

[ru] Правила пользования

Встраиваемый духовой шкаф B46E74.3RU

NEFF

ru Оглавление

Важные правила техники безопасности ... 4
Причины повреждений ... 5
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды ... 6
Экономия электроэнергии ... 6
Правильная утилизация упаковки ... 6
Ваш новый прибор ... 6
Панель управления ... 6
Режимы работы ... 7
Система освещения NeffLight® ... 7
Принадлежности ... 8
Принадлежности ... 8
Установка принадлежностей ... 8
Уровни установки ... 8
Специальные принадлежности ... 8
Перед первым использованием ... 9
Установка языка ... 9
Установка времени суток ... 9
Очистка прибора ... 9
Обслуживание прибора ... 10
Включение прибора ... 10
Выключение прибора ... 10
Изменение базовых установок ... 10
Автоматическое аварийное отключение ... 11
Электронные часы ... 11
Дисплей для отображения функций времени ... 11
Таймер ... 12
Время выполнения ... 12
Время окончания ... 12
Режим предварительного выбора ... 12
Установка времени суток ... 12
Быстрый нагрев ... 13
Проверка, изменение и сброс установок ... 13
Блокировка для безопасности детей ... 13
Блокировка ... 13
Длительная блокировка ... 13
Выпекание ... 14
Выпекание на противнях и в формах ... 14
Выпекание на нескольких уровнях ... 14
Таблица выпечки для основных рецептов теста ... 14
Выпечка хлеба ... 15
Таблица выпечки для блюд и готовых продуктов глубокой заморозки ... 16
Рекомендации ... 17
Жарение ... 18
Жарение в открытой посуде ... 18
Жарение в закрытой посуде ... 18
Таблица для жарения ... 18
Рекомендации ... 19
Приготовление на гриле ... 19
Термогриль ... 20
Приготовление на гриле разной площади ... 20
CircoTherm® Eco ... 21
Приготовление на пару ... 23
Подъём теста ... 23
Дрожжевое тесто ... 23
Йогурт ... 23
Щадящее приготовление ... 24
Использование щадящего приготовления ... 24
Таблица для режима «Щадящее приготовление» ... 24
Рекомендации ... 25
Размораживание ... 25
Размораживание в режиме «CircoTherm®» ... 25
Размораживание ... 25
Консервирование ... 25
Очистка и уход ... 26
Очистите прибор снаружи ... 26
Очистка рабочей камеры ... 27
Самоочищающаяся поверхность ... 27
EasyClean® ... 27
Снятие и навешивание дверцы прибора ... 28
Очистка стёкол дверцы ... 29
Очистка верхней панели рабочей камеры ... 30
Очистка навесных решёток ... 30
Очистка телескопических полозьев ... 30
Неисправности и ремонт ... 31
Замена лампочки в духовом шкафу ... 32
Замена галогенных лампочек ... 32
Замена уплотнителя дверцы ... 32
Сервисная служба ... 33
Номер E и номер FD ... 33
Контрольные блюда ... 34

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.neff-international.com** и на сайте интернет-магазина **www.neff-eshop.com**

⚠ Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

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

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, отвественных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. *См. описание принадлежностей* в руководстве по эксплуатации.

Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50<°C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Указание: Расход электроэнергии для данного прибора установлен в соответствии с DIN EN 50304/DIN EN 60350. Он составляет менее 30 % от расхода электроэнергии приборами с энергопотреблением класса A.

В зависимости от комплектации прибора для замера расхода электроэнергии была отключена функция дополнительного освещения NeffLight® (см. главу: выключить NeffLight®).

Экономия электроэнергии

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

Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

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

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога может уменьшиться.

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Ваш новый прибор

Эта глава содержит информацию о

- панели управления
- режимах работы
- системе освещения NeffLight®

Панель управления



Элемент управления		Использование
◁▷	Функциональная кнопка	Выбор требуемой функции времени или быстрого нагрева (см. главу «Электронные часы»)
	Поворотный переключатель	Выполнение установок в рамках определённой функции времени или подключение быстрого нагрева (см. главу «Электронные часы»)
	Переключатель режимов	Выбор требуемого режима работы (см. главу «Включение прибора»)
i	Кнопка «Информация»	Включённый прибор: отображение текущей температуры духового шкафа во время нагрева (см. главу «Включение прибора»)
		Выключенный прибор: вызов меню «Базовые установки» (см. главу «Изменение базовых установок»)
	Регулятор температуры	Включённый прибор: установка температуры (см. главу «Включение прибора»)
		Выключенный прибор: изменение установок в меню «Базовые установки» (см. главу «Изменение базовых установок»)

Утапливаемые переключатели

Поворотный переключатель, регулятор температуры и переключатель режимов работы являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Режимы работы

Ниже дан обзор режимов работы вашего прибора.

Режим работы		Использование
	CircoTherm®	Для выпекания и жарения на одном или нескольких уровнях.
	CircoTherm® Eco*	Для выпекания и жарения на одном уровне с оптимизированным уровнем энергопотребления без предварительного разогрева.
	Верхний/нижний жар	Для выпекания и жарения на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с сочной начинкой (например, ватрушек).
	Режим пиццы	Для готовых продуктов глубокой заморозки и для блюд, для приготовления которых нужно много тепла с нижней стороны (см. главу «Выпекание»)
	Выпечка хлеба	Для хлебобулочных изделий, которые должны выпекаться при высокой температуре.
	Нижний жар	Для приготовления блюд и хлебобулочных изделий, которые снизу должны хорошо подрумяниваться или иметь хрустящую корочку. Включайте нижний жар только в конце выпекания на короткое время.
	Термогриль	Для приготовления птицы и больших кусков мяса.
	Большой гриль	Для приготовления большого количества плоских, небольших кусков мяса (например, стейков, колбасок).
	Малый гриль	Для приготовления небольшого количества плоских, небольших кусков мяса (например, стейков, тостов).
	Щадящее приготовление	Для приготовления нежных кусков мяса, которые должны остаться слабо- или среднепрожаренными или которые нужно готовить до определённого состояния.
	Приготовление на пару	Для щадящего приготовления овощей, мяса и рыбы. Режим «Приготовление на пару» может использоваться только в сочетании с комплектом для приготовления на пару Mega (можно приобрести в качестве специальной принадлежности в специализированных магазинах).
	Режим подъёма теста	Для приготовления дрожжевого теста или йогурта.
	EasyClean®	Облегчает очистку рабочей камеры
	Освещение рабочей камеры	Помогает осуществлять очистку и уход за рабочей камерой.

* Вид нагрева, определяющий расход электроэнергии и эффективность по EN50304.

Система освещения NeffLight®

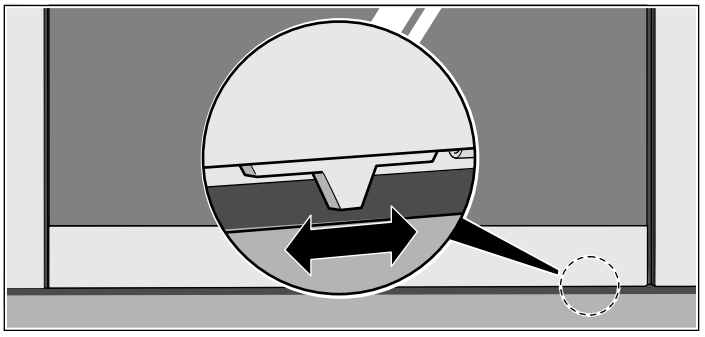
Ваш прибор оснащён системой освещения NeffLight®. Система освещения NeffLight® состоит из двух галогенных ламп и зеркальной поверхности, с помощью которых рабочая камера ярко освещается.

Контактный выключатель дверцы

Система освещения NeffLight® выключается при открывании и включается при закрывании дверцы прибора.

Экономия электроэнергии

Вы можете отключить систему освещения NeffLight® с целью экономии электроэнергии. Для этого вы должны использовать контактный выключатель дверцы. Он находится в зазоре между дверцей прибора и встроенной мебелью.



Выключение системы освещения NeffLight®:
Сдвиньте контактный выключатель дверцы вправо.

Включение системы освещения NeffLight®:
Сдвиньте контактный выключатель дверцы влево.

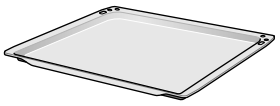
Принадлежности

Эта глава содержит информацию о

- принадлежностях
- правильной установке принадлежностей в рабочую камеру
- уровнях установки
- специальных принадлежностях

Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят следующие принадлежности:



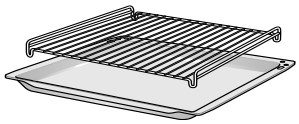
Эмалированный противень
для выпекания пирогов и мелкой выпечки



Решётка
Для выпекания в формах, жарения в специальной посуде и приготовления на гриле



Эмалированный универсальный противень
для выпекания сочных пирогов, жарения, приготовления на гриле и для сбора вытекающего из готовящихся блюд сока



Решётка для универсального противня
для жарения или приготовления на гриле

Указание: Вкладываемая решётка всегда используется в сочетании с универсальным противнем. Для этого вложите решётку в универсальный противень.

