

Настенный духовой шкаф VL 253

Содержание

Важные указания по эксплуатации	5	Быстрый нагрев	28
Перед монтажом	5	Установка	28
Для Вашей безопасности	5		
Причины повреждений	5	Блокировка для безопасности детей	29
		Установка	29
Настенный духовой шкаф	7		
Стеклокерамическая поверхность	7	Автоматического ограничения времени	30
Подъемное устройство	8	Автоматические программы	31
Открывание и закрывание	8	Посуда	31
		Приготовление блюда	31
Панель управления	10	Программы	32
Кнопки управления и индикаторы	10	Установка	33
Переключатель выбора функций	11	Автоматическое включение и выключение	34
Поворотный переключатель	12	Рекомендации для программ автоматического приготовления	36
Духовой шкаф и принадлежности	13	Пиролиз	37
Духовой шкаф	13	Перед Пиролиз	37
Лампочки в духовом шкафу	13	Одновременная очистка принадлежностей	37
Принадлежности	14	Установка	38
Держатель для принадлежностей	14	Автоматическое включение и выключение	39
Стеклокерамическая поверхность	15	После Пиролиз	40
Перед первым использованием	16	Уход	40
Установка времени суток	16	Избегайте сильных загрязнений	40
Нагревание духового шкафа	16		
Чистка принадлежностей	16		
		Чистка	41
Включение и выключение духового шкафа	17	Чистящие средства	41
Главный выключатель	17	Снятие и установка стекол	42
Настройка духового шкафа	18	Самостоятельное устранение небольших неисправностей	44
Настройка	18		
Автоматическое выключение	19	Замена лампочек в духовом шкафу	46
Автоматическое включение и выключение	20	Потолочная лампочка	46
Контроль температуры	22	Боковые лампочки	46
		Стекланные колпаки	47
Время суток	23		
Установка	23	Открывание духового шкафа вручную	48
		Последовательность действий	48
Таймер	24		
Установка	24	Сервисная служба	49
Базовые установки	26	Упаковка и отслуживший прибор	49
Установка	26		

Установочные значения и рекомендации	50
Пироги и выпечка	50
Рекомендации по выпеканию	52
Мясо, птица, рыба	53
Рекомендации по жарению и приготовлению на гриле	54
Щадящее приготовление блюд	55
Рекомендации по щадящему приготовлению	55
Запеканки, французские запеканки, тосты	56
Подсушивание	56
Консервирование	57
Готовые блюда глубокой заморозки	58
Размораживание	58
Поддержание в горячем состоянии и растапливание	59
Рекомендации по экономии электроэнергии	59
Акриламид в продуктах питания	60
Контрольные блюда	61

Важные указания по эксплуатации

Чтобы научиться правильно и безопасно управлять духовым шкафом и ухаживать за ним, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации. Храните руководство по эксплуатации и указания по монтажу в надежном месте. При передаче духового шкафа новому владельцу не забудьте также передать эти документы.

Соблюдайте следующие указания, чтобы при обращении с Вашим новым духовым шкафом ничего не случилось, и он продолжал бы Вас радовать в течение долгого времени.

Перед монтажом

Обратите внимание на данные, приведенные в указаниях по монтажу.

Распакуйте и осмотрите духовой шкаф. В случае обнаружения повреждений, полученных при транспортировке, не подключайте его. Опасность травмирования!

Если духовой шкаф не оборудован штепсельной вилкой, то его подключение к электросети может выполняться только специалистом-электриком. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Для Вашей безопасности

Ваш духовой шкаф предназначен только для бытового использования. Используйте его только для приготовления пищи.

⚠ Осторожно: Горячий духовой шкаф

Ни в коем случае не прикасайтесь к горячей стеклокерамической поверхности, внутренним поверхностям духового шкафа и нагревательным элементам. Опасность ожога!
Не подпускайте детей близко!

При открывании духового шкафа из него может вырваться горячий пар. Опасность ожога!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Не кладите пергаментную бумагу на стеклокерамическую поверхность. Опасность возгорания!

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

⚠ Осторожно: Остатки масла и жира

Масло и жир очень легко воспламеняются. Опасность возгорания!
Обязательно удалите остатки жира и масла перед повторным использованием духового шкафа.

⚠ Осторожно: Трещины на стеклокерамической поверхности

При наличии сколов или трещин на стеклокерамической поверхности использовать духовой шкаф нельзя. Опасность удара током!
Вызовите специалиста Сервисной службы.

⚠ Осторожно: Ремонт

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность удара током!
Ремонт может проводиться только специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Если духовой шкаф неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Опасность короткого замыкания!
Вызовите специалиста Сервисной службы.

⚠ Осторожно: Пиролиз

Во время пиролиза оставшиеся кусочки пищи и сок от жарения могут вспыхнуть. Опасность возгорания!
Перед каждым процессом пиролиз удаляйте крупные загрязнения из духового шкафа.

Принадлежности с антипригарным покрытием непригодны для автоматической пиролиз! Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие разрушается, и выделяются ядовитые газы.
Высокая опасность для здоровья!

Причины повреждений

Чтобы предотвратить возникновение многих повреждений, соблюдайте следующие указания.

Внимание: Духовой шкаф

Никогда не брызгайте водой в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали.

Не ставьте посуду на край стеклокерамической поверхности. Она не должна выступать над держателем принадлежностей. В противном случае при закрывании посуда ударится о духовой шкаф. Используйте подходящую по размеру посуду. Всегда ставьте ее по центру стеклокерамической поверхности.

Не закрывайте вентиляционные прорези наверху духового шкафа. В противном случае духовой шкаф может перегреться.

Внимание: Стеклокерамическая поверхность

Посуда и принадлежности с неровным дном могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Всегда проверяйте принадлежности и посуду.

Соль, сахар или песок могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. При нагревании могут образоваться пятна, которые потом не удалить.

Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве полки или рабочего стола.

Не используйте пластиковую посуду. Она может расплавиться и оставить пятна, которые потом не удалить.

Используйте подходящую посуду.

Внимание: Подъемное устройство

Предметы, мешающие ходу подъемного устройства, могут привести к его повреждению.

Держите свободным пространство, необходимое для перемещения подъемного устройства.

Ни в коем случае не становитесь, не садитесь и не опирайтесь на стеклокерамическую поверхность.

Внимание: Края прилегающей мебели

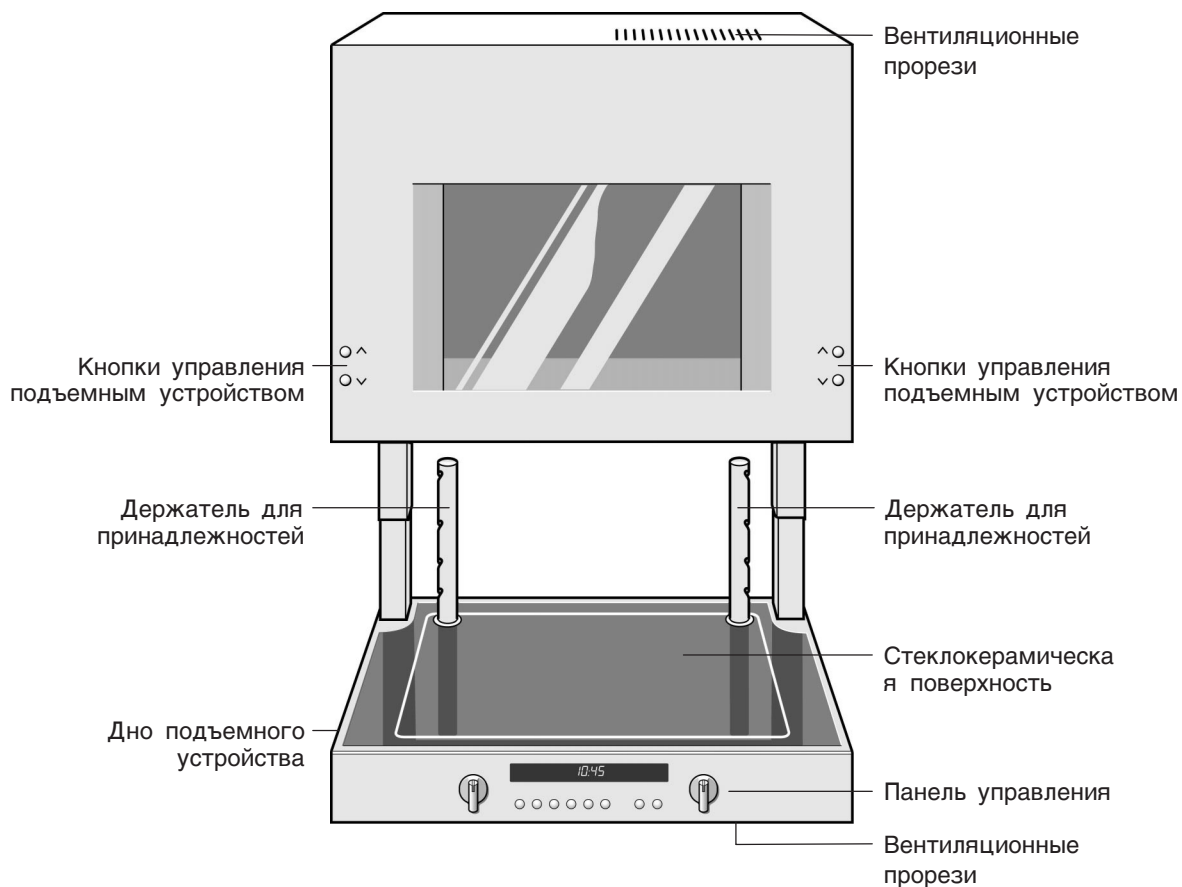
При сильном загрязнении уплотнения духовой шкафа закрывается неплотно. Выходящий горячий воздух может повредить края прилегающей мебели. Следите, чтобы уплотнения духового шкафа были чистыми.

Для остывания духовой шкафа рекомендуется оставлять в полностью открытом или закрытом состоянии. Горячий воздух, выходящий из узкой щели приоткрытого шкафа, со временем может повредить края прилегающей мебели.

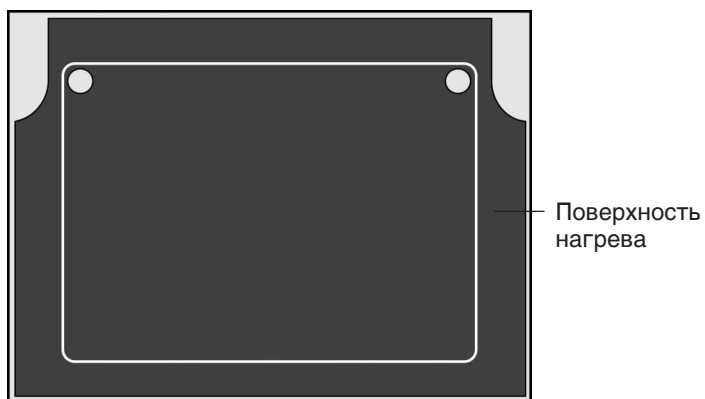
Настенный духовой шкаф

В этой главе мы ознакомим Вас с новым духовым шкафом.

Здесь Вы найдете информацию о подъемном устройстве, о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.



Стеклокерамическая поверхность

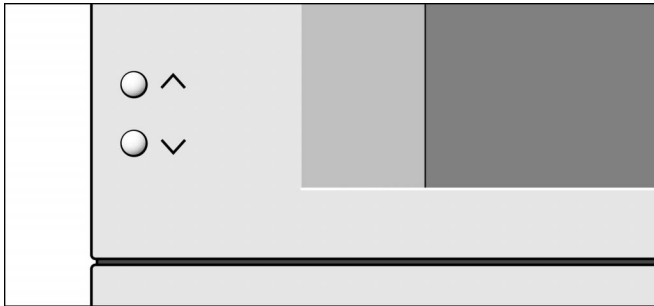


Подъемное устройство

Откройте с помощью подъемного устройства духовой шкаф, чтобы установить принадлежности и начать приготовление Ваших блюд.

Такой тип открытия очень эргономичен и обеспечит Вам удобную работу с духовым шкафом. Вам больше не придется совать руки в духовой шкаф, и Вы сами можете выбирать оптимальную рабочую высоту.

Открывание и закрывание



Подъемное устройство опускается и поднимается с помощью кнопок на лицевой панели духового шкафа. Обе пары кнопок с левой и правой сторон лицевой панели имеют аналогичные функции.

Открыть духовой шкаф:

нажмите кнопку "Открыть" v.

Закреть духовой шкаф:

нажмите кнопку "Закреть" ^.

Нажимайте соответствующую клавишу, пока дно подъемного устройства не достигнет требуемого положения.

Запоминание положения подъемного устройства:

Вы можете сохранить удобное для Вас положение дна подъемного устройства. В этом случае устройство установится в сохраненное положение.

- 1 С помощью кнопки "Закреть" ^ закройте духовой шкаф и выключите его при помощи главного выключателя ①.
- 2 Опустите дно подъемного устройства до нужного положения.
- 3 Нажмите кнопку v на панели и удерживайте ее до тех пор, пока не раздастся сигнал. Положение подъемного устройства сохранено.

Вы можете в любое время изменить сохраненное положение подъемного устройства. После отключения электроэнергии положение подъемного устройства нужно сохранить заново.

- **Защита от заземления:**

Если подъемное устройство встречает на своем пути препятствие, оно останавливается и слегка опускается вниз.

Чтобы подъемное устройство и настройка защиты от заземления снова начали работать, закройте духовой шкаф.

Чтобы избежать травм и поломок, следите за тем, чтобы не защемить себе руки. Держите свободным пространство, необходимое для перемещения подъемного устройства.

- Скорость хода подъемного устройства:
Вы можете изменить скорость, с которой перемещается подъемное устройство, с помощью базовых установок.
Для этого см. главу "Базовые установки".

Указание: На время перемещения подъемного устройства панель управления блокируется.

Нагрузка на подъемное устройство не должна превышать 10 кг.

Панель управления

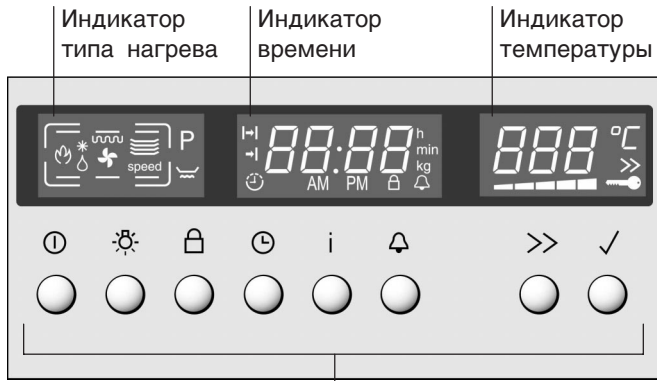
С помощью панели управления Вы можете настроить свой новый духовой шкаф. Здесь объясняется назначение отдельных элементов управления.

Кнопки управления и индикаторы

С помощью кнопок управления Вы можете включить духовой шкаф и настроить различные дополнительные функции.

Заданные значения отображаются на индикаторах. До тех пор, пока символ на индикаторе мигает, Вы можете менять установку.

Все символы на индикаторах никогда не показываются одновременно.



