

**Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,**

внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашей плиты.

Здесь Вы ознакомитесь с важными указаниями по безопасности и узнаете нюансы отдельных узлов Вашей плиты. А мы шаг за шагом покажем Вам, как его настраивать. 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!

## **Инструкция по эксплуатации**

---

**HVC33B550**

**ru**

**9000 471 774**

# Содержание

<b>Правила техники безопасности</b> .....	<b>4</b>
Перед монтажом .....	4
Указания по безопасности .....	4
Причины повреждений .....	6
<b>Ваш новый духовой шкаф</b> .....	<b>7</b>
Панель управления .....	7
Кнопки и индикаторы .....	8
Переключатель выбора функций .....	8
Регулятор температуры .....	10
Рабочая камера .....	10
Принадлежности .....	11
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>13</b>
Установка времени .....	14
Нагревание духового шкафа .....	14
Очистка принадлежностей .....	14
<b>Настройка духового шкафа</b> .....	<b>15</b>
Вид нагрева и температура .....	15
Быстрый нагрев .....	16
<b>Установка функций времени</b> .....	<b>17</b>
Таймер .....	17
Время приготовления .....	18
Время окончания .....	20
Время суток .....	22
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	<b>23</b>
<b>Изменение базовых установок</b> .....	<b>24</b>
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>25</b>
Чистящие средства .....	25
Очистка навесных решеток .....	27

# Содержание

Нагревательный элемент гриля .....	28
Снятие с петель и навешивание дверцы прибора .....	29
Очистка стекол дверцы .....	31
<b>Что делать при неисправности? .....</b>	<b>33</b>
Таблица неисправностей .....	33
Замена лампочки в духовом шкафу .....	34
<b>Сервисная служба .....</b>	<b>35</b>
<b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды .....</b>	<b>36</b>
Экономия электроэнергии .....	36
Правильная утилизация упаковки .....	37
<b>Для Вас протестировано в нашей кухне-студии .....</b>	<b>37</b>
Пироги и выпечка .....	38
Рекомендации по выпеканию .....	43
Мясо, птица, рыба .....	44
Рекомендации по жарению в гриле .....	50
Щадящее приготовление .....	50
Рекомендации по щадящему приготовлению .....	53
Запеканки, французские запеканки, тосты .....	53
<b>Готовые продукты .....</b>	<b>54</b>
Прочие блюда .....	56
Размораживание .....	57
Сушка .....	57
<b>Акриламид в продуктах питания .....</b>	<b>58</b>
<b>Контрольные блюда .....</b>	<b>59</b>

---

# Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. 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 прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

### Подключение к электросети

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

---

## Указания по безопасности

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

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

### Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается.

Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из нее может вырваться горячий пар.

Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор.

Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ошпаривания!

Никогда не вливайте воду в горячую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть во внутреннем пространстве прибора. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

## **Горячие принадлежности и посуда**

Опасность ожога!

При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

## **Неквалифицированный ремонт**

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Если прибор неисправен, выньте вилку из сетевой розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

---

## Причины повреждений

**Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры**

Не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это может привести к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

**Вода в горячей камере**

Никогда не вливайте воду в горячую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

**Влажные продукты**

Не держите влажные продукты в закрытой печи в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.

**Фруктовый сок**

При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

**Остывание с открытой дверцей духового шкафа**

Не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца духового шкафа будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.

**Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа**

При сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестает нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.

**Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки**

Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.

## Транспортировка прибора

Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

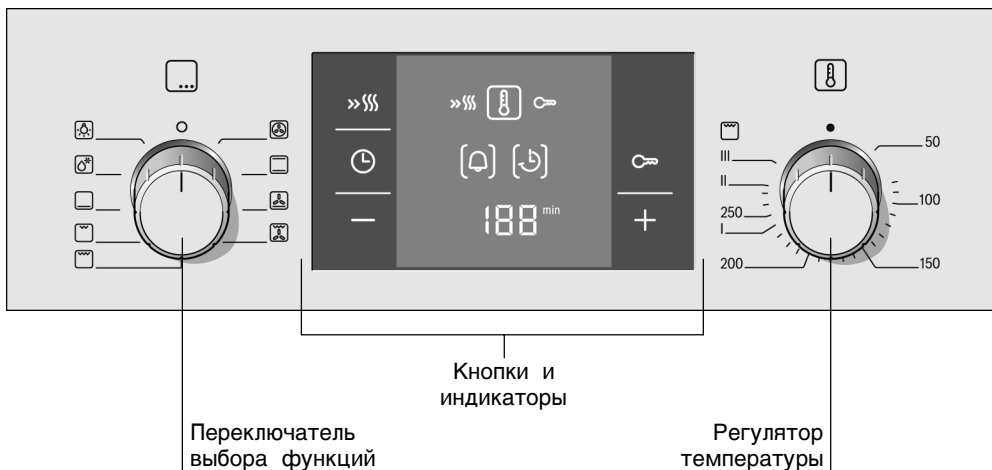
# Ваш новый духовой шкаф

В этой главе мы ознакомим вас с новым духовым шкафом. Вы ознакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о духовом шкафе и принадлежностях.

## Панель управления

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа. Все символы на индикаторе никогда не показываются одновременно.

В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



## Ручки выключателей

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

## Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры. Нажимать на символ сильно не нужно. Просто прикоснитесь к нему.

## Кнопки и индикаторы

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

Кнопка	Использование
»»» Быстрый нагрев	Для быстрого нагрева духового шкафа.
🕒 Функции времени	Выбор таймера 🕒, продолжительности ⤴, времени окончания ⤵ и времени суток 🕒.
🔒 Блокировка для безопасности детей	Блокировка и разблокировка панели управления.
- Минус	Уменьшение установленного значения.
+ Плюс	Увеличение установленного значения.

Символ, заключенный в скобках [ ], указывает, информация о какой именно функции времени отображается.








Исключение: для времени суток символ 🕒 горит только во время изменения.

## Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

Положение	Использование
○ Нулевое положение	Выключение духового шкафа.
🔥 3D-горячий воздух*	Для приготовления пирогов и выпечки на трех уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
☑ Верхний и нижний жар	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например говядины или дичи, на одном уровне. Жар поступает равномерно сверху и снизу.



Положение	Использование
 Приготовление пиццы	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Нижний нагревательный элемент и круговой нагревательный элемент, установленный в задней стенке, нагреваются.
 Гриль с конвекцией	Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
 Гриль, большая площадь	Для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Под нагревательным элементом гриля нагревается вся поверхность.
 Гриль, малая площадь	Для приготовления на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
 Нижний жар	Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.
 Размораживание	Для размораживания, например мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся теплым воздухом.
 Лампочка в духовом шкафу	Включение лампочки в духовом шкафу.



\* Вид нагрева, при котором энергозатраты и эффективность соответствуют EN50304.

После выбора настройки в духовом шкафу включается лампочка.

## Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.


