

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.

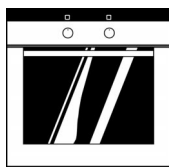
В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

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 300.80

ru

9000 060 137

Содержание

На что следует обратить внимание	4
Перед монтажом	4
Правила техники безопасности	4
Причины повреждений	5
Ваша новая плита	6
Панель управления	6
Ручка выбора функций	6
Регулятор температуры	7
Утапливаемые ручки выключателей	7
Вид нагрева	8
Духовой шкаф и принадлежности	10
Охлаждающий вентилятор	14
Перед первым использованием	14
Нагревание духового шкафа	14
Предварительная очистка принадлежностей	14
Настройка духового шкафа	15
Установка	15
Быстрый нагрев	16
Установка	16
Уход и очистка	16
Чистка прибора снаружи	16
Духовой шкаф	17
Чистка стекла	20
Уплотнение	21
Принадлежности	21
Очистка навесных элементов	22
Что делать при неисправности?	22
Замена лампочки в духовом шкафу	23

Содержание

Сервисная служба	24
Упаковка и отслуживший прибор	24
Таблицы и рекомендации	25
Пироги и выпечка	25
Рекомендации по выпеканию	28
Мясо, птица, рыба	30
Рекомендации по жарению в гриле	33
Запеканки, французские запеканки, тосты	33
Готовые блюда глубокой заморозки	34
Размораживание	34
Подсушивание	35
Консервирование	35
Рекомендации по экономии электроэнергии	37
Акриламид в продуктах питания	38
Как этого избежать?	38
Контрольные блюда	39

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.

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.

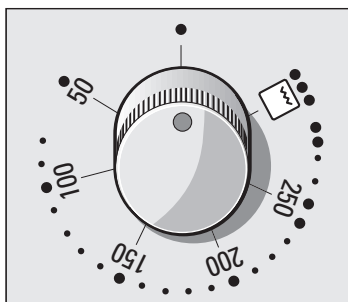
Положения

	Плоский гриль, большая площадь
	Размораживание
	Быстрый нагрев

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

При включении ручки выбора функций загорается соответствующий символ. Лампочка в духовом шкафу включается.

Регулятор температуры



Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Температура



50-270	Диапазон значений температуры, °C
--------	-----------------------------------

Гриль

		Режим
•	Слабый нагрев гриля	1
••	Средний нагрев гриля	2
•••	Сильный нагрев гриля	3

Символ над регулятором температуры горит, если духовой шкаф горячий. В паузах при нагреве он отключается. В режиме гриля символ не горит.

Режимы гриля

Если выбран вид нагрева "Поджаривание на плоском гриле, малая  или большая площадь" , установите регулятором температуры режим гриля.

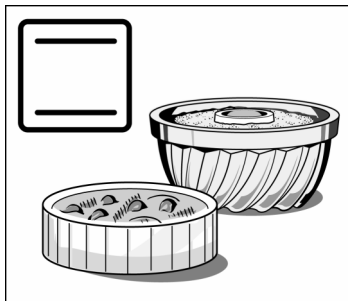
Утапливаемые ручки выключателей

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

Ручку выбора функций можно поворачивать вправо или влево, регулятор температуры - только вправо.

Вид нагрева

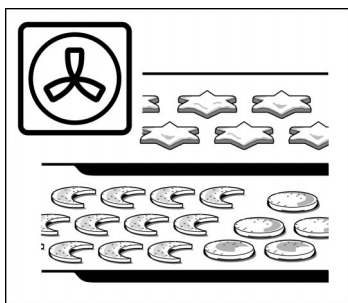
Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.



Верхний и нижний жар

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

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

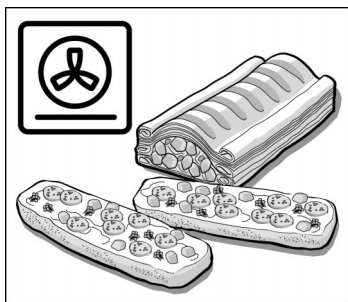


3D-горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу. С помощью режима "3D-горячий воздух" Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Круглое печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях.

Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме "Верхний и нижний жар". Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине.

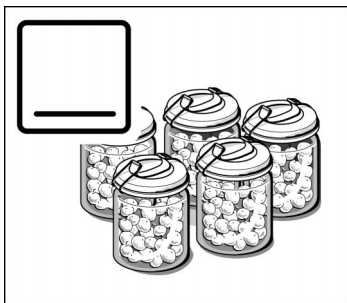
3D-горячий воздух прекрасно подходит для подсушивания.



Горячий воздух интенсивный / Приготовление пиццы

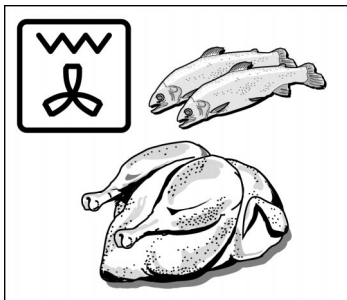
При этом работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент.

Этот вид нагрева превосходно подходит для продуктов глубокой заморозки. Замороженная пицца, картофель-фри или сочный штрудель идеально получатся без предварительного разогрева.



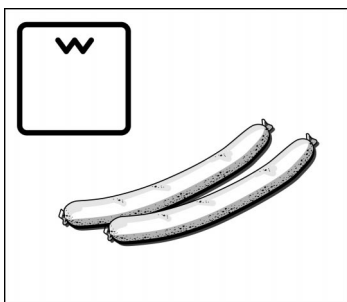
Нижний жар

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



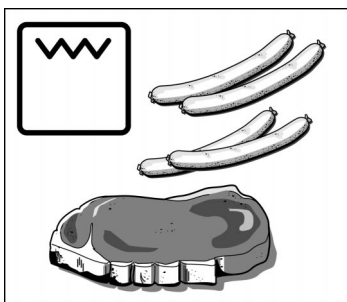
Гриль с конвекцией

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.



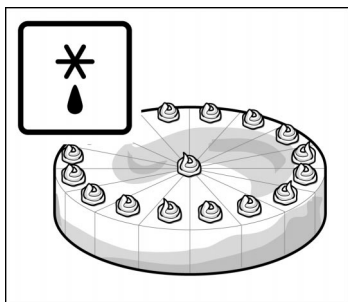
Варио гриль, малая площадь

В этом режиме включается 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

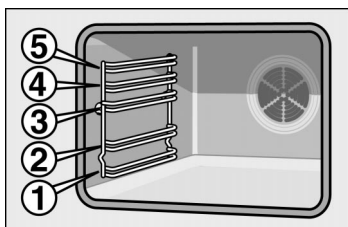
В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.



Размораживание

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

Духовой шкаф и принадлежности

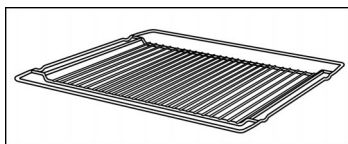


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.


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

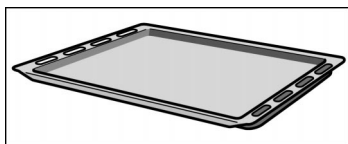
Принадлежности

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



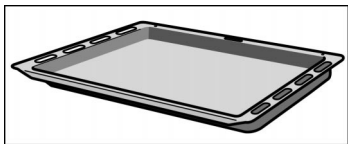
Решетка HZ 334000

для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки. Решетку устанавливайте в духовой шкаф изгибом  вниз.



Эмалированный противень HZ 331000

для приготовления пирогов и круглого печенья. Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.



