

SIEMENS

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.

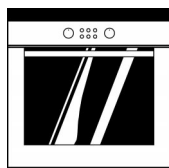
В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

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



НВ 780.70

ru

9000 043 492

Содержание

На что следует обратить внимание	5
Перед монтажом	5
Правила техники безопасности	5
Причины повреждений	6
Ваша новая плита	8
Панель управления	8
Переключатель выбора функций	9
Поворотный переключатель	10
Дисплей и клавиши управления	10
Утапливаемые ручки выключателей	11
Подсветка	11
Виды нагрева	12
Духовой шкаф и принадлежности	15
Охлаждающий вентилятор	18
Перед первым использованием	18
Выберите язык текстовых сообщений	19
Нагревание духового шкафа	19
Предварительная очистка принадлежностей	19
Настройка духового шкафа	20
Установка	20
Автоматическое выключение духового шкафа	21
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	23
Индикатор остаточного тепла	24
Быстрый нагрев	24
Установка	24
Программа автоматического приготовления блюд	25
Посуда	25

Содержание

Приготовление блюда	26
Программы	27
Как долго будет готовиться блюдо?	29
Установка	29
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	30
Рекомендации по программе автоматического приготовления	31
Программа "Шаббат"	33
Установите:	33
Автоматическая установка	35
Установка	35
Время суток	37
Установка	37
Таймер	38
Установка	38
Базовые установки	39
Изменение базовых установок	41
Блокировка для безопасности детей	42
Автоматическое ограничение времени	43
Автоматическая самоочистка	44
Установка	45
Самоочистка должна включаться и выключаться автоматически	46
Если духовой шкаф остыл	47
Уход и очистка	47
Чистка прибора снаружи	47
Духовой шкаф	48
Чистка стекла	50

Содержание

Уплотнение	52
Принадлежности	53
Вытяжной фильтр	53
Что делать при неисправности?	54
Замена лампочки в духовом шкафу	56
Замена левой лампочки в духовом шкафу	57
Сервисная служба	59
Упаковка и отслуживший прибор	60
Таблицы и рекомендации	60
Пироги и выпечка	61
Рекомендации по выпеканию	64
Мясо, птица, рыба	66
Рекомендации по жарению в гриле	69
Запеканки, французские запеканки, тосты	70
Готовые блюда глубокой заморозки	71
Щадящее приготовление блюд	72
Рекомендации по щадящему приготовлению	73
Некоторые блюда	74
Размораживание	75
Подсушивание	75
Консервирование	76
Рекомендации по экономии электроэнергии	78
Акриламид в продуктах питания	78
Как этого избежать?	79
Контрольные блюда	80

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

Горячий духовой шкаф



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

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 заземления 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.

Автоматическая самоочистка



Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть во время самоочистки. Опасность возгорания! Перед каждым процессом самоочистки удаляйте загрязнения из духового шкафа.

Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа посудные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Опасность возгорания!

Во время самоочистки плита становится снаружи очень горячей. Не подпускайте детей близко!

В режиме автоматической самоочистки (режим пиролиза) запрещается очищать противни и формы с антипригарным покрытием. При сильном нагреве антипригарного покрытия начинают выделяться токсичные газы, опасные для здоровья!

Причины повреждений

Противень или фольга на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте его алюминиевой фольгой.

Иначе может возникнуть застой тепла. Время выпекания и время жарения изменяются, из-за чего портится эмаль.

Вода в духовом шкафу

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

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на противень плотно. Фруктовый сок, 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 разрешается 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 вставляйте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Ваша новая плита

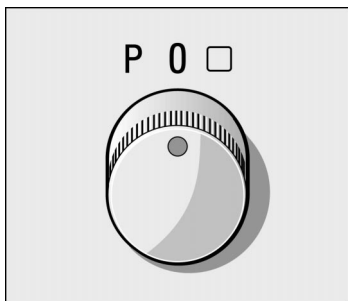
Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться в Вашей новой плитой. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от типа прибора.



Переключатель выбора функций



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

Положения

	Лампочка в духовом шкафу
	Верхний / нижний жар
	Специальный верхний / нижний жар*
	Интенсивный жар
	3D-горячий воздух
	Приготовление пиццы
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Варио гриль, малая площадь
	Варио гриль, большая площадь
	Размораживание
	Предварительный разогрев до 65 °C, затем
	поддержание в горячем состоянии в пределах 100 °C
	Автоматическая самоочистка
	Автоматическая установка
	Программа автоматического приготовления блюд

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

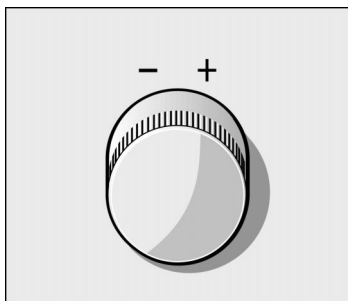
Лампочка в духовом шкафу

При включении переключателя выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

Исключение: При температуре ниже 60 °C и в режиме автоматической самоочистки лампочка не включается.

Если переключатель выбора функций включен, Вы можете выключить и снова включить лампочку в духовом шкафу. Для этого нажмите на переключатель выбора функций.

Поворотный переключатель



При помощи поворотного переключателя изменяются предлагаемые и установленные значения.

Режимы

20 - 300	Температура, в °C Максимальная температура для режимов 3D-горячий воздух  и Приготовление пиццы  = 275 °C
1 - 3	Режимы гриля
1 - 3	Режимы очистки
1 мин - 23 ч 59 мин	Продолжительность
1 сек - 23 ч 59 мин	Время таймера
P 1 - P 26	Программы автоматического приготовления блюд
P 27	Шаббат-Программа
	Автоматическая установка

Дисплей и клавиши управления



Клавиша "Часы" 	При помощи этой клавиши устанавливается время суток, продолжительность приготовления I→J и время окончания →I.
Клавиша "Ключ" 	При помощи этой клавиши включается и выключается блокировка для безопасности детей.
Клавиша "Таймер" 	При помощи этой клавиши устанавливается таймер
Клавиша "Info" 	При помощи этой клавиши осуществляется вызов информации.
Клавиша "OK"	При помощи этой клавиши подтверждается произведенная установка.

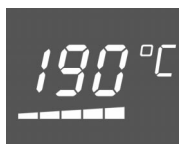
Клавиша "Быстрый
нагрев" 

С его помощью можно
быстро нагреть духовой
шкаф.

Дисплей отображает заданные значения.

Текстовый дисплей отображает сделанные установки. Дает Вам полезные рекомендации, вызов которых осуществляется с помощью клавиши "Info" , и показывает наличие неисправности.

Текстовые сообщения выводятся на дисплей на одном из 24 языков.



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

Утапливаемые ручки выключателей

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

Ручку выключателя можно вращать вправо или влево.

Подсветка

Переключатель выбора функций

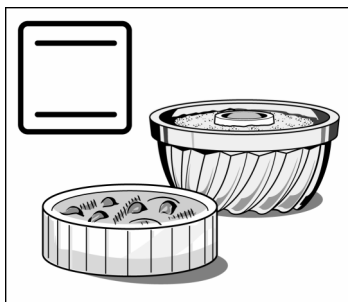
Кольцо на ручке выключателя горит при включении переключателя выбора функций.

Поворотный переключатель

Кольцо на ручке выключателя загорается, когда Вы можете устанавливать температуру или режим. Оно мигает, если ожидается какая-либо другая установка.

Виды нагрева

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

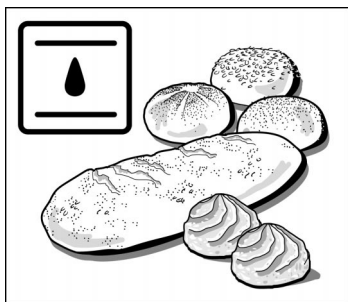


Верхний и нижний жар

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

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

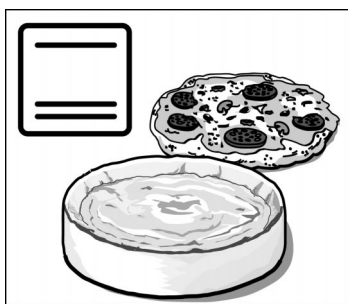
В режиме щадящего приготовления блюд в диапазоне температур от 70 до 100 °C нежные мясные блюда получаются особенно сочными.



Специальный верхний и нижний жар

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

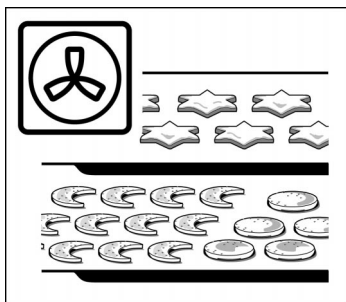
Особенно хорошо получаются изделия из дрожжевого теста, такие как хлеб, булочки или плетенка. Этот вид нагрева также превосходно подходит для изделий из заварного теста, таких как заварные булочки.



Интенсивный жар

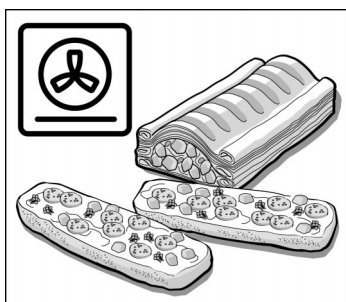
При сильном жаре снизу корж пиццы, получится особенно хрустящим. Для творожных тортов и пикантных пирогов, напр., запеканки по-лотарингски, нет больше необходимости предварительно выпекать корж.