Положение	Значение
● Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-270 Диапазон температур	Температура в рабочей камере в °С.
I, II, III Режимы гриля	Режим гриля для приготовления на гриле, маленькая <input type="checkbox"/> и большая <input type="checkbox"/> площадь. I = Режим 1, слабый II = Режим 2, средний III = Режим 3, сильный

Когда духовой шкаф нагревается, на индикаторе загорается символ . В паузах он отключается. При размораживании  символ не загорается.

## Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка и охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

### Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. Установив переключатель выбора функций в положение , можно включить лампочку, когда духовой шкаф не нагревается.

### Охлаждающий вентилятор

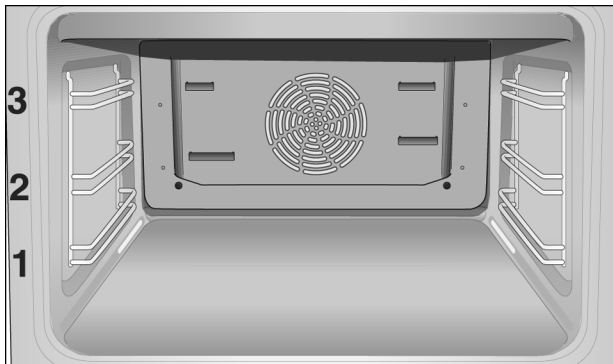
Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.


Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определенное время после её выключения.

## Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 3 различных уровнях.

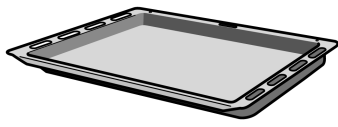
Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Что позволяет легко вынимать готовые блюда.



При работе в режиме "3D-горячий воздух"  **не используйте уровень установки 2**, чтобы не нарушилась циркуляция воздуха.

При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

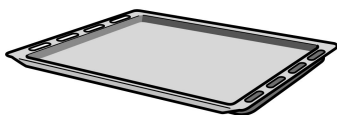
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HZ.



### Универсальный противень

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.




### Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.  
Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.



### Решетка

Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки.  
Устанавливайте решетку изгибом  вниз.

## Специальные принадлежности

Специальные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдете в наших рекламных проспектах или в интернете.

Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Универсальный противень  
HEZ 332000

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Эмалированный противень  
HEZ 331000

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Решетка HEZ 334000

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

Противень-гриль HEZ 325000

Для жарения на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Для жарения на противне-гриль устанавливайте его только на уровнях 1, 2 или 3.

При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решетку.

Решетка HEZ 324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Эмалированный противень HEZ 331010 с антипригарным покрытием	Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень HEZ 332010 с антипригарным покрытием	Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Противень для приготовления пиццы HEZ 317000	Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку и руководствуйтесь указаниями в таблицах.
Камень для выпечки хлеба HEZ 327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Стекланный противень HEZ 336000	Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки.
3-уровневые телескопические направляющие HEZ 338307	На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвигаемые направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.

## Перед первым использованием

Из этого раздела Вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом перед первым приготовлением блюд.

Сначала прочитайте раздел *Правила техники безопасности*.

---

## Установка времени


После подключения на индикаторе загораются символ ☹ и четыре нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку ☹.  
На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток кнопками + и -.


Через несколько секунд установленное время суток принимается.

---

## Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Оптимальным вариантом в этом случае будет нагрев шкафа в режиме "Верхний/нижний жар"  при температуре 240 °С.

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите "Верхний/Нижний жар" .
2. С помощью регулятора температуры установите 240 °С.

Через час выключите духовой шкаф. Для этого установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

---

## Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи горячего мыльного раствора и мягкой тряпочки.

# Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. В руководстве по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, Вы можете задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа. Как это сделать, описано в разделе *Установка функций времени*.

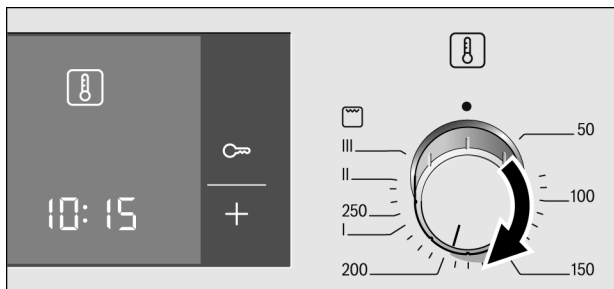
## Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар, 190 °С.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Регулятором температуры выберите нужную температуру или режим гриля.



## Выключение духового шкафа

## Изменение установки

Духовой шкаф начнет нагреваться.

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.




Вы можете соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

---

## Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °С. Лучше всего подходит для видов нагрева:

- 3d-горячий воздух 
- Верхний/нижний жар 
- Режим пиццы 

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в духовой шкаф только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажмите кнопку »»».

На индикаторе загорится символ »»». Духовой шкаф начнет нагреваться.

## Быстрый нагрев завершен

Раздается сигнал. Символ »»» на индикаторе гаснет. Теперь вы можете поставить блюдо в духовой шкаф.


## Прекращение быстрого нагрева

Нажмите кнопку »»». Символ »»» на индикаторе гаснет.



---

# Установка функций времени



Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. При этом на индикаторе будут подсвечиваться соответствующие символы. Скобки [ ] подскажут Вам, какую именно функцию в настоящий момент Вы можете менять.


Выбранную функцию времени Вы можете изменять при помощи кнопок + или -, пока соответствующий ей символ заключен в скобки.

---


## Таймер

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжительность или время на таймере истекли.

1. Нажмите кнопку  один раз.  
На дисплее высвечиваются символы времени, символ  заключен в скобки.
2. Установите таймер кнопками + и -.  
Предлагаемое значение + = 10 минут  
Предлагаемое значение - = 5 минут

Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На индикаторе загорится символ  и начнется обратный отсчет времени таймера. Все остальные символы времени погаснут.

### Время таймера истекло

Раздается звуковой сигнал. На индикаторе появляется 00:00. Таймер можно выключить кнопкой .


### Изменение времени таймера






Измените время таймера кнопками + или -. Через несколько секунд установка будет принята.

### Аннулирование таймера

Кнопками - установите таймер на 00:00. Через несколько секунд изменение будет принято. Таймер при этом выключится.

## Запрос установок времени



Если выполнено несколько настроек времени, на индикаторе будут гореть соответствующие символы. Показания таймера высвечиваются на переднем плане. Символ  заключен в скобки, время таймера отсчитывается в обратном порядке.

Чтобы запросить показания таймера , продолжительности , времени окончания  или времени суток , нажимайте кнопку  до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

## Время приготовления

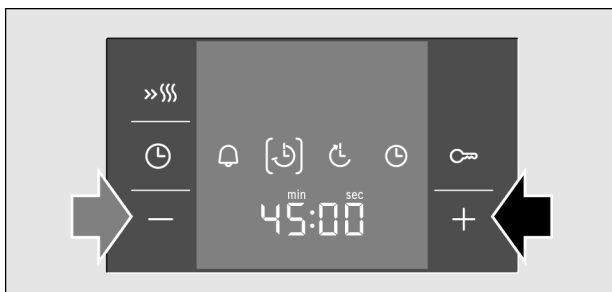
Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении установленного времени духовой шкаф автоматически выключается. Для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не происходит.