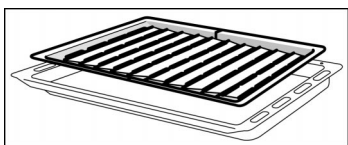
Универсальный противень HZ 332000

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

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

Спецпринадлежности

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



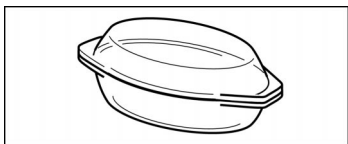
Противень-гриль HZ 325000

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

Жарение в гриле на противне-гриль:

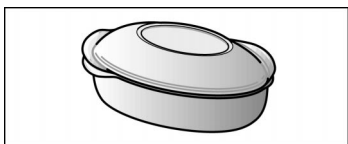
Устанавливайте на тот же уровень, что и решетку.

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



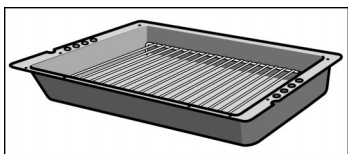
Стеклянная посуда HZ 915000

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



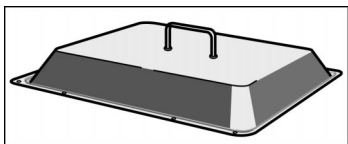
Металлическая посуда HZ 26000

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.



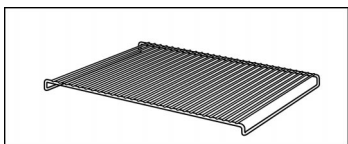
Профи-противень HEZ 333000

для приготовления больших блюд.



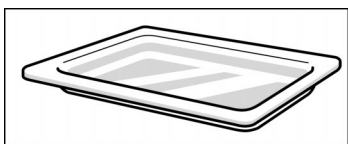
Крышка профи-противня NZ 333001

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



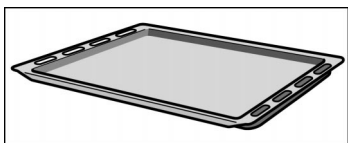
Решетка NZ 324000

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



Стекланный противень NZ 336000

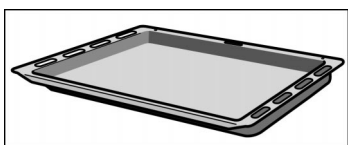
Глубокий противень, изготовленный из стекла. Прекрасно подходит для подачи на стол.



Эмалированный противень NZ 331010 с антипригарным покрытием

С такого противня пироги и выпечку снимать намного легче.

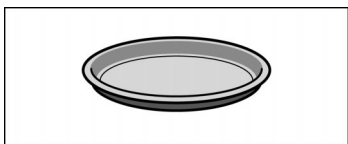
Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.



Универсальный противень NZ 332010 с антипригарным покрытием

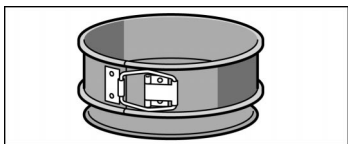
Сочные пироги, выпечка, продукты глубокой заморозки и большое жаркое легко отстанут от универсального противня.

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



Противень для приготовления пиццы NZ 317000

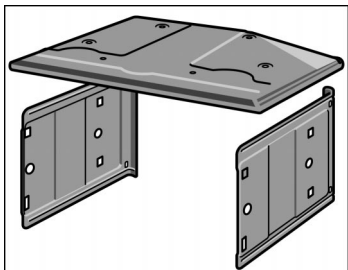
идеален для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и для приготовления больших круглых пирогов. Вы можете использовать противень для приготовления пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку. Ориентируйтесь на данные, приведенные в таблицах.



Форма для выпекания HZ 26001

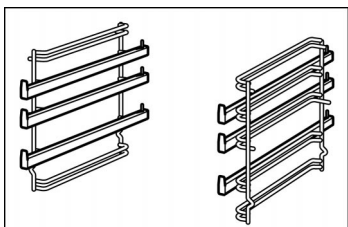
С помощью этой формы Вы сможете готовить особенно сочные пироги. Очень широкие края препятствуют вытеканию сока, благодаря чему Ваша плита всегда остается чистой.