Интенсивный жар также будет идеальным видом нагрева для выпечки в формах из белой жести, стекла или фарфора, у которых тепло отражается от стенок или слабее проводится.



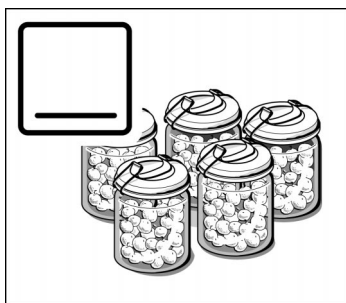
3D-горячий воздух

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



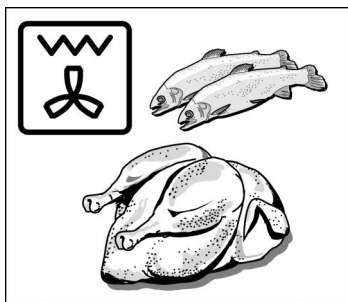
Приготовление пиццы / Горячий воздух интенсивный

При этом работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент. Этот вид нагрева превосходно подходит для продуктов глубокой заморозки. Замороженная пицца, картофель-фри или сочный штрудель идеально получатся без предварительного разогрева.



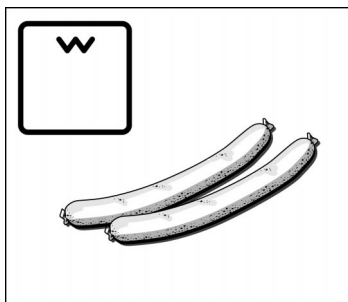
Нижний жар

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



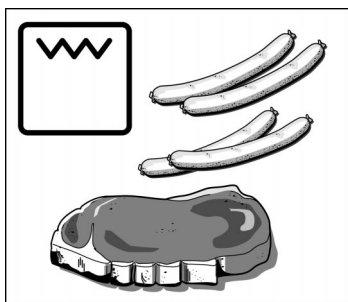
Гриль с конвекцией

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



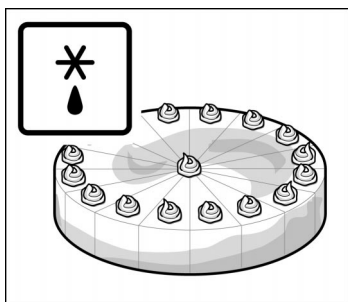
Варио гриль, малая площадь

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



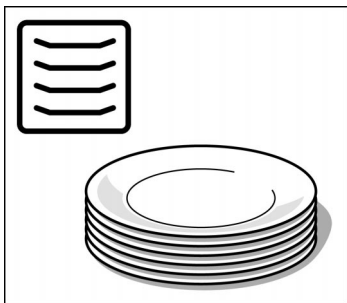
Варио гриль, большая площадь

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



Размораживание

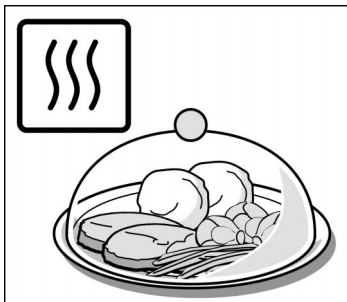
Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, обдувает замороженные продукты. При этом замороженные куски мяса, птица, хлеб и пироги размораживаются равномерно.



Предварительный разогрев

При температуре от 30 °C до 65 °C Вы можете предварительно нагреть фарфоровую посуду. В предварительно нагретой посуде пища остывает не так быстро. Напитки дольше остаются теплыми.

Посуду всегда вынимайте, используя плотные рукавицы или прихватки.



Поддержание в горячем состоянии

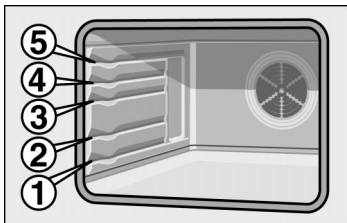
Если для предварительного разогрева Вы установите температуру выше 65 °C, то Вы автоматически перейдете к режиму поддержания в горячем состоянии. При температуре от 66 °C до 100 °C Вы можете поддерживать блюда в горячем состоянии. Помните, что теплая пища быстрее портится. Поэтому не следует держать пищу в тепле более двух часов.

Примечания

При открывании дверцы духового шкафа во время работы, нагревательный элемент отключается.

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

Духовой шкаф и принадлежности

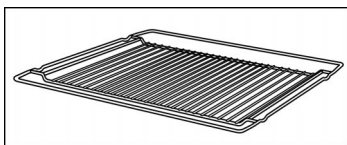


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

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

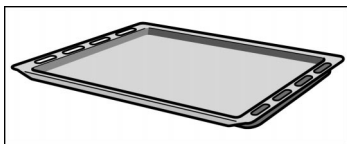
Принадлежности

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



Решетки H34001

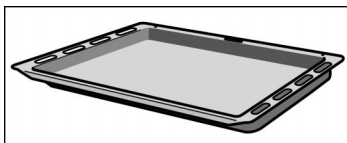
для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.



Эмалированный противень H31630

для приготовления пирогов и круглого печенья.

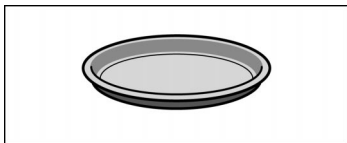
Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.



Универсальный противень H332070

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.

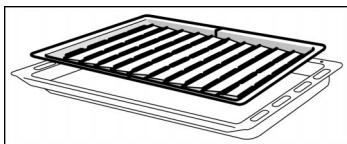


Противень для приготовления пиццы H317000

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.

Спецпринадлежности

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

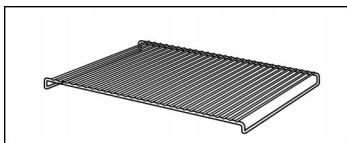


Противень-гриль HZ 325070

для жарения в гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

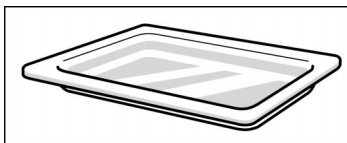
Жарение в гриле на противне-гриль:
Устанавливайте на тот же уровень, что и решетку.

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



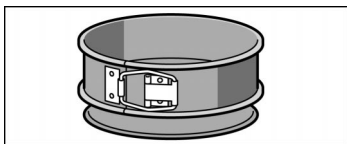
Решетка HZ 324000

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



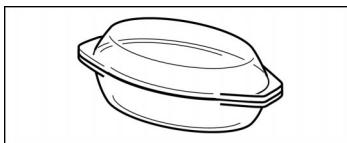
Стекланный противень HZ 336000

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



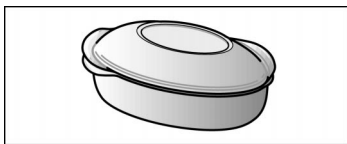
Форма для выпекания HZ 26001

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.



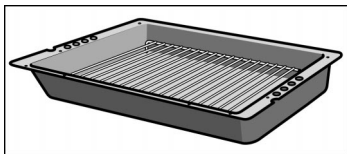
Стекланная посуда HZ 915000

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



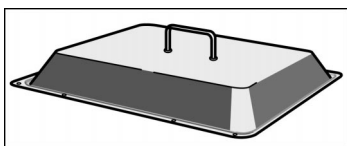
Металлическая посуда HZ 26000

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.



Профи-противень HZ 333070

для приготовления больших блюд.



Крышка профи-противня HZ 333001

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

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, убедитесь в том, что на дисплее мигают четыре ноля и имеется текстовое сообщение "Uhrzeit einstellen".

На дисплее имеется текстовое сообщение "Uhrzeit einstellen"

Установите нужное время суток

1. Нажмите клавишу "Часы" .
Появятся цифры 12:00.
2. Установите необходимое время суток с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите клавишу ok.

После этого прибор готов к эксплуатации.

Выберите язык текстовых сообщений

Тексты, появляющиеся на дисплее Вашего прибора, на немецком языке.

Вы можете выбрать для текстовых сообщений один из 19 языков. Информация об установке языка содержится в главе "Базовые установки".

Нагревание духового шкафа

Последовательность действий

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

1. Установите ручку выбора функций на Верхний и нижний жар .

На индикаторе высвечивается предлагаемая температура.

2. С помощью регулятора установите 240 °C.

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Предварительная очистка принадлежностей

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

Настройка духового шкафа

Выключение духового шкафа вручную

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

Автоматическое выключение духового шкафа

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Вы можете уйти из кухни на длительное время.

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 ☐ 180 °C

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

На индикаторе высвечивается предлагаемая температура.



2. Поворотным переключателем выберите нужную температуру или режим гриля.



3. Подтвердите установку с помощью клавиши OK.

Выключение

Когда блюдо будет готово, выключите переключатель выбора функций.

Изменение настроек

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Контроль за нагревом

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



Во время нагрева Вы можете вызывать текущее значение температуры нагрева с помощью клавиши Info i. Оно высвечивается на несколько секунд в третьей текстовой строке справа.