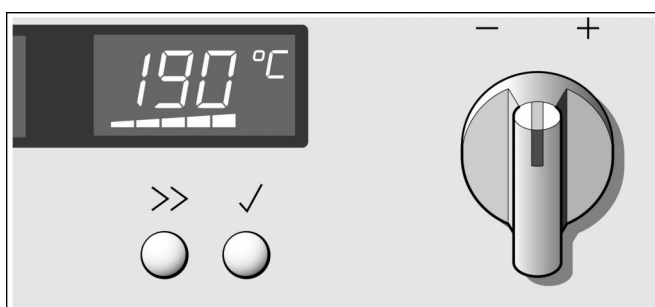
Кнопки управления

Кнопка	Использование
⏻	Главный выключатель
💡	Лампочка
🔒	Замок
🕒	Часы
i	Инфо
🕒	Таймер
>>	Быстрый нагрев
✓	Подтверждение / запуск
	Использование
	Включение и выключение духового шкафа
	Включение и выключение лампочек в духовом шкафу
	Включение и выключение блокировки для безопасности детей
	Установка времени суток 🕒, продолжительности включения ⏪ и времени выключения ⏩
	Вызов базовых установок, запрос в автоматической программе температуры нагрева или установленного веса
	Установка таймера
	Используется для особо быстрого нагрева духового шкафа
	Подтверждение установок или включение духового шкафа

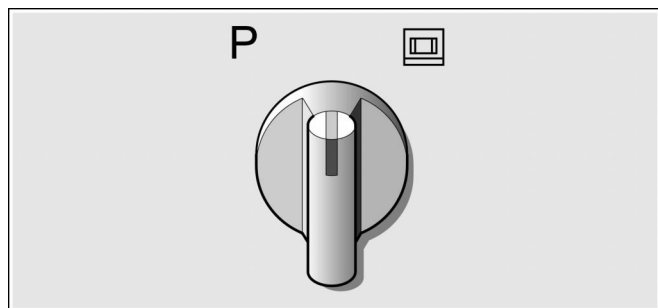
Символ	Значение
🔒	показывает, что функция блокировка для безопасности детей активизация
🔒	показывает, что функция подъемного устройства заблокирована

Полоска из пяти клеток на индикаторе температуры – контролёр температуры.

Она показывает увеличение температуры или наличие остаточного тепла в духовом шкафу.



Переключатель выбора функций



С помощью переключателя выбора функций Вы можете установить вид нагрева.

На индикаторе вида нагрева появляется соответствующий символ.

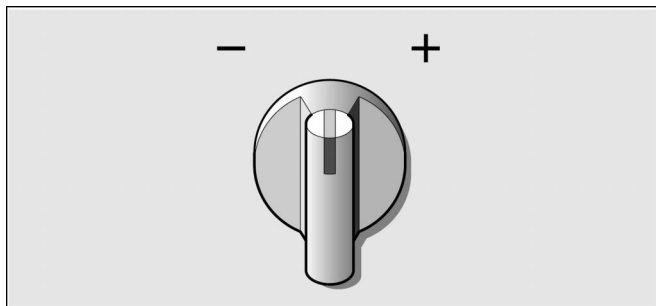
На индикаторе температуры появляется предлагаемое значение для каждого вида нагрева.

Вид нагрева	Использование
Верхний/нижний жар	для пирогов в формах или на противне, запеканок и постного жаркого
Специальный верхний/нижний жар*	для изделий из дрожжевого, бисквитного или заварного теста
Горячий воздух	для пиццы, пирогов, мелкого печенья и слоеного теста, выпекаемых на двух уровнях; при выпечке на одном уровне устанавливайте принадлежность на высоте 1 или 3
Интенсивный	для продуктов глубокой заморозки без предварительного разогрева
Нижний жар	для допекания и консервирования, а также для блюд на водяной бане
Гриль с горячим воздухом	для мяса, птицы и рыбы целиком
Гриль	для бифштексов, колбасок, тостов и разделанной рыбы
Размораживание	для размораживания при температуре от 20 до 60 °C
Поддержание в горячем состоянии в открытом духовом шкафу	для поддержания блюд в горячем состоянии в открытом духовом шкафу и растапливания шоколада, масла и желатина
Предварительный нагрев	для предварительного нагрева фарфоровой посуды до 60 °C
Поддержание в горячем состоянии	для поддержания блюд в горячем состоянии в закрытом духовом шкафу от 65 до 100 °C
Пиролиз	для автоматической самоочистки духового шкафа
Автоматические программы	программы для приготовления тушеных блюд, сочного жаркого и густых супов

* Вид нагрева, соответствующий классу эффективности использования энергии по стандарту EN50304.

Поворотный переключатель

С помощью поворотного переключателя Вы можете изменить все установочные значения.



Диапазон	Значение
от 30 до 300 °С	Температура для видов нагрева Исключения: Горячий воздух ☞ от 30 до 275 °С Размораживание ☞ от 20 до 60 °С Предварительный нагрев ☞ от 30 до 60 °С Поддержание в горячем состоянии ☞ от 65 до 100 °С
1 - 3	Режимы гриль ☞
1	Режим при поддержании в горячем состоянии в открытом духовом шкафу ☞
1 - 3	Режимы пиролиз ☞
0:01 - 23:59 ч	Продолжительность включения от 1 минуты до 23:59 часов
0:05 - 12:00 ч	Время таймера от 5 минут до 12 часов
P1 - P26	Программы для автоматического приготовления ☞ ^P
0.3 - 3.0 кг	Вес для автоматических программ, для некоторых программ диапазон меньше

Духовой шкаф и принадлежности

Здесь Вы получите информацию о духовом шкафе и принадлежностях. Мы объясним Вам, как устанавливаются принадлежности, и как Вы можете использовать стеклокерамическую поверхность.

Духовой шкаф

Духовой шкаф имеет охлаждающий вентилятор. Во время работы духового шкафа он, при необходимости, включается и выключается. Чтобы духовой шкаф охлаждался быстрее, вентилятор работает некоторое время после выключения духового шкафа.


Теплый воздух выходит с верхней стороны духового шкафа и с нижней стороны подъемного приспособления.




Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.

При открывании духового шкафа во время работы нагревательный элемент отключается. Отсчет продолжительности включения приостанавливается. Для повторного запуска духового шкафа после закрывания нажмите кнопку ✓.


Лампочки в духовом шкафу

В духовом шкафу имеются одна потолочная и две боковые лампочки.

Во время пиролиз  включить лампочки в духовом шкафу нельзя.

- Кнопка "Лампочка" :
С помощью кнопки "Лампочка"  Вы можете включить или выключить лампочки в духовом шкафу.
- Работа духового шкафа:
При включении духового шкафа главным выключателем  лампочки включаются, при выключении – выключаются.

Настройка духового шкафа

При установленной температуре до 60 °C и в режиме пиролиз  лампочки выключаются.

Благодаря этому возможна оптимально точная регулировка.

Если духовой шкаф запрограммирован на автоматическое включение и выключение, то лампочки включаются только при запуске. Пока духовой шкаф включен, лампочки горят. При выключении духового шкафа лампочки тоже выключаются.

- Подъемное устройство:
При открытом духовом шкафе горит только потолочная лампочка.

Выключение лампочек:

При опускании подъемного устройства загорается потолочная лампочка. Как только духовой шкаф закрывается, она гаснет.

Включение лампочек:

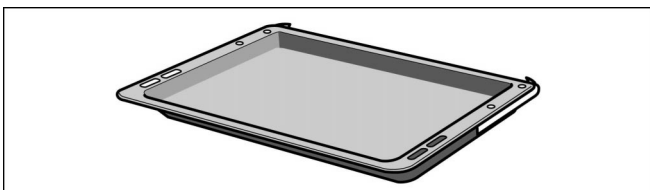
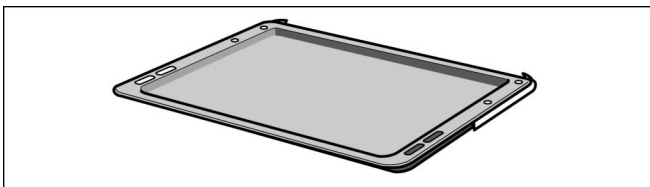
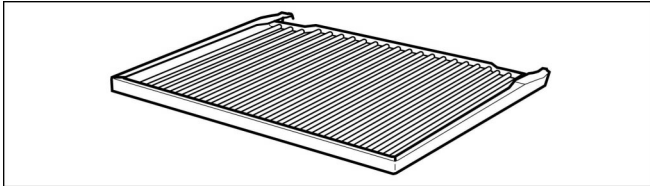
При опускании подъемного устройства гаснут боковые лампочки. Как только духовой шкаф закрывается, они загораются.

Принадлежности

Различные принадлежности Вы можете приобрести в Сервисной службе или специализированном магазине. Для этого необходимо указать номер ВА, BS.

Полный перечень спецпринадлежностей к духовому шкафу Вы найдете в наших рекламных проспектах или в Интернете.

При чрезмерном нагревании принадлежности возможна ее деформация. После охлаждения принадлежности деформация исчезает. Это нормально и не оказывает влияния на их функционирование.



- Решетка для гриля ВА 236200:
Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.
- Эмалированный противень ВА 226200:
Для приготовления пирогов и мелкого печенья.
- Противень для гриля ВА 226210:
Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.
Его можно также использовать при жарении в гриле прямо на решетке для гриля. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Спецпринадлежности	Использование
Решетка ВА 236210	для приготовления блюд на гриле в противень для гриля
Лопатка для пиццы BS 020002	для облегчения выкладывания хлебобулочных изделий

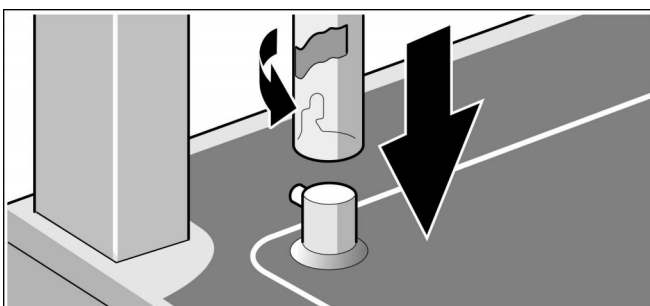
Держатель для принадлежностей

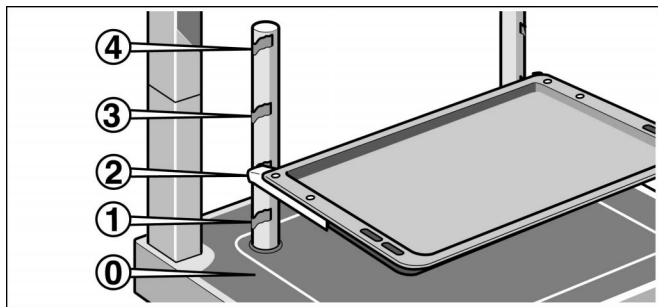
Перед первой установкой принадлежностей следует установить сам держатель.

Обратите внимание на то, что пазы для установки принадлежностей должны быть направлены наружу.

- 1 Заблокируйте держатель с помощью фиксатора.
- 2 Поверните держатель для принадлежностей немного наружу, чтобы небольшая втулка полностью зафиксировалась в выемке.

Вы можете отсоединить держатель для принадлежностей в любое время. Для этого слегка приподнимите держатель, поверните вовнутрь и снимите его с фиксаторов, потянув вверх.



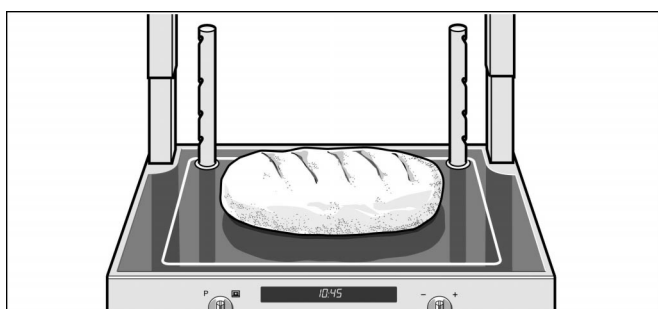


Принадлежности могут размещаться на держателе на 4 различных уровнях. В качестве дополнительного места для размещения посуды используется стеклокерамическая поверхность на дне подъемного устройства.

Слегка наклоните принадлежности в направлении паза и установите их, зафиксировав на держателе. Размещайте посуду на дне подъемного устройства непосредственно на стеклокерамической поверхности.

Стеклокерамическая поверхность

Стеклокерамическую поверхность можно использовать в качестве дополнительного места для размещения многих блюд. Для приготовления жаркого и мучных изделий благодаря хорошему контакту с поверхностью нагрева принадлежности не требуются.



Размещайте посуду непосредственно на стеклокерамике.

Для выпечки хлеба выложите тесто без посуды прямо на стеклокерамику.

Готовые блюда глубокой заморозки также выкладываются непосредственно на стеклокерамику.

Размещайте посуду всегда точно посередине поверхности нагрева. В качестве ориентира используйте маркировку на стеклокерамике.

Перед первым использованием

Духовой шкаф имеет много различных функций. Здесь приводятся общие рекомендации по его правильному обслуживанию. Вы сможете найти примеры настройки духового шкафа, а также времени суток, таймера и базовых установок.

Перед первым использованием духового шкафа прочтите указания по технике безопасности в главе "Важные указания по эксплуатации".

Если духовой шкаф готов к работе, нагрейте его и очистите принадлежности.

Установка времени суток

Мигание на индикаторе времени символа ☺ и четырех нулей указывает на то, что духовой шкаф еще не готов к работе. Установка времени суток.

- 1 Нажмите кнопку "Часы" ⌚. На индикаторе появится 12:00 и мигающий символ ☺.
- 2 Поворотным переключателем установите текущее время суток.
- 3 Подтвердите ввод кнопкой "Часы" ⌚.

Духовой шкаф готов к работе.

Нагревание духового шкафа

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

- 1 Нажмите и удерживайте главный выключатель ①, пока на индикаторе вида нагрева не появится символ ☞.
- 2 С помощью переключателя выбора функций установите "Верхний/Нижний жар" ☞.
- 3 С помощью регулятора установите 240 °C.
- 4 Включите духовой шкаф с помощью кнопки √.

Выключите шкаф через час с помощью главного выключателя ①.

Чистка принадлежностей

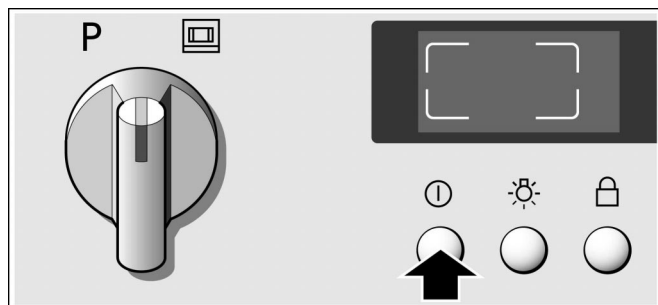
Для устранения загрязнений, полученных при транспортировке, тщательно очистите принадлежности в горячем мыльном растворе с помощью губки.

Включение и выключение духового шкафа

Во избежание ошибочного включения духовой шкаф оснащен главным выключателем. Настройка духового шкафа возможна только при его включении.

