гніздах.

Каркаси можна вставляти як зліва, так і справа. Виступ (а) завжди має знаходитися внизу.

Ущільнення

Ущільнення дверцят духовки слід очищати засобом для миття посуду. Категорично забороняється використовувати для чищення гострі предмети або такі засоби, що можуть подряпати поверхні.

Начиння

Відразу після використання начиння слід змочити засобом для миття посуду. Після цього залишки страв можна легко видалити щіткою або мочалкою для миття посуду.

Що робити у разі виникнення несправності?

Часто причинами виникнення несправності виявляються дрібні неполадки. Перед тим, як звертатись до сервісної служби, слід уважно ознайомитись з наведеними порадами.

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не функціонує.	Ушкодження запобіжника	Перевірте у розподільній шафі, чи справний запобіжник для плити.
	Відсутність напруги електроживлення	Перевірте, чи функціонує кухонна лампа.

Ремонтні роботи мають виконувати лише техніки сервісної служби з відповідним рівнем знань.

Непрофесійний ремонт Вашого приладу може призвести до виникнення дуже небезпечних для Вас ситуацій.

Заміна лампи підсвічування на верхній панелі духовки

Порядок дій



Заміна скляного захисного ковпака лампи підсвічування духовки

Якщо лампа підсвічування духовки перегоріла, її слід замінити. Термостійкі змінні лампи потужність 40 Вт можна придбати у відділі сервісної служби або у спеціалізованій торговельній мережі. Слід застосовувати лише такі лампи.

1. Вимкнути запобіжник у розподільній шафі.
2. Покласти посудний рушник у холодну духовку, щоб запобігти ушкодженням.
3. Викрутити скляний захисний ковпак в напрямку проти часової стрілки.
4. Замінити лампу підсвічування духовки новою лампою того самого типу.
5. Знову вкрутити скляний захисний ковпак.
6. Вийняти з духовки посудний рушник і знов увімкнути запобіжник.

У разі ушкодження скляного захисного ковпака лампи підсвічування духовки його слід замінити. Скляні захисні ковпаки можна одержати у відділі сервісної служби. Слід вказати номери E та FD вашого приладу.

Сервісне обслуговування покупців

Якщо Ваш прилад потребує ремонту, його виконають спеціалісти сервісної служби. Адресу та номер телефону найближчого пункту сервісного обслуговування Ви знайдете у телефонній книзі. Зазначені центри сервісного обслуговування покупців також повідомлять Вам адресу найближчого до Вас пункту.

Номери E та FD

Звертаючись до сервісної служби, слід зазначити номери E та FD Вашого приладу. Фірмова табличка з номерами знаходиться збоку справа від дверцят духовки. Щоб запобігти довгим пошукам у разі несправності, Ви можете записати прямо на цій табличці дані Вашого приладу.

№ E	FD
Сервісна служба ☎	

Упаковка та старий прилад

Ваш новий прилад на шляху до Вас захищений упаковкою. Усі використані матеріали не є шкідливими для навколишнього середовища та підлягають утилізації. Будь ласка, посприйте утилізації упаковки, яка б не зашкодила навколишньому середовищу.

Старі прилади не є непотрібними відходами. Для збереження середовища з них можуть видобуватися корисні сировинні матеріали. Перед тим, як утилізувати старий прилад, зробіть його непридатним для використання або помітьте наклейкою "Увага, металобрухт!"

Про поточні способи утилізації дізнайтеся у вашого дилера або в місцевій адміністрації.

Таблиці та поради

У цьому розділі наведено перелік страв з оптимальними параметрами відповідних режимів термообробки. Ви можете прочитати, який режим термообробки та яка температура є оптимальними для приготування обраної страви, яке начиння слід використовувати і на якому рівні його слід встановити. Ви одержите багато корисних порад для вибору посуду та способу приготування, а також невеликий перелік можливих несправностей та способів їх усунення.