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

Автоматическое выключение духового шкафа

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

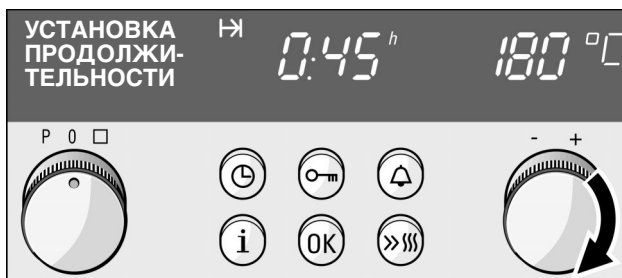
Пример: Продолжительность 45 минут

3. Нажмите клавишу "Часы" ⌚. На дисплее появится текст "УСТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ"



4. Установите продолжительность с помощью поворотного переключателя.

5. Нажмите клавишу ОК. Духовой шкаф начинает работать.



Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На индикаторе появляются 3 нуля, и символ продолжительности $\text{I} \rightarrow \text{I}$ мигает. Выключите переключатель выбора функций, на индикаторе снова появится время суток.

Изменение настройки

Нажимайте клавишу "Часы" ⌚ до тех пор, пока не появится "ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ". Поворотным переключателем измените продолжительность приготовления. Нажмите клавишу ОК.

Отмена настройки

Выключите переключатель выбора функций.

Вызов настроек

Вызов оставшегося времени приготовления, времени окончания или времени суток: Нажимайте клавишу "Часы" ⌚ до тех пор, пока не появятся "ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ", "ОКОНЧАНИЕ" или "ВРЕМЯ СУТОК". Вызываемое значение появляется на несколько секунд.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4. Духовой шкаф еще не готов к работе.

5. Нажимайте клавишу "Часы" до тех пор, пока не появится текст "УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ". Значение на индикаторе - время, когда блюдо будет готово.

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

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



6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



7. Нажмите клавишу ОК. Установка введена. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на дисплей выводится время окончания.



Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. После выключения переключателя выбора функций, снова показывается время суток.

Индикатор остаточного тепла

При выключении духового шкафа по индикатору контроля за нагревом Вы можете определить количество остаточного тепла в духовом шкафу. Если все поля заполнены, температура в духовом шкафу составляет ок. 300 °C.

Когда температура опустится прим. до 60 °C, индикатор гаснет.

Использование остаточного тепла

Воспользуйтесь остаточным теплом, чтобы долго держать блюда теплыми в духовом шкафу.

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

Быстрый нагрев

С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф. Быстрый нагрев подходит не для всех видов нагрева.

Неподходящие виды нагрева

-  = Нижний жар
-  = Гриль с конвекцией
-  = Варио гриль, малая площадь
-  = Варио гриль, большая площадь
-  = Размораживание
-  = Предварительный разогрев
-  = Поддержание в горячем состоянии

Установка

Сначала установите режимы духового шкафа.

Затем нажмите клавишу "Быстрый нагрев" »». На дисплее загорится символ »».

Духовой шкаф нагревается. Поля индикатора контроля за нагревом будут заполняться.

Быстрый нагрев завершен

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

Прекращение "Быстрого нагрева"

Нажмите клавишу "Быстрый нагрев" »». Символ гаснет. "Быстрый нагрев" прекращен.

Примечания

При изменении вида нагрева режим "Быстрый нагрев" прерывается.

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

Во время работы режима "Быстрый нагрев" Вы можете вызывать текущее значение температуры нагрева с помощью клавиши Info i.

Программа автоматического приготовления блюд

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

Посуда

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

Подходящая посуда

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

В посуду из эмалированной стали, чугуна или алюминия добавляйте больше жидкости. Дно посуды должно быть заполнено жидкостью не менее чем на ½ см. В этом случае блюдо

подрумянится сильнее.
Соблюдайте указания изготовителя посуды.

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

Неподходящая посуда

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

Размер посуды

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

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

Приготовление блюда

Выберите подходящую посуду.

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

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

Мясо

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

Мясо приправьте, уложите в посуду и накройте крышкой.

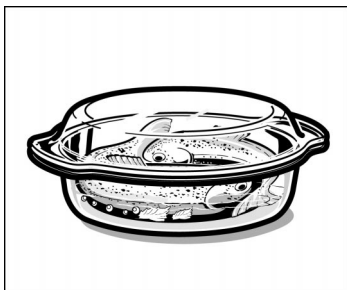
Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

Рыба паровая: Налейте в посуду на $\frac{1}{2}$ см жидкости, например, лимонный сок или вино.

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

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



Пагу

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

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

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

Ставьте блюдо всегда в холодный духовой шкаф.

Программы

Блюда из свежих продуктов	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок, жаркое	01	0,5-3,0 кг	да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	02	0,5-2,5 кг	нет
Ростбиф по-английски	Ростбиф, тонкий край	03	0,5-2,5 кг	нет
Жаркое из свинины	Зарез, шейная часть, шкура, оковалок, рулька	04	0,5-3,0 кг	да
Жаркое с корочкой	Лопатка с кожей, грудинка	05	0,5-2,0 кг	нет
Жаркое из телятины	лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	06	0,5-2,5 кг	да
Баранья нога	Нога без кости	07	0,5-2,5 кг	да
Баранья нога, полупрожаренная	Нога без кости	08	0,5-2,5 кг	нет
Птица	Кура, утка, гусь, молодая индейка	09	0,5-2,5 кг	нет
Птичьи окорочка	Окорочка куриные, утиные, гусиные и молодой индейки	10	0,3-1,5 кг	нет
Грудка индейки	Грудка индейки, рулет	11	0,5-2,5 кг	да
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	12	0,5-2,5 кг	да
Мясо косули, мелкая дичь	Нога косули, заячий окорочок	13	0,5-3,0 кг	да
Мясной рулет	"Ложный заяц"	14	0,3-3,0 кг	нет

Блюда из свежих продуктов	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Густые супы	Рулеты, мясное рагу, гуляш "по-сегедски"	15	0,3-3,0 кг	да
Рыба паровая	форель, судак, карп, целая треска	16	0,3-1,5 кг	да
Рыба жареная	форель, судак, карп, целая треска	17	0,5-1,5 кг	нет

Блюда из замороженных продуктов*	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок	18	0,5-2,0 кг	да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	19	0,5-2,0 кг	Нет
Жаркое из свинины	Зарез, шейная часть, шкурка, оковалок, рулька	20	0,5-2,0 кг	да
Жаркое из телятины	Лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	21	0,5-2,0 кг	да
Баранья нога	Нога без кости	22	0,5-2,0 кг	да
Баранья нога, полупрожаренная	Нога без кости	23	0,5-2,5 кг	нет
Птичьи окорочка	Окорочка куриные, утиные, гусиные и молодой индейки	24	0,3-1,5 кг	нет
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	25	0,5-2,0 кг	да
Мясо косули, мелкая дичь, мороженая	Нога косули, заячий окорочок	26	0,5-2,0 кг	да

* Внимание: Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать время окончания на более поздний срок. Иначе мясо разморозится во время ожидания и станет невкусным.

Как долго будет готовиться блюдо?

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

Отмена выполнения программы: Выключите переключатель выбора функций.

Установка

1. Выберите подходящую программу по таблице для жарения.
2. Вращайте переключатель выбора функций, пока на дисплее не появится текст "ВЫБОР ПРОГРАММЫ".

Пример: Р 9 Птица, цыпленок весом 1,5 кг



3. С помощью поворотного переключателя установите нужную программу.

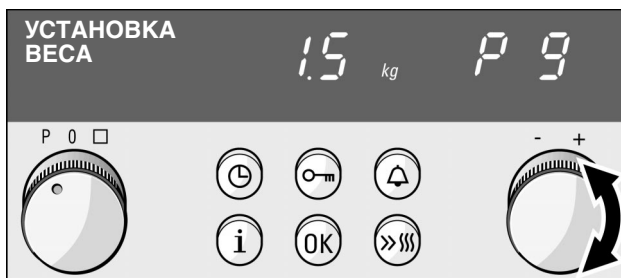
Подтвердите установку с помощью клавиши OK. На дисплее появится текст "УСТАНОВКА ВЕСА".



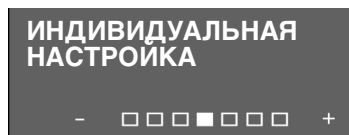
4. Поворотным переключателем установите нужный вес. Подтвердите установку с помощью клавиши ОК.

На дисплее появится текст "ИНДИВИДУАЛЬНАЯ НАСТРОЙКА". С помощью поворотного переключателя Вы можете произвести индивидуальную настройку

5. Нажмите клавишу ОК. Программа начинает работать.



Индивидуальная настройка



Если Вы хотите, чтобы блюдо получилось более светлым или более темным, в следующий раз Вы можете немного изменить программу. Прежде чем начнется выполнение программы, на дисплее появится текст "ИНДИВИДУАЛЬНАЯ НАСТРОЙКА" и семь полей. Среднее поле темное. Если Вы повернете поворотный переключатель вправо, сместится темное поле. Блюдо получится более темным. Если Вы повернете переключатель влево, блюдо получится более светлым.

Время приготовления истекло

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

Отмена выполнения программы Вызов информации

Выключите переключатель выбора функций.

С помощью клавиши "Info" i Вы можете получать различную информацию о программах.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выбирайте только свежее мясо или свежую рыбу.