Главный выключатель

Духовой шкаф включается и выключается при помощи главного выключателя ①.



Включение:

Нажмите и удерживайте главный выключатель ①, пока на индикаторе вида нагрева не появится символ [] .

Если настройка не выполняется или не подтверждается установка, через несколько минут происходит автоматическое выключение духового шкафа.

Индикатор вида нагрева гаснет.

Выключение:

Нажмите и удерживайте главный выключатель ①, пока не погаснет индикатор вида нагрева.

Настройка духового шкафа

В главе "Установочные значения и рекомендации" Вы найдете указания по соответствующим установкам для приготовления многих блюд.

Для настройки духового шкафа имеются различные возможности.

- Выключение духового шкафа вручную:
Как только блюдо будет готово, Вы сами выключаете духовой шкаф.
- Автоматическое выключение духового шкафа:
Для выключения шкафа Вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не происходит.
- Автоматическое включение и выключение духового шкафа:
Вы сами управляете процессом приготовления. Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф утром и настроить работу шкафа таким образом, чтобы блюдо было готово к обеду.

Указание: Всегда включайте духовой шкаф с помощью кнопки ✓. Если Вы забыли включить духовой шкаф, через несколько секунд раздастся звуковой сигнал, напоминающий Вам об этом.

Включение шкафа возможно только тогда, когда он закрыт.

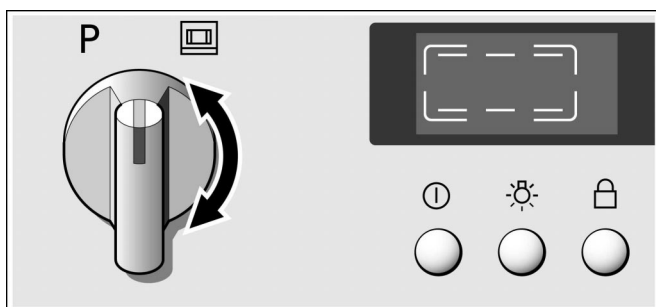
Исключение: В режиме поддержания в горячем состоянии \approx духовой шкаф должен быть открыт. В этом режиме функция подъемного устройства заблокирована до тех пор, пока на индикаторе температуры не появится символ Δ .

Настройка

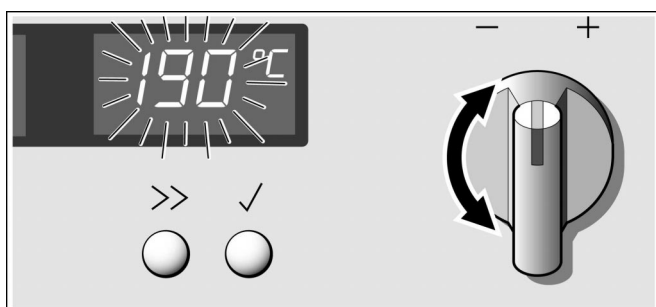
Включите духовой шкаф с помощью главного выключателя ①. После этого возможна его настройка.

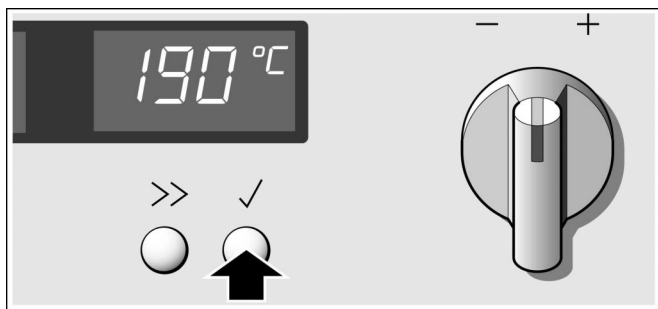
Например: Верхний/нижний жар \square , 190 °C.

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



- 2 Установите необходимую температуру или режим гриля с помощью поворотного переключателя.





3 Включите духовой шкаф с помощью кнопки ✓.

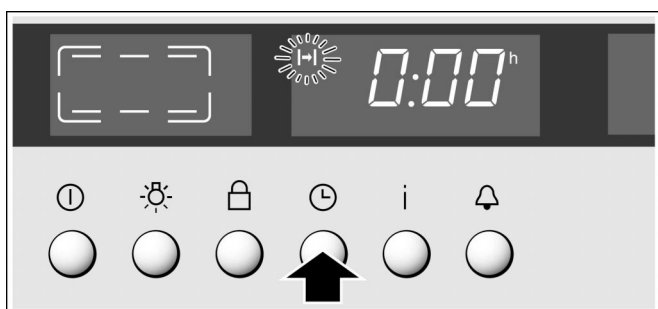
На индикаторе времени отображается время суток.

- Выключение:
Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ①.
- Изменение установок:
Вы можете в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.
Снова включите духовой шкаф с помощью кнопки ✓.

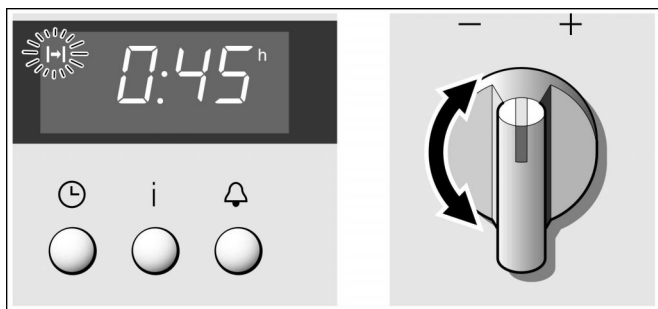
Автоматическое выключение

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-2.
Перед включением духового шкафа задайте время приготовления для Вашего блюда.

Например: время приготовления 45 минут.



3 Нажимайте кнопку "Часы" ⌚, пока на индикаторе времени не замигает символ ⌚.



4 Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.

Предлагаемое значение, поле "Плюс +" = 30 мин.
Предлагаемое значение, поле "Минус -" = 10 мин.

5 Включите духовой шкаф с помощью кнопки ✓.

На индикаторе появится символ ⌚ и начнется отсчет времени приготовления.

- Время приготовления закончилось:
Раздается сигнал. Нагревание духового шкафа прерывается, и лампочки в духовом шкафу выключаются.
На индикаторе времени мигает символ ⌚ и отображается время приготовления 0:00.
На индикаторе контроля температуры мигает температура или режим гриля.
Подачу сигнала можно отключить заранее с помощью кнопки "Часы" ⌚.
Выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ①.

- **Изменение времени приготовления:**
Нажимайте кнопку "Часы" ⌚, пока на индикаторе времени не замигает символ I→I.
Измените время приготовления с помощью поворотного выключателя.
Подтвердите изменение с помощью кнопки ✓.
- **Сброс времени приготовления:**
Нажимайте кнопку "Часы" ⌚, пока на индикаторе времени не замигает символ I→I.
Выполните сброс времени приготовления на 0:00 с помощью поворотного переключателя.
Подтвердите изменение с помощью кнопки ✓.
- **Изменение установок:**
При изменении вида нагрева текущая установка времени приготовления отменяется. При изменении температуры или режима гриля отсчет времени приготовления прекращается.
Снова включите духовой шкаф с помощью кнопки ✓.
- **Отмена установок:**
Выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⓪.
- **Запрос установок времени:**
Запрос времени окончания →I или времени суток ☀:
Нажимайте кнопку "Часы" ⌚, пока на индикаторе времени не появится соответствующий символ.
Значение будет отображаться в течение нескольких секунд.

Автоматическое включение и выключение

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

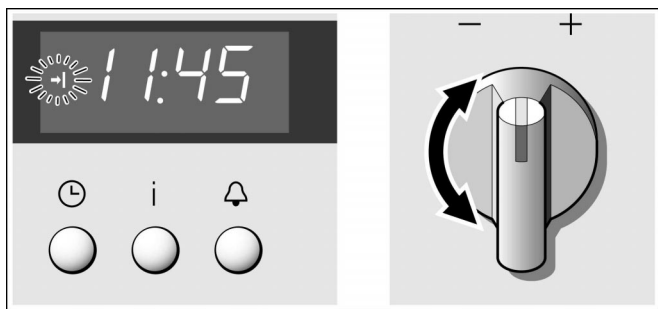
Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4.
Перед включением духового шкафа измените время окончания на более позднее.

Например: сейчас 9:45. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово в 11:45.

- 5 Нажимайте кнопку "Часы" ⌚, пока на индикаторе времени не замигает символ →I.

На индикаторе времени отобразится время суток, когда закончится время приготовления.





6 Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

7 Подтвердите установки с помощью кнопки ✓.

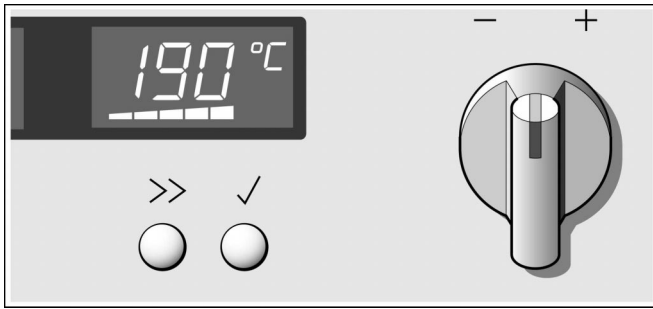
На индикаторе времени появится символ →| и отобразится время окончания. После включения духового шкафа появится символ |→| и начнется отсчет времени приготовления.

Лампочки в духовом шкафу выключаются до следующего включения.





- **Время окончания достигнуто:**
 Раздается сигнал. Нагревание духового шкафа прерывается, и лампочки в духовом шкафу выключаются.
 На индикаторе времени мигает символ |→| и отображается время приготовления 0:00.
 На индикаторе контроля температуры мигает температура или режим гриля.
 Подачу сигнала можно отключить заранее с помощью кнопки "Часы" ⊖.
 Выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⊕.
- **Изменение времени окончания:**
 Нажимайте кнопку "Часы" ⊖, пока на индикаторе времени не замигает символ →|. Поворотным переключателем измените время окончания.
 Подтвердите изменение с помощью кнопки ✓.
- **Отмена времени окончания:**
 Нажимайте кнопку "Часы" ⊖, пока на индикаторе времени не замигает символ →|. Поворотным выключателем выполняйте сброс установленного времени до установки нужного времени суток, когда должно закончиться время приготовления.
 Подтвердите изменение с помощью кнопки ✓. Духовой шкаф начинает работать.
- **Изменение установок:**
 При изменении вида нагрева текущая установка времени приготовления и времени окончания отменяется. Вы можете изменять температуру или режим гриля, пока не закончится время приготовления.
 Подтвердите изменение с помощью кнопки ✓.
- **Отмена установок:**
 Выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⊕.
- **Запрос установок времени:**
 Запрос времени приготовления |→|, времени окончания →| или времени суток ☺:
 Нажимайте кнопку "Часы" ⊖, пока на индикаторе времени не появится соответствующий символ. Значение будет отображаться в течение нескольких секунд.


Контроль температуры

Индикатор контроля температуры показывает увеличение температуры или состояние остаточного тепла в духовом шкафу.



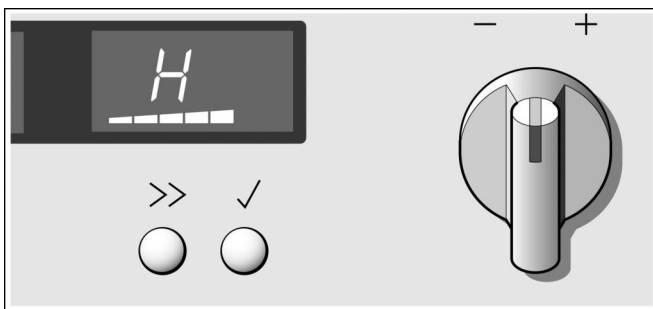
Увеличение температуры:

При включении духового шкафа индикатор контроля температуры показывает увеличение температуры в духовом шкафу. Во время предварительного нагрева ставьте блюдо в духовой шкаф, как только будут заполнены все пять полей индикации. В режиме гриль , при размораживании  до 20 °С, при поддержании в горячем состоянии в открытом духовом шкафу  и при пиролизе  индикация не появляется.

Пока происходит нагревание духового шкафа, Вы можете запросить текущую температуру нагрева с помощью кнопки "Инфо" . Значение температуры появится на несколько секунд на индикаторе контроля температуры.

В режиме Нижний жар  запрос температуры невозможен.

Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры духового шкафа.



Остаточное тепло:

При выключении духового шкафа индикатор контроля температуры отображает состояние остаточного тепла в духовом шкафу. Если духовой шкаф открыт, на индикаторе дополнительно появляется символ "H" для указания того, что открыт нагретый шкаф. Постоянным ориентировочным значением при индикации остаточного тепла является температура 300 °С. Если заполнены все 5 полей индикатора, температура духового шкафа составляет прим. 300 °С. Когда температура опустится ниже прим. 60 °С, индикация гаснет.

Остаточное тепло поможет Вам сохранять блюдо теплым.

Для блюд с большим временем приготовления Вы можете выключать духовой шкаф на 5-10 минут раньше. Блюдо доводится до готовности остаточным теплом.

Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

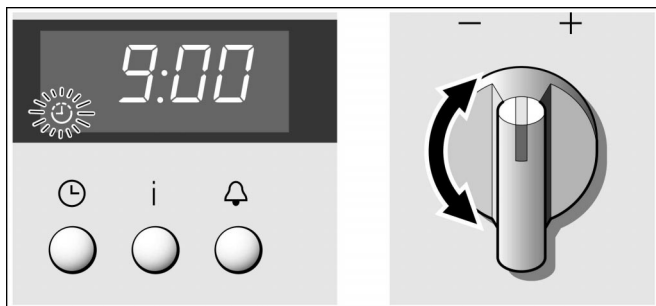
Время суток

После первого подключения или после перебоа в электроснабжении на индикаторе будут мигать четыре нуля и символ ☀. Установите время суток.

Установка

Духовой шкаф должен быть выключен. Выполнять установку для таймера запрещается.

Например: Сейчас 9:00.



- 1 Нажмите кнопку "Часы" ☰. На индикаторе времени появится 12:00 и замигает символ ☀.

- 2 Поворотным переключателем установите нужное время.

- 3 Подтвердите ввод кнопкой "Часы" ☰.

После установки времени суток символ ☀ гаснет.

- Изменение времени суток:
Изменение установок времени суток возможно в любой момент.
- Время скрыть:
Вы можете изменить базовые установки таким образом, что время суток будет отображаться только при включенном приборе.
Инструкции см. главу "Базовые установки".

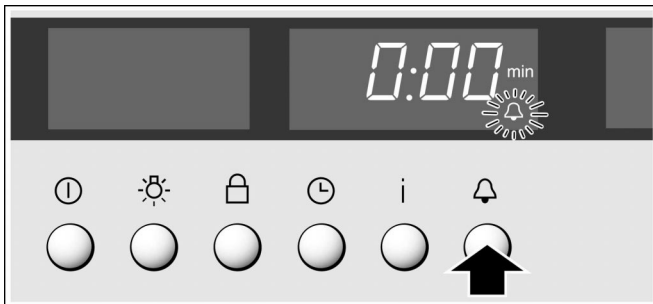
Таймер



Таймер работает как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа и подает собственный сигнал.