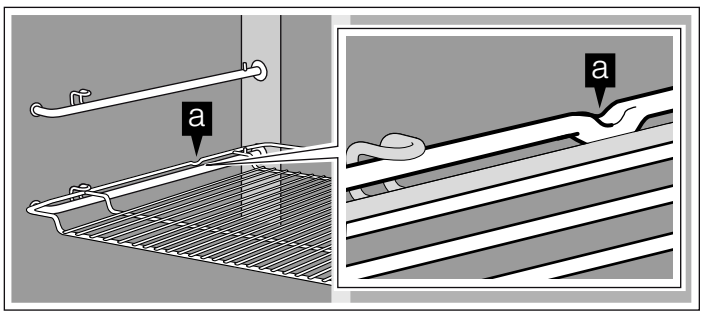
Указание: В процессе работы прибора обычный или универсальный противень могут деформироваться. Причина в большой разности температур на различных частях посуды. Она может возникнуть, если была закрыта только часть лотка или противня или если на них готовили продукт глубокой заморозки, например, пиццу.

Установка принадлежностей

Принадлежности оснащены функцией фиксации. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

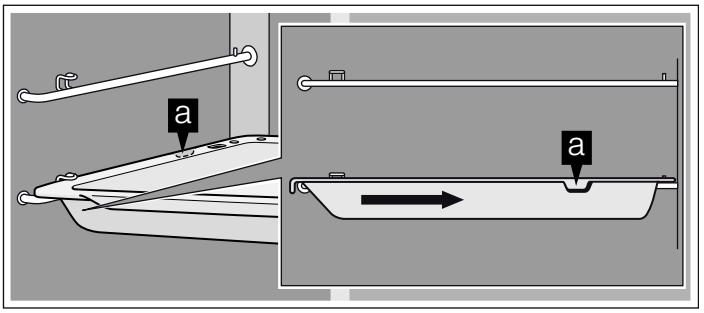
При установке решётки следите за тем, чтобы

- фиксирующий выступ (a) был обращён вниз
- фиксирующий выступ (a) находился в задней части решётки

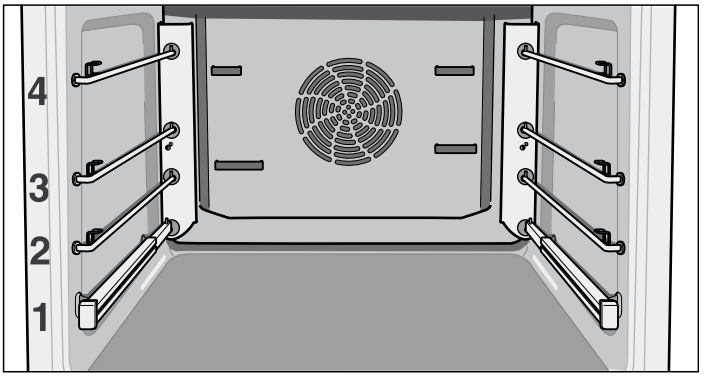


При установке противня для выпекания или универсального противня следите за тем, чтобы

- фиксирующий выступ (a) находился в задней части противня
- скошенный край противня был при установке обращён вперёд к дверце прибора



Уровни установки



Рабочая камера имеет четыре уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.

Выдвижные направляющие фиксируются при полном выдвигании. Это облегчает установку принадлежностей в прибор. Для расфиксирования необходимо слегка нажать на выдвижные элементы при задвигании их обратно в рабочую камеру.

⚠ Опасность ожога!

Телескопические полозья у включённого прибора сильно нагреваются. Не обожгитесь о них, когда они выдвинуты.

Индивидуальные системы установки могут применяться на удобных для вас уровнях. Простая система установки обеспечивает универсальную и быструю смену уровня.

Указание: При выпекании и жарении в режиме «CircoTherm®» запрещается использовать уровень установки 2. Циркуляция воздуха будет нарушена и качество приготовленных блюд ухудшится.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете.

Принадлежности	Номер для заказа
Комплект для приготовления на пару Mega	N8642X3
Эмалированный универсальный противень	Z1232X3
Универсальный противень, с антипригарным покрытием	Z1233X3
Универсальный противень со съёмной решёткой	Z1242X3

Принадлежности	Номер для заказа
Вкладываемая решётка для жарения или приготовления на гриле, применяется вместе с универсальным противнем	740766
Эмалированный противень для запеканки	Z1272X0
Алюминиевый противень	Z1332X0
Эмалированный противень	Z1342X0
Противень с антипригарным покрытием	Z1343X0
Форма для пиццы	Z1352X0
Решётка для выпекания и жарения	Z1432X3
Эмалированный противень для жарения, состоящий из двух частей	Z1512X0
Телескопические направляющие с полным выдвижением VarioCLOU®	Z1785X3
Камень для выпекания хлеба	Z1913X0

Перед первым использованием

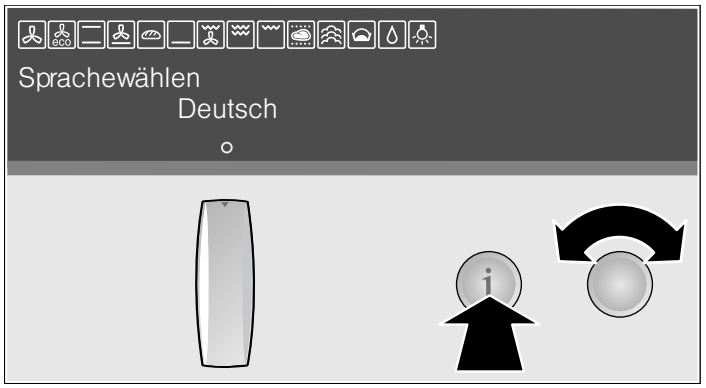
Из этой главы вы узнаете:

- как устанавливать язык
- как устанавить время суток
- как очистить прибор перед первым использованием

Установка языка

После подключения к электросети вы должны выбрать язык для текстового дисплея.

1. Поворачивайте регулятор температуры, пока на текстовом дисплее не появится нужный язык.
2. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте 3 секунды.
   Установка принимается.



Изменение языка

Ваш прибор должен быть выключен.

1. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте 3 секунды.
   Так вы сразу найдёте функцию выбора языка.
2. Поворачивайте регулятор температуры, пока на текстовом дисплее не появится нужный язык.
3. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте 3 секунды.
   Установка принимается.

Установка времени суток

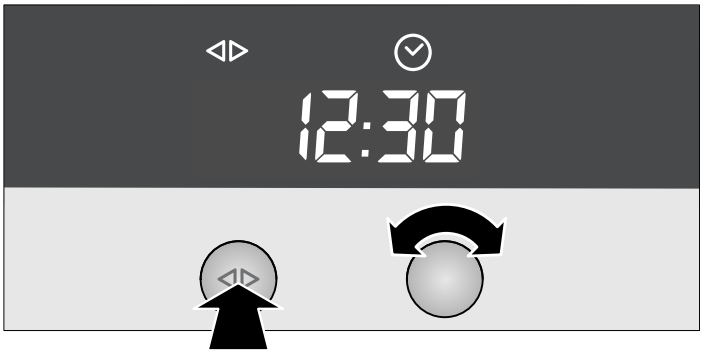
Указание: После нажатия на функциональную кнопку ◁▷ у вас есть 3 секунды, чтобы установить время суток с помощью поворотного переключателя. Если вам не хватит этого, вы можете изменить время суток в дальнейшем.

На дисплее времени мигает 0:00.

1. Коротко нажмите функциональную кнопку ◁▷ для перехода в режим установки.
   Загораются символы ◁▷ и ⏲. На дисплее времени появляется 12:00.
2. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
   Через 3 секунды установка автоматически принимается.

Изменение времени суток

Чтобы в дальнейшем изменить время суток, нажимайте на функциональную кнопку ◁▷ до тех пор, пока снова не загорятся символы ◁▷ и ⏲. Измените время суток поворотным переключателем.



Очистка прибора

Вымойте прибор перед первым использованием.

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
2. Полностью удалите из рабочей камеры остатки упаковки (например, частички стиропора).
3. Вымойте принадлежности и рабочую камеру горячим мыльным раствором (см. главу «Очистка и уход»).
4. Прогрейте рабочую камеру в режиме «Верхний/нижний жар» с температурой 240 °C в течение 60 минут.
5. После этого дайте рабочей камере остыть, и протрите её горячим мыльным раствором.
6. Очистите прибор снаружи мягкой влажной тряпкой с мыльным раствором.