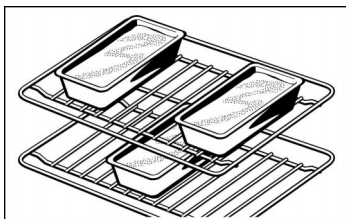
Пироги та печиво

Форми для випікання

Оптимальними є форми з темного металу. Світлі, з тонкими стінками, або скляні форми для випікання треба використовувати при готуванні в режимі 3D-нагнітання гарячого повітря. Збільшується час випікання та пиріг підрум'янюється нерівномірно.

Форму для пирогів завжди ставте на решітку.

Якщо ви одночасно випікаєте у 3-х прямокутних формах, розташуйте їх на решітках так, як показано на малюнку.



Таблиці











Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці. Це дозволяє заощаджувати енергію. Якщо духовку спочатку розігріти, вказані в таблиці значення слід зменшити на 5-10 хвилин.

У таблицях зазначено оптимальний вид жару для різних пирогів та печива.

Температура і тривалість випікання залежать від кількості та властивостей тіста. Тому у таблицях вказані діапазони значень. Спочатку слід












спробувати випікати вироби, встановивши найнижче значення температури. У разі випікання при нижчій температурі рум'яний колір випічки виявляється більш рівномірним. У разі потреби наступного разу можна перейти на наступний вищий рівень температури.

Додаткова інформація наведена у розділі "Поради щодо випікання" після таблиць.

Пироги у формах	Форма на решітці	Рівень	Режим термо-обробки	Температура, °С	Тривалість випікання, хвилини
Звичайний пиріг зі здобного тіста	Кругла-/кругла для кексу-/прямокутна форма	2		170-190	50-60
	3 прямокутні форми*	1+3		150-170	70-100
Нижній пиріг зі здобного тіста (наприклад, пісочний пиріг)	Кругла-/кругла для кексу-/прямокутна форма	2		150-170	60-70
	3 три прямокутні форми*	1+3		140-160	70-100
Основа з пісочного тіста, с бортиком	Роз'ємна форма	1		170-190	25-35
Основа для торта зі здобного тіста	Форма-основа для фруктового пирога	2		150-170	20-30
Бісквітний торт	Рознімна форма	2		160-180	30-40
Фруктовий або сирний торт, пісочне тісто**	Темна роз'ємна форма	1		170-190	70-90
Нижній фруктовий пиріг, зі здобного тіста	Рознімна форма/кругла форма	2		160-180	50-60
Пікантні пироги** (наприклад, з заливкою/цибульний пиріг)	Роз'ємна форма	1		180-200	50-60

* Зверніть увагу на розміщення прямокутної форми. Додаткову решітку Ви можете придбати у мережі спеціалізованої торгівлі.

** Пиріг залишити приблизно на 20 хвилин для охолодження в приладі.

Пиріг на деку		Рівень	Режим термообробки	Температура, °C	Тривалість випікання, хвилини
Здобне або дріжджове тісто з сухою начинкою	Деко	2		170-190	20-30
	Деко + універсальне деко**	2+4		150-170	35-45
Здобне або дріжджове тісто з соковитою начинкою* (фрукти)	Деко	3		170-190	40-50
	Деко + універсальне деко**	2+4		150-170	50-60
Бісквітний рулет (попереднє нагрівання)	Універсальне деко	3		170-190	15-20
Плетінка з дріжджового тіста з 500 г борошна	Універсальне деко	2		170-190	30-40
Рідзвяні кекси з родзинками та мигдалем з 500 г борошна	Універсальне деко	3		160-180	60-70
Рідзвяні кекси з родзинками та мигдалем з 1 кг борошна	Універсальне деко	3		150-170	90-100
Штрудель, солодкий	Універсальне деко	2		180-200	55-65
Піца	Деко	2		220-240	25-35
	Деко + універсальне деко**	2+4		180-200	40-50

* Використовуйте більш глибоке універсальне деко для випікання фруктових пирогів з надто соковитою начинкою.

