BOSCH

Для того чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

прочтите настоящее руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашей плиты.

В настоящем руководстве по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности, узнаете нюансы отдельных узлов Вашей плиты. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить ее в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

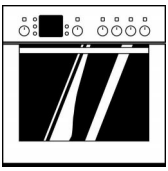
В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Руководство по эксплуатации



HEN 2300.3 E

ru

9000 137 582

Содержание

На что следует обратить внимание 4

Перед монтажом 4

Правила техники безопасности 4

Причины повреждений 5

Ваша новая плита 6

Панель управления 6

Ручка выбора функций 7

Регулятор температуры 7

Выключатели конфорок 8

Утапливаемые ручки-переключатели 8

Дисплей и кнопки управления 9

Вид нагрева 9

Духовой шкаф и принадлежности 11

Охлаждающий вентилятор 15

Перед первым использованием 15

Нагревание духового шкафа 15

Предварительная очистка принадлежностей 16

Настройка варочной панели 16

Настройка духового шкафа 16

Установка 17

Автоматическое выключение духового шкафа 18

Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически 19

Быстрый нагрев 20

Установка 20

Время суток 21

Таймер 22

Установка 22

Содержание

Базовые установки 23

Изменение базовых установок 24

Блокировка для безопасности детей 25

Уход и очистка 26

Чистка прибора снаружи 26

Духовой шкаф 27

Чистка стекла 28

Очистка навесных элементов 29

Уплотнение 29

Принадлежности 29

Варочная панель 29

Что делать при неисправности? 30

Замена лампочки в духовом шкафу 31

Сервисная служба 31

Упаковка и отслуживший прибор 32

Таблицы и рекомендации 33

Пироги и выпечка 33

Рекомендации по выпеканию 36

Мясо, птица, рыба 38

Рекомендации по жарению в гриле 41

Запеканки, французские запеканки, тосты 42

Готовые блюда глубокой заморозки 43

Размораживание 44

Подсушивание 44

Консервирование 45

Рекомендации по экономии электроэнергии 47

Акриламид в продуктах питания 47

Контрольные блюда 49

На что следует обратить внимание

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

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Подключение плиты должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Правила техники безопасности

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

Горячий духовой шкаф



Осторожно откройте дверцу духового шкафа. Из-под нее может выйти горячий пар. Прикасаться к внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам запрещается. Опасность ожога!
Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

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

Ремонт



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

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Причины повреждений

Противень, алюминиевая фольга или посуда на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Также не ставьте на дно духового шкафа посуду. В результате этих действий может возникнуть застой тепла. Время выпекания и время жарения изменятся, и эмаль повредиться.

Вода в духовом шкафу

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

Фруктовый сок

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

Охлаждение с открытой дверцей духового шкафа

Охлаждать духовой шкаф разрешатся только с закрытой дверцей. Не зажимайте никаких предметов дверцей духового шкафа. Даже если дверца приоткрыта на несколько мм, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

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

Дверца духового шкафа используется как сиденье

Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Ваша новая плита

Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться в Вашей новой плитой. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

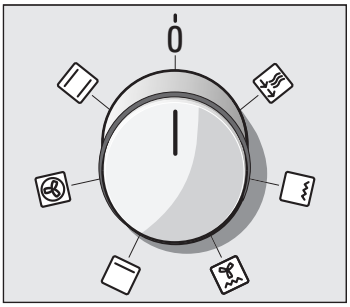
Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от типа прибора.



Ручка выбора функций

При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.



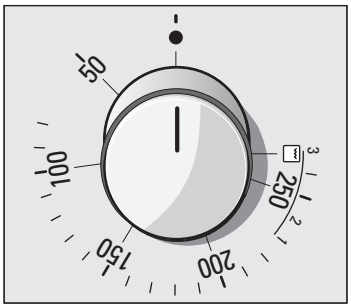
Положения	
	Верхний и нижний жар
	3D-горячий воздух*
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Варио гриль
	Быстрый нагрев

*Вид нагрева, при котором определялся класс энергетической эффективности 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.



Температура	
50-270	Диапазон значений температуры, °C

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

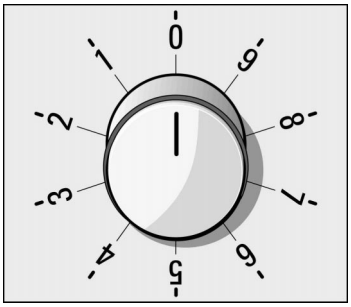
Если духовой шкаф горячий, в индикаторе горит символ температуры. В паузах при нагреве он отключается. В режиме гриля символ не горит.