Пример на рисунке: Время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Регулятором температуры выберите нужную температуру или режим гриля.
3. Нажмите кнопку  два раза. На дисплее высвечивается 00:00. Символы времени горят, символ  заключен в скобки.



4. Установите время приготовления кнопками + или -.  
Кнопка +, предлагаемое значение = 30 минут  
Кнопка -, предлагаемое значение = 10 минут



Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее загорится символ [🔔] и начнется обратный отсчет времени приготовления. Все остальные символы времени погаснут.

### **Время приготовления закончилось**

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 00:00.

Нажмите кнопку 🕒. Вы можете установить новое время приготовления кнопками + или -. А можете два раза нажать на кнопку 🕒 или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф при этом выключится.

### **Изменение времени приготовления**

Измените время приготовления кнопками + или -. Через несколько секунд установка будет принята.

Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку 🕒.

### **Сброс времени приготовления**

Сброс времени приготовления на 00:00 можно выполнить кнопкой -. Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сброшено.

Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку 🕒.

### **Запрос установок времени**

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключен в скобки.

Чтобы запросить показания таймера ⏰, время приготовления ⏱, время окончания ⏲ или время суток ⌚, нажимайте кнопку ⏲ до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

## Время окончания

Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Духовой шкаф автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени.

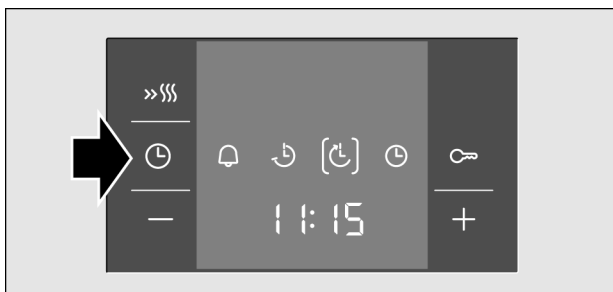
Продукты можно поставить в духовой шкаф, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днем.

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

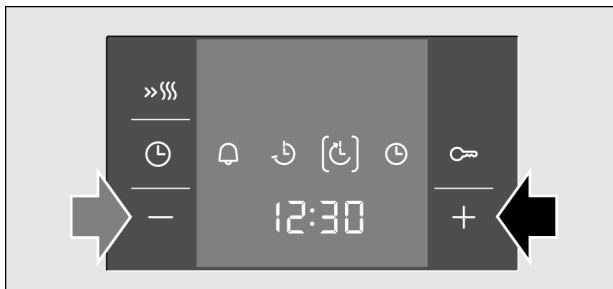
Пример на рисунке: Сейчас 10:30, время приготовления 45 минут, блюдо в духовом шкафу должно быть готово к 12:30.






1. Установите переключатель выбора функций.
2. Установите регулятор температуры.
3. Нажмите кнопку ⏲ два раза.
4. Установите время приготовления кнопками + или -.
5. Нажмите кнопку ⏲.

Символ ⏲ заключен в скобки. На дисплее появляется время, к которому блюдо будет готово.





6. Кнопками + и – установите время окончания на более позднее.




Через несколько секунд установка будет принята, духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На дисплей выводится время, к которому блюдо должно быть готово, символ  заключен в скобки. Символы  и  гаснут. Когда духовой шкаф включится, символ  будет взят в скобки, и начнется обратный отсчет времени. Символ  гаснет.

### **Время приготовления закончилось**

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 00:00.


Нажмите кнопку . Вы можете установить новое время приготовления кнопками + или –. А можете два раза нажать на кнопку  или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф при этом выключится.

### **Изменение времени окончания**

Измените время окончания кнопками + или –. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку  дважды.






Нельзя изменять время окончания, если время приготовления уже отсчитывается. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

### **Отмена времени окончания**

Выполните сброс времени окончания на текущее время суток при помощи кнопки –. Через несколько секунд установка будет принята. Духовой шкаф начнет работать. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку  дважды.


## Запрос установок времени


Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключен в скобки.

Чтобы запросить показания таймера , время приготовления , время окончания  или время суток , нажимайте кнопку  до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

---

## Время суток



После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ  и четыре нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку .  
На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток кнопками **+** и **-**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Изменение времени суток

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Нажмите кнопку  четыре раза.  
На дисплее высвечиваются символы времени, символ  заключен в скобки.
2. Измените время суток кнопками **+** и **-**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. Как это сделать, описано в разделе *Изменение базовых установок*.

---

# Блокировка для безопасности детей


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

Духовой шкаф не будет реагировать на установки. Таймер и время суток Вы можете устанавливать и при включенной блокировке для безопасности детей.

Если вид нагрева и температура или режим гриля уже установлены, блокировка для безопасности детей прервет нагрева.

## Включение блокировки для безопасности детей


Не должна быть установлена время приготовления или окончания.

Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

На индикаторе появляется символ .

Блокировка для безопасности детей включена.

## Выключение блокировки для безопасности детей


Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

На индикаторе погаснет символ .

Блокировка для безопасности детей выключена.





# Изменение базовых установок

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Эти установки можно заменить на более удобные для вас.

Базовая установка	Установка 1	Установка 2	Установка 3
<b>c1</b> Индикация времени суток	всегда*	только при нажатии кнопки 	-
<b>c2</b> Продолжительность сигнала по истечении времени приготовления или времени таймера	ок. 10 с	ок. 2 мин*	ок. 5 мин
<b>c3</b> Время ожидания до принятия установки	ок. 2 с	ок. 5 с*	ок. 10 с

\* Заводская установка

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Держите кнопку  нажатой прим. 4 секунды. На дисплее появляется текущая базовая установка для индикации времени, напр. c1 1 для установки 1.
2. Измените базовую установку кнопкой + или -.
3. Подтвердите кнопкой . На дисплее появляется следующая базовая установка. С помощью кнопки  можно перейти на любой уровень и изменить значение кнопками + или -.
4. Для завершения держите кнопку  нажатой прим. 4 секунды.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время изменить базовые установки снова.



---

# Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

## Указания

Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней стороны духового шкафа.

Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на защиту от коррозии.

---

## Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведенным в таблице. Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент алкоголя,
- жесткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

## Зона очистки

## Чистящие средства

Передняя сторона духового шкафа

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.

Нержавеющая сталь

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью влажной тряпочки.

Стекла дверцы

Средство для очистки стекол: протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.

Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.

Уплотнение  
Не снимать!

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Нельзя тереть.

Навесные элементы

Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки.


Принадлежности

Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки.

## Очистка самоочищающихся поверхностей духового шкафа

Задняя стенка духового шкафа покрыта пористой керамикой. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучше результат очистки.