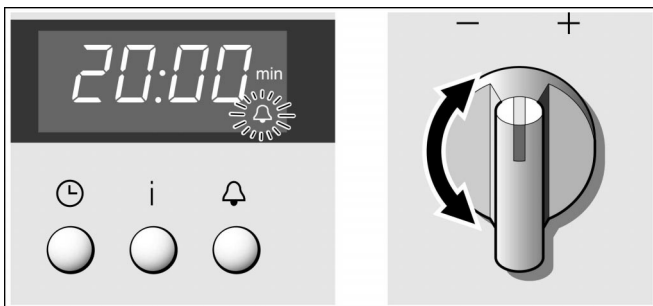
Установка

Изменение установок таймера возможно в любой момент.

Например: 20 минут.



- 1 Нажмите кнопку "Таймер" .
На индикаторе времени появится время таймера 0:00 и замигает символ .










- 2 Поворотным переключателем установите нужное время.

Предлагаемое значение в поле "Плюс +" = 10 мин

Предлагаемое значение в поле "Минус -" = 5 мин

- 3 Включите таймер с помощью кнопки "Таймер" .

На индикаторе времени загорится символ  и начнется отсчет времени таймера.

- Время таймера истекло:
Раздается сигнал. На индикаторе времени замигает символ  и отобразится время таймера 0:00.
Выключите таймер с помощью кнопки .
- Изменение времени таймера:
Нажмите кнопку "Таймер" . На индикаторе времени замигает символ .
Измените время таймера с помощью поворотного переключателя.
Подтвердите изменение с помощью кнопки "Таймер" .
- Сброс времени таймера:
Трижды нажмите кнопку "Таймер" .
- Установки времени таймера, времени приготовления или времени окончания выполняются одновременно:
На индикаторе времени горят оба символа.
Начинается отсчет времени таймера.

Запрос установок "Время приготовления" ↵,
"Время окончания" → или "Время суток" ☺:
Нажимайте кнопку "Часы" ⌚, пока на индикаторе
времени не появится соответствующий символ.
Значение будет отображаться в течение
нескольких секунд.

- Отмена установок:
После выключения духового шкафа с помощью
главного выключателя Ⓛ таймер продолжает
работать.

Базовые установки

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете заменить эти установки на более удобные для Вас.

Базовая установка	0	1	2
In 1 Сброс всех значений	нет	да	-
In 2 Индикация времени суток	только при включенном духовом шкафу	всегда*	-
In 3 Продолжительность сигнала после завершения установленного времени	короткая	средняя*	длительная
In 4 Время работы охлаждающего вентилятора по инерции	короткая	средняя*	длительная
In 5 Яркость индикаторов	сильная	средняя*	слабая
In 6 Блокировка дверцы для безопасности детей	нет*	да	-
In 7 Скорость подъемного устройства	медленная*	высокая	
In 8 Формат времени суток	24 h*	12 AM/PM	

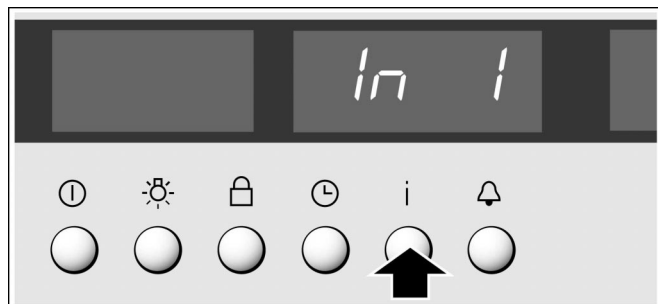
* Заводская установка

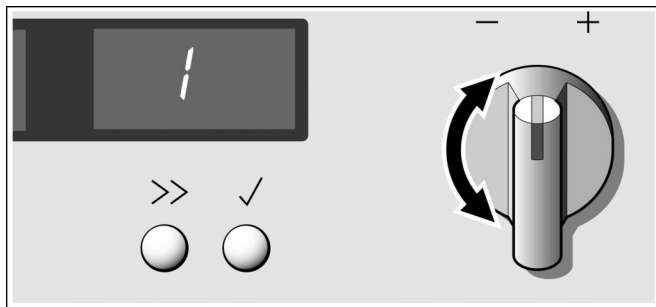
Установка

Духовой шкаф должен быть выключен. Выполнять установку для таймера запрещается.

Например: сброс всех значений.

- 1 Нажимайте кнопку "Инфо" *i*, пока не раздастся сигнал. На индикаторе времени появится "In 1", а на индикаторе температуры – соответствующая базовая установка.





2 Изменение базовой установки с помощью поворотного переключателя.

С помощью кнопки "Инфо" і возможен переход ко всем уровням, а с помощью поворотного переключателя – изменение базовых установок.

3 В завершении подтвердите изменения с помощью кнопки ✓.

- Изменение базовых установок:
Изменение базовых установок возможно в любой момент.

Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро. Для достижения оптимального результата при приготовлении поставьте блюдо в духовой шкаф после завершения быстрого нагрева.

Быстрый нагрев применяется при следующих видах нагрева:

Верхний/нижний жар ☐
Специальный верхний/нижний жар ☐
Горячий воздух ☐
Гриль с горячим воздухом ☐

Режим быстрого нагрева включается, если установленная температура составляет мин. 100 °С, и заполнены не все поля индикатора температуры.

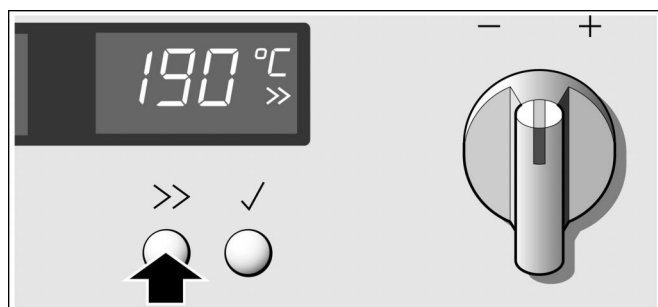
Установка

Выполните нужную настройку духового шкафа и включите его.

Например: Быстрый нагрев до 190 °С.

Нажмите кнопку "Быстрый нагрев" >>.

На индикаторе температуры загорится символ >>. Духовой шкаф будет нагреваться до заполнения всех полей индикатора температуры.



- Быстрый нагрев завершен:
Раздается сигнал и символ >> гаснет.
На индикаторе контроля температуры горят все поля.
Теперь Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф.
- Прекращение "Быстрого нагрева":
Нажмите кнопку "Быстрый нагрев" >>.
Символ >> погаснет.
- Изменение установки:
Быстрый нагрев прекращается при изменении вида нагрева, температуры или режима гриля.

Блокировка для безопасности детей

Духовой шкаф оборудован блокировкой для безопасности детей. Благодаря ей дети не могут случайно включить духовой шкаф или изменить его настройки.

При включении блокировки для безопасности детей кнопки управления не функционируют. Исключения:

- Блокировка для безопасности детей при включенном духовом шкафу:
Возможна отмена подачи сигнала таймера или сигнала о завершении времени приготовления. Запрос всех установок времени выполняется с помощью кнопки "Часы" ⌚.
Духовой шкаф выключается с помощью главного выключателя Ⓛ. Повторное включение шкафа с помощью главного выключателя невозможно.
- Блокировка для безопасности детей при выключенном духовом шкафу:
Возможно отключение сигнала таймера. Запрос времени суток выполняется с помощью кнопки "Часы" ⌚.

Установка

Вы можете активировать блокировку для безопасности детей в любой момент.

Например: Блокировка для безопасности детей при выключенном духовом шкафу.

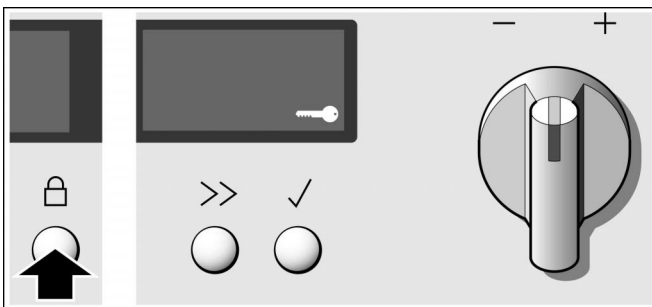
Нажимайте кнопку "Замок" 🔒, пока на индикаторе температуры не появится символ Ключ 🔑.

Включается блокировка для безопасности детей и загорается символ Ключ 🔑.

- Отмена блокировки для безопасности детей:
Нажимайте кнопку "Замок" 🔒, пока на индикаторе температуры не погаснет символ Ключ 🔑.
После этого Вы можете пользоваться духовым шкафом как обычно.
- Блокировка подъемного устройства:
Вы можете изменить базовые установки таким образом, чтобы при включенной блокировке для безопасности детей дополнительно блокировалось подъемное устройство. См. главу "Базовые установки".

При включении блокировки для безопасности детей кнопки управления и подъемное устройство блокируются.

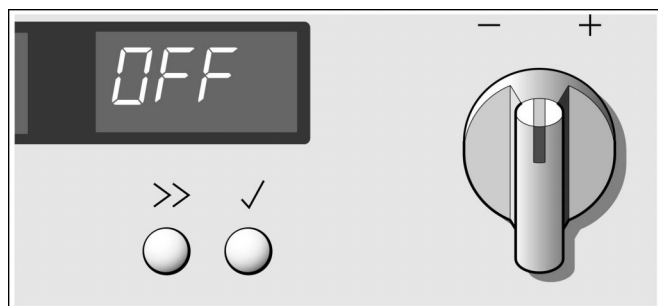
На индикаторе времени дополнительно загорается символ Замок 🔒.



Автоматического ограничения времени

Автоматического ограничения времени активизируется, если в течение длительного времени происходит нагрев шкафа без изменения его установки. Продолжительность этого времени зависит от установленной температуры или режима гриля.

Лампочки в духовом шкафу выключаются через прим. 2 часа.



Активизация автоматического ограничения времени:

Раздается сигнал и на индикаторе температуры появляется надпись "OFF".

Нагрев духового шкафа прекращается.

Выключите шкаф с помощью главного выключателя ①.

После этого Вы можете пользоваться духовым шкафом как обычно.

- Установка времени приготовления:
Для предотвращения нежелательной активизации автоматического ограничения времени следует установить время приготовления.
Духовой шкаф работает, пока не истечет время приготовления.

Автоматические программы

В режиме автоматического приготовления блюд у Вас без всякого усилия отлично получатся изысканные тушеные блюда, сочное жаркое и вкусное рагу. Вам ничего не нужно будет переворачивать, поливать и перемешивать. Благодаря тому, что посуда закрыта, духовой шкаф останется чистым.

Посуда

Для приготовления в режиме автоматического приготовления подходит закрытая посуда. Используйте посуду с подходящей крышкой.

- **Рекомендуемая посуда:**
Посуда должна выдерживать температуру до 300 °С. Обратите внимание на то, что ручки у посуды также должны быть жаропрочными. Лучше всего использовать посуду из стекла или стеклокерамики.
Следуйте указаниям изготовителя посуды.

Чтобы ничего не пригорело, при приготовлении некоторых блюд следует покрыть дно посуды жидкостью.
В эмалированной, чугунной или алюминиевой посуде блюдо подрумянивается быстрее.
Добавьте больше жидкости.
При приготовлении замороженного блюда добавьте меньше жидкости.

Посуда для жарения из нержавеющей стали не очень подходит для духового шкафа. Блюдо подрумянивается не очень хорошо и увеличивается время приготовления.
- **Неподходящая посуда:**
Не подходит посуда из светлого блестящего алюминия или глины. Такая посуда неравномерно распределяет тепло, а глина впитывает воду.
- **Размер посуды:**
Оптимальный результат при приготовлении будет достигнут, если мясо будет покрывать дно прим. на 2/3. Благодаря этому образуется сок от жарения.
Расстояние от мяса до стенки посуды и крышки должно составлять прим. 3 см. Во время приготовления мясо может растягиваться.
При приготовлении рагу расстояние от крышки должно составлять также минимум 3 см.

Приготовление блюда

Вкус блюда зависит от качества продуктов. Взвесьте свежее или замороженное мясо, рыбу или же овощи для рагу.
Вес Вам потребуется для установки параметров программы.

- **Мясо:**
Добавьте пряности к мясу как обычно.
Если это указано в таблице программы, добавьте в пустую посуду жидкости, например воду или бульон, чтобы она покрыла дно.
Положите мясо в посуду и закройте подходящей крышкой.

Ростбиф должен быть толщиной примерно 8 см, и его следует обвязать ниткой. Благодаря этому сохранится его форма и блюдо будет прожарено равномерно.
- **Рыба:**
Рыбу почистите, сбрызните лимонным соком, посолите как обычно.

Тушёная рыба:
Налейте в посуду жидкости, например лимонный сок или вино, чтобы она покрывала дно.
Жареная рыба:
Обваляйте рыбу в муке и смажьте растопленным сливочным маслом.

Положите рыбу в посуду и закройте подходящей крышкой.
Указание: Рыба приготовится лучше всего, если будет уложена в посуду брюшком вниз.
- **Рагу:**
Подготовьте ингредиенты для рагу как обычно и положите их в посуду.
Добавьте немного жидкости и закройте подходящей крышкой.

Программы

Ставьте посуду на стеклокерамику. Духовой шкаф предварительно не нагревайте.

Блюда из свежих продуктов	Подходит	Диапазон веса	Добавить жидкость
1 Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок, маринованное жаркое	0,5 - 3,0 kg	да
2 Ростбиф, среднежаренный	Ростбиф, тонкий край	0,5 - 2,5 kg	нет
3 Ростбиф по-английски	Ростбиф, тонкий край	0,5 - 2,5 kg	нет
4 Жаркое из свинины	Зарез, зашеек, шея, шкурка, мясной орех, рулет	0,5 - 3,0 kg	да
5 Жаркое с корочкой	Лопатка с кожей, грудинка	0,5 - 2,5 kg	нет
6 Жаркое из телятины	Лопатка, голень, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	0,5 - 2,5 kg	да
7 Баранья нога	Окорок без кости	0,5 - 2,5 kg	да
8 Баранья нога, полужаренная	Окорок без кости	0,5 - 2,5 kg	нет
9 Цыпленок	Цыпленок	0,5 - 2,0 kg	нет
10 Утка, гусь	Утка, гусь	1,0 - 3,0 kg	нет
11 Окорок птицы	Окорок куриные, утиные, гусиные и индейки	0,3 - 1,5 kg	нет
12 Грудка индейки	Грудка индейки, рулет	0,5 - 2,5 kg	да
13 Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	0,5 - 2,5 kg	да
14 Мясо косули, мелкая дичь	Нога косули, заячий окорок	0,5 - 3,0 kg	да
15 Мясной рулет	"Ложный заяц"	0,3 - 3,0 kg	нет
16 Рагу	Рулеты, мясное рагу, гуляш "по-сегедски"	0,3 - 3,0 kg	да
17 Рыба паровая	Форель, судак, карп, целая треска	0,3 - 1,5 kg	да
18 Рыба жареная	Форель, судак, карп, целая треска	0,3 - 1,5 kg	нет

Блюда из замороженных продуктов*	Подходит	Диапазон веса	Добавить жидкость
19 Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок	0,5 - 2,0 kg	да
20 Жаркое из свинины	Зарез, зашеек, шея, шкурка, мясной орех, рулет	0,5 - 2,0 kg	да
21 Жаркое из телятины	Лопатка, голень, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	0,5 - 2,0 kg	да
22 Баранья нога	Окорок без кости	0,5 - 2,0 kg	да
23 Баранья нога, полужаренная	Окорок без кости	0,5 - 2,0 kg	нет
24 Окорок птицы	Окорок куриные, утиные, гусиные и индейки	0,3 - 1,5 kg	нет
25 Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	0,5 - 2,0 kg	да
26 Мясо косули, мелкая дичь	Нога косули, заячий окорок	0,5 - 2,0 kg	да

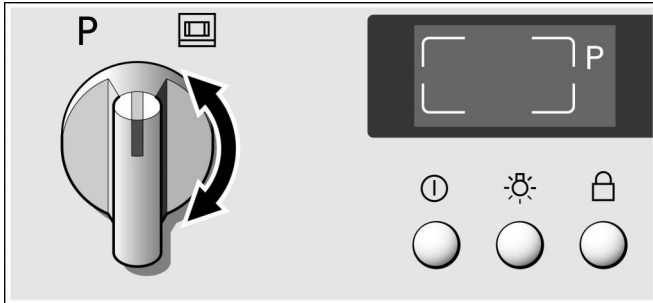
* Внимание: Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать начало программы на более поздний момент времени. Иначе мясо разморозится во время ожидания и станет невкусным.