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

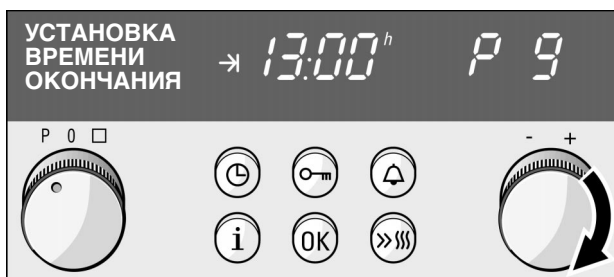
Пример: Программа 9 Птица, блюдо должно быть готово в 13:00 ч.

Выполните настройку,
как описано в
пунктах 1-4.
Затем

5. Нажимайте клавишу
"Часы" ⌚ до тех пор,
пока не появится текст
"УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ
ОКОНЧАНИЯ".
Значение на индикаторе
- время, когда блюдо
будет готово.



6. Поворотным
переключателем
измените время
окончания на более
позднее.



7. Нажмите клавишу OK.

Через несколько секунд
установка автоматически
принимается. На
дисплее - время
окончания. Горит символ
"Окончание" →I. В
нужный момент времени
духовой шкаф
включится.

**Время приготовления
истекло**

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается.
Выключите переключатель выбора функций, на
индикаторе снова появится время суток.

Рекомендации по программе автоматического приготовления

**Вес жаркого или птицы
превышает приведенный
диапазон веса**

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

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.	В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте меньше жидкости.
Жаркое сверху пересушено.	Используйте посуду с плотно прилегающей крышкой. Очень постное мясо останется сочным, если Вы положите на него полоски сала.
Во время приготовления пахло пригоревшим, но жаркое получилось хорошо.	Крышка посуды закрыта неправильно, или мясо увеличилось в объеме и подняло крышку. Поэтому всегда используйте оригинальную крышку посуды. Следите за тем, чтобы между крышкой и мясом оставалось минимум 3 см.
Блюда из замороженного мяса	Приправляйте замороженное мясо точно так же, как парное. Внимание: Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать начало программы на более поздний момент времени. Иначе мясо разморозится в течение времени до принятия установки.
Вы хотите одновременно приготовить нескольких цыплят или окорочков птицы	Окорочка должны быть одного размера. Установите вес самого тяжелого окорочка. Пример: два окорочка индейки по 1,4 и 1,5 кг. Выберите в настройках 1,5 кг.
Вы хотите одновременно зажарить или потушить несколько целых рыбин	Рыбины должны быть одного размера. Установите общий вес. Пример: Две форели весом 0,6 и 0,5 кг. Выберите в настройках 1,1 кг.
Приготовление фаршированной птицы	Фаршированная птица не подходит для приготовления в автоматическом режиме. Он получается лучше всего, если жарить ее открытой на решетке. Данные для приготовления птицы Вы найдете в таблице.
Мясо в рагу недостаточно подрумянилось	В следующий раз сдвиньте кусочки мяса к бортику посуды, а овощи положите в середину.
Овощи в рагу получились слишком жесткими.	При приготовлении рагу введите вес мяса. После этого овощи приготовятся хрустящими. Если Вы хотите, чтобы овощи были мягкими, введите общий вес (мяса и овощей).
Приготовление вегетарианского рагу	Для него подходят только твердые овощи, например, морковь, горошек, белокочанная капуста, сельдерей и картофель. При этом, чем мельче порезать овощи, тем мягче они будут. Чтобы овощи не подгорели, они должны быть покрыты жидкостью полностью.

Использование жаровни из нержавеющей стали

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

Программа "Шаббат"

Программа "Шаббат" поддерживает в духовом шкафу температуру 85 °C в режиме "Верхний/Нижний жар" ☐. Вы можете установить продолжительность от 24 до 73 часов.

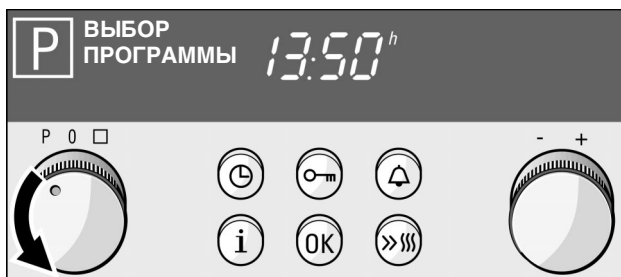
В течение этого времени блюда в духовом шкафу остаются подогретыми, так что духовой шкаф включать и выключать не требуется.

Установите:

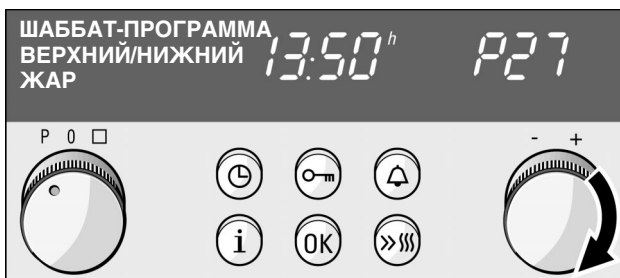
Условие: в базовых установках следует активизировать функцию "ШАББАТ-ПРОГРАММА ДА".

Пример: 42 часа

1. Установите переключатель выбора функций на "P". На дисплее появляется сообщение "ВЫБОР ПРОГРАММЫ".



2. С помощью поворотного переключателя установите программу 27.



3. Подтвердите ввод с помощью кнопки "OK". На дисплее появляется индикация температуры 85 °C.



4. Нажмите кнопку "OK". На дисплее появляется предлагаемое значение 27:00 ч.



5. Установите необходимую продолжительность с помощью поворотного переключателя.



6. Нажмите кнопку "OK". На дисплее отображается отсчет времени.

Программа выполнена

На дисплее появляется сообщение "РАБОТА ЗАВЕРШЕНА". Чтобы вызвать индикацию времени суток, выключите переключатель выбора функций.

Отмена программы

Выключите переключатель выбора функций.

Указания

С началом выполнения функции кнопки блокируются. Вызов функций или внесение изменений в них невозможны.

Во время выполнения программы горит лампочка в духовом шкафу. Она не отключается. Если лампочка не горит, перед началом программы нажмите переключатель выбора функций.

Автоматическая установка

Если Вы выбираете блюдо по программе автоматической установки, оптимальные рекомендуемые значения уже заданы.

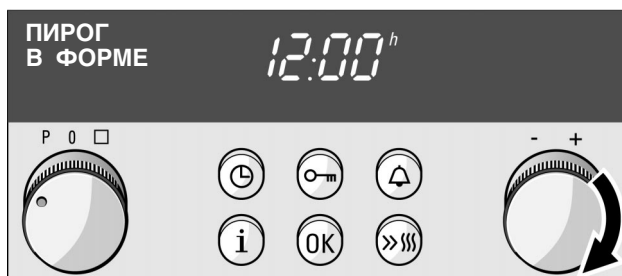
Для приготовления блюда необходимо пройти два или три уровня выбора.

Попробуйте выполнить эти операции. Изучите перечень блюд. Для отмены режима автоматической установки просто выключите переключатель выбора функций.

Установка

1. Установите переключатель выбора функций на  "ВЫБОР БЛЮДА".
2. С помощью поворотного переключателя выберите нужную группу программ.
3. Нажав клавишу ОК, перейдите на следующий уровень.

Пример: бисквитный торт



4. С помощью поворотного переключателя выберите программу и, нажав на клавишу ОК, перейдите на следующий уровень.

В зависимости от вида блюда предусмотрены два или три уровня настройки.



5. В заключение нажмите клавишу ОК. Духовой шкаф начинает работать.



Время приготовления истекло

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

Изменение

Температуру и продолжительность приготовления можно изменить в любой момент.

Возврат на один уровень

Вращайте поворотный переключатель, пока не появится надпись "НАЗАД". Затем нажмите клавишу ОК.

Вызов информации

После выбора блюда Вы можете с помощью клавиши "Info" **i** вызвать одну или две справки. Например, Вы можете получить информацию о принадлежностях и об уровне установки противня. Для получения каждой справки нажимайте клавишу "Info". Нажав клавишу ОК, Вы вернетесь к выбранному блюду.

Указание

Некоторые блюда необходимо предварительно разогреть. Как только раздается сигнал, поставьте блюдо в духовой шкаф. Программа автоматически продолжит работу.

Время суток

После первого подключения или после отключения электроэнергии на дисплее мигают 3 нуля. На дисплее появляется текст "УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ".

Установите нужное время суток.

Переключатель выбора функций должен быть в положении выключения.

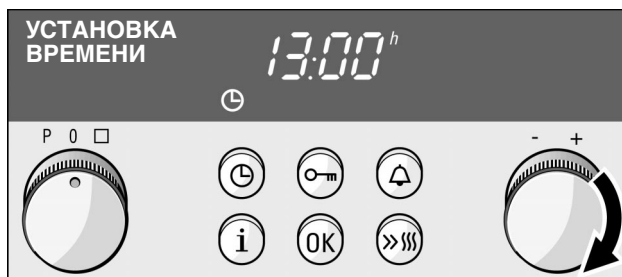
Установка

Пример: Сейчас 13:00

1. Нажмите клавишу "Часы" .



2. Установите необходимое время суток с помощью поворотного переключателя.



3. Нажмите клавишу ОК. Время суток введено.

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

Скрытие индикации времени суток или ослабление ее интенсивности

Нажмите клавишу "Часы" , измените с помощью поворотного переключателя время суток и подтвердите установку с помощью клавиши ОК.