** Якщо Ви використовуєте два дека, то універсальне розташуйте над емальованим.

Хліб та булочки		Рівень	Режим термообробки	Температура, °C	Тривалість готування, хвилини
Хліб з дріжджового тіста з 1,2 кг борошна*, (попереднє нагрівання)	Універсальне деко	2		270 200	8 35-45
	Універсальне деко	2		270 200	8 40-50
Булочки (наприклад, житні хлібці)	Універсальне деко	4		200-220	20-30

* Категорично забороняється заливати воду безпосередньо в гарячу духовку.

Дрібне печиво		Рівень	Режим термообробки	Температура, °C	Тривалість випікання, хвилини
Домашнє печиво	Деко	3		150-170	10-20
	Деко + універсальне деко**	2+4		130-150	25-35
	2 дека* + універсальне деко***	2+3+5		130-150	30-40
Бізе	Деко	3		80-100	100-190
Заварні тістечка	Деко	2		200-220	30-40
Мигдальні тістечка	Деко	3		100-120	30-40
	Деко + універсальне деко**	2+4		100-120	35-45
	2 дека* + універсальне деко***	2+3+5		100-120	40-50
Листкове тісто	Деко	3		190-210	20-30
	Деко + універсальне деко**	2+4		190-210	30-40
	2 дека* + універсальне деко***	2+3+5		190-210	35-45


* Додаткову решітку Ви можете придбати окремо в спеціалізованому магазині.

** Якщо Ви використовуєте два дека, то завжди розташуйте універсальне над емальованим.

*** Розташуйте універсальне деко внизу. Його можна також витягти раніше.

Поради щодо випікання

Ви бажаєте приготувати страву за власним рецептом.	Вибираючи параметри режиму термообробки, слід орієнтуватися на режими для аналогічної випічки, наведені в таблицях.
Як встановити, чи пропікся пиріг зі здобного тіста?	Приблизно за 10 хвилин до закінчення часу випікання, зазначеного в рецепті, проштрикніть дерев'яною паличкою пиріг в місці його найбільшої товщини. Якщо тісто вже не липне до палички, пиріг вже готовий.
Пиріг осідає.	Наступного разу додавайте менше рідини або встановіть температуру в духовці на 10 градусів нижче. Дотримуйте зазначеного в рецепті часу замішування тіста.
Пиріг добре піднявся посередині, але менше по краях.	Не змащуйте жиром край рознімної форми. Після випікання слід обережно відокремити випічку від форми за допомогою ножа.
Верхня частина пирога набула дуже темного кольору.	Всуньте пиріг глибше в духовку, встановіть нижчу температуру і випікайте пиріг трохи довше.
Пиріг надто сухий.	Проколить зубочисткою маленькі дірочки у готовому пирогу. Після цього збризкайте його фруктовим соком або алкогольним напоєм. Наступного разу встановіть температуру на 10 градусів вище і зменшіть час випікання.
Хліб або пиріг (наприклад, пиріг з сиром) апетитно виглядає, але всередині недопечений (м'який, із закальцем).	Наступного разу додайте менше рідини і випікайте виріб трохи довше, встановивши нижчу температуру. Для пирогів із соковитою начинкою: спочатку слід випікати основу. Потім посипати її мигдалем або сухарями і викласти зверху начинку. Слід чітко дотримуватись рецептури та рекомендованого часу випікання.
Якщо випічка підрум'янилася нерівномірно.	Встановлюйте температуру дещо нижче, ніж зазначено; печиво буде більш рівномірно рум'яніти. Ніжну випічку випікайте з використанням верхнього або нижнього жару ☒ на одному рівні. Кромки паперу для випікання, що виступають за краї дека, також можуть впливати на циркуляцію повітря. Тому завжди слід точно обрізати папір за контуром дека.