- **Время приготовления блюда:**
Если Вы хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните настройку, как описано в пунктах 1-5. На индикаторе времени отобразится время окончания. Если духовой шкаф включен, на индикаторе начинается отсчет продолжительности.

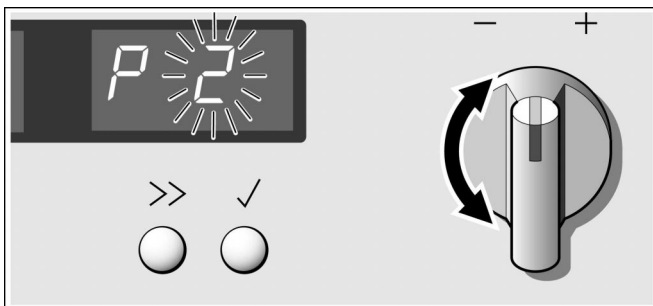
Установка

Перед приготовлением блюда выберите соответствующую программу из таблицы программ. Включите духовой шкаф с помощью главного выключателя ① и выполните настройку.

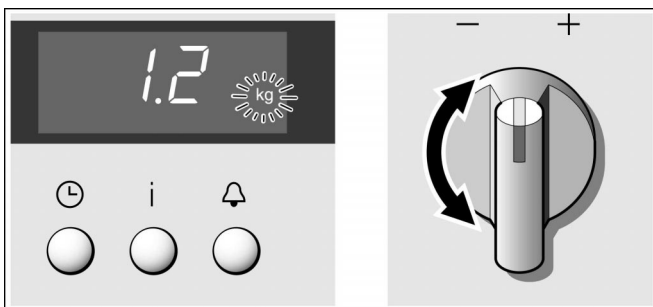
Например: ростбиф, среднепрожаренный, 1,2 кг, время - 9:45. Программа 2, время приготовления блюда составит 65 минут.



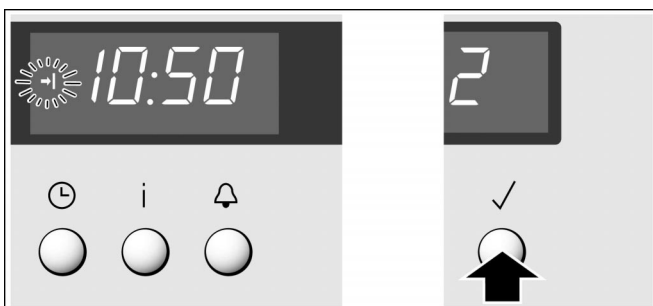
- 1 С помощью переключателя выбора функций выберите программу автоматического приготовления.



- 2 Поворотным переключателем установите нужный номер программы.



- 3 Подтвердите установку с помощью кнопки ✓. На индикаторе времени появится предлагаемое значение веса.



- 4 С помощью поворотного переключателя установите нужный вес.

- 5 Подтвердите установку с помощью кнопки ✓. На индикаторе времени замигает символ →| и отобразится время окончания программы.

- 6 Включите духовой шкаф с помощью кнопки ✓.

На индикаторе времени появится символ →| и начнется отсчет времени приготовления.

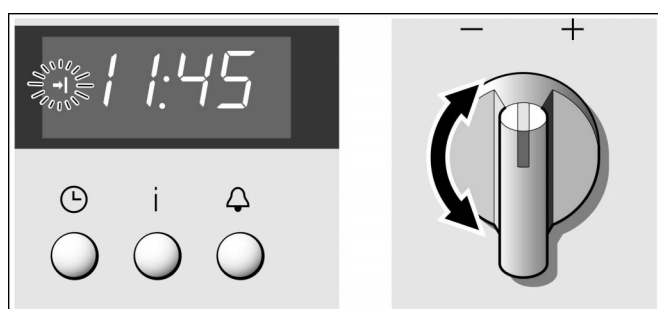
- **Время приготовления истекло:**
Раздается сигнал. Нагревание духового шкафа прерывается, и лампочки в духовом шкафу выключаются.
На индикаторе времени мигает символ I→I и отображается время приготовления 0:00.
Подачу сигнала можно отключить заранее с помощью кнопки "Часы" ⌚.
Выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя Ⓛ.
 - **Отмена выполнения программы:**
Измените вид нагрева или выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя Ⓛ.
- Изменение номера программы невозможно.
- **Вызов настроек:**
Запрос времени окончания →I или времени суток ⌚:
Нажимайте кнопку "Часы" ⌚, пока на индикаторе времени не появится соответствующий символ.
Значение будет отображаться в течение нескольких секунд.
- Вызов данных о весе:
Нажмите кнопку "Инфо" i. На индикаторе времени на несколько секунд появится установка веса.

Автоматическое включение и выключение

Следите за тем, чтобы продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго и не портились. Не используйте замороженное мясо. Иначе мясо разморозится во время ожидания и станет невкусным.

Выполните настройку как описано в пунктах 1-5. Перед включением духового шкафа измените время окончания на более позднее.

Например: блюдо должно быть готово в 11:45.



- 6 Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

- 7 Подтвердите установку с помощью кнопки ✓.




На индикаторе времени появится символ →I и отобразится время окончания. При включенном духовом шкафу отобразится символ I→I и начнется отсчет времени приготовления.
Лампочки в духовом шкафу выключаются до следующего включения.

- **Время окончания достигнуто:**
Раздается сигнал. Нагревание духового шкафа прерывается, и лампочки в духовом шкафу выключаются.
На индикаторе времени мигает символ |→| и отображается время приготовления 0:00.
Подачу сигнала можно отключить заранее с помощью кнопки "Часы" ⊖.
Выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⊕.
- **Изменение времени окончания:**
Нажимайте кнопку "Часы" ⊖, пока на индикаторе времени не появится символ →|.
С помощью поворотного переключателя измените время окончания.
Подтвердите изменение с помощью кнопки ✓.
- **Отмена времени окончания:**
Нажимайте кнопку "Часы" ⊖, пока на индикаторе времени не появится символ →|. Поворотным переключателем выполняйте сброс установленного времени до установки нужного времени суток, когда должно закончиться время приготовления.
Подтвердите изменение с помощью кнопки ✓. Духовой шкаф начинает работать.
- **Отмена выполнения программы:**
Измените вид нагрева или выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⊕.

Изменение номера программы невозможно.
- **Вызов настроек:**
Вызов продолжительности |→|, времени окончания →| или времени суток ☺:
Нажимайте кнопку "Часы" ⊖, пока на индикаторе времени не появится соответствующий символ. Значение будет отображаться в течение нескольких секунд.

Вызов данных о весе:
Нажмите кнопку "Инфо" i. На индикаторе времени на несколько секунд появится установка веса.

Рекомендации для программ автоматического приготовления

Вес жаркого или птицы превышает приведенный диапазон веса.	Диапазон веса ограничен специально, потому что для очень большого жаркого часто не подобрать подходящую по емкости посуду. Готовьте большие блюда в режиме "Верхний/нижний жар"  или "Гриль с горячим воздухом"  .
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.	В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте меньше (или вообще не добавляйте) жидкости.
Жаркое сверху пересушено.	Используйте посуду с плотно прилегающей крышкой. Очень постное мясо останется сочным, если Вы положите на него полоски сала.
Во время приготовления пахло пригоревшим, но жаркое получилось хорошо.	Крышка жаровни закрыта неправильно, или мясо растянулось и приподняло крышку. Поэтому всегда используйте оригинальную крышку посуды. Расстояние от мяса до стенки посуды и крышки должно составлять минимум 3 см.
Вы хотите одновременно зажарить несколько окорочков птицы.	Окорочка должны примерно одного размера. Установите вес самого тяжелого окорочка. Например: два окорочка индейки по 1,4 и 1,5 кг. Установите вес 1,5 кг.
Вы хотите одновременно зажарить или потушить несколько рыб.	Рыбы должны быть примерно одного размера. Установите общий вес. Например: две форели весом 0,6 и 0,5 кг. Установите вес 1,1 кг.
Вы хотите приготовить фаршированную птицу.	Для приготовления в автоматическом режиме фаршированная птица не подходит. Лучше всего ее готовить без посуды прямо на решетке. См. главу "Установочные значения и рекомендации".
Мясо в рагу недостаточно подрумянилось.	В следующий раз сдвиньте кусочки мяса к бортику посуды, а овощи положите в середину.
Овощи в рагу слишком мягкие или слишком твердые.	Чтобы овощи были немного твердыми, в следующий раз устанавливайте только вес мяса. Чтобы овощи были мягкими, введите общий вес (мяса и овощей).
Вы хотите приготовить вегетарианское рагу.	Для него подходят только твердые овощи, например, морковь, горошек, белокочанная капуста, сельдерей или картофель. При этом, чем мельче порезать овощи, тем мягче они будут. Чтобы овощи не подгорели, они должны быть покрыты жидкостью полностью.
Вы хотите использовать посуду из нержавеющей стали?	Не вся посуда из нержавеющей стали подходит для приготовления в автоматическом режиме. Блюдо подрумянивается не очень хорошо, и увеличивается время приготовления. Поэтому после окончания программы снимите крышку и обжарьте мясо еще в течение 8-10 минут, выбрав режим гриля 3  .

Пиролиз

Благодаря режиму Пиролизи очистка духового шкафа не вызывает затруднений.

Духовой шкаф нагревается до прим. 500 °С. При этом остатки от жарения, приготовления в гриле или выпекания сгорают дотла. Вам остается только протереть оставшийся в духовом шкафу нагар влажной тряпочкой.



Существует 3 режима очистки.

Режим	Степень очистки	Продолжительность
1	легкая	1 час
2	средняя	1 час, 15 минут
3	интенсивная	1 час, 30 минут

Чем старше и сильнее загрязнения, тем выше должен быть режим очистки. При обычном режиме эксплуатации вполне достаточно, если Вы очищаете духовой шкаф каждые 2-3 месяца. Для одной очистки требуется 2,4-4,0 кВт*ч.

Указание: Во время самоочистки включить лампочки в духовом шкафу нельзя.

В этом режиме значение температуры нагрева не показывается.

⚠ Осторожно: Для Вашей безопасности при достижении определенной температуры выполняется автоматическая блокировка подъемного устройства. На индикаторе времени отображается символ . Вы сможете открыть дверцу духового шкафа только после того, как на дисплее погаснет символ . Никогда не открывайте духовой шкаф вручную. Опасность ожога из-за возможной вспышки!

При заблокированном подъемном устройстве повторное включение духового шкафа невозможно.

Перед Пиролиз

Очистите духовой шкаф и стеклокерамику вокруг уплотнения духового шкафа. Уплотнение тереть нельзя. Из-за чрезмерного нагрева возможно возгорание загрязнения и повреждение уплотнения.

Очистите область между держателями для принадлежностей и их фиксаторами. Иначе нагар затруднит снятие держателей для принадлежностей.

Выньте неподходящие принадлежности и посуду из духового шкафа.

⚠ Осторожно: Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Опасность возгорания! Протрите духовой шкаф и принадлежности влажной тряпочкой.

Одновременная очистка принадлежностей

Вы можете одновременно очищать Противень для гриля или эмалированный противень, поставив на уровень 3.

Решетка для гриля непригодна для самоочистки.

При сильном загрязнении чистку духового шкафа лучше выполнять без принадлежностей и их держателя. Благодаря этому Вы добьетесь лучшего результата.

Принадлежности Вы можете очистить позднее.

⚠ Осторожно: Принадлежности с антипригарным покрытием непригодны для автоматической самоочистки. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие разрушается, и выделяются ядовитые газы.

Высокая опасность для здоровья!

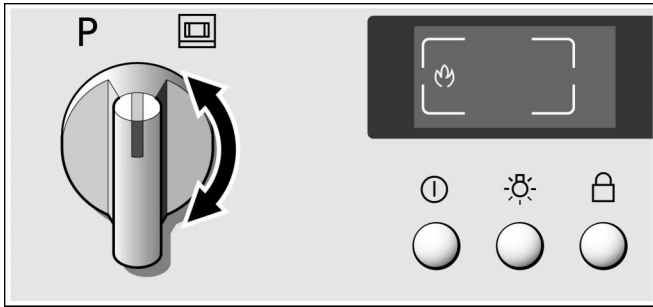
При слишком высокой температуре держатели для принадлежностей обесцвечиваются. Эти изменения цвета можно удалить, очистив держатели в горячем мыльном растворе с помощью губки.

Если не выполняется очистка принадлежностей, держатель для принадлежностей можно вынуть.

Установка

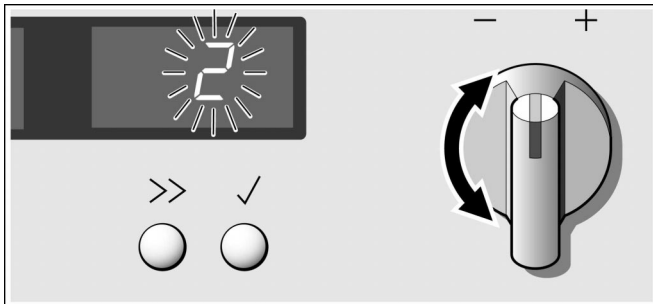
Включите духовой шкаф с помощью главного выключателя ①. После этого возможна его настройка.

Например: режим очистки 2, время - 9:35.