Режимы гриля

Если выбран вид нагрева "Поджаривание на плоском гриле" при помощи регулятора температуры выберите режим гриля.

Выключатели конфорок

Мощность нагрева конфорок регулируется с помощью 4 выключателей конфорок.



Положения	
Ступень нагрева конфорки 1	минимальная мощность
Ступень нагрева конфорки 9	максимальная мощность

Подключение	
◎	большого контура двухконтурной конфорки, зоны нагрева для жаровни

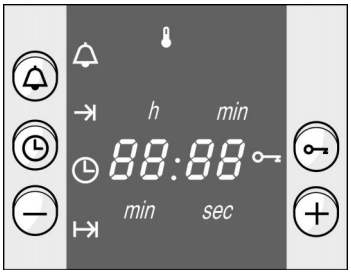
После выбора конфорки загорается индикатор.

Утапливаемые ручки-переключатели

Ручки-переключатели могут быть полностью утоплены в панель управления. Чтобы зафиксировать или расфиксировать ручку-переключатель, нажмите на нее.

Переключатель выбора функций можно поворачивать вправо и влево, а выключатели конфорок и регулятор температуры - только вправо.

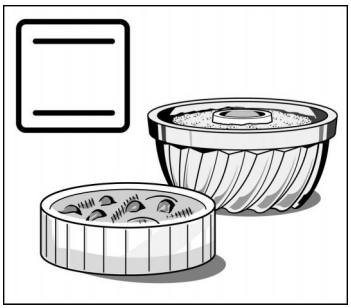
Дисплей и кнопки управления



Кнопка "Таймер" 🔔	При помощи этой кнопки устанавливается таймер.
Кнопка "Часы" ◷	При помощи этой кнопки устанавливается время суток, время приготовления в духовом шкафу I→I и время окончания приготовления →I.
Кнопка "Минус" -	При помощи этой кнопки уменьшаются заданные значения.
Кнопка "Плюс" +	При помощи этой кнопки увеличиваются заданные значения.
Кнопка "Ключ" 🔑	При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей.

Дисплей отображает заданные значения.

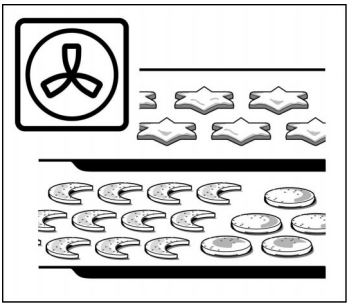
Вид нагрева



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

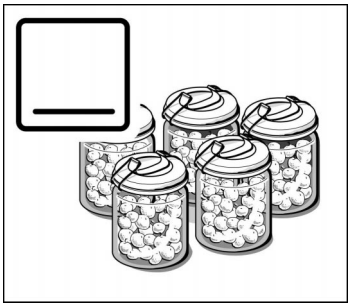
Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под пирогом или жарким.
С этим видом нагрева у Вас отлично получится сдобный пирог в форме и запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.



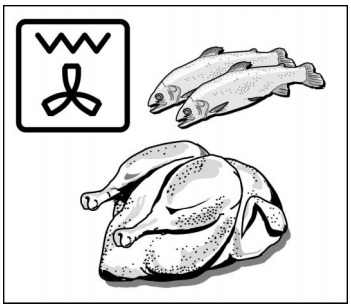
3D-горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу. С помощью режима "3D-горячий воздух" Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Круглое печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях. Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме "Верхний и нижний жар". Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине.
3D-горячий воздух прекрасно подходит для подсушивания.



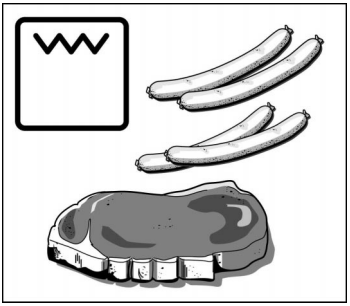
Нижний жар

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



Гриль с конвекцией

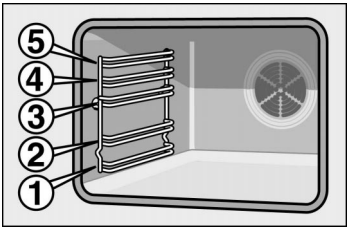
В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся обжаренными со всех сторон.