Даже если духовой шкаф не используется, на индикаторе всегда высвечивается время суток. Однако Вы можете уменьшить яркость индикации или вообще скрыть ее. Информация об этом содержится в главе "Базовые установки".

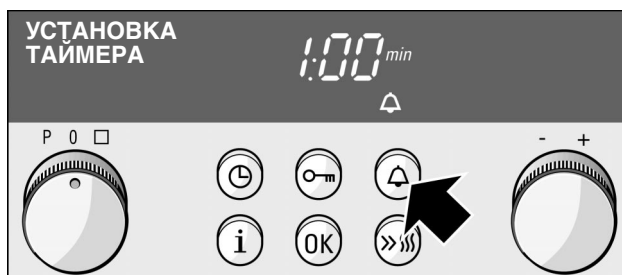
Таймер

Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал.

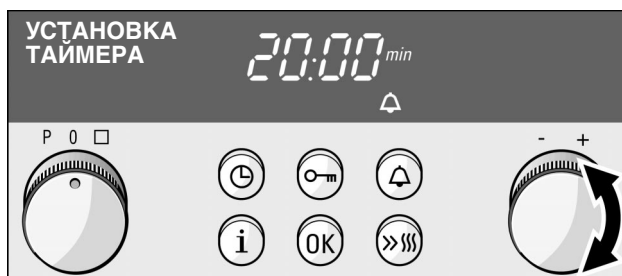
Установка

Пример: 20 мин

1. Нажмите клавишу таймера . Появится текст "УСТАНОВКА ТАЙМЕРА".



2. Поворотным переключателем установите нужное время.



3. Нажмите клавишу ОК. Значение на индикаторе - текущее время таймера.

Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите клавишу таймера . Индикация таймера погаснет.

Изменение времени таймера

Нажмите клавишу таймера . Поворотным переключателем измените время. Подтвердите установку с помощью клавиши ОК.

Отмена настройки

Нажимайте клавишу "Таймер"  до тех пор, пока индикация таймера не погаснет.

Базовые установки

Духовой шкаф имеет различные базовые установки. Перед первым его использованием выберите язык. На заводе настроен немецкий язык.

Все остальные базовые установки меняются в любое время в зависимости от предпочтений.

Базовая установка	Функция	Изменение
"БАЗОВЫЕ УСТАНОВКИ ВОССТАНОВЛЕНЫ НЕТ"	Заводские установки - выбранный язык сохраняется	"БАЗОВЫЕ УСТАНОВКИ ВОССТАНОВЛЕНЫ ДА"
"ВЫБОР ЯЗЫКА: РУССКИЙ"	Язык текстовой индикации	На выбор предлагается 23 языка
"ВРЕМЯ СУТОК: ПОСТОЯННО"	Индикация времени суток	"ВРЕМЯ СУТОК: ПРИ НОЧНОМ ОСВЕЩЕНИИ" "ВРЕМЯ СУТОК: ТОЛЬКО ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ" Исключение: Время суток появляется, пока горит индикатор остаточного тепла.
"РАДИОТАЙМЕР: НЕ ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ"	Активация радиочасов (поставляются в качестве спецпринадлежности)	"РАДИОТАЙМЕР: ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ"
"ДИСПЛЕЙ: ТЕКСТ С ГРАФИКОЙ"	Тип индикации	"ДИСПЛЕЙ: ТОЛЬКО ГРАФИКА" "ДИСПЛЕЙ: ТОЛЬКО ТЕКСТ"
"ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ: КОРОТКИЙ" = ок. 5 сек.	Сигнал по истечении продолжительности или времени таймера	"ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ: СРЕДНИЙ" = ок. 2 мин. "ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ: ДЛИТЕЛЬНЫЙ" = ок. 5 мин.
"ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ ЖАР РЕКОМЕНД.ТЕМПЕР: 160 °C"	Предлагаемая температура для вида нагрева	изменяется макс. до 255 °C
"СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЕРХ./НИЖ. ЖАР РЕКОМЕНД.ТЕМПЕР: 160 °C"	Предлагаемая температура для вида нагрева	изменяется макс. до 255 °C

Базовая установка	Функция	Изменение
"ИНТЕНСИВНЫЙ ЖАР РЕКОМЕНД.ТЕМПЕР: 190 °C"	Предлагаемая температура для вида нагрева	изменяется макс. до 255 °C
"3D-ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ РЕКОМЕНД.ТЕМПЕР: 160 °C"	Предлагаемая температура для вида нагрева	изменяется макс. до 255 °C
"ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ РЕКОМЕНД.ТЕМПЕР: 190 °C"	Предлагаемая температура для вида нагрева	изменяется макс. до 255 °C
"НИЖНИЙ ЖАР РЕКОМЕНД.ТЕМПЕР: 150 °C"	Предлагаемая температура для вида нагрева	изменяется макс. до 255 °C
"ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ РЕКОМЕНД.ТЕМПЕР: 190 °C"	Предлагаемая температура для вида нагрева	изменяется макс. до 255 °C
"РАЗМОРАЖИВАНИЕ РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 20 °C"	Предлагаемая температура для вида нагрева	изменяется по желанию
ПРЕДВАР.РАЗОГР./ ГОР.СОСТ. РЕКОМЕНД.ТЕМПЕР.: 65 °C"	Предлагаемая температура для вида нагрева	изменяется по желанию
"ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ БЕЗ ЗАПИРАНИЯ ДВЕРЦЫ"	Запирание дверцы духового шкафа	"ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ С ЗАПИРАНИЕМ ДВЕРЦЫ"
"КРАТКОЕ: ОХЛАЖДЕНИЕ"	Продолжительность работы охлаждающего вентилятора	"СРЕДНЕЕ: ОХЛАЖДЕНИЕ" "ДЛИТЕЛЬНОЕ: ОХЛАЖДЕНИЕ"
"ШАББАТ-ПРОГРАММА: НЕТ"	Программа "Шаббат": в духовом шкафу, в зависимости от настроек, поддерживается температура 85 °C в течение 24-73 часов.	"ШАББАТ-ПРОГРАММА: ДА"

Изменение базовых установок

Переключатель выбора функций должен быть выключенным.

Пример настройки языка: Русский

1. Нажимайте кнопку "Инфо" **i**, пока на дисплее не появится сообщение "Grundeinstellungen wiederherstellen nein".



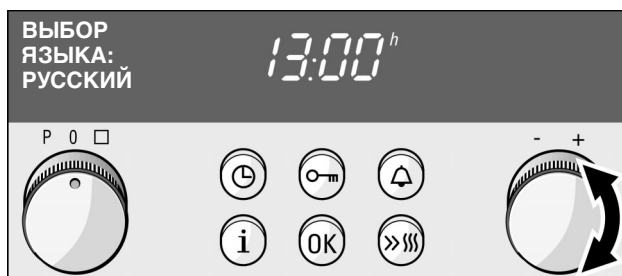
2. Нажмите кнопку "OK". На дисплее появляется сообщение "Sprache auswählen deutsch".



3. Поворотным переключателем измените базовую установку.

4. Подтвердите ввод с помощью кнопки "OK".

На дисплее появляется следующий пункт базовой установки "ВРЕМЯ СУТОК ПОСТОЯННО".



Измените базовую установку, как описано в пункте 3, подтвердите сделанные изменения нажатием кнопки "OK" или дождитесь появления на дисплее следующего пункта базовой установки. Выполните все базовые установки. В заключение нажмите кнопку "OK".

Вы не хотите изменять все базовые установки

Если изменение базовой установки не требуется, нажмите кнопку "ОК" или дождитесь появления на дисплее следующего пункта базовой установки.

Отмена

Включите и снова выключите переключатель выбора функций. Все изменения сохранены.

Корректировка

Вы можете в любое время изменить Ваши установки.

Восстановление базовых установок

Нажимайте кнопку "Инфо" пока на дисплее не появится сообщение "БАЗОВЫЕ УСТАНОВКИ ВОССТАНОВЛЕНЫ НЕТ". При помощи поворотного переключателя выберите "БАЗОВЫЕ УСТАНОВКИ ВОССТАНОВЛЕНЫ ДА". Нажмите кнопку "ОК". Включите и снова выключите переключатель выбора функций. Базовые установки возвращаются к заводским настройкам. Сохраняется только настройка языка.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф или изменить его настройки, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Активизация блокировки для безопасности детей

Нажмите кнопку "Ключ"  и удерживайте до тех пор, пока на индикаторе не появится надпись "ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ АКТИВНА" и символ . Это занимает прим. 4 секунды.

Теперь духовой шкаф больше не включится. Настройки также нельзя изменить.

Внимание: Если переключатель выбора функций находится в положении "0" более 2 секунд, текущая установка аннулируется. Блокировка для безопасности детей остается активной.

Блокировка дверцы духового шкафа

Вы можете так изменить базовые установки, чтобы дверца духового шкафа дополнительно блокировалась. Как это сделать объясняется в главе "Базовая установка".

Если во время работы блокировка для безопасности детей активирована, дверца духового шкафа блокируется при температуре выше 50 °C. На индикаторе дополнительно появляется символ .

Отмена блокировки

Нажмите кнопку "Ключ"  и удерживайте до тех пор, пока не погаснут текст и символ. После этого снова можно изменять настройки духового шкафа и открывать его дверцу.

Указания

Если Вы решили изменить установки духового шкафа, но блокировка для безопасности детей активна, на текстовом дисплее появится надпись "НАЖАТЬ КЛАВИШУ КЛЮЧ". Отмените блокировку.