Якщо фруктовий пиріг пагано підсмажується знизу. Сік з фруктів витікає через форму.	Наступного разу використовуйте більш глибоке універсальне деко.
Якщо ви випікали на різних рівнях. На деко зверху випічка підрум'янюється сильніше, ніж на деко знизу.	Для випікання на різних рівнях використовуйте режим 3D-нагнітання гарячого повітря  . Якщо декілька дек одночасно розташовані для випікання, час випікання на них не обов'язково буде однаковим.
При випіканні соковитих пирогів утворюється конденсат.	Під час випікання може утворюватись водяна пара. Вона виходить крізь дверцята. Водяна пара може конденсуватись на панелі керування або на меблях, розташованих поряд з плитою, і стікати краплями. Це обумовлено природними фізичними процесами.

М'ясо, птиця, риба

Посуд

Можна користуватися будь-яким жаротривким посудом. Для приготування великої печені підходить також універсальне деко.

Посуд завжди слід становити по центру решітки.

Гарячий скляний посуд найкраще ставити на сухий кухонний рушник. Якщо підставка волога або холодна, скло може розтріскатись.

Поради щодо смаження

Результат смаження залежить від виду та якості м'яса.

Готуючи нежирне м'ясо, додавайте 2-3 столові ложки рідини; для тушкування м'яса потрібно 8-10 столових ложок рідини залежно від розміру.

Після закінчення половини часу, потрібного для приготування, м'ясо слід перевернути.

Коли печеня буде готова, слід залишити її ще протягом 10 хвилин у відключеній закритій духовці. Завдяки цьому краще розподіляється м'ясний сік.

Поради щодо готування страву режимі "гриль"

Під час приготування страв у режимі "гриль" духовка завжди має бути закритою.

Товщина шматків продуктів для приготування на грилі має бути майже однаковою, не менше 2-3 сантиметрів. У такому разі вони підсмажуються рівномірно і залишаються приємно соковитими. Солити стейки слід лише після завершення термообробки на грилі.

Стейки слід укласти безпосередньо на решітку. Якщо Ви готуєте один стейк, його слід покласти по центру решітки.

Додатково на висоті 1 см слід всунути до духовки універсальне деко. М'ясний сік стікатиме в деко, і духовка залишиться чистою.













Шматки продуктів, що готуються на грилі, слід перевернути по закінченні двох третин зазначеного в таблиці часу.

Нагрівальний елемент гриля постійно вмикається та вимикається. Це нормальний режим роботи. Частота перемикання залежить від обраного ступеня режиму "гриль".

М'ясо

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці. У таблицях наведені орієнтовні значення. Вони залежать від якості та властивостей м'яса.

М'ясо	Вага	Посуд	Рівень	Режим термообробки	Температура, °C, ступінь режиму "гриль"	Тривалість готування, хвилини
Тушкова яловичина (наприклад, ребра)	1 кг 1,5 кг 2 кг	закритий	2 2 2	  	200-220 190-210 180-200	80 100 120
Яловиче філе	1 кг 1,5 кг 2 кг	відкритий	2 2 2	  	210-230 200-220 190-210	70 80 90
Ростбіф, рожевий*	1 кг	відкритий	1		210-230	40
Стейки, добре просмажені		решітка***	5		3	20
Стейки, рожеві		решітка***	5		3	15

М'ясо	Вага	Посуд	Рівень	Режим термо-обробки	Температура, °С, ступінь режиму "гриль"	Тривалість готування, хвилини
Свинина без шкірки із залишками сала (наприклад, ошийок)	1 кг 1,5 кг 2 кг	відкритий	1 1 1	  	190-210 180-200 170-190	100 140 160
Свинина зі шкіркою** (наприклад, лопатка, нога)	1 кг 1,5 кг 2 кг	відкритий	1 1 1	  	180-200 170-190 160-180	120 150 180
Копчена свинина, з кістками	1 кг	закритий	2		210-230	70
М'ясний рулет	750 г	відкритий	1		170-190	70
Ковбаски	приблизно 750 г	решітка***	4		3	15
Теляча печеня	1 кг 2 кг	відкритий	2 2	 	190-210 170-190	100 120
Ніжки ягняти, без кісток	1,5 кг	відкритий	1		150-170	120