Варио гриль

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

Духовой шкаф и принадлежности

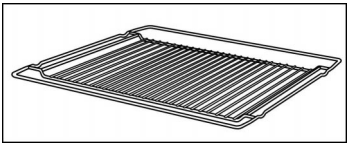


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

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

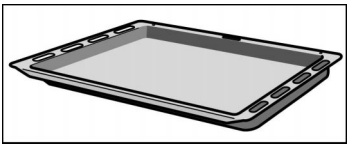
Принадлежности

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



Решетка HEZ 334000

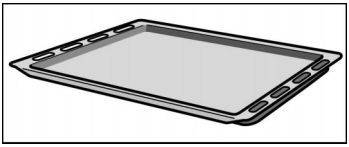
для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.
Устанавливайте решетку в духовой шкаф изгибами ⌣ вниз.



Универсальный противень HEZ 332000

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

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.



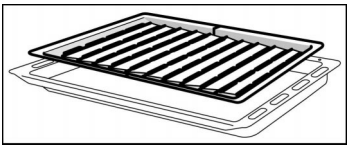
Эмалированный противень HEZ 331000

для приготовления пирогов и круглого печенья.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.

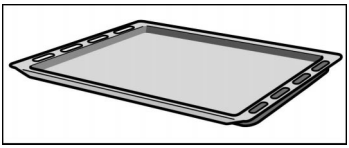
Спецпринадлежности

Спецпринадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине.



Противень-гриль HEZ 325000

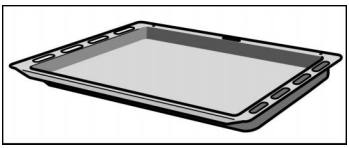
для жарения в гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.
Жарение в гриле на противне-гриль:
Устанавливайте на тот же уровень, что и решетку.
Противень-гриль для защиты от разбрызгивания:
Установите универсальный противень с противнем-гриль под решетку.



Эмалированный противень HEZ 331010 с антипригарным покрытием

С такого противня пироги и выпечку снимать намного легче.

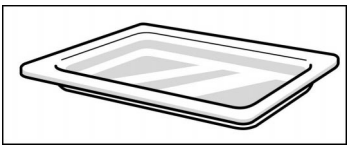
Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.



Универсальный противень HEZ 332010 с антипригарным покрытием

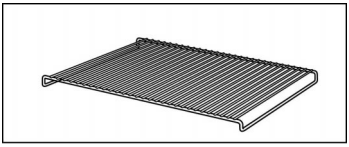
Сочные пироги, выпечка, продукты глубокой заморозки и большое жаркое легко отстают от универсального противня.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.



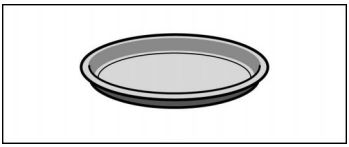
Стеклянный противень HEZ 336000

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



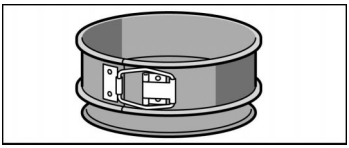
Решетка HEZ 324000

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



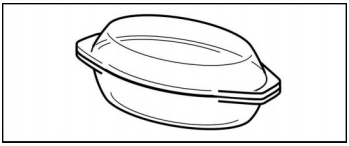
Противень для приготовления пиццы HEZ 317000

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



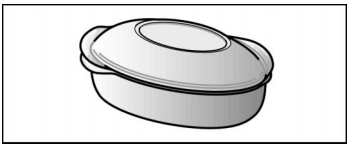
Форма для выпекания HEZ 6001

С помощью этой формы Вы сможете готовить особенно сочные пироги. Очень широкие края препятствуют вытеканию сока, благодаря чему Ваша плита всегда остается чистой.
Форма для выпекания с антипригарным покрытием.



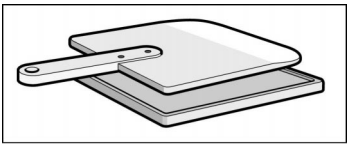
Стеклянная посуда HMZ21GB

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



Металлическая посуда HEZ 6000

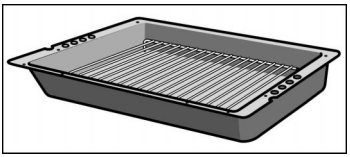
Специально разработана для зоны нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Посудой для жарения можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд.
Эмалированная посуда для жарения с антипригарным покрытием.