Автоматическое ограничение времени

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

За пять минут до отключения духового шкафа на дисплее появится текст "АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ". Если духовой шкаф больше не нагревается, дополнительно подается сигнал.

Нагрев прерывается, пока Вы не выключите переключатель выбора функций. Индикация гаснет.

Теперь Вы можете снова установить режим работы духового шкафа.

Отмена Автоматического ограничения времени

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

Автоматическая самоочистка

Духовой шкаф при этом нагревается прим. до 500 °С. Остатки от жарения, приготовления в гриле или выпекания могут загореться.

Вы можете выбрать один из трех режимов очистки.

Режим	Степень очистки	Продолжительность
1	легкая	ок. 1 ¼ часов
2	средняя	ок. 1 1/2 часов
3	интенсивная	ок. 2 часов

Что необходимо знать



Для Вашей безопасности духовой шкаф автоматически запирается. Вы сможете открыть дверцу духового шкафа только после того, как символ блокировки  на индикаторе погаснет.

Плита снаружи очень горячая. Убедитесь в том, что передняя панель остается свободной. Не подпускайте детей близко!

Если Вы откроете духовой шкаф после начала программы очистки, Вы увидите в верхней части духового шкафа блокировочный крючок. Это нормально. Блокировочный крючок автоматически скроется как только Вы закроете дверцу. Нет необходимости задвигать его рукой.

При автоматической самоочистке лампочку в духовом шкафу включить нельзя. Индикатор контроля за нагревом не включается.

Перед самоочисткой

Не вынимайте подходящие принадлежности и всю посуду из духового шкафа.



Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть и вызвать пожар.

Протрите духовой шкаф и очищенные принадлежности влажной тряпочкой.

Очистите дверцу духового шкафа и поверхность духового шкафа вокруг уплотнения. Уплотнение нельзя тереть.

Одновременная очистка принадлежностей

Вы можете одновременно с духовкой очищать универсальный противень или эмалированный противень, поставив на уровень 2.

Решетка и противень для приготовления пиццы не предназначены для автоматического самоочистения.

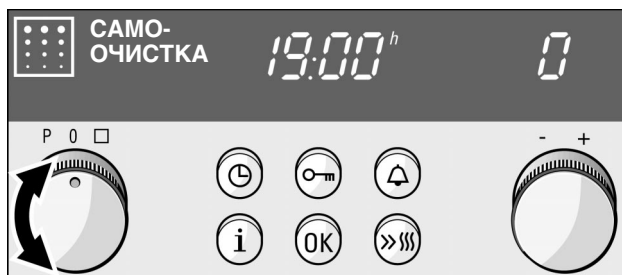


В режиме автоматической самоочистки (режим пиролиза) запрещается очищать противни и формы с антипригарным покрытием. При сильном нагреве антипригарного покрытия начинают выделяться токсичные газы, опасные для здоровья!

Установка

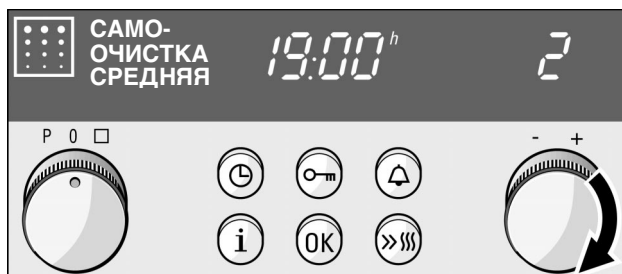
Пример: Режим очистки 2

1. Установите переключатель выбора функций на



2. Поворотным переключателем установите нужный режим очистки.

Через несколько секунд начинается самоочистка.



Горит символ "Блокировка"

Духовой шкаф нагревается до очень высокой температуры и в целях Вашей безопасности блокируется. Блокировка отключается только после того, как символ  погаснет. В этом случае сначала выключите переключатель выбора функций.

Вызов информации об оставшемся времени и времени окончания

Вызов оставшегося времени приготовления или времени окончания приготовления:

Нажимайте клавишу "Часы"  до тех пор, пока не появятся "ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ" или "ОКОНЧАНИЕ".

Самоочистка должна включаться и выключаться автоматически

Вы можете произвести настройку духового шкафа таким образом, что очистка будет происходить, например, ночью. Это позволит Вам днем пользоваться духовым шкафом в любое время.

Пример: Самоочистка должна быть закончена к 23.00.

Выполните установки,
как описано в пунктах 1
и 2.

- 3.** Нажимайте клавишу "Часы"  до тех пор, пока не появится текст "УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ".

Значение на дисплее -
время окончания
самоочистки.



- 4.** Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

Самоочистка включится и выключится в нужный момент времени. На дисплее снова появляется время суток.



Время очистки истекло

Выключите переключатель выбора функций, если погас символ .

Отмена настройки

Выключите переключатель выбора функций. Подождите, когда погаснет символ , прежде чем открыть духовой шкаф.

Примечания

После того, как самоочистка началась, режим очистки изменить нельзя.

Если духовой шкаф остыл

Протрите оставшийся в духовом шкафу нагар влажной тряпочкой.

Прочее

При обычном режиме эксплуатации вполне достаточно очищать духовой шкаф каждые 2-3 месяца. Для одной очистки требуется 2,5 - 4,7 кВт*ч.

Специальное термостойкое эмалевое покрытие и блестящие детали духового шкафа со временем могут потускнеть или изменить цвет. Это нормально, и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

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.

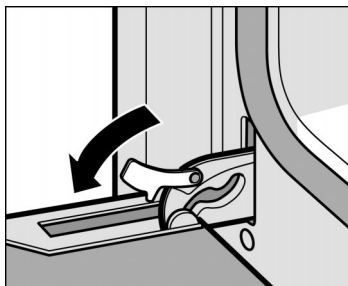
Духовой шкаф

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

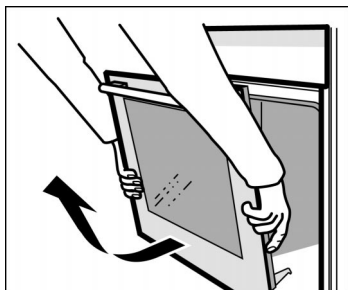
Чтобы чистка была легкой,
можно снять дверцу духового шкафа.

Дверца духового шкафа снимается очень просто.

Снятие дверцы духового шкафа



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



Чистка эмалированной поверхности духового шкафа

Очистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

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

После очистки установите дверцу духового шкафа в обратной последовательности.

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.

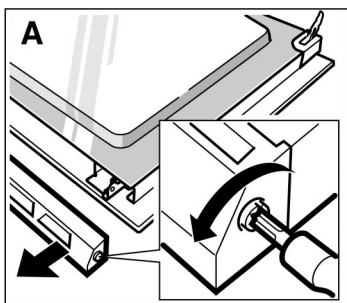
Стекланный колпак в духовом шкафу лучше всего очищать мыльным раствором.

Чистка стекла

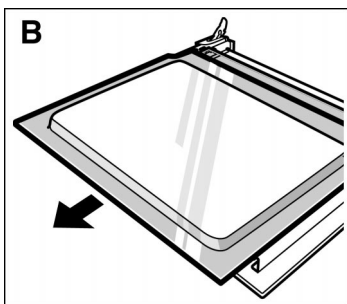
Для лучшего результата чистки Вы можете снять стекло дверцы духового шкафа.

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

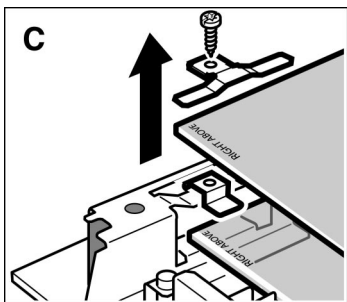
Снятие



1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите уплотнитель с дверцы духового шкафа. Для этого поверните винты влево и вправо. (Рис. А)



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

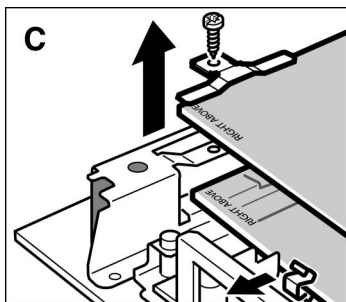


Пункты 4. и 5. в зависимости от типа прибора

4. Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их. (Рис. С) Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом. (Рис. С)

Протрите стекло мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

или

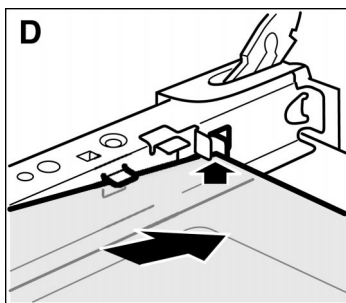


4. Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их. (Рис. С) Выньте среднее стекло.