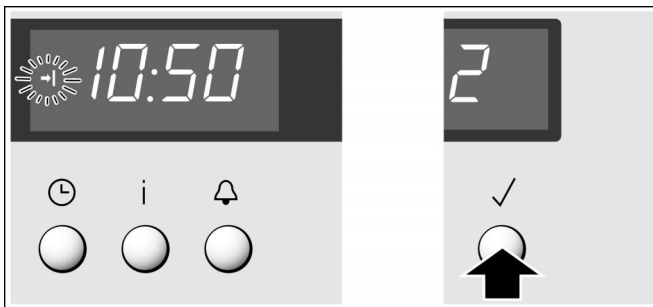


- 1 С помощью переключателя выбора функций выберите режим пиролиз.

Для защиты от непреднамеренного включения режима пиролиз на индикаторе температуры мигает предварительный режим 0.



- 2 Установите нужный режим очистки с помощью поворотного переключателя.



- 3 Подтвердите установку с помощью кнопки ✓. На индикаторе времени замигает символ →| и отобразится время окончания пиролиз.

- 4 Включите духовой шкаф с помощью кнопки ✓.

На индикаторе времени появится символ →| и начнется отсчет времени приготовления. При достижении определенной температуры происходит блокировка подъемного устройства, и на индикаторе времени появляется символ ⏸.

- Время приготовления истекло:
Раздается сигнал. Нагревание духового шкафа прерывается.
На индикаторе времени мигает символ →| и отображается время приготовления 0:00.
Подачу сигнала можно отключить заранее с помощью кнопки "Часы" ⌚.
Выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ①.

- Отмена режима пиролиз:
Измените вид нагрева или выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ①.

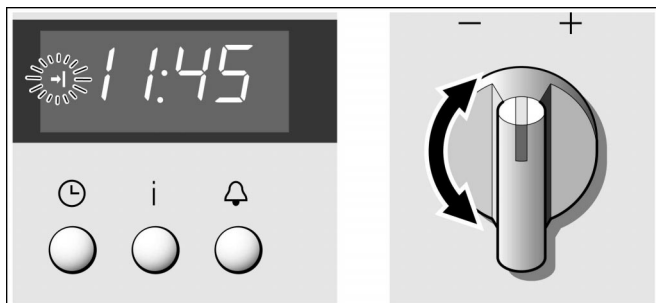
Изменение режима очистки невозможно.

- Запрос установок времени:
Запрос времени окончания →| или времени суток ⌚:
Нажимайте кнопку "Часы" ⌚, пока на индикаторе времени не появится соответствующий символ.
Значение будет отображаться в течение нескольких секунд.

Автоматическое включение и выключение

Выполните настройку как описано в пунктах 1-3. Перед включением духового шкафа измените время окончания на более позднее.

Например: пиролиз должна быть закончена в 11:45.



4 Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

5 Подтвердите установку с помощью кнопки ✓.

На индикаторе времени появится символ →| и отобразится время окончания. При включенном духовом шкафу отобразится символ |→| и начнется отсчет времени приготовления.

При достижении определенной температуры происходит блокировка подъемного устройства, и на индикаторе времени появляется символ ⏸.

- **Время окончания достигнуто:**
Раздается сигнал. Нагревание духового шкафа прерывается.
На индикаторе времени мигает символ |→| и отображается время приготовления 0:00.
Подачу сигнала можно отключить заранее с помощью кнопки "Часы" ⌚.
Выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻.
- **Изменение времени окончания:**
Нажимайте кнопку "Часы" ⌚, пока на индикаторе времени не появится символ →|. С помощью поворотного переключателя измените время окончания.
Подтвердите изменение с помощью кнопки ✓.
- **Отмена времени окончания:**
Нажимайте кнопку "Часы" ⌚, пока на индикаторе времени не появится символ →|. Поворотным переключателем выполняйте сброс установленного времени до установки нужного времени суток, когда должно закончиться время приготовления.
Подтвердите изменение с помощью кнопки ✓. Духовой шкаф начинает работать.
- **Отмена режима пиролиз:**
Измените вид нагрева или выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻.

Изменение режима очистки невозможно.

- **Запрос установок времени:**
Вызов продолжительности |→|, времени окончания →| или времени суток ⌚:
Нажимайте кнопку "Часы" ⌚, пока на индикаторе времени не появится соответствующий символ. Значение будет отображаться в течение нескольких секунд.

После Пиролиз

Дайте духовому шкафу полностью остыть.

Протрите оставшийся в духовом шкафу нагар влажной тряпочкой.

Уход

При надлежащем уходе за духовым шкафом он долгое время будет сохранять свой эстетичный вид и не доставит хлопот при чистке.

Избегайте сильных загрязнений

При ежедневном соблюдении нескольких правил можно избежать сильного загрязнения духового шкафа.

- **Духовой шкаф:**
Сразу после охлаждения духового шкафа удалите наиболее сильные загрязнения. Благодаря этому предотвращается засыхание грязи и образование стойких загрязнений.

Как можно чаще используйте противень для гриля как принадлежность, в которую может стекать жир.
- **Передняя сторона духового шкафа:**
Если Вы чистите другие принадлежности горячим мыльным раствором с помощью губки, протрите и переднюю сторону духового шкафа. Это препятствует образованию устойчивых загрязнений.
- **Нержавеющая сталь:**
Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Это обеспечивает защиту от коррозии.

Чистка

Даже при хорошем уходе Ваш духовой шкаф необходимо тщательно очищать. Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей вследствие применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведенным в таблице.

Чистящие средства

Внимание: Никогда не используйте чистку под давлением или горячим паром. Никогда не используйте острые или абразивные чистящие средства.

Зона чистки	Чистка
Наружная поверхность духового шкафа	Горячий мыльный раствор: Очистите поверхность с помощью губки и протрите мягкой тряпочкой насухо.
Стекла дверцы	Стеклоочиститель: Очистите стекла с помощью губки.
Внутренняя поверхность духового шкафа	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: Очистите поверхность с помощью губки. Средство для чистки духовок при сильном загрязнении: Используйте только в холодном духовом шкафу. Никогда не используйте это средство для чистки стеклокерамики. Лучше всего включить режим пиролиз.
Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор: Очистите колпак с помощью губки.
Стеклокерамика	Специальные чистящие средства для стеклокерамики (без силикона), для водяных пятен также лимон или уксус: Очистите стеклокерамику с помощью губки. Никогда не используйте средство для чистки духовок или пятновыводители. При сильном загрязнении используйте для чистки скребок для стеклянных поверхностей (можно приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине): Снимите защиту и очищайте только лезвием. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования! После очистки снова установите защиту. Поврежденное лезвие немедленно замените.

Держатель для принадлежностей Горячий мыльный раствор: Очистите держатель с помощью щетки.

Уплотнение Горячий мыльный раствор: Очистите держатель с помощью губки. Не тереть!
Не снимать!

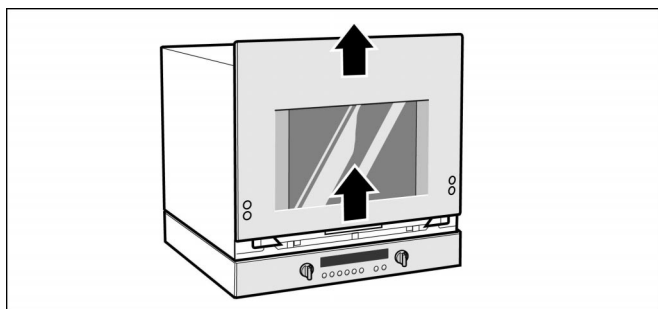
Принадлежности Горячий мыльный раствор: Смочите и очистите принадлежности с помощью губки или щетки.

В режиме пиролиз возможно совместное очищение противень для гриля или эмалированного противней.

Указание: Края более тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.

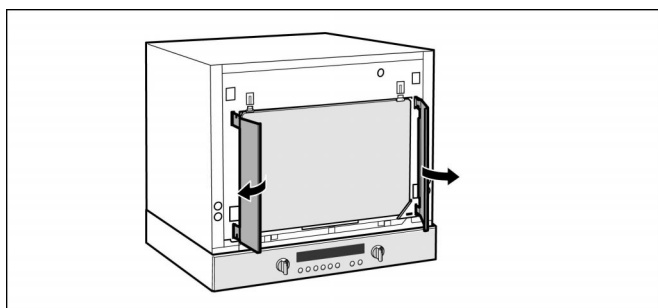
Снятие и установка стекол

Для улучшения результата чистки Вы можете снять два наружных стекла на передней части духового шкафа.

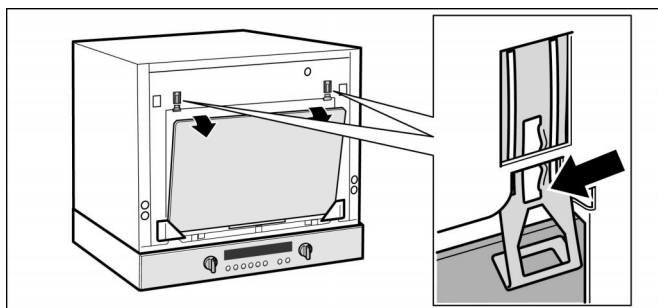


- 1 Сдвиньте переднее стекло движением вверх и снимите его.
Внимание! Переднее стекло не закреплено, как только оно снято с крючка.
Надежно придерживайте его.

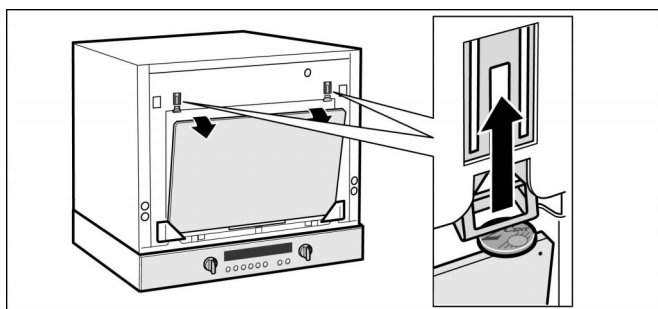
Кнопки подъемного устройства также будут сдвинуты вверх.



- 2 Обе панели раскройте наружу и снимите их.



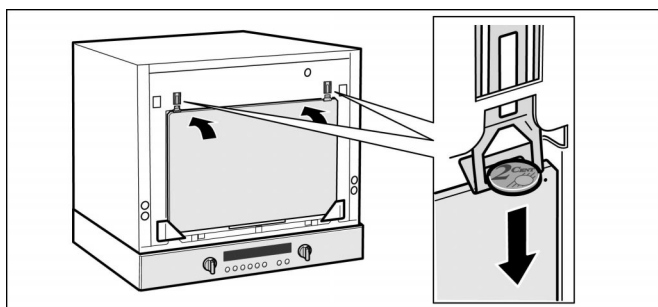
- 3 Отожмите внутрь вначале правую, а затем левую опорные пружины второго стекла, чтобы продвинуть их под перемычкой.



- 4 Полностью сдвиньте опорные пружины с помощью монеты вверх и выньте стекло.
Внимание! Как только обе опорных пружины будут полностью сдвинуты вверх, стекло наклоняется вперед. Надежно придерживайте его.

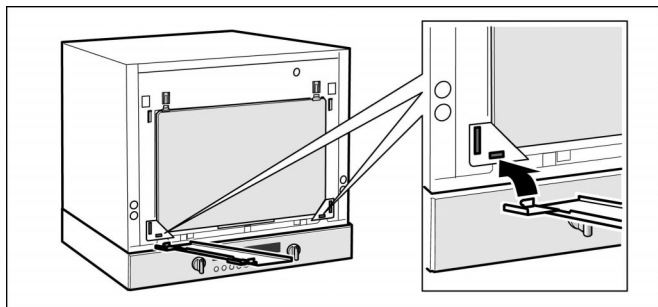
Используйте монету, чтобы не пораниться от острых кромок стекла.

Протрите стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

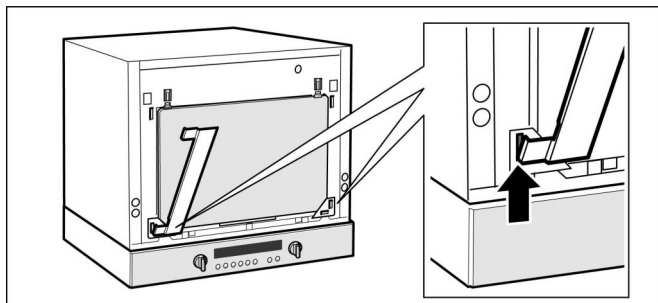


- 5 Навесьте второе стекло и полностью задвиньте опорные пружины с помощью монеты вниз.

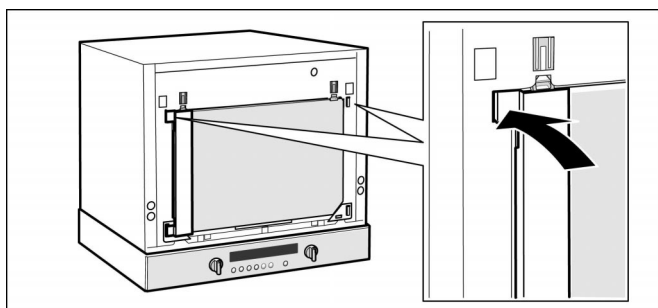
Небольшая метка с наружной стороны стекла должна находиться вверху справа.



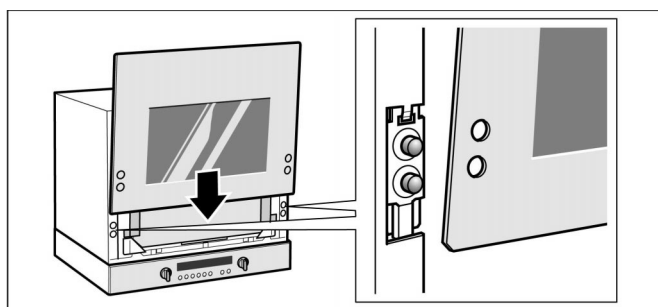
- 6 Установите обе панели обратно на место. Для этого вставьте маленький язычок в поперечную прорезь снизу.



- 7 Приподнимите панель и вставьте большой язычок в продольную прорезь снизу.



- 8 Установите большой язычок в продольной прорези сверху и прижмите маленький язычок в поперечной прорези.














- 9 Навесьте переднее стекло и задвиньте его вниз.

Небольшая метка с наружной стороны стекла должна находиться вверху справа.

⚠ Осторожно: Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

Самостоятельное устранение небольших неисправностей

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Духовой шкаф не включается.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы.
	Духовой шкаф заблокирован.	Нажимайте кнопку "Замок"  , пока на индикаторе температуры не погаснет символ Ключ  .
Индикатор времени мигает.	Отключение электроэнергии	Снова установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф закрыт неправильно.	Плотно закройте дверцу духового шкафа.
	Духовой шкаф не включился.	Нажмите кнопку  .
Духовой шкаф не нагревается. На индикаторе температуры в левой верхней части горит точка.	Духовой шкаф в режиме демонстрации.	Установите духовой шкаф в режим "Верхний/нижний жар"  при температуре 30 °С. Нажимайте кнопку "Быстрый нагрев"  , пока не раздастся сигнал и не замигает точка. Нажмите кнопку "Быстрый нагрев"  повторно.
Духовой шкаф не включается.	Из-за включения режима пиролиз заблокировано подъемное устройство.	Подождите, пока не погаснет символ Замок  на индикаторе времени.
	Духовой шкаф закрыт неправильно.	Откройте и снова закройте дверцу духового шкафа.
Духовой шкаф не открывается.	Из-за включения режима пиролиз заблокировано подъемное устройство.	Подождите, пока не погаснет символ Замок  на индикаторе времени.
	Из-за включения блокировки для безопасности детей заблокировано подъемное устройство.	Нажимайте кнопку "Замок"  , пока на индикаторе температуры не погаснет символ Ключ  .
	Сохранено слишком высокое положение подъемного устройства.	Нажмите кнопку "Открыть"  повторно и сохраните положение подъемного устройства на нужной высоте с помощью кнопки  .
На индикаторе температуры появится надпись "OFF".	Активизировалось автоматического ограничения времени.	Выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя  .
Не происходит запоминания положения подъемного устройства.	Духовой шкаф был закрыт неправильно.	Еще раз плотно закройте, а затем снова откройте дверцу духового шкафа.