Форма для выпекания с антипригарным покрытием.



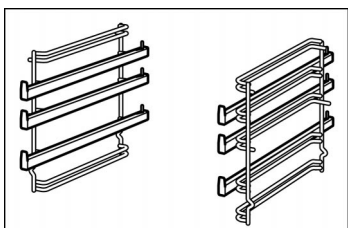
Самоочищающиеся верхняя и боковые стенки (EcoClean) HZ 329020

Их можно установить в Вашу плиту. Духовой шкаф самоочищается во время работы.



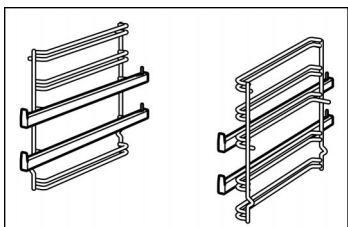
Телескопическая направляющая в 3 сложения HZ 338300

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



Телескопическая направляющая в 3 сложения HZ 338305

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



Телескопическая направляющая в 2 сложения HZ 338200

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

Охлаждающий вентилятор

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

Перед первым использованием


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

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

Нагревание духового шкафа

Последовательность действий

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

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

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Предварительная очистка принадлежностей


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

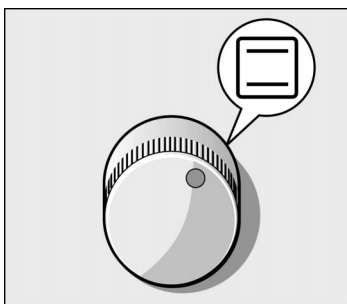
Настройка духового шкафа

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

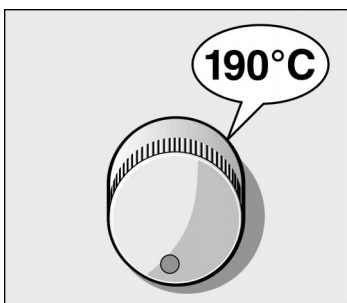
В главе Таблицы и рекомендации Вы найдете подходящий вид нагрева и температуру для многих блюд.

Установка

Пример: "Верхний и нижний жар" , 190 °C



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



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

Выключение

Когда блюдо будет готово, установите ручку выбора функций в выключенное положение.


Изменение установки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Быстрый нагрев

С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф.

Установка

1. Установите ручку выбора функций на "Быстрый нагрев" .
2. Установите необходимую температуру с помощью регулятора температуры. Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Над регулятором температуры горит индикаторная лампа.

Быстрый нагрев завершен

Индикатор гаснет.

Поставьте Ваше блюдо в духовой шкаф и выполните необходимые установки.

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 микроволоконистого материала.

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

Духовой шкаф

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

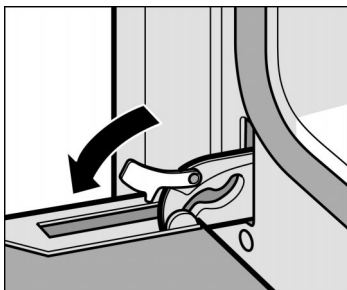
Чтобы чистка была легкой, можно включить лампочку в духовом шкафу, снять дверцу духового шкафа и откинуть вниз нагревательный элемент гриля в верхней части духового шкафа.

Включение лампочки в духовом шкафу

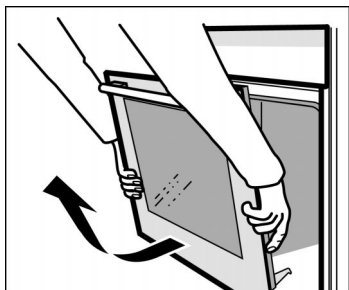
Установите ручку выбора функций на .

Снятие дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа снимается очень просто.