Форма для выпекания хлеба HEZ 327000

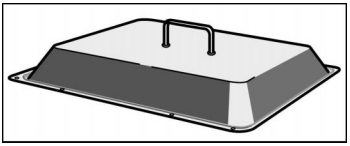
Эта форма удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы. С ее помощью можно получить хрустящую корочку.

Форму всегда следует нагревать до рекомендуемой температуры.



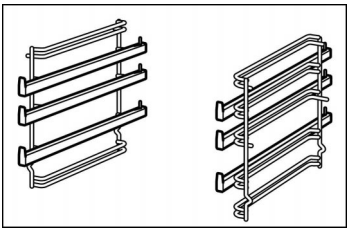
Профи-противень HEZ 333000

для приготовления больших блюд.



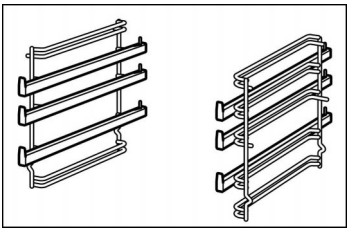
Крышка профи-противня HEZ 333001

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



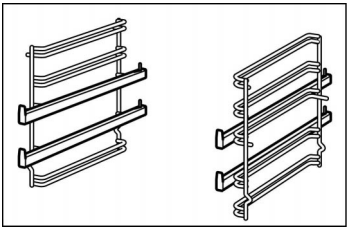
Телескопическая направляющая в 3 сложения HEZ 338300

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.



Телескопическая направляющая в 3 сложения HEZ 338305

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.



Телескопическая направляющая в 2 сложения HEZ 338200

На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.

Охлаждающий вентилятор

Духовой шкаф оснащен охлаждающим вентилятором. Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

Перед первым использованием

В этой главе Вы найдете информацию о том, что Вы должны сделать, перед тем, как в первый раз начать готовить.

Нагрейте духовой шкаф и очистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе "На что следует обратить внимание".

Во-первых, посмотрите, мигает ли на индикаторе на плите символ ◷ и три нуля.

Если на индикаторе мигают символ ◷ и три нуля

Установка времени суток.

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

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

Нагревание духового шкафа

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

Последовательность действий

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

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Предварительная очистка принадлежностей

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

Настройка варочной панели

К варочной панели прилагается собственная инструкция по эксплуатации. Здесь Вы найдете указания по технике безопасности, информацию по регулировке и по уходу.

Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

Выключение духового шкафа вручную

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Автоматическое выключение духового шкафа

Вы можете уйти из кухни на длительное время.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

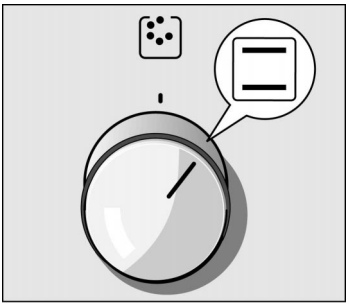
Например, Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф утром и выполнить такие настройки, что оно будет готово к обеду.

Таблицы и рекомендации

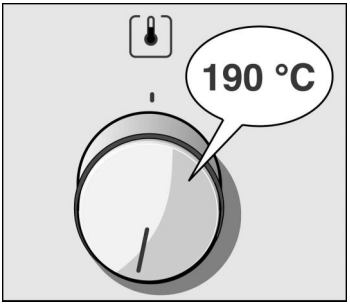
В главе Таблицы и рекомендации Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

Установка

Пример: Верхний и нижний жар 190 °C



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



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

Когда блюдо будет готово

Выключите ручку выбора функций.

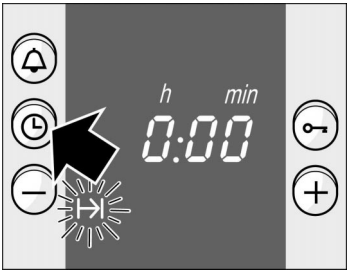
Изменение установки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

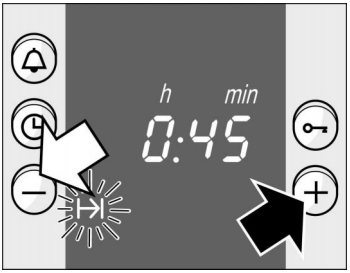
Автоматическое выключение духового шкафа

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

Пример:
Продолжительность
45 минут



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



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

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

Время приготовления истекло

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

Изменение установки

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

Прекращение установки

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

Установка продолжительности при выключенной индикации времени суток

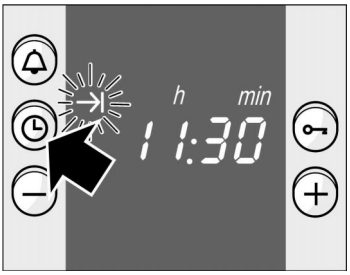
Нажмите кнопку "Часы" ◷ два раза и произведите установку, как описано в пункте 4.

Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически

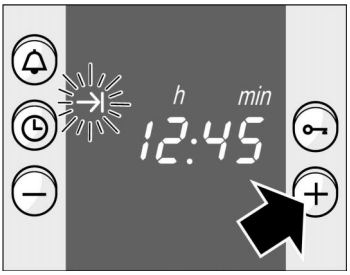
Пример: Сейчас 10:45. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово в 12:45.

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

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



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



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

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

Время приготовления истекло

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

Указание

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

Быстрый нагрев

С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф.

Установка

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

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

Быстрый нагрев завершен

Символ гаснет.

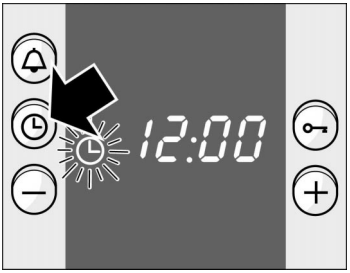
Поставьте Ваше блюдо в духовой шкаф и выполните необходимые установки.

Время суток

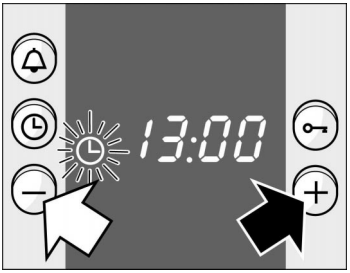
После первого подключения или после перебоя в электроснабжении на индикаторе будет мигать символ ◷ и три нуля. Установка времени суток Ручка выбора функций должна быть в положении выключения.

Установка

Пример: Сейчас 13:00



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



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

Через несколько секунд новая установка времени суток будет принята.

Например, переход с летнего времени на зимнее

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

Отключение индикации времени суток

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

Таймер

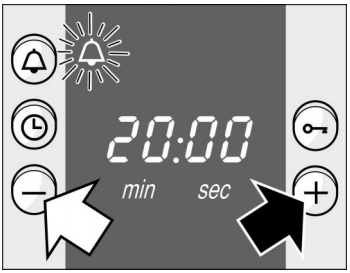
Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжи-
тельность или время на таймере истекло.
Вы можете устанавливать таймер, когда активизи-
рована блокировка для безопасности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

Установка

Пример: 20 мин



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



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

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

Заданное время истекло

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

Изменение времени таймера

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

Аннулирование установки

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

Время таймера и продолжительность истекают одновременно

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

Базовые установки

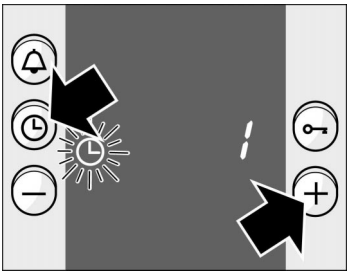
Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете изменять базовую установку времени суток, длительности сигнала и времени принятия установки.

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

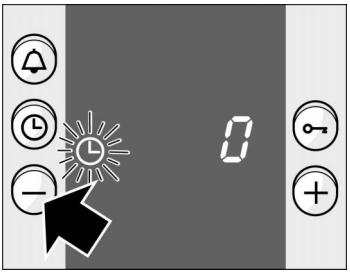
Изменение базовых установок

Ни один режим работы не должен быть установлен.

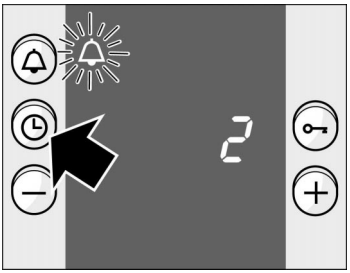
Пример: Время скрыть



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



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



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

На дисплее появится *2* для базовой установки длительности сигнала.

Измените базовую установку, как описано в пункте 2 и подтвердите нажатием кнопки "Часы" ◷. Теперь можно изменить время принятия установки. В заключение нажмите кнопку "Часы" ◷.

Вы не хотите изменять все базовые установки

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

Корректировка

Снова изменить настройку можно в любое время.