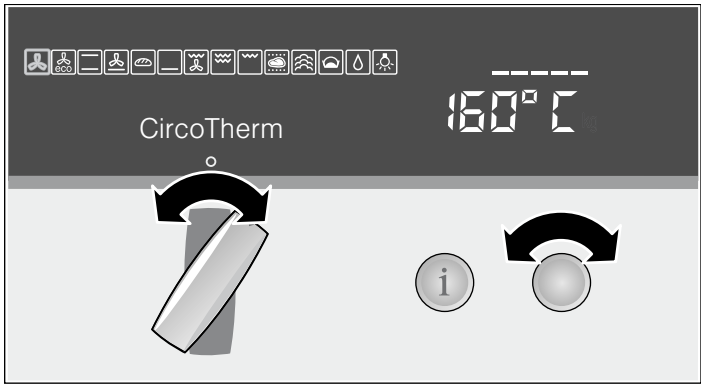
Обслуживание прибора

Из этой главы вы узнаете:

- как включать и выключать прибор
- как выбирать режим и температуру
- как изменять базовые установки
- когда прибор выключается автоматически

Включение прибора

1. Поворачивайте переключатель режимов работы до тех пор, пока не загорится символ требуемого режима.
   На дисплее температуры появляется предлагаемая температура.
2. Чтобы изменить предлагаемую температуру, поверните регулятор температуры.
   Прибор начнёт нагреваться.



Указания

- Режимы «Щадящее приготовление», «Приготовление на пару», «Подъём теста» и «EasyClean®» можно включать только в случае, если на дисплее температуры не отображается H или h.
- Если предлагаемая температура не отображается, температура выбранного режима работы устанавливается автоматически. Вы не можете изменить эту температуру.

Режим работы	Предлагаемая температура, °C	Диапазон температур, °C
CircoTherm®	160	40-200
CircoTherm® Eco	160	40-200
Верхний/нижний жар	170	50-275
Режим для пиццы	220	50-275
Выпечка хлеба	200	180-220
Нижний жар	200	50-225
Термогриль	170	50-250
Большой гриль	220	50-275
Большой гриль (интенсивный)*	Установлено	
Малый гриль	180	50-275
Малый гриль (интенсивный)*	Установлено	
Щадящее приготовление	Установлено	
Приготовление на пару	Установлено	
Режим подъёма теста	Установлено	
Easy Clean®	Установлено	
Освещение рабочей камеры	Установлено	

* С помощью регулятора температуры выбрать температуру 275 °C. На дисплее температуры появляется Int

Текущая температура

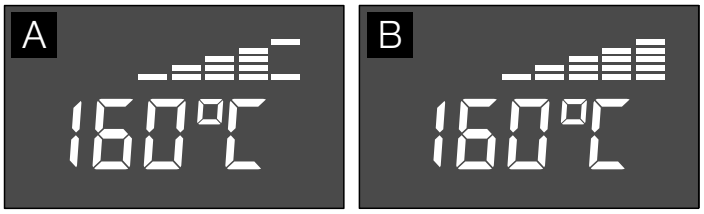
Нажмите на кнопку информации i. Текущая температура высвечивается на дисплее на 3 секунды.

Указание: Текущая температура отображается только в режимах с предлагаемой температурой.

Контроль нагрева

Увеличение температуры в рабочей камере отображается на индикаторе контроля нагрева.

- Нужная температура достигнута (рис. A)
- В приборе поддерживается достигнутая температура (рис. B)



Выключение прибора

Поверните переключатель режимов работы обратно в положение o. Прибор выключен.

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором. После выключения охлаждающий вентилятор может ещё некоторое время самопроизвольно работать.

На дисплее вы видите, какая температура в рабочей камере – высокая или низкая.

Дисплей температуры	Текстовый дисплей	Значение
H	Высокий уровень остаточного тепла	Высокий уровень остаточного тепла (выше 120 °C)
h	Низкий уровень остаточного тепла	Низкий уровень остаточного тепла (от 60 °C до 120 °C)

Изменение базовых установок

Прибор имеет различные базовые установки, которые были сделаны на заводе. Однако в случае необходимости эти установки можно изменить.

Прибор должен быть выключен.

1. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте 3 секунды для перехода в меню «Базовые установки».
   На текстовом дисплее появляется сообщение «Выбрать язык: русский». Если прибор заблокирован, нужно его сначала разблокировать.
2. Коротко нажимайте на кнопку «Информация» i до тех пор, пока на текстовом дисплее не появится базовая установка соответствующего подменю (например, «Звуковой сигнал выкл»).
3. Выберите требуемую базовую установку в подменю с помощью регулятора температуры (например, «Звуковой сигнал 2 мин»).
4. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте 3 секунды.
   Ваша базовая установка будет сохранена.

Можно изменить следующие базовые установки:

Меню «Базовые установки»		
Подменю	**Базовая установка**	**Символ установки**
Блокировка для безопасности детей	Прибор разблокирован	c 10
	Прибор заблокирован	c 11
	Прибор, постоянная защита от детей	c21
Звуковой сигнал	Звуковой сигнал выключен	c30
	Звуковой сигнал 30 с	c31
	Звуковой сигнал 2 мин	c32
	Звуковой сигнал 10 мин	c33

Автоматическое аварийное отключение

Автоматическое аварийное отключение следует активизировать только в том случае, если вы в течение длительного времени не будете изменять установки вашего прибора.

Время выполнения, по истечении которого прибор будет выключаться, зависит от ваших установок.

На текстовом дисплее появляется сообщение «Аварийное отключение» и на дисплее температуры мигает 000. Прибор перестаёт работать.

Для деактивизации поверните переключатель режимов работы обратно в положение o.

Электронные часы

Из этой главы вы узнаете:

- как установить таймер
- как установить прибор на автоматическое выключение (время выполнения и время окончания)
- как автоматически включать и выключать прибор (режим предварительного выбора)
- как устанавить время суток
- как подключить быстрый нагрев

Дисплей для отображения функций времени



Функциональная кнопка — Поворотный переключатель

Функции времени		Использование
🔔	Таймер	Таймер можно использовать например, при варке яиц или как обычный бытовой таймер Прибор не включается и не выключается автоматически.
I→I	Время выполнения	По истечении установленного времени выполнения (например, 1:30 часов) прибор автоматически выключается.
→I	Время окончания	В установленный момент времени (например, 12:30 часов) прибор автоматически выключается.
	Режим предварительного выбора	Прибор автоматически включается и выключается. Время выполнения и время окончания комбинируются.
⏲	Время суток	Установка времени суток
≀≀≀	Быстрый нагрев	Укороченное время нагрева

Указания

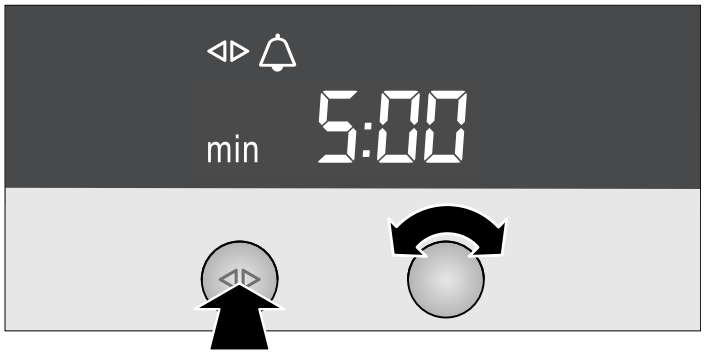
- Между 22:00 и 5:59 часами дисплей гаснет, если в этот промежуток времени вы не делаете каких-либо установок или если функции времени не активизированы.
- При настройке функций времени шаг настройки увеличивается вместе с увеличением значения времени (например, настройка времени выполнения до 1:00h осуществляется шагом в одну минуту, более 1:00h – с шагом в 5 минут).
- По истечении времени, установленного для функций таймера 🔔, времени выполнения I→I, времени окончания →I и режима предварительного выбора, раздаётся сигнал и мигает символ 🔔 или →I. Чтобы отменить звуковой сигнал до его окончания, нажмите функциональную кнопку ◁▷.
- При выборе функции времени всегда нажимайте функциональную кнопку ◁▷ коротко. После этого у вас есть 3 секунды, чтобы установить время в выбранной функции. Затем режим установки автоматически деактивизируется.

Включение и выключение дисплея времени

1. Нажмите функциональную кнопку ◁▷ и удерживайте 6 секунд.
   Дисплей времени выключается. Если одна из функций времени активна, соответствующий символ продолжает гореть.
2. Коротко нажмите функциональную кнопку ◁▷.
   Дисплей времени включается.

Таймер

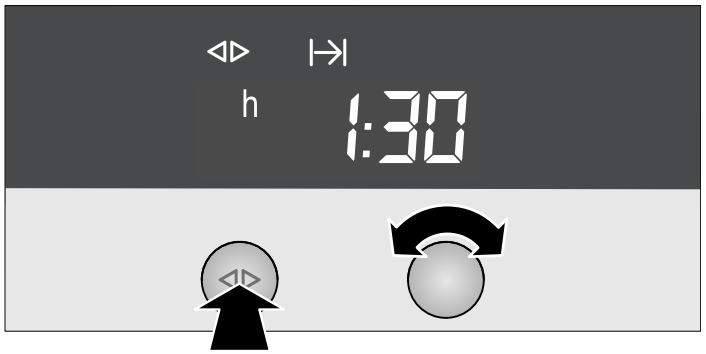
1. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷ до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и 🔔.
2. Установите время приготовления поворотным переключателем (например, 5:00 минут).
   Установка автоматически принимается. После этого снова отображается время суток, а таймер начинает отсчёт времени.



Время выполнения

Автоматическое выключение по истечении установленного времени выполнения.