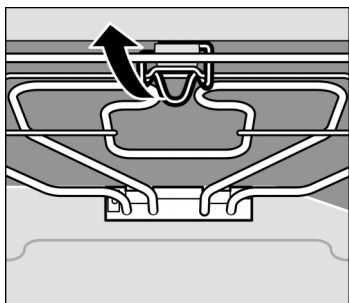
1. Откройте полностью дверцу духового шкафа
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.



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

После очистки установите дверцу духового шкафа в обратной последовательности.

Нагревательный элемент гриля



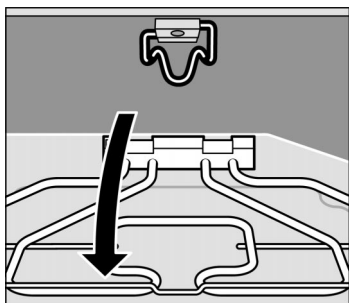
Чтобы верхнюю часть духового шкафа было удобнее чистить, нагревательный элемент гриля можно откинуть вниз.

Внимание! Перед чисткой духовой шкаф следует охладить. Опасность ожога!

Потяните скобу, удерживающую нагревательный элемент гриля, на себя и вверх до щелчка. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем откиньте его вниз.

После очистки:

Установите нагревательный элемент гриля на место. Откиньте скобу и зафиксируйте нагревательный элемент гриля.



Чистка каталитической поверхности духового шкафа

Задняя стенка духового шкафа покрыта самоочищающейся каталитической эмалью. Она самоочищается во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом.

Запрещается очищать каталитическое покрытие задней стенки средством для чистки духовок.

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочистку.

Очистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

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

Прочее:

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

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

Очистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

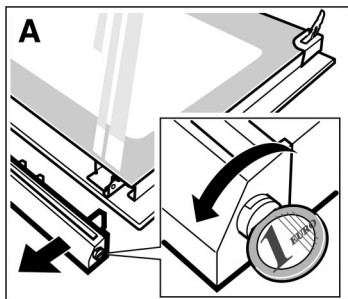
Стеклянный колпак в духовом шкафу лучше всего очищать мыльным раствором.

Чистка стекла

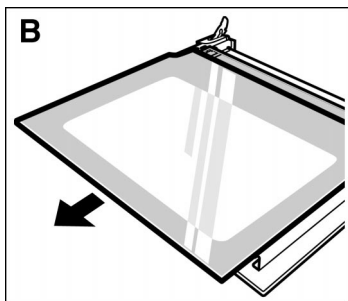
Снятие

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

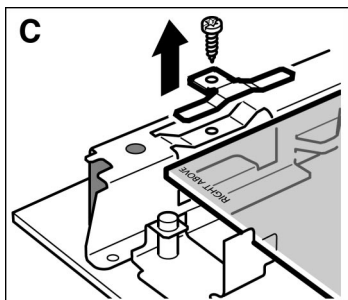
1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите уплотнитель с дверцы духового шкафа. Для этого поверните винты монетой влево и вправо. (Рис. А)



3. Выньте верхнее стекло. (Рис. В)

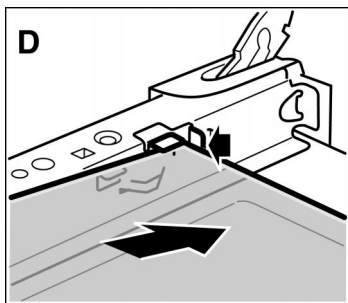


4. Отвинтите скобы (Рис. С) и снимите стекло. Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

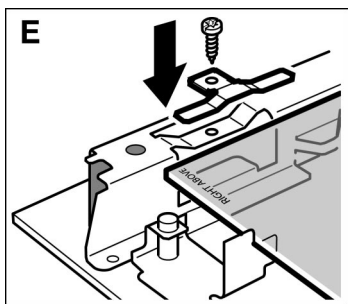


Установка стекол

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. Насадите скобы и закрепите их. (Рис. E)
3. Установите верхнее стекло. Убедитесь, что гладкая поверхность стекла находится снаружи.
4. Установите уплотнитель на место и закрепите его.
5. Установите дверцу духового шкафа.