Блокировка для безопасности детей

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

Блокировка духового шкафа

Нажмите кнопку "Ключ" и удержвивайте до тех пор, пока на индикаторе не появится символ . Это занимает прим. 4 секунды.

Отмена блокировки

Нажмите кнопку "Ключ" и удерживайте до тех пор, пока символ не погаснет.

Указания

Таймер и время суток Вы можете устанавливать и в заблокированном состоянии.

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

Уход и очистка

Никогда не используйте чистку под давлением или горячим паром.

Чистка прибора снаружи

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

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

Примечание

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

Тени на стекле дверцы, которые имеют эффект свили, являются отражением света лампочки духового шкафа.

Приборы со стальной передней панелью

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

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

Приборы с передней панелью из алюминия

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

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

Духовой шкаф

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

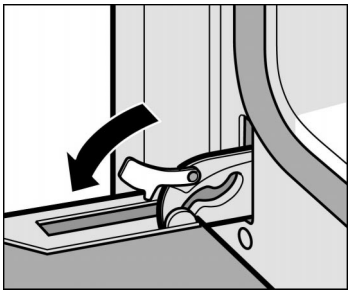
Чтобы чистка была легкой,
можно включить лампочку в духовом шкафу и снять дверцу духового шкафа.

Включение лампочки в духовом шкафу

Установите ручку выбора функций на ⊟.

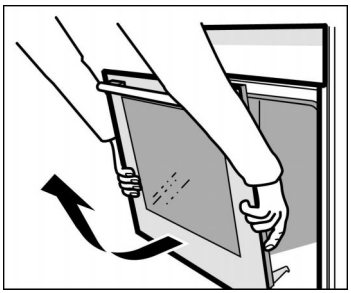
Снятие дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа снимается очень просто.



1. Откройте полностью дверцу духового шкафа

2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.



3. Установите дверцу духового шкафа под наклоном.
Возмитесь обеими руками слева и справа снизу.
Еще немного закройте и вытащите.

После очистки установите дверцу духового шкафа в обратной последовательности.

Чистка эмалированной поверхности духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

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

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

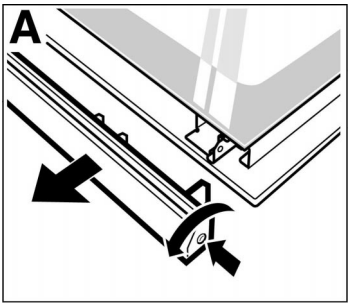
Края более тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

Очистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

Стеклянный колпак в духовом шкафу лучше всего очищать мыльным раствором.

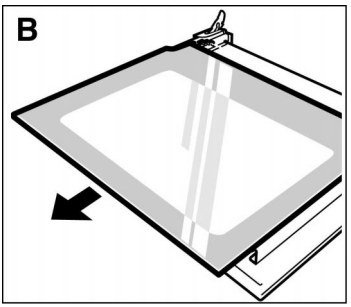
Чистка стекла

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



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

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



3. Выньте стекло. (Рис. B)

Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

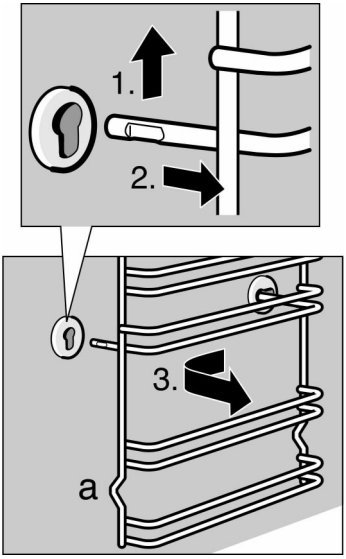
4. Установите стекло. Убедитесь, что гладкая поверхность стекла находится снаружи.

5. Установите уплотнитель на место и закрепите его.

6. Установите дверцу духового шкафа.

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

Очистка навесных элементов



Навесные элементы можно снять для очистки.

Снятие навесных элементов:

1. Поднимите передние навесные элементы вверх

2. и открепите.

3. После этого потяните навесной элемент вперед и снимите

Очистите навесные элементы губкой с моющим средством или щеточкой для посуды.

Установка навесных элементов:

Сперва вставьте навесной элемент в дальнее гнездо, слегка отожмите назад
и затем вставьте в ближнее гнездо.