* Ростбіф слід перевернути після закінчення половини зазначеного часу готування. Готовий продукт слід завернути в алюмінієву фольгу і залишити у духовці на 10 хвилин.

** Слід надрізати шкірку свинини і спочатку вкласти м'ясо до посуду шкіркою донизу.

*** Поставити універсальне деко на рівень 1.

Птиця

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці.

В таблиці наведена маса нефаршированої, готової до смаження птиці.

Якщо страва готується безпосередньо на решітці, слід вставити універсальне деко до духовки на рівень 1.

Готуючи качку або гуся, слід проколоти шкіру під крилами для витікання жиру.

Переверніть птицю після того, як мине 2/3 часу готування.

Шкоринка птиці буде особливо хрусткою та рум'яною, якщо наприкінці часу смаження змастити її вершковим маслом, солоною водою або апельсиновим соком.

Птиця	Вага	Посуд	Рівень	Режим термо-обробки	Температура, °C	Тривалість готування, хвилини
Половинки курчат, від 1 до 4 штук	по 400 г	решітка	2		200-220	40-50
Шматки курчат	по 250 г	решітка	2		200-220	30-40
Курчата, цілком, від 1 до 4 штук	по 1 кг	решітка	2		190-210	50-80
Качка	1,7 кг	решітка	2		170-190	90-100
Гусак	3 кг	решітка	2		150-170	110-130
Індичата	3 кг	решітка	2		170-190	80-100
Кострець індички, 2 шт.	по 800 г	решітка	2		180-200	90-110

Риба

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці.

Риба	Вага	Посуд	Рівень	Режим термо-обробки	Температура, °C, ступінь режиму "гриль"	Тривалість готування, хвилини
Риба, гриль	по 300 г		3		2	20-25
	1 кг	решітка*	2		180-200	45-50
	1,5 кг		2		170-190	50-60
Риба шматочками, наприклад, відбивні	по 300 г	решітка*	4		2	20-25

* Всунути універсальне деко на рівень 1.

Поради щодо смаження та готування на грилю

Вага печені в таблицях не зазначена.

Знайдіть параметри, зазначені для найближчої нижчої маси та збільшіть час готування страви.

Як можна встановити, чи готова печеня

Скористуйтеся спеціальним термометром для м'яса (можна придбати у спеціалізованій торговельній мережі) або зніміть пробу "ложкою". Натисніть ложкою на печеню. Якщо відчувається, що м'ясо тверде, страва готова. Якщо печеня м'яка, то деякий час їй треба ще поготуватися.

Печеня набула надто темного кольору, і шкоринка місцями підгоріла.

Перевірте рівень розміщення начиння в духовці і температуру режиму термообробки.

Печеня виглядає добре, але соус підгорів.

Наступного разу користуйтеся посудом для печені меншого розміру або додайте більше рідини.

Печеня виглядає добре, але соус надто світлий та водянистий.









Наступного разу візьміть більший посуд або додайте менше рідини.

Під час запікання печені утворюється водяна пара.

Використовуйте замість нижнього та верхнього жару режим грилю з циркуляцією повітря. При цьому сік, який виступає з м'яса при готуванні, не буде сильно нагріватися і буде виникати менше водяної пари.

Запіканки, тости

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці.