5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло. (Рис. С)

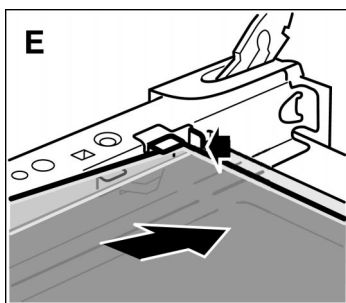
Установка стекол

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



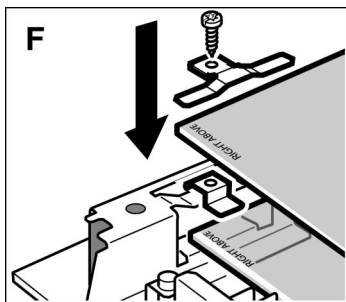
1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место. (Рис. D)

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



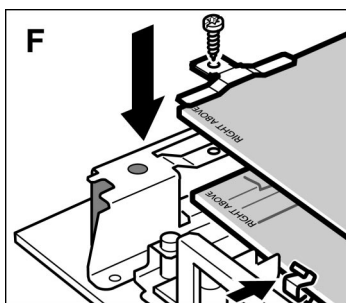
3. Установите среднее стекло. (Рис. E)

Пункты 4. и 5. в зависимости от типа прибора



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

или



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

6. Наклоните верхнее стекло и установите его на место.
7. Установите уплотнитель на место и закрепите его.
8. Установите дверцу духового шкафа.

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

Уплотнение

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

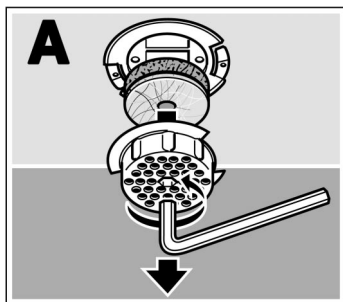
Принадлежности

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

При автоматическом самоочищении Вы можете совместно очищать универсальный противень или эмалированный противень.

Вытяжной фильтр

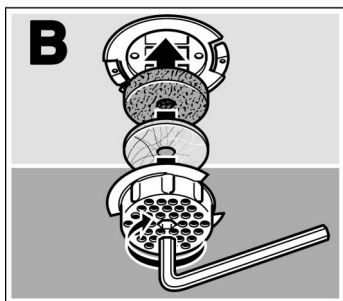
Последовательность действий:



1. Повернуть фильтр влево вручную или при помощи шестигранного ключа (6 мм) и снять, см. Рис. А.

2. Вынуть оба фильтрующих элемента.

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



3. Вложить в корпус фильтра однослойный, а затем двухслойный фильтрующий элемент.

4. Вставить корпус фильтра и закрепить его, вращая вправо при помощи шестигранного ключа.

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

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	При отключении электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Включена блокировка духового шкафа.	Нажмите клавишу с изображением ключа и удерживайте до тех пор, пока символ ключа на индикаторе не погаснет.
Дверца духового шкафа не открывается.	Дверца духового шкафа заблокирована.	Символы  и  появляются на дисплее. Включена Блокировка для безопасности детей. Нажимайте в течение 4 секунд клавишу с изображением ключа  . Вы сможете открыть дверцу духового шкафа только после того, как символ блокировки  на индикаторе погаснет.
	Идет процесс самоочистки.	Подождите когда погаснет символ  .
	Самоочистка была прервана, например, из-за отключения электроэнергии.	Подождите, пока духовой шкаф не остынет и когда погаснет символ  .
	Переключатель выбора функций после самоочистки слишком рано выключили.	Подождите, пока духовой шкаф не остынет и когда погаснет символ  .
Символ установленного вида нагрева и индикация времени мигают.	При отключении электроэнергии.	Сначала установите повторно время суток, а затем выберите вид нагрева.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Индикация времени мигает.	При отключении электроэнергии.	Снова установите время суток.
Прибор не нагревается. На индикаторе температуры появляется квадратик.	Духовой шкаф работает в режиме демонстрации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Подождите ок. 20 секунд. Снова включите предохранитель. Теперь в течение 2 минут нажимайте на 6 секунд клавишу "Быстрый нагрев", пока квадратик не исчезнет с индикатора.
На дисплее появляется текст "АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ".	Духовой шкаф слишком долго работал без изменения установок.	Выключите переключатель выбора функций.
На индикаторе появляется "Er1" или "Er4".	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе появляется "НЕПРАВИЛЬНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ" "Er2".	Неправильное подключение к электросети	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к сети.
На индикаторе появляется "Er3".	Электроника перегрелась.	Охлаждающий вентилятор работает. После охлаждения индикация "Er3" исчезает, и прибор продолжает нагреваться.
На индикаторе появляется "Er5".	Ошибка передачи информации	Отключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите прим. 20 секунд и затем снова включите его. Заново установите время суток. В случае повторного возникновения данной неисправности вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе появляется "Er6".	Блокировка дверцы духового шкафа не работает.	Выключите переключатель выбора функций. Вызовите специалиста Сервисной службы. Все другие функции духового шкафа можно использовать.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
На индикаторе появляется "Er7".	Блокировка дверцы духового шкафа не работает.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе появляется "Er10".	Ошибка в данных	Отключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите прим. 20 секунд и затем снова включите его. Заново установите время суток. В случае повторного возникновения данной неисправности вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе появляется "Er11".	Одна из клавиш слишком долго нажата или запала.	Нажмите все клавиши по отдельности. Если сообщение об ошибке не исчезает, вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе появляется "Er15".	Прибор перегрелся.	Дайте прибору остыть, затем Вы снова можете пользоваться им. В случае повторного возникновения данной неисправности вызовите специалиста Сервисной службы.

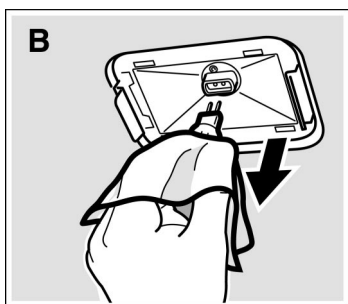
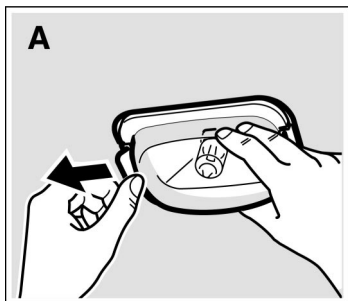
Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

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 галогенные лампочки 10 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Держите галогенную лампочку с помощью сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампочки. Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий

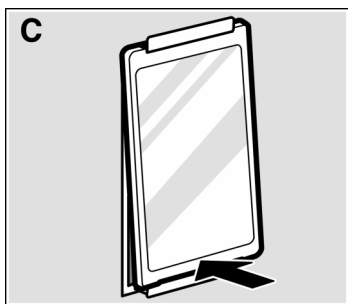
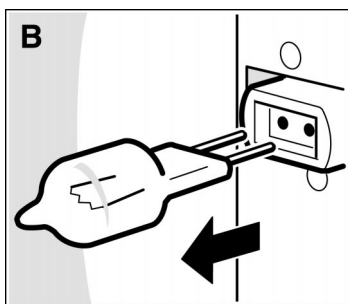
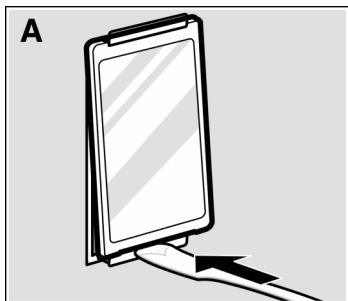


1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого большим пальцем отожмите в сторону металлический язычок. Рис. А.
4. Выньте старую лампочку, не вращая, и вставьте новую. Рис. В. При этом обратите внимание на положение штырьков. Убедитесь, что новая лампочка вставлена надежно.
5. Установите на место стеклянный колпак. Для этого стеклянный колпак с одной стороны просто вставьте, а с другой стороны защелкните. Убедитесь, что стекло закреплено.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Замена левой лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Термоустойчивые галогенные лампочки 10 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Держите галогенную лампочку с помощью сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампочки. Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий



Замена стеклянного колпака

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого большим пальцем отожмите вниз металлический язычок. (Рис. А). Если стеклянный колпак снимается тяжело, используйте ложку.
4. Выньте старую лампочку, не вращая, и вставьте новую (Рис. В). При этом обращайте внимание на положение штырьков. Убедитесь, что новая лампочка вставлена надежно.
5. Установите на место стеклянный колпак. Для этого поместите стекло под язычок и защелкните книзу. Крышка фиксируется (Рис. С).
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер Е) 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.

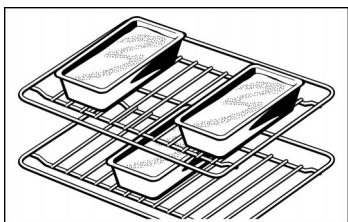
Таблицы и рекомендации

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

Формы для выпекания



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

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При выпекании в светлых толстостенных формах для выпекания или стеклянных формах используйте режим Интенсивный жар .

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.