Если загрязнения все же остались на стенках после неоднократного использования духового шкафа, выполните следующие действия:

1. Тщательно очистите дно, верхнюю и боковые стенки духового шкафа.
2. Включите режим 3D-Горячий воздух .
3. Нагревайте пустой закрытый духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре.

За это время керамическое покрытие восстановится.

После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневатые и беловатые остатки водой и мягкой губкой.

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на функцию самоочистки.

### **Важные указания**

Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.

Никогда не очищайте керамическое покрытие средством для очистки духовок.

Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на заднюю стенку, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.

## **Очистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа**

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если духовка холодная.

Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой или средством для очистки духовок.

---

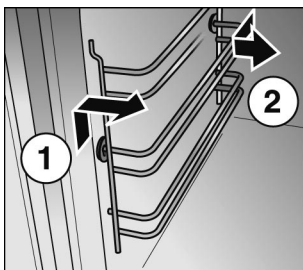
## **Очистка навесных решеток**



Для лучшей очистки можно вынуть направляющие для противней.

Опасность ожога горячими частями рабочей камеры. Подождите, пока рабочая камера не остынет.

## Снятие навесных решеток

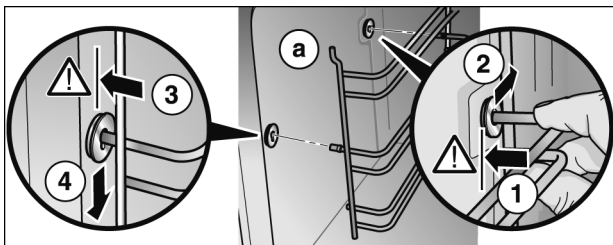


1. Приподнимите переднюю часть решетки и снимите ее с переднего держателя.
2. Чтобы снять решетку с заднего держателя, сдвиньте ее на себя и снимите.

## Очистка навесных решеток

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

## Установка навесных решеток



Всегда устанавливайте направляющие выемкой (a) вверх, чтобы настроить уровни установки.

1. Установите заднюю часть решетки на задний держатель до упора.
2. Сдвиньте решетку от себя.
3. Установите переднюю часть решетки на передний держатель.
4. Сдвиньте решетку вниз.

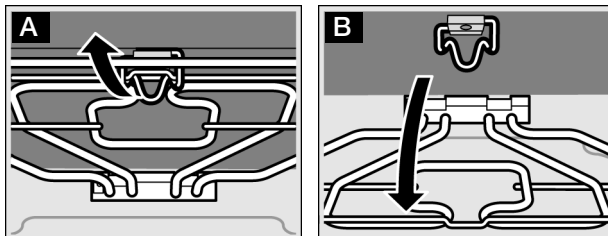
## Нагревательный элемент гриля

Вы можете опустить нагревательный элемент гриля вниз в целях очистки.



Опасность ожога! Духовой шкаф должен быть холодным.

1. Потяните скобу, удерживающую нагревательный элемент гриля, на себя и вверх до щелчка. (Рис. А)
2. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем опустите его вниз. (Рис. В)



По окончании очистки установите нагревательный элемент гриля обратно в верхнее положение. Откиньте скобу и зафиксируйте нагревательный элемент гриля.

## Снятие с петель и навешивание дверцы прибора

Для лучших результатов очистки можно снять дверцу прибора с петель.

**Опасность травмирования!**

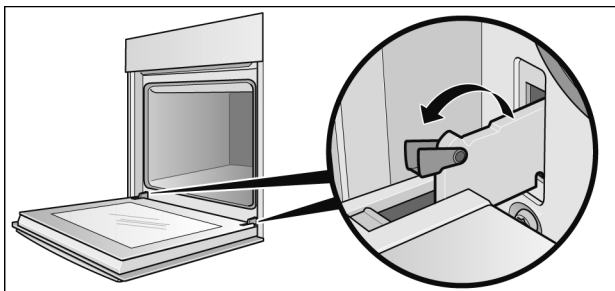
Дверца прибора может с силой захлопнуться. Всегда полностью откидывайте фиксаторы петель при снятии дверцы с петель и устанавливайте их обратно после ее установки. Не просовывайте пальцы в вырезы петель.



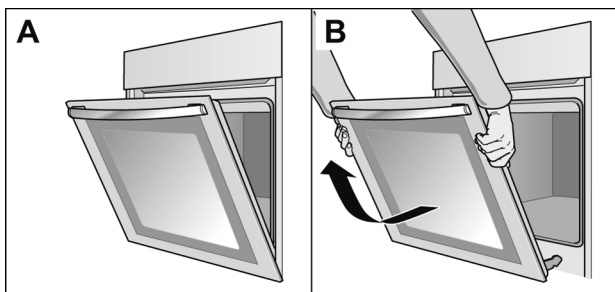
**Опасность травмирования!**

Если дверца прибора навешена только с одной стороны, не просовывайте пальцы в вырезы петель. Дверца прибора может с силой захлопнуться. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Снятие с петель дверцы прибора

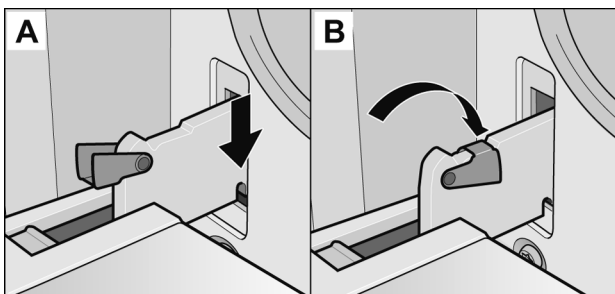


1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте фиксаторы справа и слева.  
Петли заблокированы, дверца не может захлопнуться.



3. Закрывайте дверцу прибора, пока не почувствуете сопротивление (рис. А).
4. Возьмитесь за дверцу снизу слева и справа обеими руками, закройте ее еще немного и выньте (рис. В).

## Навешивание дверцы прибора



1. Установите петли справа и слева в держатели (рис. А).  
Вырезы петель должны зафиксироваться с обеих сторон.
2. Полностью откройте дверцу прибора.
3. Установите обратно фиксаторы справа и слева (рис. В).  
Дверца прибора зафиксирована и больше не может быть снята с петель.
4. Закройте дверцу.

## Очистка стекол дверцы



Для улучшения результатов очистки можно снять внутренние стекла дверцы прибора.

Опасность травмирования!  
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки. Вы можете порезаться. Надевайте перчатки.

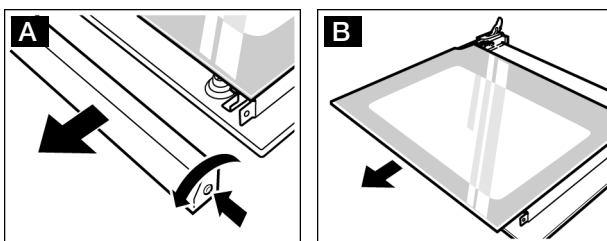
### Внимание!