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

Уплотнение

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

Принадлежности

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

Варочная панель

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

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания:

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
Индикация времени мигает.	При отключении электроэнергии	Снова установите время суток.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.
Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий



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

Замена стеклянного колпака

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

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном Руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

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

Номер E	Номер FD

Сервисная служба ☎

Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Посодействуйте охране окружающей среды выбрасывая упаковку.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.
Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, сделайте так, чтобы его больше нельзя было использовать или обозначьте его наклейкой "Внимание, металлолом!"

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

Таблицы и рекомендации

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

Пироги и выпечка

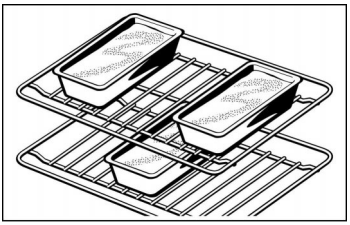
Выпекание на одном уровне

Если вы печете несколько пирогов на одном уровне, используйте режим "Верхний/нижний жар" ⊟. Так пироги получатся лучше.

Формы для выпекания

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

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.



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

Таблицы

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

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

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

Пирог в форме	**Форма на решетке**	**Уровень**	**Вид нагрева**	**Температура, °C**	**Продолжительность выпекания, мин**
Сдобный пирог однослойный	Форма круглая/венок/ прямоугольная	2		170-190	50-60
	3 прямоугольных формы*	1+3		150-170	75-105
Сдобный пирог, тонкий (напр., песочный пирог)	Форма круглая/венок/ прямоугольная	2		150-170	60-70
	3 прямоугольных формы*	1+3		140-160	75-105
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, из сдобного теста	Разъемная/круглая форма	2		160-180	50-60
Пикантные пироги** (напр., луковый пирог)	Разъемная форма	1		180-200	50-60

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

** Оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.

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

* Для сочных пирогов используйте более глубокий универсальный противень.

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

Хлеб и хлебцы		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, 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

Хлеб и хлебцы		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Универсальный противень	4		200-220	20-30

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Круглое печенье	Противень	3		150-170	10-20
	Противень + универсальный противень**	2+4		130-150	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		130-150	35-45
Безе	Противень	3		80-100	105-195
Булочки	Противень	2		200-220	30-40
Миндальное печенье	Противень	3		100-120	30-40
	Противень + универсальный противень**	2+4		100-120	40-50
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		100-120	45-55
Слоеное тесто	Противень	3		190-210	25-35
	Противень + универсальный противень**	2+4		180-200	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		180-200	40-50

* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

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

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

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблицах выпечку.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком темный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или пирог (напр., ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: Сначала отдельно выпеките корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет румяниться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний и нижний жар" ⊟ на первом уровне. На циркуляцию воздуха также может повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.	В следующий раз используйте глубокий универсальный противень.
При выпекании на нескольких уровнях: На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях сразу всегда используйте 3D-горячий воздух 🌀. Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Он выходит через ручку дверцы и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

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

Рекомендации по жарению

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

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

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

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

Рекомендации по жарению в гриле

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

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

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

По истечении двух третей времени приготовления, переверните куски.

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

Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что блюдо будет ставиться в холодный духовой шкаф. Значения времени, приведенные в таблице, представляют собой ориентировочные значения. Продолжительность приготовления зависит от качества и свойств мясных продуктов.

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, гриль	Продолжительность, мин
Жаркое из говядины (напр., тонкий край)	1 кг	Закрытая	2		200-220	80
	1,5 кг		2		190-210	100
	2 кг		2		180-200	120
Говяжий филей	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	40
Стейки прожаренные		Решетка***	5		3	20
Стейки розовые		Решетка***	5		3	15
Свинина без кожи (напр., шейка)	1 кг	Открытая	1		190-210	100
	1,5 кг		1		180-200	140
	2 кг		1		170-190	160
Свинина с кожей** (напр., лопатка, ножка)	1 кг	Открытая	1		180-200	120
	1,5 кг		1		170-190	150
	2 кг		1		160-180	180
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2		210-230	70
Мясной рулет	750 г	Открытая	1		170-190	70
Колбаски	ок. 750 г	Решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг	Открытая	2		190-210	100
	2 кг		2		170-190	120
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	1		150-170	120

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

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

*** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Птица

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

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

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

При приготовлении утки или гуся наколите 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, °C	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, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

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

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Рекомендации по жарению в гриле