1. Установите режим и температуру.
   Прибор начинает нагреваться.
2. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷ до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и |→|.
3. Установите время выполнения поворотным переключателем (например, 1:30 часов).
   Установка автоматически принимается. После этого на дисплее снова отображается время суток и начинается отсчёт установленного времени выполнения.



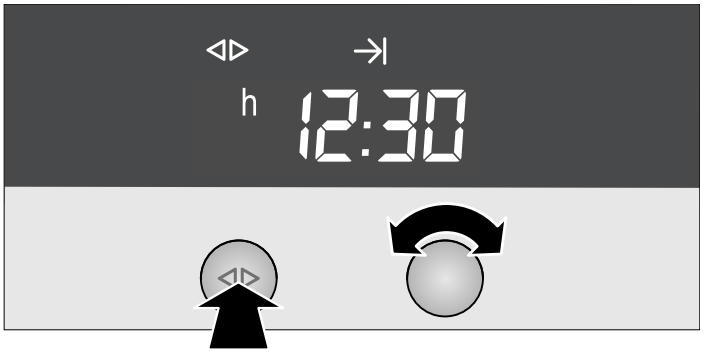
По истечении времени выполнения прибор выключается автоматически.

1. Установите переключатель режимов и регулятор температуры в положение o.
2. Чтобы выйти из настроек функций времени, нажмите функциональную кнопку ◁▷.

Время окончания

Автоматическое отключение в установленное время.

1. Установите режим и температуру.
   Прибор начинает нагреваться.
2. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷ до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и →|.
3. Установите время окончания поворотным переключателем (например, 12:30 часов).
   Установка автоматически принимается. После этого на дисплее снова отображается время суток.



В установленное время окончания прибор автоматически выключается.

1. Установите переключатель режимов и регулятор температуры в положение o.
2. Чтобы выйти из настроек функций времени, нажмите функциональную кнопку ◁▷.

Режим предварительного выбора

Прибор включается и выключается автоматически в установленное время окончания. Для этого скомбинируйте время выполнения и время окончания.

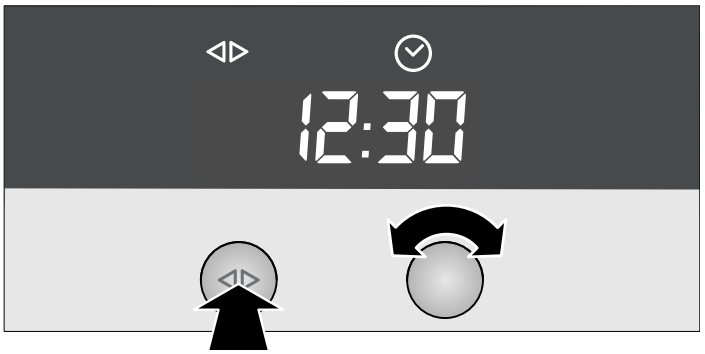
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в рабочей камере слишком долго.

1. Установите режим и температуру.
   Прибор начинает нагреваться.
2. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷ до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и |→|.
3. Установите время выполнения поворотным переключателем (например, 1:30 часов).
   Установка автоматически принимается.
4. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷ до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и →|.
5. Установите время окончания поворотным переключателем (например, 12:30 часов).
   Прибор отключается, чтобы включиться в подходящий момент времени (в указанном примере: в 11:00 часов). В установленное время окончания прибор автоматически выключается (12:30 часов).
6. Установите переключатель режимов и регулятор температуры в положение o.
7. Чтобы выйти из настроек функций времени, нажмите функциональную кнопку ◁▷.

Установка времени суток

Вы можете изменить время суток, только если ни одна из функций времени не активна.

1. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷ до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и 🕓.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
   Установка автоматически принимается.

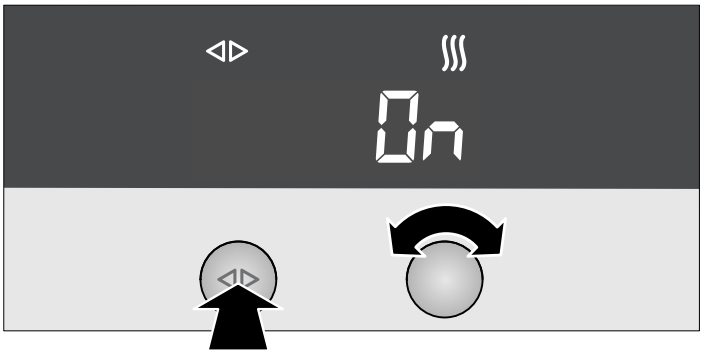


Быстрый нагрев

Для режимов «CircoTherm®» и «Выпечка хлеба» можно сократить время нагрева, если установленная вами температура выше 100 °C.

Указание: Во время быстрого нагрева, пока горит символ, не ставьте блюдо в рабочую камеру.

1. Установите режим и температуру.
   Прибор начинает нагреваться.
2. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы и и символ OFF на дисплее времени.
3. Поверните поворотный переключатель вправо.
   На дисплее времени отображается On и загорается символ. Включается быстрый нагрев.



После достижения установленной температуры быстрый нагрев выключается. Символ гаснет.

Проверка, изменение и сброс установок

1. Чтобы проверить заданные установки, нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорится соответствующий символ.
2. При необходимости можно откорректировать установки поворотным переключателем.
3. Если вы хотите аннулировать установку, поверните поворотный переключатель влево к первоначальному значению.

Блокировка для безопасности детей

Из этой главы вы узнаете:

- как заблокировать прибор
- как заблокировать его на долгое время (постоянная защита от детей)

Блокировка

Заблокированный прибор не может быть включён случайно или посторонними людьми (например, играющими детьми).

Чтобы снова включить прибор, вам необходимо его разблокировать. По окончании работы прибор автоматически не блокируется. При необходимости заблокируйте его снова или активизируйте длительную блокировку.

Блокировка прибора

1. Выключите прибор.
2. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте 3 секунды для перехода в меню «Базовые установки».
3. Нажимайте кнопку «Информация» i до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c 10.
4. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c 11.
5. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте до тех пор, пока на дисплее температуры не появится символ.

Указание: При попытке включить заблокированный прибор на дисплее температуры появится -S-, а на текстовом дисплее - сообщение «Прибор заблокирован».

Разблокировка прибора

1. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c 11.
2. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c 10.
3. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте до тех пор, пока символ не исчезнет.

Длительная блокировка

Заблокированный на длительное время прибор не может быть включён случайно или посторонними людьми (например, играющими детьми).

Чтобы включить прибор, вам потребуется на короткое время прервать длительную блокировку. После того как вы выключите прибор, он автоматически будет заблокирован снова.

Длительная блокировка прибора

1. Выключите прибор.
2. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте 3 секунды для перехода в меню «Базовые установки».
3. Нажимайте кнопку «Информация» i до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c 10.
4. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c2 1.
5. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте 3 секунды.
   Через 30 секунд прибор будет заблокирован. На дисплее температуры появляется символ

Указание: При попытке включить заблокированный прибор на дисплее температуры появится -SP, а на дисплее температуры «Прибор заблокирован на длительное время».

Прерывание длительной блокировки

1. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c21.
2. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c20.
3. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте до тех пор, пока символ ⊂⊃ не исчезнет.
   Длительная блокировка прервана.
4. Включите прибор в течение следующих 30 секунд.
   После выключения длительная блокировка будет снова активизирована через 30 секунд.

Отмена длительной блокировки прибора

1. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c21.
2. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c20.
3. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте до тех пор, пока символ ⊂⊃ не исчезнет.
4. В течение следующих 30 секунд повторно нажмите кнопку «Информация» i ещё на 3 секунды для перехода в меню «Базовые установки».
5. Нажимайте кнопку «Информация» i до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c21.
6. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c 10.
7. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте 3 секунды.
   Длительная блокировка отменена.

Выпекание

Эта глава содержит информацию о:

- формах для выпекания и противнях
- выпекании на нескольких уровнях
- выпекании по основным рецептам теста (таблица выпечки)
- выпекании готовых продуктов глубокой заморозки и свежеприготовленных блюд (таблица выпечки)
- Рекомендации по выпеканию

Указание: При выпекании в режиме «CircoTherm®» не используйте уровень установки 2.Циркуляция воздуха будет нарушена и качество приготовленных блюд ухудшится.

Выпекание на противнях и в формах

Формы для выпекания

Мы рекомендуем вам использовать тёмные металлические формы для выпекания.

Светлые металлические формы и стеклянные формы увеличивают время выпекания, и выпечка подрумянивается неравномерно. Если для выпекания в светлой металлической форме используется режим «Верхний/нижний жар», выбирайте уровень установки 1.

При использовании силиконовых форм ориентируйтесь на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.

При выпекании на одном уровне в режиме CircoTherm ставьте прямоугольную форму всегда по диагонали, а круглую форму – всегда по центру решётки.

Противни

Мы рекомендуем вам использовать только оригинальные противни, т. к. они оптимально подходят для выпекания в духовом шкафу с использованием различных режимов.

Всегда осторожно задвигайте обычный или универсальный противень до упора и следите за тем, чтобы скошенным краем он всегда был направлен к дверце.