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

## Снятие стекла дверцы

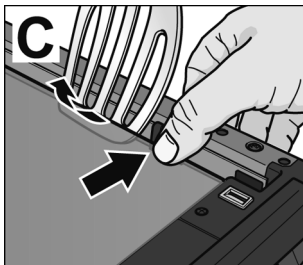
Перед снятием обратите внимание, как установлены стекла, чтобы не ошибиться при их последующей установке.

1. Снимите дверцу прибора и положите фронтальной поверхностью на мягкую чистую подложку (см. главу "Снятие и установка дверцы прибора").



2. Выверните левый и правый верхние винты крепления уплотнителя дверцы прибора и снимите уплотнитель (рис. А).
3. Приподнимите и вытяните стекло (рис. В).

## Снятие внутреннего стекла дверцы



1. Нажмите на держатель внутреннего стекла с одной стороны и подцепите стекло, например, лопаткой (рис. С).
2. Таким же образом освободите другую сторону внутреннего стекла и выньте его.

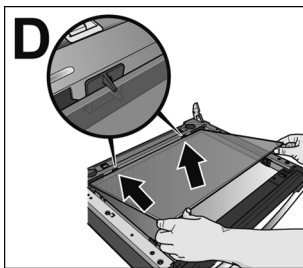
## Очистка

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

### Внимание!

Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. Можно повредить стекло.

## Установка внутреннего стекла



1. Вставьте внутреннее стекло в левый и правый держатели.
2. Нажмите на внутреннее стекло, чтобы оно вошло в держатели.



## Установка стекла

1. Задвиньте стекло до упора.
2. Установите верхнюю защитную панель и закрепите ее.
3. Установите на место дверцу прибора.

---

# Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.


---

## Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе *"Протестировано для вас в нашей кухне-студии"*. Там вы найдете советы по приготовлению.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
На дисплее горит ☹ и нули.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Оседание пыли на контактах.	Поверните ручки-переключатели несколько раз туда-обратно.

## Сообщения об ошибке

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с E, нажмите кнопку . Сообщение исчезнет. Установленная настройка времени будет аннулирована.

Если сообщение об ошибке после этого не исчезнет, вызовите специалиста сервисной службы.

Со следующими сообщениями об ошибке вы можете справиться самостоятельно.

## Сообщение о неисправности

### Возможная причина Устранение/указания

E011

Одна из кнопок нажата слишком долго или чем-то закрыта.

Нажмите все кнопки по отдельности. Убедитесь, что ни одна из кнопок не залипла, не загрязнилась и ничем не закрыта.



**Опасность удара током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

## Замена лампочки в духовом шкафу

Замените неисправную лампочку в духовом шкафу. Подходящие лампочки для замены можно приобрести в сервисной службе или специализированном магазине:

E14, 220-240 В, 40 Вт, выдерживают температуру до 300 °С

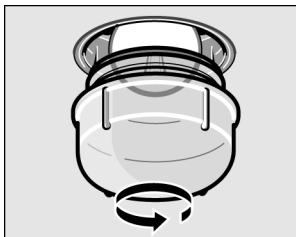
Используйте только эти лампочки.



**Опасность удара током!**

Обесточьте прибор. Включите автоматический предохранитель или вывинтите предохранитель из блока предохранителей вашей квартиры.

1. Во избежание повреждений положите в холодную рабочую камеру кухонное полотенце.



2. Отвинтите стеклянный плафон, вращая его влево, и снимите.
3. Вставьте новую лампочку аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон на место.
5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

**Указание:**

Если трудно удерживать плафон в руках,

- можно использовать резиновые перчатки
- или заказать принадлежность для демонтажа в сервисной службе (номер для заказа 613634)

---

## 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) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎
--------------------

---

## Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе мы посоветуем Вам, как в процессе выпекания и жарения можно сэкономить электроэнергию и как правильно утилизировать духовой шкаф.

---

### Экономия электроэнергии

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

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

Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.

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

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

---

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории ЕС правила возврата и утилизации старой бытовой техники.

---

## Для Вас протестировано в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы покажем, какой вид нагрева и какая температура лучше всего подходят для выбранного блюда. В нашей таблице можно найти указания, какие следует использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению.

### Указания

Значения в таблице действительны только для установки в холодную пустую печь.

Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах.

Перед началом работы удалите из духовки все лишние принадлежности.

Закрывайте принадлежности пергаментной бумагой только после предварительного разогрева.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов питания.


Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности вы можете приобрести через Сервисную службу или в специализированном магазине.


Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду.

---


## Пироги и выпечка

### Выпекание на одном уровне

Выпекать пироги лучше всего в режиме "Верхний/нижний жар" .

Если вы выпекаете в режиме "3D-горячий воздух" , имейте в виду следующее: пироги в формах и на противне надо выпекать на уровне 1.

### Выпекание на нескольких уровнях

Используйте режим "3D-горячий воздух" . При приготовлении на двух уровнях одновременно:

противень - на уровне 3

универсальный противень - на уровне 1.

Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

В таблицах вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

### Формы для выпекания

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

Если вы хотите использовать силиконовые формы, ориентируйтесь на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому

количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.






## Таблицы

В таблице вы найдете оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки. Температура и время выпекания зависят от количества теста и 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.









Если духовой шкаф предварительно разогреет, время выпечки сокращается на 5-10 минут.

Дополнительную информацию вы найдёте в разделе "Рекомендации по выпеканию" вслед за таблицами.

Выпечка в форме	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время выпекания, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма "венок"/ прямоугольная	1		150 - 160	60 - 75
Сдобный пирог, тонкое тесто (напр., песочный пирог)	Форма "венок"/ прямоугольная	1		150 - 160	60 - 70
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	1		160 - 170	20 - 35
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъемная/ чашеобразная форма	1		160 - 170	60 - 70
Бисквитный корж, из 2 яиц, предварительный разогрев	Форма для фруктового пирога	1		160 - 170	20 - 35
Бисквитный торт, из 6 яиц, предварительный разогрев	Темная разъемная форма	1		160 - 170	30 - 45
Корж с бортиком, из песочного теста	Темная разъемная форма	1		180 - 190	20 - 30









Выпечка в форме	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время выпекания, мин
Фруктовый или творожный торт, из песочного теста*	Темная разъемная форма	1		160 - 170	60 - 75
Швейцарский торт	Противень для пиццы	1		190 - 210	35 - 45
Круглый кекс	Круглая форма для кекса	1		170 - 180	40 - 50
Пицца, тонкое тесто, мало начинки	Противень для пиццы	1		200 - 220	15 - 25
Пикантный пирог*	Темная разъемная форма	1		170 - 190	45 - 60



\* Оставьте пирог остывать прим. 20 минут в выключенном закрытом духовом шкафу.