Страва	Посуд	Рівень	Режим термо-обробки	Температура, °С, рівень режиму "гриль"	Тривалість готування, хвилини
Солодкі запіканки (наприклад, сирна запіканка з фруктами)	Форма для запіканок	2		180-200	40-50
Пікантні запіканки з готових компонентів (наприклад, з локшини або вермішелі)	Форма для запіканок,	3		210-230	30-40
	універсальне деко	3		210-230	20-30
Пікантні запіканки з сирих компонентів* (наприклад, картопляна)	Форма для запіканок або універсальне деко	2		150-170	50-60
Підсмажити тости 4 шматка 12 шматків	Решітка	5		3	6-7
		5		3	4-5
Засмажити тости 4 шматка 12 шматків	Решітка**	4		3	7-10
		4		3	5-8

* Товщина шару запіканки не має перевищувати 2 см.

** Всунути універсальне деко на рівень 1.

Заморожені та готові продукти

Слід дотримуватись інструкцій, наведених на упаковці продуктів.

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці.

Страва	придатна	Рівень	Режим термо-обробки	Температура, °C	Тривалість готування, хвилини
Піца*	Піца тонка	2	☉	190-210	15-25
	Піца пишна	2	☉	170-190	20-30
	Піца-багет	2	☉	170-190	20-30
	Міні-піца	3	☉	180-200	10-20
Картопляні вироби*	Картопля фрі	2	☉	190-210	20-30
	Крокети	2	☉	190-210	20-30
	Картопляні тістечка	2	☉	190-210	20-30
	Картопляний пиріг (смажений), картопляники з начинкою	2	☉	190-210	15-25
Випічка*	Булочки	3	☉	190-210	10-20
	Круасани	2	☉	200-220	5-15
	Рогалик	3	☉	200-220	10-20
Овочева котлета*	Рибні палички	2	☉	180-200	5-15
	Курячі палички	2	☉	180-200	10-20
	Овочевий бургер	2	☉	180-200	15-25
Штрудель*	Яблучний штрудель	3	☉	190-210	30-40

* Розкладіть папір для випічки на універсальне деко. Необхідно перевірити, чи придатний папір для застосування у зазначеному діапазоні температур.

Розморожування

Вийміть продукти з упаковки, покладіть у відповідний посуд і поставте на решітку.

Слід дотримуватись інструкцій, наведених на упаковці продуктів.

Тривалість розморожування залежить від виду та кількості продуктів.

Страва	Приладдя	Рівень	Режим термообробки	Температура °C
Заморожені продукти* наприклад, вершкові торти, торти з масляним кремом, торти з шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти, курчата, ковбаски та м'ясо, хліб, булочки, пироги та інша випічка	решітка	2		Регулятор температури вимкнений
* Закрити заморожений продукт фольгою для мікрохвильової печі. Покласти птицю грудкою на тарілку.				

Сушіння

Використовуйте тільки непошкоджені овочі та фрукти та ретельно їх вимийте.

Дайте, щоб з них добре стекла вода та витріть їх.

Викладіть універсальне деко або решітку папером для випікання чи пергаментним папером.

Страва	Рівень	Режим термообробки	Температура, °C	Тривалість, години
600 г яблук, нарізаних кільцями	2+4		80	приблизно 5
800 г груш, нарізаних шматочками	2+4		80	приблизно 8
1,5 кг слив домашніх або звичайних	2+4		80	приблизно 8-10
200 г чищеної зелені	2+4		80	приблизно 1 ½

Примітка

Дуже соковиті фрукти та овочі перевертайте декілька разів. Після закінчення процесу сушіння, овочі чи фрукти негайно віддалити від паперу, на якому вони сушилися.

Стерилізація

Підготовка

Скляні банки та резинові кільця мають бути чистими та неушкодженими. В разі можливості слід використовувати банки однакового розміру. Наведені в таблиці дані стосуються циліндричних банок місткістю один літр.

Увага! Не використовуйте банки більшої місткості або висоти. Кришки можуть розірватися.

Слід консервувати лише неушкоджені фрукти та овочі. Їх необхідно ретельно вимити.