Для выпекания сочных пирогов используйте универсальный противень, чтобы не загрязнять духовой шкаф.

Выпекание на нескольких уровнях

Для выпекания на нескольких уровнях используйте преимущественно противни и устанавливайте их в рабочую камеру одновременно.

Имейте в виду, что скорость подрумянивания вашей выпечки может быть разной на разных уровнях. Выпечка на самом верхнем уровне подрумянивается быстрее, поэтому её можно вынимать раньше.

Если при выпекании на двух разных уровнях используются обычный и универсальный противень, ставьте обычный противень на уровень 3, а универсальный противень — на уровень 1.

Таблица выпечки для основных рецептов теста

Значения, приведенные в таблице, являются ориентировочными и подходят для эмалированных противней и тёмных форм для выпекания. Значения могут изменяться в зависимости от вида и количества теста и формы для выпекания.

Рекомендуется при первой попытке устанавливать минимальную из указанных температур. Как правило, при более низкой температуре блюдо подрумянивается более равномерно.

Если вы печёте по своему рецепту, ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице.

Соблюдайте указания относительно предварительного разогрева, содержащиеся в таблице.

	CircoTherm®			Верхний/нижний жар	
Основной рецепт теста	**Уровень установки**	**Температура, °C**	**Время выпекания, мин**	**Уровень установки**	**Температура, °C**
Сдобное тесто					
Пироги на противне, с начинкой	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Разъёмная/прямоугольная форма	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Форма для фруктового пирога	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180

* Предварительно разогреть духовой шкаф

Основной рецепт теста	CircoTherm®			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °C	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °C
Песочное тесто					
Пироги на противне, с сухой начинкой, например, с посыпкой	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Пироги на противне, с сочной начинкой, например, со сливочной заливкой	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Разъёмная форма, например, для творожного торта	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Форма для фруктового пирога	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180*
Бисквитное тесто					
Бисквитный рулет	1	180 - 190*	10 - 15	3	190 - 200*
Форма для фруктового пирога	1	160 - 170	20 - 30	2	160 - 170
Бисквит (из 6 яиц)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Бисквит (из 3 яиц)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Дрожжевое тесто					
Пироги на противне, с сухой начинкой, например, с посыпкой	1	160 - 170	40 - 60	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Венок/плетёнка из дрожжевого теста (500 г)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180
Разъёмная форма	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Круглая форма для кекса	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Предварительно разогреть духовой шкаф

Мелкая выпечка	CircoTherm®			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °C	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °C
Дрожжевое тесто	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Безе	1	80	100 - 130	3	80
	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Слоёное тесто	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
Заварное тесто	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-
Сдобное тесто, например, кексы	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Песочное тесто, например, сливочное печенье	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
	1 + 3	130 - 140*	20 - 30	-	-
	1 + 3+ 4	130 - 140*	20 - 35	-	-

* Предварительно разогреть духовой шкаф

Выпечка хлеба

Значения, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Они могут варьироваться в зависимости от способа приготовления теста и его количества.

Значения, указанные для теста для хлеба, действительны для выпекания как на противне, так и в прямоугольной форме.

При первой попытке следует установить самую низкую из указанных температур. Как правило, при более низкой температуре блюдо подрумянивается более равномерно.

Соблюдайте указания относительно предварительного разогрева, содержащиеся в таблице.

Хлеб	Выпечка хлеба			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °C	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °C
Булочки	1	220*	10 - 20	2	240*
Лепёшки	1	220*	15 - 20	2	240*
Эмпанада	1	180*	30 - 40	3	200*

* Предварительно разогреть духовой шкаф

Хлеб	Выпечка хлеба			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °C	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °C
Тесто для хлеба, 750-1000 г					
Выпекание до готовности	1	220*	35 - 40	2	220*
Тесто для хлеба, 1000-1250 г					
Образование корочки	1	220*	10 - 15	2	240*
Выпекание до готовности	1	180	40 - 45	2	200
Тесто для хлеба, 1250-1500 г					
Образование корочки	1	220*	10 - 15	2	240*
Выпекание до готовности	1	180	40 - 50	2	200

* Предварительно разогреть духовой шкаф

Таблица выпечки для блюд и готовых продуктов глубокой заморозки

Режим для пиццы особенно хорошо подходит для свежеприготовленных блюд, которым нужно много тепла с нижней стороны, а также для готовых продуктов глубокой заморозки.

Указания

- Используйте для продуктов глубокой заморозки универсальный противень
- Выложите универсальный противень пергаментной бумагой или специальной впитывающей жир бумагой, когда будете выпекать изделия из картофеля глубокой заморозки
- Используйте только такую бумагу, которая подходит для выбранной температуры
- Укладывайте картофель фри одним слоем.
- Переворачивайте изделия из картофеля глубокой заморозки по истечении половины времени выпекания
- Добавляйте приправы к изделиям из картофеля глубокой заморозки только после выпекания
- При выпекании булочек оставляйте между ними достаточно места Не кладите слишком много на один противень
- Не используйте продукты глубокой заморозки с ожогом от замораживания
- Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки
- Соблюдайте указания производителя
- В режиме для пиццы не допускается выпекание на нескольких уровнях

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными и подходят для эмалированных противней. Значения могут изменяться в зависимости от вида и количества теста и формы для выпекания.

Рекомендуется при первой попытке устанавливать минимальную из указанных температур. Как правило, при более низкой температуре блюдо подрумянивается более равномерно.

Если вы печёте по своему рецепту, ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице.

Соблюдайте указания относительно предварительного разогрева, содержащиеся в таблице.

Блюдо	Выпечка хлеба			Режим пиццы	
	Уровень установки	Температура, °C	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °C
Пицца, свежие продукты	1	190 - 210*	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	180 - 190	35 - 45	-	-
Жареный пирог	1	190 - 210*	15 - 25	1	200 - 220
Киш	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Торт	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Швейцарский торт	1	180 - 190*	45 - 55	1	170 - 190
Картофельная запеканка из сырого картофеля	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Штрудель, глубокой заморозки	1	190 - 210	35 - 45	1	180 - 200
Пицца, глубокой заморозки					
Пицца на тонком тесте	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
	1 + 3	180 - 190	20 - 30	-	-
Пицца на пышном тесте	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-
Изделия из картофеля, глубокой заморозки					
Картофель фри	1	190 - 210	15 - 25	1	210 - 230
	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-
Крокеты	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Жареный картофель (фаршированный картофель)	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220

* Предварительно разогреть духовой шкаф

Блюдо	Выпечка хлеба			Режим пиццы	
	Уровень установки	Температура, °C	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °C
Хлебобулочные изделия					
Булочки или багеты для разогревания, готовые	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200
Булочки/багеты, глубокой заморозки	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Булочки/багеты, готовые, глубокой заморозки	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Крендели, глубокой заморозки	1	180 - 190	15 - 20	1	170 - 190
Полуфабрикаты глубокой заморозки					
Рыбные палочки	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Овощной бургер	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220

* Предварительно разогреть духовой шкаф

Рекомендации

Пирог слишком светлый	Проверьте уровень установки. Проверьте, была ли использована рекомендуемая нами посуда. Ставьте форму для выпекания на решётку, а не на противень. Если выбранный уровень и посуда соответствуют рекомендованным, надо либо увеличить время выпекания, либо увеличить температуру.
Выпечка слишком тёмная	Проверьте уровень установки. Если уровень выбран правильно, нужно либо уменьшить время выпекания, либо уменьшить температуру.
Пирог в форме для выпекания подрумянился неравномерно	Проверьте уровень установки. Проверьте температуру. Проверьте, не стоит ли форма для выпекания непосредственно перед отверстиями для отвода воздуха в задней стенке духового шкафа. Проверьте правильность положения формы для выпекания на решётке.
Пирог на противне подрумянился неравномерно	Проверьте уровень установки. Проверьте температуру. При выпекании на нескольких уровнях вынимайте противни в разное время. Следите за тем, чтобы мелкая выпечка была одинаковой величины и толщины.
Пирог слишком сухой	Установите более высокую температуру и менее продолжительное время выпекания.
Пирог внутри не пропёкся	Установите более низкую температуру. Внимание: время выпечки не может быть сокращено за счёт увеличения температуры (снаружи пропечётся, внутри — нет). Установите более продолжительное время выпекания и дайте тесту хорошо подойти. Добавляйте в тесто меньше жидкости.
При выпекании очень сочных пирогов, например, пирогов с фруктами, в рабочей камере образуется много водяного пара, который оседает на дверце.	Можно на короткое время осторожно открывать дверцу (1-2 раза, при более длительном времени выпекания — чаще) и таким образом уменьшать образование пара в рабочей камере.
Пирог после вынимания из духового шкафа опадает	Добавляйте в тесто меньше жидкости. Установите более продолжительное время выпекания или более низкую температуру.
Рекомендованное время выпекания не подходит	Проверьте количество мелкой выпечки на противне. Отдельные изделия не должны соприкасаться между собой.
Продукт глубокой заморозки подрумянился после выпекания неравномерно	Проверьте, имел ли продукт глубокой заморозки неравномерность подрумянивания до запекания. Неравномерность подрумянивания сохраняется после выпекания.
Продукт глубокой заморозки не подрумянился, у него нет хрустящей корочки, или рекомендованное время не подходит	Удалите лёд с продукта глубокой заморозки перед выпеканием. Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки
Экономия электроэнергии	Предварительно разогревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в таблице. Используйте тёмные формы для выпекания, так как они лучше нагреваются. При продолжительном времени выпекания используйте остаточное тепло и выключайте духовой шкаф за 5-10 минут до окончания времени выпекания.