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время выпекания, мин
Сдобное тесто, сухая начинка	Противень	2		160 - 170	25 - 35
	Противень + Универсальный противень	3 + 1		160 - 170	35 - 45
Сдобное тесто, сочная начинка (фрукты)	Универсальный противень	2		160 - 170	30 - 45
	Противень + Универсальный противень	3 + 1		160 - 170	40 - 50
Дрожжевое тесто, сухая начинка	Противень	2		170 - 180	45 - 60
	Противень + Универсальный противень	3 + 1		170 - 180	55 - 70
Дрожжевое тесто, сочная начинка (фрукты)	Универсальный противень	2		160 - 170	70 - 90
Песочное тесто, сухая начинка	Противень	2		170 - 180	55 - 70
Песочное тесто, сочная начинка (фрукты)	Универсальный противень	2		170 - 180	70 - 85



<b>Пирог на противне</b>	<b>Принадлежности</b>	<b>Уровень</b>	<b>Вид нагрева</b>	<b>Температура, °С</b>	<b>Время выпекания, мин</b>
Швейцарский торт	Универсальный противень	1		190 - 210	35 - 45
Бисквитный рулет, предварительный разогрев	Противень	2		190 - 200	10 - 15
Плетенка, дрожжевое тесто из 500 г муки	Противень	2		170 - 180	35 - 50
Рождественский кекс, 500 г муки	Противень	1		160 - 170	70 - 80
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	1		190 - 210	35 - 45
Пицца	Противень	1		180 - 200	20 - 30
	Противень + Универсальный противень	3 + 1		170 - 190	35 - 45
Жареный пирог, предварительный разогрев	Универсальный противень	1		190 - 210	20 - 25

<b>Мелкая выпечка</b>	<b>Принадлежности</b>	<b>Уровень</b>	<b>Вид нагрева</b>	<b>Температура, °С</b>	<b>Время выпекания, мин</b>
Мелкое печенье	Противень	1		130 - 140	15 - 25
	Противень + Универсальный противень	3 + 1		130 - 140	20 - 30
Миндальное печенье	Противень	1		120 - 130	25 - 35
	Противень + Универсальный противень	3 + 1		110 - 120	30 - 40
Безе	Противень	1		80	130 - 160
Кексы	Решетка с формой для кексов	2		150 - 160	25 - 35
	2 решетки с формой для кексов	3 + 1		150 - 160	30 - 40
Выпечка из заварного теста	Противень	2		200 - 210	25 - 35

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время выпекания, мин
Выпечка из слоеного теста	Противень	1		190 - 200	20 - 35
	Противень + Универсальный противень	3 + 1		190 - 200	25 - 40
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	2		190 - 200	20 - 30
	Противень + Универсальный противень	3 + 1		170 - 180	25 - 35

## Хлеб и булочки

При отсутствии других указаний перед выпеканием хлеба обязательно разогрейте духовой шкаф.

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

При выпекании на 2 уровнях всегда ставьте универсальный противень над противнем.

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время выпекания, мин
Дрожжевой хлеб, 1,2 кг муки	Универсальный противень	1		240	10 - 15
				200	40 - 45
Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки	Универсальный противень	1		240	10 - 15
				200	45 - 55
Лепешки	Универсальный противень	1		240	20 - 25
Булочки, без предварительного разогрева	Противень	2		220 - 230	20 - 30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие	Противень + Универсальный противень	2		210 - 220	10 - 20
		3 + 1		190 - 200	15 - 25

## Рекомендации по выпеканию

---

Вы хотите печь по собственному рецепту.

---

Проверка степени пропекания сдобного пирога.

---

Пирог опадает.

---

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

---

Пирог сверху слишком темный.

---

Пирог слишком сухой.

---

Хлеб или выпечка (напр., ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с жидкой прослойкой).

---

Выпечка подрумянивается неравномерно.

---

Фруктовый пирог внизу очень светлый.

---

Фруктовый сок вытекает.

---

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблице выпечку.

---

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.

---

В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.

---

Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.

---

Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.


---

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.

---

В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.

---

Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний и нижний жар"  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.

---

В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.

---

В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.


---

Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.

Если Вы печете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.

Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.

Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.

Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим "Горячий воздух" . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

## **Мясо, птица, рыба**

### **Указания по выбору посуды**

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

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Крышка должна подходить к посуде и плотно закрываться.

При использовании эмалированной посуды обязательно наливайте немного жидкости.

При использовании посуды из нержавеющей стали мясо получается не таким румяным и прожаренным. Увеличьте время приготовления.

Размещайте посуду всегда точно по центру решетки.

Посуда без крышки = открытая  
Посуда с крышкой = закрытая

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

## **Рекомендации по жарению**

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто примерно на  $\frac{1}{2}$  см. К жаркому нужно добавлять достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто примерно на 1-2 см.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды. При приготовлении мяса в эмалированной посуде в него следует добавлять больше жидкости, чем при приготовлении в стеклянной посуде.

Можно использовать посуду из высококачественной стали. Мясо будет меньше поджариваться и медленнее готовиться. Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

## **Рекомендации по приготовлению на гриле**

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

Перед приготовлением на гриле разогрейте шкаф в течение прим. 3 минут.

Кладите порционные куски непосредственно на решетку. Одиночные порционные куски 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.

Нельзя устанавливать противень или универсальный противень на уровень 4 или 5. Из-за сильной жары он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить её.

По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, в этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите кушанье после приготовления на гриле.

Переворачивайте порционные куски по истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени.

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















## Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.



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

По окончании приготовления заверните мясо в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

При приготовлении жаркого из свинины с кожей надрежьте кожу крест-накрест и положите мясо в посуду сначала кожей вниз.

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
<b>Говядина</b>						
Говядина для тушения	1,0 кг	Закрытая	1		200 - 220	100 - 120
	1,5 кг		1		190 - 210	120 - 140
	2,0 кг		1		180 - 200	140 - 160
Филе говядины, среднежаренное	1,0 кг	Открытая	1		210 - 230	50 - 70
	1,5 кг		1		200 - 220	60 - 80
Ростбиф, среднежаренный	1,0 кг	Открытая	1		210 - 230	50 - 60
Стейки, толщиной 3 см, среднежаренные		Решетка + универсальный противень	3 + 1		3	20 - 25
<b>Телятина</b>						
Телятина для жарки	1,0 кг	Открытая	1		190 - 210	80 - 100
	1,5 кг		1		180 - 200	90 - 120
	2,0 кг		1		180 - 200	100 - 140
Телячья ножка	1,5 кг	Открытая	1		200 - 220	120 - 130
<b>Свинина</b>						
Жаркое без кожи (например, шейка)	1,0 кг	Открытая	1		190 - 210	100 - 120
	1,5 кг		1		180 - 200	110 - 130
	2,0 кг		1		170 - 190	120 - 140