В таблице нет точного значения веса жаркого.	В этом случае следует выбирать значение, соответствующее меньшему весу из таблицы, и увеличивать время приготовления.
Так Вы можете определить, готово жаркое или нет.	Воспользуйтесь термометром для определения температуры мяса (можно приобрести в специализированных магазинах) или проведите проверку готовности блюда ложкой. Нажмите ложкой на жаркое. Если чувствуется, что мясо упругое, то блюдо готово. Если оно продавливается, то мясо следует еще на некоторое время оставить в духовом шкафу.
Жаркое получилось слишком темное, а корочка даже местами подгорела.	Еще раз проконтролируйте уровень и температуру.
Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.	В следующий раз выбирайте жаровню меньшего размера или добавляйте больше воды.
Жаркое выглядит хорошо, а соус получился слишком светлым и водянистым.	В следующий раз выбирайте жаровню большего размера и добавляйте меньше воды.

При поливании жаркого мясным соком образуется пар.	Горячий пар может осесть на холодной панели управления или расположенных поблизости шкафах кухонного гарнитура в виде капель конденсата. Данное явление устранить невозможно, так как оно обусловлено физическими законами.

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

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

* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Устанавливать универсальный противень всегда на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Штрудель с фруктовой начинкой*	Универсальный противень	3		190-210	45-55
Картофель-фри*	Универсальный противень	3		210-230	25-30
Пицца*	Решетка	2		200-220	15-20
Пицца-багет*	Решетка	2		190-210	15-20

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

Указание

В процессе выпекания продуктов глубокой заморозки универсальный противень может деформироваться. Причина кроется в большой разности температур на принадлежностях. Деформация убирается уже в процессе выпекания.

Размораживание

Продукты вынуть из упаковки, переложить в подходящую посуду и поставить на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

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

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

Подсушивание

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

Блюдо	Уровень	Способ нагрева	Температура, °C	Продолжительность, ч
Яблоки кружками, 600 г	2+4		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	2+4		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	2+4		80	ок. 8-10
Коренья, 200 г	2+4		80	ок. 1½

Указание

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

Консервирование

Приготовление

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений. Банки должны быть по возможности одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, действительны для литровых круглых банок.
Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки. Тщательно их вымойте.

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

Не устанавливайте больше шести банок в духовой шкаф.

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

Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 2. Установите банки таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Вылить в универсальный противень ½ литра горячей (ок. 80 °C) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите ручка выбору функций на ⊟.
5. Установите регулятор температуры на 170-180 °C.

Консервирование фруктов

Как только на стенках банок начнут оседать капли воды, т.е. через короткие промежутки времени начнут подниматься пузырьки - приблизительно через 40 - 50 минут, выключите регулятор температуры. Ручка выбора функций остается включенной.

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

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

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите регулятор температуры назад примерно на 120-140 °C**.** Когда можно выключать регулятор температуры, посмотрите 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	**При стекании капель при 120-140 °C**	**Дополнительно греть**
Огурцы	-	ок. 35 минут
Свекла	ок. 35 минут	ок. 30 минут
Брюссельская капуста	ок. 45 минут	ок. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	ок. 60 минут	ок. 30 минут
Горошек	ок. 70 минут	ок. 30 минут

При вынимании банок

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

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

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

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

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

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

высокие температуры
низкое содержание воды в продуктах
образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, как например в:

картофельных чипсах, картофеле-фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и жарении в гриле.
Специальные рекомендации Aid[1] и BMVEL[2] помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

"Золотая корочка вместо коричневой" - избегайте сильного подрумянивания блюд.

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

Выпекание

Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 200 °C, в режиме "3D-горячий воздух" - 180 °C.

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

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

[1] Информационная брошюра Aid "Акриламид", Aid и BMVEL, дек. 2002, Интернет: http://www.aid.de.

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

Контрольные блюда

в соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

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

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень	2		160-180	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		140-160	35-45
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		140-160	45-55
Маленькие кексы 20 шт.	Противень	3		160-180	20-30
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Противень + универсальный противень**	2+4		140-160	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		140-160	35-45
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	55-65
Закрытый яблочный пирог	2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести ∅ 20 см****	2+4		190-210	75-85
	Универсальный противень + 2 разъемные формы из белой жести ∅ 20 см****	1		200-220	70-80

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

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

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

**** Устанавливайте пироги на решетку по диагонали.

Жарение в гриле

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

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

* По прошествии $^{2}/_{3}$ времени приготовления переверните. Устанавливать универсальный противень всегда на уровень 1.

Для заметок

Для заметок