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

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

Пирог в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Сдобный пирог одностойный	Форма круглая/венок/прямоугольная 3 прямоугольных формы*	2		160-180	50-60
		1+3		140-160	70-100
Сдобный пирог, тонкий (напр., песочный пирог)	Форма круглая/венок/прямоугольная 3 прямоугольных формы*	2		140-160	60-70
		1+3		140-160	70-100
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		170-190	25-35
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2		160-180	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто**	Темная разъемная форма	2		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		200-220	40-50

* 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 на-грева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с несочной начинкой	противень	2		170-190	20-30
	противень + универсальный противень*	2+4		150-170	35-45

Пирог на противне		Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С	Продол- жительность вы- пекания, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень, противень + универсальный противень*	3 2+4		170-190 140-160	40-50 50-60
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	противень	2		170-190	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	противень	2		170-190	25-35
Кекс из 500 г муки	противень	3		160-180	60-70
Кекс из 1 кг муки	противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		190-210	55-65
Пицца	противень, противень + универсальный противень*	2 2+4	 	190-210 170-190	25-35 40-50

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

Хлеб и хлебцы		Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С	Продолжи- тельность, мин
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки*, (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300 190	5 30-40
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300 200	8 35-45
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	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	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		130-150	30-40
Безе	Противень	3		80-100	100-150
Булочки	Противень	2		210-230	30-40
Миндальное печенье	Противень	2		110-130	30-40
	Противень + универсальный противень**	2+4		100-120	35-45
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		100-120	40-50
Слоеное тесто	Противень	3		180-200	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		180-200	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		170-190	35-45

* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

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

*** Универсальный противень всегда ставьте вниз. 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 выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет румяниться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний и нижний жар"  на первом уровне. На циркуляцию воздуха также 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, °С, гриль	Продолжительность, мин
Жаркое из говядины (напр., тонкий край)	1 кг	Закрытая	2		200-220	100
	1,5 кг		2		190-210	120
	2 кг		2		180-200	140
Говяжий филей	1 кг	Открытая	2		200-220	80
	1,5 кг		2		190-210	90
	2 кг		2		180-190	100
Ростбиф розовый*	1 кг	Открытая	1		230-240	60
Стейки прожаренные		Решетка***	5		3	20
Стейки розовые		Решетка***	5		3	15
Свинина без кожи (напр., шейка)	1 кг	Открытая	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2 кг		1		170-190	170
Свинина с кожей** (напр., лопатка, ножка)	1 кг	Открытая	1		190-210	130
	1,5 кг		1		180-200	160
	2 кг		1		170-190	190
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2		210-230	70
Мясной рулет	750 г	Открытая	1		180-200	70
Колбаски	ок. 750 г	Решетка***	4		3	12
Жаркое из телятины	1 кг	Открытая	2		180-200	110
	2 кг		2		160-180	130
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	1		160-180	120

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

** Надрежьте свиную кожу, и, если Вы будете переворачивать 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 на-грева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Половинки цыпленка, 1-4 шт.	по 400 г	Решетка	2		210-230	40-50
Куски курицы	по 250 г	Решетка	2		210-230	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	Решетка	2		200-220	50-80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		180-200	90-100
Гусь	3 кг	Решетка	2		160-180	110-130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		180-200	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решетка	2		180-200	90-110

Рыба

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

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Способ нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Рыба	по 300 г	Решетка*	2		2	20-25
жареная в	1 кг		2		200-220	40-50
гриле	1,5 кг		2		190-210	50-60
Куски рыбы, напр., котлеты	по 300 г	Решетка*	3		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	Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °C, гриль	Продол- житель- ность минут
Сладкие запеканки (напр., творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	2		170-190	50-60
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон)	Форма для запеканки, универсальный противень	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (напр., картофельная запеканка)	Форма для запеканки или универсальный противень	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60
Румяные тосты 4 шт. 12 шт.	Решетка	5		3	6-7
		5		3	4-5
Тосты с начинкой 4 шт. 12 шт.	Решетка**	4		3	7-10
		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	Подходит	Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °C	Продолжи- тельность, мин
Пицца*	Пицца с тонким коржом	2		200-220	15-25
	Пицца с толстым коржом	2		180-200	20-30
	Пицца-багет	2		180-200	20-30
	Минипицца	2		190-210	10-20
Изделия из картофеля*	Картофель-фри	2		200-220	20-30
	Картофель по-герцогински	2		200-220	20-30
	Жареный картофель	2		200-220	20-30
	Фаршированный картофель	2		200-220	15-25
Мучные изделия*	Булочки	3		190-210	10-20
	Крендели	3		200-220	10-20
Овощные котлеты*	Рыбные палочки	2		200-220	5-15
	Куриные ножки	2		200-220	10-25
	Овощной бургер	2		200-220	15-30
Штрудель*	Яблочный штрудель	3		190-210	30-40

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

Щадящее приготовление блюд

Щадящее приготовление блюд идеально подходит для нежных мясных блюд, особенно если мясо должно остаться розовым или его нужно очень точно приготовить. Мясо остается очень сочным и нежным, как сливочное масло. Преимущество: у Вас появляется больше свободы при составлении меню для одновременного приготовления нескольких блюд, так как нежное мясо можно долго держать в духовке теплым.

Рекомендуемая посуда

Используйте плоскую посуду, напр., сервировочное блюдо из фарфора.

Последовательность действий:

1. Выберите режим "Верхний и нижний жар"  с помощью переключателя выбора функций и установите температуру 90 °C с помощью поворотного переключателя. Разогрейте духовой шкаф, предварительно поставив в него на уровень 2 решетку с блюдом.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Быстро обжарьте мясо и немедленно переложите его на разогретое блюдо.
3. Поставьте блюдо с мясом обратно в духовку и жарьте до готовности. При этом для большинства видов мяса идеальной является температура 90 °C.

Рекомендации по щадящему приготовлению

Берите только свежее парное мясо.

Обжаривайте мясо в очень горячей посуде и в течение достаточного времени.

При доведении до готовности в духовом шкафу не накрывайте мясо крышкой.

Даже большие куски мяса не нужно переворачивать.

Сразу же после приготовления мясо можно нарезать. Для этого его не нужно ждать, пока оно остынет.

Благодаря особому способу приготовления внутри мясо всегда остается розовым. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.

Таблица

Для щадящего приготовления блюд подходят все нежные части говядины, свинины, телятины или баранины. Время обжаривания и приготовления зависит от размеров куска мяса.

Время обжаривания действительно при условии, что мясо кладется в горячий жир.

Блюдо	Обжаривание на конфорке (мин)	Доведение до готовности в духовке (мин)
Небольшой кусок мяса		
Кубики или полоски	со всех сторон 1-2	20-30
Небольшие шницели, стейки или медальоны	на каждую сторону 1-2	35-50
Средний кусок мяса		
Филе куском (400-800 г)	со всех сторон 4-5	75-120
Седло барашка (ок. 450 г)	на каждую сторону 2-3	50-60
Двойная котлета	со всех сторон 7-9	100-120
Большой кусок мяса		
Филе куском (от 900 г)	со всех сторон 6-8	120-150
Жаркое (600 г-1 кг)	со всех сторон 8-10	120-150
Жаркое (1,1-2 кг)	со всех сторон 8-10	180-270

Рекомендации по щадящему приготовлению

Мясо, приготовленное в щадящем режиме, не такое горячее, как мясо, жареное обычным способом.

Разогрейте тарелки и подавайте с очень горячими соусами.

Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым?

По окончании приготовления поверните поворотный переключатель обратно на температуру 70 °С. Небольшие куски мяса можно сохранить теплыми до 45 мин, а большие - до двух часов.

Некоторые блюда

Для данной плиты можно установить температуру от 20 до 300 °С. При этом сливочный йогурт при температуре 40 °С приготовится ничуть не хуже, чем пицца при температуре 300 °С. Попробуйте что-либо приготовить.

	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность
Йогурт из 1 л молока	Чашки или стеклянные банки с крышками на решетке	1		40	6-8 ч

Молоко (3,5% жирности) вскипятить, затем охладить до 45 °С. Добавить 150 г йогурта и хорошо размешать, разложить по чашкам или небольшим баночкам, закрыть крышками и установить на решетку. Предварительно разогревать в течение 5 мин до температуры 45 °С, затем готовить, как указано.

Пицца	Форма для пиццы или универсальный противень	1		300	7-12 мин
Жареный пирог (тонко раскатанное дрожжевое тесто) предварительно разогреть	универсальный противень	3		300	7-12 мин
Мясо в хлебе (предварительно разогреть до 280-300 °С)	Универсальный противень	2		170-190	110-120 мин
750 г - 1 кг мяса и столько же теста для хлеба					
Рыба целиком, 2 кг (напр. свежий лосось)	Решетка*	2		280-300 95	10 мин 50-60 мин

Выпотрошенные и подготовленные рыбы уложить на решетку. Разогреть духовой шкаф до 280-300 °С, при этой температуре 10 минут обжаривать рыбу, затем уменьшить температуру до 95 °С.

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

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

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

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

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

Не устанавливайте больше шести банок в духовой шкаф.

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

Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 2. Установите банки таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Вылить в универсальный противень $\frac{1}{2}$ 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 и начнут часто подниматься пузырьки - приблизительно через 40 - 50 минут - выключите ручку выбора функций.

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

Фрукты в литровых банках	При стекании капель	Дополнительно греть
Яблоки, смородина, клубника	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, проверните поворотную ручку назад примерно на 120 -140 °С. Когда можно выключать прибор, посмотрите в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	При стекании капель при 120-140 °С	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?

Общие рекомендации:

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

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

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	3		160-180	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		140-160	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		140-160	40-50
Маленькие кексы 20 шт.	Противень	5		3	1-2
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Противень + универсальный противень**	2+4		140-160	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		140-160	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Универсальный противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень**	2+4		140-160	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см****	2+4		180-200	70-80
	Универсальный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см****	1		190-210	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		3	1-2
Бифбургер 12 шт.*	Решетка	4		3	25-30

* По прошествии $\frac{2}{3}$ времени приготовления переверните. Устанавливать универсальный противень всегда на уровень 1.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.