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Жаркое с кожей (например, лопатка)	1,0 кг	Открытая	1		190 - 210	120 - 140
	1,5 кг		1		180 - 200	130 - 150
	2,0 кг		1		170 - 190	140 - 160
Свиная вырезка	500 г	Решетка + универсальный противень	2 + 1		230 - 240	30 - 40
Свинина для жарки, постная	1,0 кг	Открытая	1		200 - 220	80 - 100
	1,5 кг		1		190 - 210	90 - 120
	2,0 кг		1		180 - 200	100 - 130
Копченая грудинка на кости	1,0 кг	Закрытая	1		200 - 220	50 - 60
Стейки, толщиной 2 см		Решетка + универсальный противень	3 + 1		3	15 - 20
Медальоны из свинины толщиной 3 см		Решетка + универсальный противень	3 + 1		3	12 - 18
<b>Баранина</b>						
Баранья спинка на кости	1,5 кг	Открытая	1		200 - 220	40 - 50
Баранья нога без кости, среднепрожаренная	1,5 кг	Открытая	1		190 - 210	120 - 150
<b>Дичь</b>						
Спинка косули на кости	1,5 кг	Решетка	1		190 - 210	70 - 90
Ножка косули без кости	1,5 кг	Открытая	1		190 - 210	90 - 120
Мясо кабана для жарки	1,5 кг	Открытая	1		190 - 210	120 - 140
Оленина для жарки	1,5 кг	Открытая	1		190 - 210	100 - 120
Кролик	2 кг	Открытая	1		200 - 220	60 - 70

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Мясной рулет	из 500 г мяса	Открытая	1		180 - 200	60 - 70
Колбаски		Решетка + универсальный противень	3 + 1		3	10 - 15

## Птица

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

Если Вы жарите на гриле непосредственно на решетке, поставьте универсальный противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.



При приготовлении утки или гуся проколите кожу птицы под крылышками, чтобы жир мог вытекать.

Положите птицу целиком на решётку сначала грудкой вниз. Переверните по истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени приготовления.



Рулетки из индейки или грудку индейки переверните по истечении половины заданного времени.

Кусочки птицы переверните по истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени приготовления.

Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать ее маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Цыпленок, целиком	1,2 кг	Решетка	1		200 - 220	60 - 70
Цыпленок, половина	по 500 г	Решетка	1		210 - 230	40 - 50



Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Цыпленок, кусочки	по 150 г	Решетка	2		210 - 230	30 - 40
Цыпленок, кусочки	по 300 г	Решетка	2		210 - 230	35 - 45
Утка, целиком	2,0 кг	Решетка	1		170 - 190	100 - 120
Утиные грудки	по 300 г	Решетка	2		230 - 250	25 - 35
Гусиные окорочка	по 400 г	Решетка	2		210 - 230	40 - 50






## Рыба

Если вы жарите на гриле непосредственно на решетке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

По истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени переверните куски рыбы.

Целую рыбу не нужно переворачивать. Уложите рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и задвиньте посуду в духовой шкаф. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка нарезанный картофель или небольшую жаропрочную емкость.

При приготовлении рыбного филе добавьте несколько столовых ложек жидкости.

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба, целиком	прим. по 300 г	Решетка	2		2	20 - 25
	1,0 кг		1		200 - 220	45 - 55
	1,5 кг		1		180 - 200	60 - 70
Рыбные котлеты, толщиной 3 см		Решетка	2		2	20 - 25
Рыбное филе		Закрытая	1		210 - 230	25 - 30

---

## Рекомендации по жарению в гриле

---

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.

---

Как узнать, готово жаркое или нет.

---

Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.

---

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

---

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

---

Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.

---

Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.

---

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

---

Проверьте уровень установки и температуру.

---

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

---

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

---

Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

---

---

## Щадящее приготовление

Щадящее приготовление, называемое также "Приготовление при низкой температуре" идеально подходит для нежных мясных блюд, особенно если мясо должно остаться розовым внутри или его нужно готовить до определённого состояния. Мясо получается очень сочным и сливочно-нежным. Преимущество: у вас появляется больше возможностей при составлении меню, так как мясо, приготовленное щадящим способом, можно долго держать в духовке тёплым.

## Рекомендуемая посуда

Используйте плоскую посуду, напр., фарфоровый поднос или глубокий стеклянный противень без крышки.

Ставьте открытую посуду всегда на уровень 1 на решётку.

## Последовательность действий

1. Выберите режим "Верхний/нижний жар"  и установите температуру 70-90 °С. Предварительно разогрейте духовку и в ней посуду.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Мясо хорошо обжарьте со всех сторон и сразу положите на разогретую посуду.
3. Посуду с мясом поставьте в духовой шкаф и доведите до готовности в режиме щадящего приготовления. Почти для всех кусков мяса идеально подходит температура 80 °С.

## Рекомендации по щадящему приготовлению

Используйте только свежее мясо безукоризненного качества. Тщательно удалите жилки и лишний жир. Жир придаёт блюду при щадящем приготовлении специфический вкус.

Поджаривайте мясо при высокой температуре и достаточно долго со всех сторон.

Большие куски мяса переворачивать не нужно.

Сразу же после приготовления мясо можно нарезать. Его не надо выдерживать.

Благодаря особому способу приготовления мясо имеет розовый цвет. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.

Если вы хотите получить мясо с соусом, готовьте его в закрытой посуде. В этом случае время приготовления следует сократить.

Чтобы проверить, готово ли мясо, используйте термометр для жаркого. Температура 60 °С в толще продукта должна сохраняться минимум 30 минут.

## Таблица

Для щадящего приготовления подходят все нежные части птицы, говядины, телятины, свинины и баранины. Время щадящего приготовления зависит от толщины и внутренней температуры мяса.

Блюдо	Вес	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время обжаривания, мин	Время приготовления в щадящем режиме, ч
<b>Птица</b>						
Грудка индейки	1000 г	1	☐	80	6-7	4-5
Утиная грудка*	300-400 г	1	☐	80	3-5	2-2,5
<b>Говядина</b>						
Говядина для жарки (напр., огузок) толщиной 6-7 см	ок. 1,5 кг	1	☐	80	6-7	4,5-5,5
Филе целиком	ок. 1,5 кг	1	☐	80	6-7	5-6
Ростбиф толщиной 5-6 см	ок. 1,5 кг	1	☐	80	6-7	4-5
Стейки толщиной 3 см		1	☐	80	5-7	80-110 мин.
<b>Телятина</b>						
Телятина для жарки (напр., окорок) толщиной 6-7 см	ок. 1,5 кг	1	☐	80	6-7	5-6
Филе	ок. 800 г	1	☐	80	6-7	3-3,5
<b>Свинина</b>						
Постная свинина для жарки (напр., филе) толщиной 5-6 см	ок. 1,5 кг	1	☐	80	6-7	5-6
Вырезка целиком	ок. 500 г	1	☐	80	6-7	2,5-3
<b>Баранина</b>						
Филе (спинка) целиком	ок. 200 г	1	☐	80	5-6	1,5-2

\* Чтобы кожица утиной грудки была хрустящей, после щадящего приготовления поджарьте её немного на сковороде.