Заповніть банки овочами або фруктами. Ще раз витріть горловини банок. Вони мають бути чистими. Покладіть на горловину кожної банки вологе гумове кільце та прикрийте його кришкою. Зафіксуйте кришки скобами.

Не ставте більше шести банок у духовку.

У таблицях наведені орієнтовні значення параметрів режиму термообробки. Вони можуть змінюватись під впливом температури приміщення, кількості банок, кількості та температури продуктів, покладених у банки. Перед перемиканням та вимиканням слід пересвідчитись в тому, чи кипить як належить вміст банок.

Порядок регулювання

1. Всунути в духовку універсальне деко на рівень 2. Розмістити банки на деку таким чином, щоб вони не торкались одна одної.
2. Налити $\frac{1}{2}$ літра гарячої води (близько. 80 °C) в універсальне деко.
3. Закрити дверцята духовки.
4. Встановити перемикач режимів на позначку .
5. Встановити регулятор температури на значення від 170 до 180 °C.

Стерилізація фруктів

Як тільки вміст банок закипить, тобто почнуть часто спливати бульбашки (приблизно через 40-50 хвилин), слід відключити регулятор температури. Перемикач режимів залишається включеним.

Банки залишити ще на 25-35 хвилин у духовці, па потім виїняти. Під час тривалого охолодження у духовці до стерилізованих продуктів можуть потрапити мікроорганізми, які сприятимуть скисанню стерилізованих фруктів. Слід вимкнути перемикач режимів регулятор температури.

Фрукти в літрових скляних банках	з моменту появи бульбашок	повторне нагрівання
Яблука, смородина, полуниця	Виключити	близько 25 хвилин
Вишні, абрикоси, персики, агрус	Виключити	близько 30 хвилин
Яблучний мус, груші, сливи	Виключити	близько 35 хвилин

Стерилізація овочів

Як тільки в банках почнуть спливати бульбашки, регулятор температури слід знову встановити на значення приблизно від 120 до 140 °С. Коли слід вимкнути регулятор температури, Ви побачите в таблиці. Овочі слід залишити в духовці ще на 30-35 хвилин. До закінчення цього часу перемикач режимів регулятор температури залишається включеним.

Овочі в холодній заливці в літрових скляних банках	з моменту появи бульбашок 120-140 °С	повторне нагрівання
Огірки	–	близько 35 хвилин
Буряки	близько 35 хвилин	близько 30 хвилин
Брюссельська капуста	близько 45 хвилин	близько 30 хвилин
Квасоля, кольрабі, червонокочанна капуста	близько 60 хвилин	близько 30 хвилин
Горох	близько 70 хвилин	близько 30 хвилин

Виймання скляних банок з духовки

Не слід ставити скляні банки на холодну або вологу поверхню. Вони можуть тріснути.

Поради щодо заощадження енергії

Попереднє нагрівання духовки потрібно лише в тому разі, якщо такого режиму термообробки вимагає рецепт або це зазначено в таблиці Інструкції з користування.

Слід користуватися формами для випікання з темного, вкритого чорною фарбою або емальованого металу. Вони нагріваються краще за інші форми.

Кілька пирогів краще випікати поспіль. Духовка ще тепла. Таким чином можна скоротити час випікання наступних пирогів. Ви можете також вставити 2 форми поруч.

Якщо страва готується довго, можна за 10 хвилин до закінчення часу готування вимкнути духовку і використати залишкове тепло для доведення страви до готовності.

Акриламід у продуктах

Наскільки шкідливим є акриламід у продуктах харчування, все ще є предметом дискусій фахівців. На підставі поточних результатів досліджень ми підготували наступну інформацію.

Як виникає акриламід?