Жарение

Эта глава содержит информацию:

- о жарении в целом
- о жарении в открытой посуде
- о жарении в закрытой посуде
- о жарении мяса, птицы и рыбы (таблица для жарения)
- Рекомендации для жарения

⚠ Опасность травмирования из-за использования нетермостойкой посуды для жарения.!

Используйте только посуду для жарения, которая специально предназначена для духового шкафа.

При жарении в режиме «CircoTherm®» 🌀 не используйте уровень установки 2. Циркуляция воздуха будет нарушена, и качество приготовленных блюд ухудшится.

Жарение в открытой посуде

При приготовлении некоторых блюд накрывать посуду крышкой не требуется.

Во время жарения жидкость испаряется из посуды. При необходимости осторожно подливайте горячую жидкость.

При жарении в режиме «Верхний/нижний жар» ▭ переверните жаркое по истечении примерно половины или двух третей времени жарения.

Жарение на универсальном противне

Во время жарения в универсальном противне образуется сок. Этот сок от жарения вы можете использовать как основу для приготовления вкусного соуса.

Разведите сок от жарения горячей водой, бульоном, вином и т.п.Вскипятите, загустите пищевым крахмалом, добавьте специи и при необходимости протрите через сито.

В универсальном противне можно готовить основное блюдо одновременно с гарниром (например, с овощами).

Для небольшого жаркого можно использовать вместо универсального противня меньшую посуду для жарения. Устанавливайте эту посуду непосредственно на решётку.

Жарение в универсальном противне со съёмной решёткой

Вложите съёмную решётку углублением вниз в универсальный противень и установите их вместе на один уровень.

При жарении жирного мяса или птицы добавьте в универсальный противень от ⅛ до ¼ л воды в зависимости величины и сорта.

Жарение в универсальном противне с противнем для жарки

Применение противня для жарения уменьшает загрязнение духового шкафа. Вставьте противень для жарения в универсальный противень и установите их на один уровень.

Капли жира и сок от жарения будут стекать в универсальный противень.

Жарение в закрытой посуде

Некоторые блюда в духовом шкафу готовятся под крышкой, например, при тушении.

Уложите жаркое в посуду для жарения. Влейте воду, вино, уксус и т.п. в качестве жидкости для жарения. Накройте посуду подходящей крышкой и задвиньте на решётке в рабочую камеру.

Таблица для жарения

Время жарения и температура зависят от величины, толщины, сорта и качества мяса.

В данном случае действует общее правило: чем больше кусок мяса для жаркого, тем ниже должна быть температура и больше время жарения.

Смажьте постное мясо жиром или положите на него полоски шпика (по вашему усмотрению).

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными и действительны для жарения в открытой посуде. Значения могут изменяться в зависимости от сорта и количества мяса для жаркого и от качества применяемой посуды.

При первой попытке следует установить самую низкую из указанных температур. Как правило, при более низкой температуре блюдо подрумянивается более равномерно.

По истечении времени жарения оставьте жаркое ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу. В указанном времени жарения не учитывается рекомендованное время выдержки.

Значения, приведённые в таблице, действительны для мяса, вынутого непосредственно из холодильника и поставленного в холодный духовой шкаф.

	CircoTherm® 🌀			Верхний/нижний жар ▭	
Продукты	**Уровень установки**	**Температура, °C**	**Время выпекания в минутах**	**Уровень установки**	**Температура, °C**
Мясной рулет из 500 г мяса	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Свинина					
Жаркое из копчёной грудинки	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Филе, среднепрожаренное (400 г)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Жаркое с кожей (1,5 кг)	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
Жаркое с кожей (2,5 кг)	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Жаркое с прожилками жира, без кожи, например, шейка (1,5 кг)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Жаркое с прожилками жира, без кожи, например, шейка (2,5 кг)	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Жаркое, постное (1 кг)	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
Жаркое, постное (2 кг)	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200

* Предварительно разогреть духовой шкаф

** Мясо тушить в закрытой посуде

*** Если жаркое высокое, использовать уровень установки 1

Продукты	CircoTherm®			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °C	Время выпекания в минутах	Уровень установки	Температура, °C
Говядина					
Филе, среднепрожаренное (1 кг)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Ростбиф, слабопрожаренный (1,5 кг)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Тушеное жаркое (1,5 кг)**	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Тушеное жаркое (2,5 кг)**	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
Телятина					
Жаркое из телятины/телячья грудинка (1,5 кг)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Жаркое из телятины/телячья грудинка (2,5 кг)	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
Ножка	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Баранина					
Нога без кости	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Спинная часть на кости	1	180 - 190*	40 - 50	2	200 - 220*
Спинная часть без кости	1	180 - 190*	30 - 40	2	200 - 220*
Птица					
Цыплёнок целиком (1 кг)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Утка, целиком (2-3 кг)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Гусь, целиком (3-4 кг)	1	150 - 160	130 - 180	2***	180 - 200
Дичь					
Жаркое из косули/окорок косули без кости (1,5 кг)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Жаркое из кабана (1,5 кг)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Жаркое из оленины (1,5 кг)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Кролик	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
Рыба					
Рыба целиком (300 г)	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
Рыба целиком (700 г)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Предварительно разогреть духовой шкаф

** Мясо тушить в закрытой посуде

*** Если жаркое высокое, использовать уровень установки 1

Рекомендации

Хрустящая корочка слишком толстая и/или жаркое слишком сухое	Уменьшите температуру или время жарения. Проверьте уровень установки.
Хрустящая корочка слишком тонкая	Увеличьте температуру или включите после окончания времени жарения на короткое время режим приготовления на гриле.
Мясо внутри не прожарилось	Выньте ненужные принадлежности из духового шкафа. Увеличьте время жарения. Проверьте с помощью термометра для мяса температуру в толще жаркого.
Водяной пар в духовом шкафу оседает на дверце прибора	За время работы прибора водяной пар высыхает. При образовании очень большого количества водяного пара вы можете осторожно на короткое время открыть дверцу прибора, чтобы водяной пар вышел наружу.

Приготовление на гриле

Эта глава содержит информацию о:

- приготовлении на гриле в целом
- приготовление на термогриле
- приготовление на гриле разной площади («Большой гриль» и «Малый гриль»)

Внимание!

Материальный ущерб вследствие теплового воздействия: Рабочая камера нагревается до очень высоких температур. Во время приготовления на гриле держите дверцу прибора закрытой. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце прибора.

Указания

- При приготовлении на гриле лучше всего использовать универсальный противень со съёмной решёткой
- Вложите съёмную решётку в универсальный противень и установите их на тот уровень, который указан в таблице приготовления на гриле.
- При приготовлении на гриле всегда кладите продукты на середину решётки.
- Следите за тем, чтобы при приготовлении нескольких кусков мяса они были одного сорта и примерно одинаковой толщины и веса.
- Для приготовления большого количества продуктов используйте решётку. Установите решётку на уровень, указанный в таблице приготовления на гриле. Во избежание загрязнений установите универсальный противень на один уровень ниже.

Термогриль

Режим «Термогриль»  особенно хорошо подходит для приготовления птицы или мяса (например, жаркое из свинины с кожей), которые должны быть зажарены до образования хрустящей корочки.

При приготовлении на гриле больших кусков мяса переверните их по истечении примерно половины или двух третей времени.

При приготовлении утки или гуся проткните у них кожу под крыльями и в области бёдрышек, чтобы жир мог свободно вытапливаться.

При приготовлении в режиме «Термогриль» может происходить более сильное загрязнение рабочей камеры. Степень загрязнения зависит от приготавливаемого продукта. Поэтому очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы жир не пригорал.

Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными и действительны для эмалированного универсального противня со съемной решёткой. Они могут изменяться в зависимости от вида и количества приготавливаемых продуктов.

При первой попытке следует установить самую низкую из указанных температур. Как правило, при более низкой температуре блюдо подрумянивается более равномерно.

После приготовления на гриле выдержите мясо ещё примерно 10 минут в выключенном и закрытом духовом шкафу. В указанном времени приготовления на гриле рекомендуемое время выдержки не учитывается.

Приведённые значения действительны для установки в холодный духовой шкаф и для мяса непосредственно из холодильника.