## Рекомендации по щадящему приготовлению

**Мясо, приготовленное щадящим способом, не такое горячее как мясо, приготовленное традиционным способом.**

Чтобы готовое мясо не слишком быстро остыло, подогрейте тарелки, а соусы подавайте очень горячими.

**Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым.**






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

## Запеканки, французские запеканки, тосты

Если вы жарите на гриле непосредственно на решетке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Духовой шкаф останется почти чистым.

Всегда ставьте посуду на решетку.

Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Запеканки	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время выпекания, мин
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	1		180 - 200	45 - 55
Суфле	Форма для запеканки	1		180 - 200	35 - 45
	Порционные формочки	1		200 - 220	20 - 30
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	1		190 - 210	35 - 50
Лазанья	Форма для запеканки	1		180 - 200	40 - 50

Запеканки	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время выпекания, мин
Картофельная запеканка, сырые продукты, высотой макс. 4 см	Форма для запеканки	1		170 - 190	50 - 60
Тосты запеченные, 4 шт.	Решетка	2		2	10 - 15
Тосты запеченные, 12 шт.	Решетка	2		2	8 - 12











## Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Если вы будете выкладывать принадлежности бумагой для выпечки, следите за тем, чтобы бумага подходила для данной температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготавливаемому блюду.

Результат приготовления очень зависит от качества продуктов. Тёмные пятна и неоднородности заметны уже на сыром продукте.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время выпекания, мин
<b>Пицца, глубокой заморозки</b>					
Пицца на тонком тесте	Универсальный противень	1		200 - 220	10 - 20
Пицца на пышном тесте	Универсальный противень	1		180 - 200	20 - 30
Пицца-багет	Универсальный противень	1		180 - 200	20 - 30

<b>Блюдо</b>	<b>Принадлежности</b>	<b>Уровень</b>	<b>Вид нагрева</b>	<b>Температура, °С, режим гриля</b>	<b>Время выпекания, мин</b>
Минипицца	Универсальный противень	1		200 - 220	5 - 15
Пицца, охлажденная	Универсальный противень	1		180 - 200	10 - 20
<b>Изделия из картофеля глубокой заморозки</b>					
Картофель фри	Универсальный противень	1		200 - 220	15 - 25
Крокеты	Универсальный противень	1		190 - 210	20 - 30
Жареный картофель, фаршированный картофель	Универсальный противень	1		190 - 210	20 - 30
<b>Хлебобулочные изделия, глубокой заморозки</b>					
Булочки, багет	Универсальный противень	1		180 - 200	10 - 20
Крендели (мелкие изделия из теста)	Универсальный противень	1		180 - 200	15 - 25
<b>Хлебобулочные изделия, готовые</b>					
Разогрев зачерствевших булочек или багетов	Универсальный противень	1		170 - 190	5 - 15
<b>Полуфабрикаты глубокой заморозки</b>					
Рыбные палочки	Универсальный противень	1		210 - 230	15 - 25
<b>Штрудель, глубокой заморозки</b>	Универсальный противень	1		180 - 200	35 - 45

## Прочие блюда

На вашем приборе вы можете устанавливать температуру от 50 до 275 °С. Благодаря этому у вас прекрасно получится как кремообразный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.




### Йогурт

Вскипятите молоко (3,5% жирности) и охладите его до 45 °С. Смешайте со 150 г йогурта. Перелейте в чашки или маленькие стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой и поставьте их закрытыми на решётку. В течение 5 минут разогрейте до 50 °С. Затем готовьте, как указано в рецепте.

### Подъём дрожжевого теста

Приготовьте дрожжевое тесто как обычно. Положите его в термостойкую посуду и накройте. В течение 5-10 минут разогревайте духовой шкаф. Затем выключите его и поставьте тесто подниматься в выключенный.

## Приготовления

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой поставить на решётку	1		Предварительно разогреть духовой шкаф до 50 °С, включить внутри лампочку 	6-8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно духовки		Нагреть духовку до 50 °С, затем выключить и поставить туда дрожжевое тесто	510 мин 20-30 мин



## Размораживание

Выньте замороженные продукты из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

Блюдо	Принад- лежности	Уро- вень	Вид нагрева	Температура, °С
<b>Нежные замороженные продукты</b> напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т. п.	Решётка	1	☒	0 °С, не устанавливайте никакую температуру
<b>Прочие продукты глубокой заморозки</b> Цыплята, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пирожки и прочая выпечка	Решётка	1	☒	50 °С

## Сушка

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Универсальный противень установите на уровень 1, решетку - на уровень 3.

Выложите универсальный противень и решетку бумагой для выпечки или пергаментной бумагой.

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

Блюдо	Уровень	Вид нагрева	Темпера- тура, °С	Время, час
Яблоки кружками, 600 г	1+3	☒	80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	1+3	☒	80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	1+3	☒	80	ок. 8-10
Зелень, 200 г, мытая	1+3	☒	80	ок. 1½

---

# Акриламид в продуктах питания

**В каких блюдах содержится большое количество акриламида?**

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

## **Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида**

---

### **Общие сведения**

Время приготовления должно быть по возможности коротким.  
Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

---

### **Выпекание**

В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 200 °С, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 180 °С.

---

### **Мелкое печенье**

В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 190 °С, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 170 °С.

Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.

---

### **Картофель фри в духовом шкафу**

Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох.

---

# Контрольные блюда

Эти таблицы были составлены для различных контролируемых органов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования разных духовых шкафов.

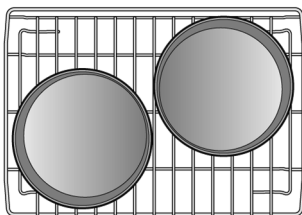
Составлено в соответствии с EN/IEC 60350.

## Выпекание

При выпекании на 2 уровнях всегда ставьте противень над универсальным противнем.

Фигурное печенье: выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне:  
Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.





Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Противень	2	☐	150-160	15-25
	Противень	1	⊗	140-150	20-30
	Противень + Универсальный противень	3+1	⊗	140-150	20-30
Маленькие кексы, предварительный разогрев	Противень	2	☐	160-170	20-30
	Противень	1	⊗	150-160	25-35

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Маленькие кексы	Противень + Универсальный противень	3+1		150-160	25-35
Бисквит на воде, предварительный разогрев	Разъёмная форма на решётке	1		160-170	25-35
Бисквит на воде	Разъёмная форма на решётке	1		160-170	25-35
Пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		170-180	45-55
	Универсальный противень	1		160-170	50-60
	Противень + Универсальный противень	3+1		160-170	60-75
Закрытый яблочный пирог	Решётка + 2 разъёмные формы Ø 20 см	1		170-180	70-80

## Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Румяные тосты, предварительный разогрев 10 мин	Решётка + универсальный противень	3+1		3	1-2
Бифбургер, 12 шт.* без предварительного разогрева	Решётка + универсальный противень	3+1		3	25-30

\* По истечении  $\frac{2}{3}$  времени перевернуть.