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

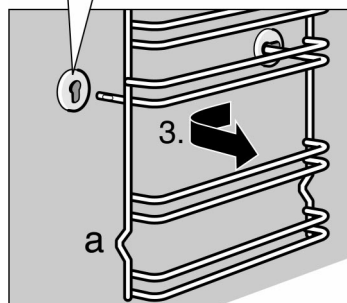
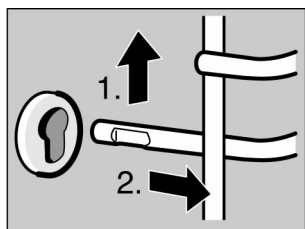
Уплотнение

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.

Очистка навесных элементов



Навесные элементы можно снять для очистки.

Снятие навесных элементов:

1. Поднимите передние навесные элементы вверх
2. и открепите.
3. После этого потяните навесной элемент вперед и снимите

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

Установка навесных элементов:

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

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

Что делать при неисправности?

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

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

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочки в духовом шкафу

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

Последовательность действий



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

Замена стеклянного колпака

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	

Упаковка и отслуживший прибор

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

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, сделайте так, чтобы его больше нельзя было использовать или обозначьте его наклейкой "Внимание, металлолом!"


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

Таблицы и рекомендации

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

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

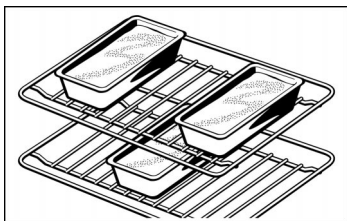
Если вы печете несколько пирогов на одном уровне, используйте режим "Верхний/нижний жар" . Так пироги получатся лучше.

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При выпекании в светлых толстостенных формах или стеклянных формах используйте режим "Горячий воздух". Но при этом все равно придется увеличить время выпекания, а пирог подрумянится неравномерно.

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.

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



Таблицы

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












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

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

Пирог в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Сдобный пирог однослойный	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		170-190	50-60
	3 прямоугольных формы*	1+3		150-170	70-100
Сдобный пирог, тонкий (напр., песочный пирог)	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		150-170	60-70
	3 прямоугольных формы*	1+3		140-160	70-100
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		170-190	25-35
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2		150-170	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто**	Темная разъемная форма	1		170-190	70-90
Фруктовый пирог тонкий, из сдобного теста	Разъемная/круглая форма	2		160-180	50-60
Пикантные пироги** (напр., луковый пирог)	Разъемная форма	1		180-200	50-60


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

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












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

* Для сочных пирогов используйте более глубокий универсальный противень.

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

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

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка		Уровень	Вид на-грева	Темпера-тура, °С	Продол-жительность выпе-кания, мин
Круглое печенье	Противень	3		150-170	10-20
	Противень + универсальный противень**	2+4		130-150	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		130-150	30-40
Безе	Противень	3		80-100	100-190
Булочки	Противень	2		200-220	30-40
Миндальное печенье	Противень	3		100-120	30-40
	Противень + универсальный противень**	2+4		100-120	35-45
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		100-120	40-50
Слоеное тесто	Противень	3		190-210	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		190-210	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		190-210	35-45

* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

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

*** Универсальный противень всегда ставьте вниз. 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	80
	1,5 кг		2		190-210	100
	2 кг		2		180-200	120
Говяжий филей	1 кг	Открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
	2 кг		2		190-210	90
Ростбиф розовый*	1 кг	Открытая	1		210-230	40
Стейки прожаренные		Решетка***	5		3	20
Стейки розовые		Решетка***	5		3	15
Свинина без кожи (напр., шейка)	1 кг	Открытая	1		190-210	100
	1,5 кг		1		180-200	140
	2 кг		1		170-190	160
Свинина с кожей** (напр., лопатка, ножка)	1 кг	Открытая	1		180-200	120
	1,5 кг		1		170-190	150
	2 кг		1		160-180	180
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2		210-230	70
Мясной рулет	750 г	Открытая	1		170-190	70
Колбаски	ок. 750 г	Решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг	Открытая	2		190-210	100
	2 кг		2		170-190	120
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	1		150-170	120

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

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

*** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Птица

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

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

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

При приготовлении утки или гуся наколите кожу птицы в нескольких местах, чтобы жир мог вытекать.