Продукты	Уровень установки	Температура, °C	Время приготовления на гриле, мин
Ростбиф, среднепрожаренный (1,5 кг)	2	220 - 240	40 - 50
Баранья нога без кости, среднепрожаренная	2	170 - 190	120 - 150
Свинина			
Жаркое из свинины с кожей	2	170 - 190	140 - 160
Ножка	2	180 - 200	120 - 150
Птица (без начинки)			
Половинки цыпленка (1-2 шт.)	2	210 - 230	40 - 50
Цыплёнок целиком (1-2 шт.)	2	200 - 220	60 - 80
Утка целиком (2–3 кг)	2	180 - 200	90 - 120
Утиная грудка	3	230 - 250	30 - 45
Гусь целиком (3–4 кг)	1	150 - 170	130 - 160
Гусиные грудки	2	160 - 180	80 - 100
Гусиная ножка	2	180 - 200	50 - 80

Приготовление на гриле разной площади

Для приготовления большого количества плоских кусков мяса используйте режим «Большой гриль» .

Для приготовления небольшого количества плоских кусков мяса используйте режим «Малый гриль» . При приготовлении на гриле всегда кладите продукты на середину решётки. Благодаря использованию малой площади нагрева вы экономите электроэнергию.

По вашему усмотрению можно слегка смазать мясо растительным маслом.

Переверните приготавливаемые продукты по истечении примерно половины или двух третей времени.

Можно повлиять на результат, если изменить положение решётки:

Положение решётки	Использование
	Съёмная решётка углублением вниз в универсальном противне: подходит для мяса, которое должно хорошо получиться хорошо прожаренным
	Съёмная решётка углублением вверх в универсальном противне: подходит для мяса, которое должно получиться с кровью или среднепрожаренным

Указание: Всегда устанавливайте универсальный противень правильно (не перевёрнутым).



Таблица для режима «Большой гриль» 

Значения, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Значения могут изменяться в зависимости от вида и количества приготавливаемых продуктов.Значения действительны для установки в холодный духовой шкаф и для мяса непосредственно из холодильника.

Продукты	Уровень установки	Температура, °C	Время приготовления на гриле, мин	Указания
Тосты с начинкой	3	220	10 - 15	Уровень установки зависит от высоты начинки
Овощи	4	Int	15 - 20	
Колбаски	4	250	10 - 14	Слегка надрезать
Свинина				
Антрекоты, среднепрожаренные (3 см толщиной)	4	Int	12 - 15	Положение решётки влияет на желаемый результат.
Стейки, хорошо прожаренные (2 см толщиной)	4	Int	15 - 20	
Говядина				
Антрекоты (3-4 см толщиной)	4	Int	15 - 20	В зависимости от желаемой степени прожаренности время приготовления на гриле можно уменьшить или увеличить.
Торнедос	4	Int	12 - 15	
Баранина				
Кусочки филе	4	Int	8 - 12	В зависимости от желаемой степени прожаренности время приготовления на гриле можно уменьшить или увеличить.
Котлеты	4	Int	10 - 15	
Птица				
Куриные окорочка	3	250	25 - 30	Проколов кожу, можно избежать образования пузырей при приготовлении на гриле
Маленькие кусочки курицы	3	250	25 - 30	
Рыба				
Стейки	4	220	15 - 20	Куски должны быть одинаковой толщины
Котлеты	4	220	15 - 20	
Рыба целиком	3	220	20 - 25	

Таблица для режима «Малый гриль»

Значения, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Значения могут изменяться в зависимости от вида и количества приготавливаемых продуктов.Значения действительны для установки в холодный духовой шкаф и для мяса непосредственно из холодильника.

Продукты	Уровень установки	Температура, °C	Время приготовления на гриле, мин	Указания
Тосты с начинкой	3	220	12 - 18	Уровень установки зависит от высоты начинки
Овощи	4	Int	15 - 20	
Колбаски	4	250	12 - 16	Слегка надрезать
Птица				
Куриные окорочка	3	250	35 - 45	Проколов кожу, можно избежать образования пузырей при приготовлении на гриле
Маленькие кусочки курицы	3	250	30 - 40	
Рыба				
Стейки	4	230	15 - 20	Куски должны быть одинаковой толщины
Котлеты	4	230	15 - 20	
Рыба целиком	3	230	20 - 25	

CircoTherm® Eco

Используя режим «CircoTherm® Eco» вы можете готовить блюда на одном уровне с оптимизированным уровнем энергопотребления.

Указания

- Ставьте блюда в холодную, пустую рабочую камеру.
- Открывайте дверцу прибора во время приготовления только в крайнем случае.

В таблице вы найдете блюда, для которых больше всего подходит приготовление в режиме «CircoTherm® Eco».

В таблице указаны примерные данные, действительные при использовании эмалированных противней, универсальных сковород, а также темных форм для выпечки. Значения могут отличаться в зависимости от типа и количества продуктов, используемой формы для выпечки.

Рекомендуется при первой попытке устанавливать минимальную из указанных температур. Как правило, при более низкой температуре блюдо подрумянивается более равномерно.

Блюда с CircoTherm® Eco		**Принадлежности**	**Уровень установки**	**Температура °C**	**Время приготовления, мин**
Пироги и выпечка					
Сдобное тесто	С сухой начинкой	Противень	1	170-190	25-30
	В формах	Разъёмная/прямоугольная форма	1	160-170	60-80
	В формах	Форма для фруктового пирога	1	160-170	20-30
	Мелкая выпечка, например, кексы	Противень для кексов	1	170-180	20-30
Песочное тесто	С сухой начинкой, например, ореховые треугольнички	Противень	1	180-200	25-30
	Мелкая выпечка, например, мелкое сдобное печенье	Противень	1	140-150	20-25
Бисквитное тесто	Бисквитный рулет	Противень	1	180-190	15-20
	В формах (6 яиц)	Разъёмная форма	1	160-170	40-50
	В формах	Форма для фруктового пирога	1	160-170	20-30
Дрожжевое тесто	С сухой начинкой	Противень	1	170-190	30-45
	В формах	Круглая форма для кекса	1	170-180	40-50
	Мелкая выпечка	Противень	1	180-190	20-30
Слоёное тесто	Мелкая выпечка	Противень	1	190-200	30-35
Заварное тесто	Мелкая выпечка	Противень	1	190-200	35-45
Готовые блюда глубокой заморозки					
Пицца, глубокой заморозки	С тонкой основой	Универсальный противень	1	180-200	15-25
	С толстой основой	Универсальный противень	1	180-200	20-30
Картофель фри		Универсальный противень	1	190-200	20-30
Булочки/багет	Предварительно обжаренные	Универсальный противень	1	180-200	10-20
Запеканки					
Картофельная запеканка	Из сырого картофеля	Форма для запекания на решётке	1	180-200	60-80
Лазанья		Форма для запекания на решётке	1	180-190	50-60
Сладкие запеканки		Форма для запекания на решётке	1	170-180	50-60
Мясо					
Говядина для тушения	1 кг	Закрытая посуда на решётке	1	190-200	120-150
Свиная шея	1 кг	Универсальный противень со съёмной решёткой	1	180-190	110-130
Телятина для жарки	1 кг	Универсальный противень со съёмной решёткой	1	180-190	100-120
Рыба					
Форель	Прим. 400 г	Универсальный противень со съёмной решёткой	1	160-170	25-30

Приготовление на пару

Режим «Приготовление на пару» может использоваться только в сочетании с комплектом для приготовления на пару Mega (можно приобрести в качестве специальной принадлежности в специализированных магазинах).

Включайте режим приготовления на пару только после того, как рабочая камера окончательно остынет (до комнатной температуры).

Если при включении режима приготовления на пару на текстовом дисплее появляется сообщение «Невозможно», а на дисплее температуры поочерёдно мигают символы H и °C°, это означает, что рабочая камера остыла недостаточно.

Подождите, пока рабочая камера остынет, и снова включите режим приготовления на пару. Этот режим управляется автоматически.

Указания

- Используйте для приготовления на пару только режим приготовления на пару.
- Используйте для приготовления на пару только комплект для приготовления на пару Mega.
- Не используйте режим приготовления на пару одновременно с настройкой «Режим предварительного выбора».
- Дальнейшие указания можно найти в руководстве по эксплуатации, которое прилагается к комплекту для приготовления на пару Mega.

Подъём теста

В этой главе вы получите информацию о

- режиме подъёма теста
- приготовлении дрожжевого теста и йогурта

Включайте режим подъёма теста только после полного остывания рабочей камеры (до комнатной температуры).

Если после включения режима подъема теста на текстовом дисплее появляется сообщение «Невозможно», а на дисплее температуры — поочередно H или h и -C, это означает, что рабочая камера остыла недостаточно.

Подождите, пока рабочая камера остынет, и снова включите режим подъёма теста.

Не используйте режим подъёма теста в сочетании с настройкой «Режим предварительного выбора».

Дрожжевое тесто

Внимание!

- Из-за проливания холодной воды в горячей рабочей камере возможны поверхностные повреждения эмали. Никогда не лейте холодную воду в горячую рабочую камеру.
- Дистиллированная вода может вызвать поверхностные повреждения покрытия рабочей камеры. Используйте только водопроводную воду.

1. Налейте 200 мл воды в поддон на дне рабочей камеры.
2. Поставьте миску на середину решётки на уровень 1.
3. Закройте дверцу и включите режим подъёма теста.
   Процесс регулируется автоматически. Температура установлена (изменения невозможны).
4. После завершения процесса вытрите оставшуюся воду в рабочей камере.
5. Добавьте в поддон небольшое количество уксуса и протрите тряпочкой, смоченной в холодной воде, чтобы удалить оставшийся налёт.