Забруднення навколишнього середовища не впливає на утворення акриламіду у продуктах харчування. Навпаки, він утворюється під час приготування в продуктах харчування, якщо вони містять вуглеводи та компоненти білків. Як це відбувається, ще не зовсім ясно. Однак встановлено, що на вміст акриламіду значною мірою впливають

високі температури, малий вміст води у продукті та сильне підсмаження продукту.

Які страви містять цю речовину?

Акриламід виникає насамперед у продуктах, вироблених із зерна та картоплі під дією високої температури, наприклад,

у картопляних чіпсах, картоплі фри, тостах, хлібцях, хлібі, ніжній випічці з пісочного тіста (печиво, пряники, та пряне фігурне печиво із розсипчатого тіста).

Що можна зробити

Загальне

Ви можете уникнути утворення значної кількості акриламиду при випіканні, смаженні та готуванні в режимі гриль.

Для цього aid¹ та BMVEL² було видано такі рекомендації:

Якомога скорочуйте тривалість термообробки.

"Позолочення замість обвуглення" - випікайте вироби зо золотисто-коричневого кольору.

Чим більші та товстіші шматки, тим менше вони містять акриламиду.

Випікання

Встановлюйте температуру верхнього та нижнього жару максимально на 200 °C та максимальну температуру нагнітання 3D-гарячого повітря на 180 °C.

Кругле плоске печиво: Встановлюйте температуру верхнього та нижнього жару максимально на 190 °C та максимальну температуру 3D-нагнітання гарячого повітря на 170 °C. Якщо рецептура містить яйце або жовток, утворення акриламиду зменшується.

Для приготування печеної картоплі бульби слід рівномірно розподіляти на деку в один шар. Для запобігання прискореному висушуванню порція картоплі на деку має бути не менше 400 г.

¹ Інформаційна брошура "Акриламід" видана "aid" та "BMVEL", редакція 12/02, Internet:<http://www.aid.de>.












² Повідомлення у пресі 365 "BMVEL" від 4.12.2002 р., Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Тестові страви

Відповідно до вимог стандартів DIN 44547 та EN 60350

Випікання

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці.

Страва	Приладдя та рекомендації	Рівень	Режим термо-обробки	Темпера-тура, °C	Тривалість випікання, хвилини
Заварні тістечка	Деко	2		150-170	20-30
	Деко + універсальне деко**	2+4		140-160	30-40
	2 дека* + універсальне деко***	2+3+5		140-160	40-50
Невеликі тістечка 20 штук	Деко	3		160-180	20-30
Невеликі тістечка, 20 шт. розміщені на деку (попередньо розігрітому)	Деко + універсальне деко**	2+4		150-170	25-35
	2 дека* + універсальне деко***	2+3+5		150-170	30-40
Бисквіт на воді	Роз'ємна форма	2		160-180	30-40
Дріжджовий пиріг	Універсальне деко	3		170-190	40-50
	Деко + універсальне деко**	2+4		150-170	50-60
Закритий яблучний пиріг	2 решітка* + 2 білих дека-роз'ємна форма Ø 20 см****	2+4		190-210	70-80
	Універсальне деко + 2 білих дека-роз'ємна форма Ø 20 см****	1		200-220	70-80

* Додаткову решітку та деко Ви можете придбати окремо в спеціалізованому магазині.



** Якщо Ви використовуєте два дека, то завжди розташовуйте універсальне над емальованим.

*** Розташовуйте універсальне деко внизу. Його можна також витягти раніше.

**** Розміщуйте пироги на приладді по діагоналі зі зміщенням.

Готування в режимі "гриль"

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці.

Страва	Приладдя	Рівень	Режим термо-обробки	Рівень грилю	Тривалість готування, хвилини
Підсмажування тостів (попереднє нагрівання протягом 10 хвилин)	решітка	5		3	1-2
Біфбургер, 12 штук*	решітка	4		3	25-30

* Після закінчення половини зазначеного часу вироби слід перевернути на інший бік. Всунути в духовку універсальне деко на рівень 1.

Нотатки