По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Птица приготовится с румяной корочкой, если перед окончанием времени приготовления ее смазать маслом, смочить подсоленной водой или апельсиновым соком.

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Темпера-тура, °С	Продол-жительность, мин
Половинки цыпленка, 1-4 шт.	по 400 г	Решетка	2		200-220	40-50
Куски курицы	по 250 г	Решетка	2		200-220	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	Решетка	2		190-210	50-80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		170-190	90-100
Гусь	3 кг	Решетка	2		150-170	110-130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		170-190	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решетка	2		180-200	90-110

Рыба

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

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Темпера-тура, °С, гриль	Продол-жительность, мин
Рыба жареная в гриле	по 300 г		3		2	20-25
	1 кг	Решетка*	2		180-200	45-50
	1,5 кг		2		170-190	50-60
Куски рыбы, напр., котлеты	по 300 г	Решетка*	4		Режим 3	20-25

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.

Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.

Как узнать, готово жаркое или нет

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.

Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела

Проверьте уровень установки и температуру.

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.

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

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

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

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С, гриль	Продолжительность минут	
Румяные тосты	4 шт. 12 шт.	Решетка	5		3	6-7
						4-5
Тосты с начинкой	4 шт. 12 шт.	Решетка**	4		3	7-10
						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	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С	Продолжительность, мин
Пицца*	Пицца с тонким коржом	2		190-210	15-25
	Пицца с толстым коржом	2		170-190	20-30
	Пицца-багет	2		170-190	20-30
	Минипицца	3		180-200	10-20
Изделия из картофеля*	Картофель-фри	2		190-210	20-30
	Картофель по-герцогински	2		190-210	20-30
	Жареный картофель	2		190-210	20-30
	Фаршированный картофель	2		190-210	15-25
Мучные изделия*	Булочки	3		190-210	10-20
	Крендели	3		200-220	10-20
Овощные котлеты*	Рыбные палочки	2		180-200	5-15
	Куриные ножки	2		180-200	10-20
	Овощной бургер	2		180-200	15-25
Штрудель*	Яблочный штрудель	3		190-210	30-40

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

Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

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

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

Подсушивание

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

Блюдо	Уровень	Способ нагрева	Температура, °С	Продолжительность, ч
Яблоки кружками, 600 г	2+4		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	2+4		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	2+4		80	ок. 8-10
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, т.е. через короткие промежутки времени начнут подниматься пузырьки - приблизительно через 40 - 50 минут, выключите регулятор температуры. Ручка выбора функций остается включенной.

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

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

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите регулятор температуры назад примерно на 120-140 °С. Когда можно выключать регулятор температуры, посмотрите в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу. Ручка выбора функций остается при этом включенной.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	При стекании капель при 120-140 °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 внимании банок

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

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

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

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

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

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

высокие температуры
низкое содержание воды в продуктах
образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

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

Как этого избежать?

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

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

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

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

Выпекание

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

Круглое печенье: Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 190 °С, в режиме "3D-горячий воздух" - 170 °С. 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, °С	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень	2		150-170	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		140-160	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		140-160	40-50
Маленькие кексы 20 шт.	Противень	3		160-180	20-30

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Противень + универсальный противень** 2 противня* + универсальный противень***	2+4		150-170	25-35
		2+3+5		150-170	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Универсальный противень Противень + универсальный противень**	3		170-190	40-50
		2+4		150-170	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**** Универсальный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см****	2+4		190-210	70-80
		1		200-220	70-80

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



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

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

**** Устанавливайте пироги на решетку по диагонали.

Жарение в гриле

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид на-грева	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.