Удалить любое сообщение об ошибке можно с помощью кнопки "Часы" ☹. При этом происходит возврат настроек духового шкафа к базовым установкам. Заново установите время суток. Если сообщение об ошибке не исчезает или появляется слишком часто, обратитесь в Сервисную службу.

Сообщение об ошибке на индикаторе времени	Возможная причина	Устранение/указания
E005 или E305	Ошибка передачи информации между электронными модулями.	Нажмите кнопку "Часы" ☹. Снова установите время суток.
E010, E014, E119, E120, E310, E314 или E701	Ошибка данных в электронике.	Нажмите кнопку "Часы" ☹. Снова установите время суток.
E011	Одна из кнопок управления была нажата слишком долго.	Поочередно нажмите все кнопки управления и проверьте, не залипли ли они.
E101 или E104	Термодатчик перегружен.	Нажмите кнопку "Часы" ☹. Снова установите время суток.
E115	Температура духового шкафа слишком высокая.	Дайте духовому шкафу остыть, пока им нельзя будет пользоваться снова.
E702, E704, E705 или E706	Ошибка данных в электронике подъемного устройства.	Нажмите кнопку "Часы" ☹. Снова установите время суток.
E703	Дверной контакт не функционирует.	Нажмите кнопку "Часы" ☹. Снова установите время суток.
E711	Одна из кнопок подъемного устройства была нажата слишком долго.	Нажмите кнопку "Часы" ☹. Снова установите время суток.
	Залипла кнопка управления подъемным устройством.	Поочередно нажмите все кнопки управления и проверьте, не залипли ли они.
	Неправильно установлено переднее стекло.	Немного сдвиньте переднее стекло, чтобы кнопки управления подъемным устройством больше не залипали.

⚠ Осторожно: Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте духовой шкаф может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочек в духовом шкафу

При выходе из строя лампочки в духовом шкафу ее следует заменить.

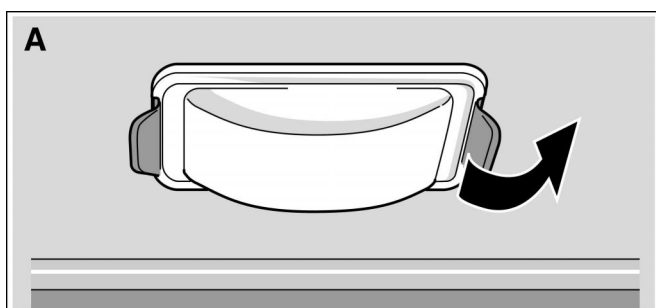
Подходящую термостойкую лампочку Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине.

Используйте только такие лампочки.

⚠ Осторожно: Замена лампочек в духовом шкафу возможна лишь в том случае, если духовой шкаф холодный. Опасность ожога!

Потолочная лампочка

Используйте только лампочку мощностью 40 Вт.



1 Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

2 Для защиты от возможных повреждений накройте стеклокерамику кухонным полотенцем.

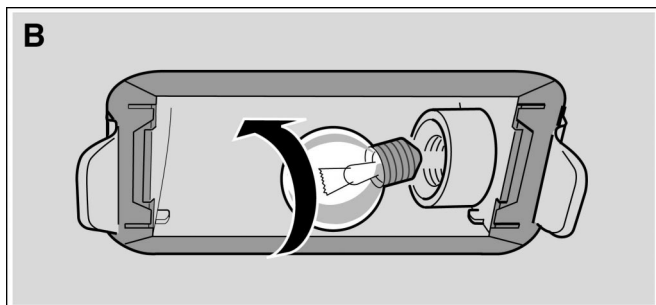
3 Снимите стеклянный колпак. Для этого большим пальцем отожмите вниз металлический язычок. (рис. А)

Внимание! Стеклянный колпак не закреплен, как только отсоединена одна из его сторон. Надежно придерживайте его.

4 Выверните лампочку (Рис. В) и замените ее на лампочку того же типа.

5 Установите на место стеклянный колпак. Для этого поместите колпак с одной стороны под язычок и прижимайте его к другой, пока он не зафиксируется.

6 Уберите кухонное полотенце со стеклокерамики и включите предохранитель.

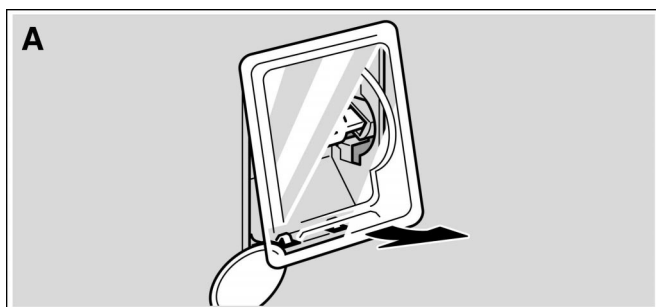


Боковые лампочки

Используйте только галогенные лампочки мощность 10 Вт.

Берите галогенные лампочки только сухой, чистой тряпочкой. Благодаря этому продлевается срок их службы.

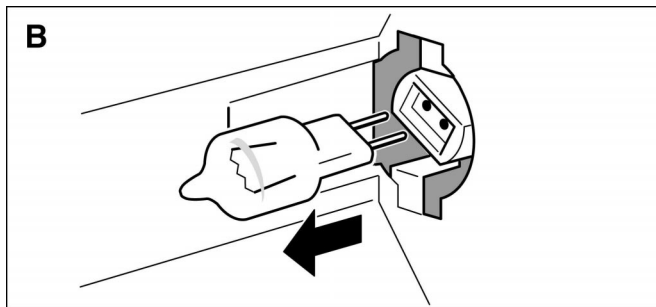
Замена левой и правой боковой лампочки выполняется аналогично.



1 Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

2 Для защиты от возможных повреждений накройте стеклокерамику кухонным полотенцем.

3 Снимите стеклянный колпак. Для этого подденьте колпак снизу и потяните на себя. Если стеклянный колпак снимается тяжело, используйте ложку. (Рис. А)



- 4 Выньте лампочку, не поворачивая, (Рис. В) и замените ее на лампочку того же типа. При этом обратите внимание на положение штырьков. Убедитесь, что новая лампочка вставлена надежно.



- 5 Установите на место стеклянный колпак. Следите, чтобы выпуклость на стекле находилась на стороне лампочки. Вставьте верхний край стеклянного колпака и прижимайте его снизу, пока он не зафиксируется. (Рис. С)
- 6 Уберите кухонное полотенце со стеклокерамики и включите предохранитель.

Стеклянные колпаки

Поврежденный стеклянный колпак подлежит замене. Оригинальные колпаки можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего духового шкафа.

Открытие духового шкафа вручную

При выходе подъемного устройства из строя Вы можете открыть духовой шкаф вручную. Например, при отключении электроэнергии или если блюдо еще находится в духовом шкафу.

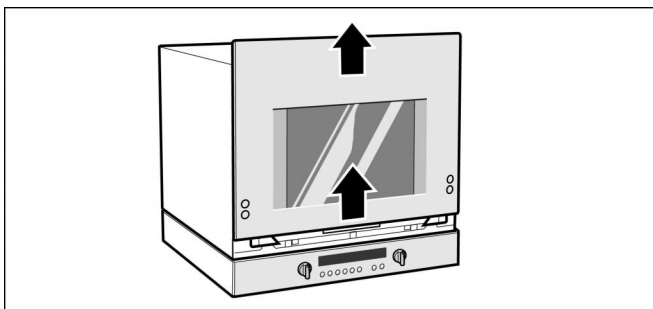
⚠ Осторожно: Дайте хорошо остыть духовому шкафу.

После использования внутренняя часть духового шкафа становится очень горячей. Опасность ожога! Никогда не открывайте духовой шкаф во время режима самоочистки. Опасность ожога из-за возможной вспышки!

Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Опасность удара током!

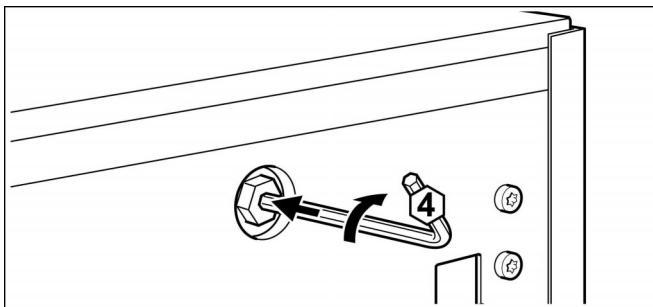
Последовательность действий

Подъемное устройство снимать только вниз. В противном случае возможно повреждение двигателя устройства.

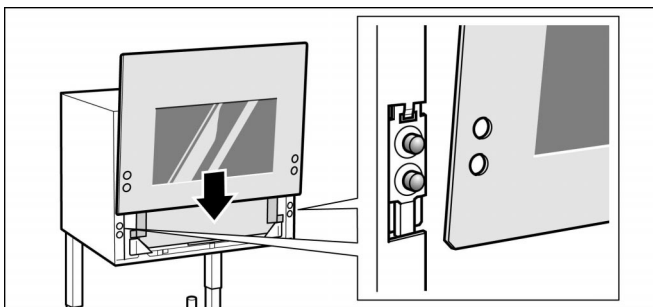


- 1 Сдвиньте переднее стекло движением вверх и снимите его.
Внимание! Переднее стекло не закреплено, как только оно снято с крючка. Надежно придерживайте его.

Кнопки подъемного устройства также будут сдвинуты вверх.



- 2 Вставьте торцовый ключ с внутренним шестигранником, размер 4, в гнездо. Вдавите гнездо вовнутрь и поворачивайте по часовой стрелке, пока духовой шкаф не будет открыт в достаточной степени.



- 3 Навесьте переднее стекло и задвиньте его вниз.

Проверьте, правильно ли установлены кнопки подъемного устройства в отверстиях на переднем стекле.

Если кнопки подъемного устройства снова функционируют, закройте духовой шкаф. После этого подъемное устройство можно использовать как обычно.

Сервисная служба

Если Ваш духовой шкаф 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 духового шкафа. Фирменная табличка с номерами находится на нижней стороне дна подъемного устройства.

Чтобы в случае необходимости избежать потерь времени на поиск, Вы можете внести данные Вашего духового шкафа.

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.

Установочные значения и рекомендации

В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления.

Установочные значения действительны при установке блюда в холодный духовой шкаф. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

Установки температуры и времени приготовления зависят от количества и свойств продуктов, используемых для приготовления блюда. Поэтому в таблице указывается диапазон значений.

В рекомендациях приводится дополнительная информация. Информация, указанная в рекомендациях, поможет Вам приготовить блюдо в соответствии с Вашими пожеланиями.

- Принадлежности:
Используйте принадлежности, входящие в комплект.
Дополнительные принадлежности и спецпринадлежности Вы можете приобрести через Сервисную службу или в специализированном магазине.

Лучшего всего подходят противни и формы из темного металла. Противни и формы из светлого металла или стекла лучше всего ставить непосредственно на стеклокерамику. Соблюдайте указания от изготовителя.

Пироги и выпечка

Устанавливайте формы на решетку.
Тесто для хлеба выкладывайте прямо на стеклокерамике.

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма круглая/ веноч/ прямоугольная	1		150 - 170	50 - 60
Сдобный пирог, тонкое тесто (напр., песочный пирог)	Форма круглая/ веноч/ прямоугольная	1		140 - 160	60 - 70
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	0		150 - 170	25 - 35
Корж из сдобного теста	Форма для фруктового пирога	0		160 - 180	20 - 30
Бисквитный торт	Разъемная форма	1		160 - 180	30 - 40
Фруктовый или творожный торт, для песочного теста*	Разъемная форма	0		170 - 190	70 - 90
Фруктовый пирог, тонкое тесто (сдобное тесто)	Разъемная форма/круглая форма	1		150 - 170	50 - 60
Пикантный пирог* (напр., запеканка, луковый пирог)	Разъемная форма	0		170 - 190	50 - 60

* Оставьте пирог в духовом шкафу остывать прим. 20 минут.

Пирог на противне	Принад- лежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с несочной начинкой	Противень	1		180 - 200	20 - 30
	Противень + противень для гриля*	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой	Противень	2		160 - 180	40 - 50
	Противень + противень для гриля*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	противень для гриля	1		190 - 210	15 - 20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	противень для гриля	2		170 - 190	30 - 40
Рождественский кекс из 500 г муки	противень для гриля	2		180 - 200	50 - 60

* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте противень над противень для гриля.

Пирог на противне	Принад- лежности	Уро- вень	Вид нагрева	Темпе- ратура, °С	Продолжи- тельность, мин
Рождественский кекс из 1 кг муки	противень для гриля	2		170 - 190	60 - 80
Штрудель, сладкий	противень для гриля	1		180 - 200	60 - 70
Пицца	противень для гриля	1		210 - 230	25 - 35
	Противень + противень для гриля	3 + 1		190 - 210	40 - 50

* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте противень над противень для гриля.

Хлеб и булочки	Принад- лежности	Уро- вень	Вид нагрева	Темпе- ратура, °С	Продолжите льность, мин
Предварительный разогрев				300	8 - 10
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки*	без	0		200	35 - 45
Предварительный разогрев				300	8 - 10
Хлеб с закваской из 1,2 кг муки*	без	0		200	45 - 55
Булочки	Противень	2		220 - 240	25 - 35
Выпечные булочки	Противень	1		200 - 220	10 - 20
	Противень + противень для гриля**	3 + 1		180 - 200	15 - 25




* Никогда не лейте воду прямо на стеклокерамику.

** Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте противень над противень для гриля.

Мелкая выпечка	Принад- лежности	Уро- вень	Вид нагрева	Темпе- ратура, °С	Продолжи- тельность, мин
Мелкое печенье	Противень	2		130 - 150	10 - 20
	Противень + противень для гриля*	3 + 1		120 - 140	25 - 35
Безе	Противень	1		70 - 90	100 - 150
Булочки из заварного теста	Противень	1		210 - 230	30 - 40
Миндальное печенье	Противень	1		110 - 130	30 - 40
	Противень + противень для гриля*	3 + 1		100 - 120	40 - 50
Слоеное тесто	Противень	1		180 - 200	25 - 35
	Противень + противень для гриля*	3 + 1		170 - 190	35 - 45

* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте противень над противень для гриля.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Аналогичные рецепты по приготовлению пирогов или выпечки см. в таблицах.
Вы хотите проверить степень 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 печи на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.
Пирог поднялся только в середине, а не по краям.	Не смазывайте жиром боковую стенку разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком темный.	Установите принадлежности ниже. Выберите более низкую 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. У пирогов с сочной начинкой сначала следует пропечь низ. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте время выпекания, указанное в рецепте.
Пирог или выпечка поджариваются неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний/нижний жар"  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда обрезайте пергаментную бумагу по размеру противня. При выпекании навешивайте принадлежность на уровни 1 или 3 в режиме "Горячий воздух"  .
Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте более глубокий противень для гриля.
Вы пекли на двух уровнях. На верхнем уровне выпечка получилась темнее, чем на нижнем.	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.
Вы хотите использовать противни и формы из светлого металла или стекла.	Размещайте посуду непосредственно на стеклокерамике.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	Это обусловлено законами физики. Водяной пар, образующийся в духовом шкафу, отводится через вентиляционные прорезы. Водяной пар может оседать на соседних панелях мебели и стекать в виде конденсата.

Мясо, птица, рыба

- Посуда:
Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдет и Противень для гриля.

Размещайте посуду всегда посередине стеклокерамики.

Горячую стеклянную посуду лучше ставить на сухое кухонное полотенце. На холодной или сырой поверхности стекло может треснуть.

- Жарение:
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 от 8 до 10 столовых ложек жидкости.

По истечении времени приготовления жаркое следует оставить еще на 10 минут в выключенном, закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

- Приготовление на гриле:
По возможности куски должны быть одинаковой толщины, минимум 2-3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными.

Кладите куски непосредственно на решетку для гриля. Лучше всего размещать куски посередине решетки для гриля.

Дополнительно поставьте противень для гриля на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

Мясо

Солите куски жаркого уже после приготовления на гриле, чтобы они не подсохли.

Поворачивайте куски мяса по истечении половины времени жарки, а куски, жарящиеся на гриле – через 2/3 установленного времени.

Мясо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Тушеная говядина	1 кг	0		200 - 220	100
	1,5 кг	0		190 - 210	120
	2 кг	0		180 - 200	140
Филе говядины	1 кг	0		210 - 230	80
	1,5 кг	0		200 - 220	90
	2 кг	0		190 - 210	100
Ростбиф, среднепрожаренный*	1 кг	0		220 - 240	60
Бифштекс, полностью прожаренный	Решетка для гриля***	4		3	20
Бифштекс, полупрожаренный	Решетка для гриля***	4		3	15
Свинина без кожи (напр., зашеек)	1 кг	0		190 - 210	130
	1,5 кг	0		180 - 200	150
	2 кг	0		170 - 190	170
Свинина с кожей** (напр., лопатка, ножка)	1 кг	0		200 - 220	140
	1,5 кг	0		190 - 210	160
	2 кг	0		180 - 200	190
Корейка с косточкой	1 кг	0		210 - 230	70
Мясной рулет	750 г	0		200 - 220	100
Колбаски	ок. 750 г	4		3	12
Телятина для жаркого	1 кг	0		180 - 200	100
	2 кг	0		170 - 190	120
Бараний окорок без кости	1,5 кг	0		170 - 190	120

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

** Для свинины – надрезать кожу. Сначала положите мясо кожей вниз в посуду.

*** Поставьте противень для гриля на уровень 1.

Птица

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

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

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

По истечении 2/3 времени приготовления переверните птицу.

Птица	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин
Половинки цыпленка 1 - 4 шт.	по 400 г	Решетка для гриля*	2	210 - 230	40 - 50
Куски цыпленка	по 250 г	Решетка для гриля*	2	210 - 230	30 - 40
Цыпленок целиком 1 - 2 шт.	по 1 кг	Решетка для гриля*	2	200 - 220	50 - 80
Утка	1,7 кг	Решетка для гриля*	2	180 - 200	90 - 110
Гусь	3 кг	Решетка для гриля*	2	160 - 180	120 - 140
Молодая индейка	3 кг	Решетка для гриля*	2	180 - 200	100 - 120
Окорочка индейки 2 шт.	по 800 г	Решетка для гриля*	2	180 - 200	90 - 110

* Поставьте противень для гриля на уровень 1.



Рыба

Указания относятся к рыбе без панировки.

Рыба	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Рыба, жареная на гриле	по 300 г	2	Гриль	2	20 - 25
	1 кг	Решетка для гриля*	2	200 - 220	40 - 50
	1,5 кг	2	Гриль	190 - 210	50 - 60
Куски рыбы (напр., котлеты)	по 300 г	Решетка для гриля*	3	2	20 - 25

* Поставьте противень для гриля на уровень 1.

Рекомендации по жарению и приготовлению на гриле

Для веса жаркого, которое готовите Вы, в таблице нет значений.	Выберите вес, максимально близкий весу Вашего блюда, и измените установку времени в соответствии с ним.
Вы хотите узнать, готово ли жаркое.	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.	Выберите более низкую 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.	Это обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через вентиляционные прорези. Водяной пар может оседать на соседних панелях мебели и стекать в виде конденсата. Вместо режима "Гриль с горячим воздухом"  установите "Гриль с конвекцией".  При этом сок после жарения не будет так сильно разогреваться, и это уменьшит парообразование.

Щадящее приготовление блюд

Щадящее приготовление блюд идеально подходит для нежных мясных блюд, особенно если мясо должно остаться розовым, или его нужно очень точно приготовить. Мясо остается очень сочным и сливочно-нежным.

Преимущество: у Вас появляется больше свободы при составлении меню, так как нежное мясо можно долго держать в духовке теплым.

- Рекомендуемая посуда:
Используйте плоскую, жаропрочную посуду, напр., сервировочное блюдо из фарфора.

Последовательность действий

- 1 Включите духовой шкаф с помощью главного выключателя ①.
- 2 Установите вид нагрева "Верхний/нижний жар"
- 3 Установите регулятор температуры на 90 °С.
- 4 Включите духовой шкаф с помощью кнопки ✓ и дайте ему разогреться. При этом, для одновременного нагревания посуды, разместите ее на стеклокерамике.
- 5 Сильно разогрейте жир в сковороде. Хорошо обжарьте мясо и немедленно переложите его в разогретую посуду.
- 6 Поставьте посуду с мясом обратно в духовой шкаф и жарьте до готовности. При этом для большинства видов мяса идеальной является температура 90 °С.

Указание: Берите только свежее мясо.

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

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

Даже большие куски мяса не нужно переворачивать.

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

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

Таблица

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

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

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

Рекомендации по щадящему приготовлению

Мясо, приготовленное в щадящем режиме, не такое горячее, как мясо, жареное обычным способом. Разогрейте тарелки и подавайте с очень горячими соусами.

Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым. По окончании приготовления установите температуру обратно на 70 °С. Небольшие куски мяса можно сохранить теплыми до 45 мин, а большие – до двух часов.

Запеканки, французские запеканки, тосты

Французские запеканки – это запеканки из сырых ингредиентов.

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Сладкая запеканка (напр., творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	0		170 - 190	45 - 55
Пикантная запеканка из готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон)	Форма для запеканки или	0		180 - 200	30 - 40
	Противень для гриля	1		170 - 190	25 - 35
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов (напр., картофельная запеканка)	Форма для запеканки или	0		190 - 210	45 - 55
	Противень для гриля	1		190 - 210	40 - 50
Румяные тосты, 8 шт.	Решетка для гриля	4		3	2 - 6
Тосты запеченные, 8 шт.	Решетка для гриля**	3		3	5 - 10

* Высота запеканки не должна превышать 2 см.

При превышении этой высоты используйте режим "Верхний/нижний жар"

** Поставьте противень для гриля на уровень 1.

Подсушивание

Выложите решетку для гриля и противень для гриля пергаментной бумагой.

Используйте фрукты и овощи без порчинки.

Тщательно их вымойте и дайте им хорошо обсохнуть.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, в часах	
Яблоки кружками	600 г	Решетка для гриля + противень для гриля*	3 + 1		80	ок. 5
Груши дольками	800 г	Решетка для гриля + противень для гриля*	3 + 1		80	ок. 8
Сливы	1,5 кг	Решетка для гриля + противень для гриля*	3 + 1		80	ок. 10
Коренья, очищенные	200 г	Решетка для гриля + противень для гриля*	3 + 1		80	ок. 1 ½

* Установите решетку для гриля над противень для гриля.

Указание: Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть.

После подсушивания готовые фрукты или овощи немедленно снять с бумаги.

Консервирование

Используйте фрукты и овощи без порчинки. Тщательно их вымойте.

Не устанавливайте одновременно больше шести банок в духовой шкаф.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и тепло их содержимого.

Перед тем как уменьшить температуру или выключить, убедитесь в том, что со стенок банок капает вода.



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. Крышки могут треснуть.

Избегайте чрезмерного наполнения банок фруктами или овощами. Закрывайте их надлежащим образом. Следите за тем, чтобы края банок были чистыми.

Установка

- 1 Поставьте противень для гриля на уровень 1. Установите банки таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
- 2 Вылейте в противень для гриля 1/2 литра горячей (ок. 80 °C) воды.
- 3 Закройте духовой шкаф.
- 4 Установите вид нагрева "Нижний жар" .
- 5 Установите регулятор температуры на 170 - 180 °C.
- 6 Включите с помощью кнопки .

Консервирование фруктов


Как только, приблизительно через 40 - 50 минут, со стенок банок начнет капать вода – выключите духовой шкаф с помощью  главного выключателя.

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

Фрукты в литровых круглых банках	При стекании капель	Время остывания
Яблоки, смородина, клубника	выключить	ок. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	выключить	ок. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	выключить	ок. 35 минут

Консервирование овощей

Как только со стенок банок начнет капать вода, установите регулятор температуры обратно на 120 - 140 °C.

По истечении времени, указанного в таблице, выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя .


Через 30 - 35 минут дополнительного нагрева обязательно выньте банки из духового шкафа.

Овощи в холодной заливке в литровых круглых банках	Появление капель при 120 - 140 °C	Время остывания
Огурцы	выключить	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

Вынимание банок







Горячую стеклянную посуду лучше ставить на сухое кухонное полотенце. На холодной или сырой поверхности стекло может треснуть.

Готовые блюда глубокой заморозки

Готовые блюда глубокой заморозки выкладываются непосредственно на стеклокерамику или ставятся на нее в противне. Благодаря этому обеспечивается их разогрев в режиме .

⚠ Осторожно: Никогда не кладите пергаментную бумагу на стеклокерамику. Опасность возгорания!

Установленные значения в таблице действительны для готовых блюд глубокой заморозки.



Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Пицца	с тонким коржом	0		270 - 300	10 - 20
	с толстым коржом, пицца-багет	0		230 - 280	15 - 25
	Минипицца	0		230 - 280	8 - 15
	Пицца на 2 уровнях	1 + 3		200 - 220	15 - 30
Изделия из картофеля	Картофель фри	0		250 - 280	15 - 25
	Картофельные крокеты, Картофель по-герцогински	0		250 - 280	10 - 20
	Жареный картофель, фаршированный картофель	0		250 - 280	10 - 20
Мучные изделия	Булочки	0		220 - 250	5 - 15
	Крендели	1		220 - 250	5 - 15
Овощные котлеты	Рыбные палочки	0		250 - 280	5 - 15
	Куриные палочки	0		250 - 280	10 - 20
	Овощной бургер	0		250 - 280	15 - 25

Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Блюдо	Принадлежит	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C
"Нежные" замороженные продукты напр., пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, фрукты и т.п.	Решетка для гриля	1		20 °C
Другие замороженные продукты* напр., цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пироги и прочая выпечка	Решетка для гриля	1		50 °C


* Закрывать продукты фольгой для микроволновой печи. Положить птицу на посуду грудкой вниз.


Указание: При температуре до 30 °C лампочки в духовом шкафу включаются.

Поддержание в горячем состоянии и растапливание

При открытом духовом шкафу на поверхности, сохраняющей тепло, можно поддерживать в нагретом состоянии блюда, растапливать шоколад или масло, а также растворять желатин.

Вид нагрева



Поддержание в горячем состоянии при открытом духовом шкафу :

Этот вид нагрева имеет ступенчатый режим и включается только при открытом духовом шкафу. В этом режиме функция подъемного устройства заблокирована до тех пор, пока на индикаторе температуры не появится символ .

Режим поддержания в горячем состоянии при открытом духовом шкафу является оптимальным для блюд в закрытой посуде. Благодаря щадящему нагреванию блюдо не перегревается и остается удивительно сочным.

Время растапливания зависит от вида и количества продуктов.

При этом не следует использовать алюминиевую фольгу и пластиковые емкости, так как они плавятся.

	Уровень	Вид нагрева	Режим
Поддержание в горячем состоянии при открытом духовом шкафу	0		1
Растапливание, растворение напр., шоколада, масла, желатина	0		1

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

Используйте темные или эмалированные металлические формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Выпекайте пироги через небольшие интервалы. Благодаря этому в духовом шкафу будет сохраняться тепло и сократится время приготовления следующего пирога.

Для блюд с большим временем приготовления Вы можете выключать духовой шкаф на 5-10 минут раньше. Блюдо доводится до готовности остаточным теплом.

Акриламид в продуктах питания

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

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид возникает прежде всего при высокотемпературном приготовлении продуктов из злаков и картофеля, таких как, например, картофельные чипсы, картофель-фри, тосты, булочки, хлеб, мелкие хлебобулочные изделия из сдобного теста (кексы, пряники).

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.
Большой толстый кусок содержит меньше акриламида.
Используйте по возможности свежий картофель. Он должен быть без глазков и зеленых участков.
Не храните картофель при температуре ниже 8 °С.

Выпекание В режиме "Верхний/нижний жар" ☐ при макс. 200 °С, в режиме "Горячий воздух" ☐ при макс. 180 °С.
Яйцо или яичный желток уменьшает образование акриламида.

Мелкое печенье В режиме "Верхний/нижний жар" ☐ при макс. 190 °С, в режиме "Горячий воздух" ☐ при макс. 170 °С.

Запеченный картофель-фри Распределите 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 институтов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования разных духовых шкафов.

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350.

Выпекание

Установочные значения действительны при размещении блюда в холодном духовом шкафу.

Блюдо	Принадлежности/ форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Фигурное печенье	Противень	1		160 - 180	20 - 30
	Противень + противень для гриля*	3 + 1		140 - 160	35 - 45
Маленькие кексы, 20 шт.	Противень	2		160 - 180	25 - 35
Маленькие кексы, по 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Противень + противень для гриля*	3 + 1		140 - 160	30 - 40
Бисквит на воде	Разъемная форма	1		160 - 180	30 - 40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Противень для гриля	2		160 - 180	40 - 50
	Противень + противень для гриля*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Закрытый яблочный пирог	2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см	0		190 - 210	70 - 80

* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте противень над противень для гриля.

Приготовление на гриле

Установочные значения действительны при размещении блюда в холодном духовом шкафу.

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

* По истечении $\frac{2}{3}$ времени перевернуть. Поставьте противень для гриля на уровень 1.

Для заметок

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 MÜNCHEN
GERMANY

www.gaggenau.com

9000 152 994 • G190686 • ru

GAGGENAU