Значения, приведенные в таблице, являются ориентировочными.

Информацию о последующих действиях, дальнейшие указания и рецепты можно найти в поваренной книге.

Дрожжевое тесто	Количество муки, г	Время подъёма, мин
Лёгкое тесто (например, тесто для пиццы или плетенки)	300 - 500	25 - 30
	750	30 - 35
Тяжёлое тесто с большим содержанием жира (например, для немецкого или итальянского рождественского кекса)	500	40 - 60
	750	60 - 80
Лёгкое тесто для хлеба	1000	30 - 40
Тяжёлое тесто для хлеба	1000	50 - 70

Йогурт

1. Выньте принадлежности, навесные решётки, телескопические направляющие или другие системы установки.
2. Нагрейте 1 л пастеризованного молока (жирность 3,5 %) до 40 °C
   или
   вскипятите 1 л свежего молока и дайте ему остыть до 40 °C.
3. Добавьте 150 г густого йогурта в тёплое молоко, размешайте и равномерно разлейте по стаканчикам или чашкам. Не наполняйте стаканчики больше чем на 200 мл.
4. Наполненные стаканчики закройте подходящими крышками или пищевой плёнкой.
5. Расставьте стаканчики на дне рабочей камеры на одинаковом расстоянии друг от друга.
6. Закройте дверцу и включите режим подъёма теста.
   Процесс регулируется автоматически. Температура установлена (изменения невозможны).
7. Через 8 часов выключите режим подъема теста и поставьте стаканчики с йогуртом в холодильник минимум на 15 часов.

Щадящее приготовление

В этой главе вы получите информацию о

- щадящем приготовлении блюд
- и различные рекомендации

Щадящее приготовление – это медленное приготовление блюд при низкой температуре, называемое поэтому низкотемпературным приготовлением.

Щадящее приготовление идеально подходит для приготовления деликатесных кусков мяса (например, нежных частей говядины, телятины, свинины, баранины и птицы), которые должны быть среднепрожаренными или прожаренными до определённого состояния. Мясо остаётся очень сочным, нежным и мягким.

Использование щадящего приготовления

Указания

- Используйте только свежее мясо безупречного качества.
- После приготовления в щадящем режиме мясо внутри всегда остаётся розовым. Это не является показателем слишком короткого времени приготовления.
- Используйте только мясо без костей.
- Не используйте размороженное мясо.
- Можно использовать приправленное пряностями или замаринованное мясо.
- Всегда используйте для щадящего приготовления уровень установки 1.
- Не накрывайте крышкой мясо при приготовлении.
- Не поворачивайте куски мяса во время приготовления в щадящем режиме.
- Решающее влияние на время приготовления имеют величина, толщина и сорт кусков мяса.
- Качество материала, из которого сделана сковорода, и мощность нагрева конфорки могут влиять на время обжаривания.
- Не используйте режим работы «Щадящее приготовление» вместе с настройкой времени «Режим предварительной установки»

Включайте режим «Щадящее приготовление» только в том случае, если рабочая камера охлаждена полностью (имеет комнатную температуру).

Если после включения режима «Щадящее приготовление» на текстовом дисплее появляется сообщение «Невозможно», а на дисплее температуры — поочередно H или h и III, это означает, что рабочая камера остыла недостаточно.

Подождите, пока рабочая камера остынет, и снова включите режим «Щадящее приготовление».

1. Установите стеклянное или фарфоровое блюдо на решётку на уровень установки 1 и задвиньте в рабочую камеру для предварительного разогревания.
2. Установите режим «Щадящее приготовление».
   В фазе нагрева (15-20 мин) на текстовом дисплее отображается сообщение «Подождите...».
3. Освободите мясо от жира и жил.
4. Хорошо обжарьте мясо со всех сторон до образования ароматной хрустящей корочки.
5. Когда раздастся сигнал и на текстовом дисплее появится сообщение «Включён», поставьте приготовляемый продукт на стеклянном или фарфоровом блюде в рабочую камеру.
6. По истечении времени приготовления выньте приготовленный продукт и выключите прибор.

Указание: Для мяса, приготовленного щадящим способом, не требуется время выдержки, его можно без всяких проблем поддерживать в горячем состоянии при низкой температуре.

Таблица для режима «Щадящее приготовление»

Значения, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Время обжаривания указано для обжаривания на горячей сковороде с жиром.

Положите холодную утиную грудку в сковороду и обжарьте сначала сторону с кожей. По окончании приготовления в щадящем режиме переставьте на уровень 3 и обжаривайте при температуре 250 °C в течение 3-5 минут до образования хрустящей корочки.

Информацию о последующих действиях, дальнейшие указания и рецепты можно найти в поваренной книге.

	Обжаривание, мин	Щадящее приготовление, мин
Свинина		
Филе, целиком (прим. 500 г)	5 - 6	100 - 120
Спинная часть (прим. 1 кг, 4-5 см толщиной)	5 - 6	120 - 150
Медальоны (5 см толщиной)	3 - 4	45 - 60
Стейки из спинной части (2-3 см толщиной)	2 - 3	30 - 45
Говядина		
Филе, целиком (1,5 кг)	6 - 7	160 - 200
Ростбиф (прим. 1,5 кг, 5-6 см толщиной)	6 - 7	180 - 210
Огузок (6-7 см толщиной)	6 - 7	240 - 300
Медальоны (5 см толщиной)	3 - 4	60 - 80
Ромштекс (3 см толщиной)	3 - 4	50 - 70
Стейк из огузка (3 см толщиной)	3 - 4	50 - 70
Телятина		
Филе, целиком (прим. 800 г)	4 - 5	150 - 180
Мясной орех (прим. 2 кг, 8-9 см толщиной)	6 - 7	360 - 420
Огузок (прим. 1,5 кг, 4-5 см толщиной)	6 - 7	240 - 300
Медальоны (4 см толщиной)	3 - 4	70 - 90
Баранина		
Спинная часть без костей (прим. 200 г)	2 - 3	30 - 40
Нога без кости, в сетке (прим. 1 кг)	6 - 7	240 - 300
Птица		
Куриная грудка (150-200 г)*	4 - 5	90 - 120
Утиная грудка (300-400 г)**	10 - 12**	70 - 90**
Грудка индейки (1 кг)*	4 - 5	150 - 180
Стейки из индейки (2-3 см)*	3 - 4	40 - 60

* прожаренный

** соблюдать указание

Рекомендации

Мясо, приготовленное щадящим способом, остывает очень быстро.	Подавайте его к столу на предварительно нагретых тарелках с очень горячим соусом.
Поддержание в горячем состоянии мяса, приготовленного щадящим способом	Включите режим «Верхний/нижний жар» ⊟ и установите температуру 60 °C. Небольшие куски мяса можно сохранять теплыми до 45 мин, а большие - до 2 часов.

Размораживание

Из этой главы вы узнаете:

- как размораживать продукты с помощью режима «CircoTherm®» ⁂
- как использовать режим размораживания

Размораживание в режиме «CircoTherm®»

Используйте для размораживания и доведения до готовности замороженных продуктов/продуктов глубокой заморозки режим «CircoTherm®» ⁂.

Указания

- Замороженные продукты/продукты глубокой заморозки (прежде всего мясо), подвергшиеся размораживанию, требуют меньшего времени приготовления, чем свежие продукты.
- Время приготовления замороженного мяса увеличивается на время размораживания
- Всегда размораживайте замороженную птицу перед приготовлением, чтобы можно было удалить внутренности
- Готовьте замороженную рыбу при той же температуре, что и свежую.
- Готовые овощи глубокой заморозки можно готовить большими порциями, завернув в алюминиевую фольгу
- При размораживании на одном уровне используйте уровень установки 1, а на двух уровнях — уровни установки 1 + 3.
- При использовании продуктов глубокой заморозки соблюдайте указания изготовителя.

Продукты глубокой заморозки	Температура, °C	Время размораживания, мин
Сырые продукты глубокой заморозки/ замороженные продукты	50	30 - 90
Хлеб/булочки (750 - 1500 г)	50	30 - 60
Пироги с сухой начинкой, для выпечки на противне, глубокой заморозки	60	45 - 60
Пироги с сочной начинкой, для выпечки на противне, глубокой заморозки	50	50 - 70

Размораживание

Для размораживания нежной выпечки (например, тортов со взбитыми сливками) особенно подходит режим «Размораживание».

1. Включите режим «CircoTherm®» ⁂.
2. Уменьшите предлагаемую температуру до 40 °C с помощью регулятора температуры. После этого поверните регулятор температуры еще на одно положение влево.
   Режим размораживания установлен. На дисплее температуры появляется – – –.
3. Размораживайте продукт глубокой заморозки в течение 25-45 минут в зависимости от количества и вида.
4. Выньте продукт глубокой заморозки из рабочей камеры и оставьте на 30-45 минут для выравнивания температуры.

При небольших количествах (отдельные части) время размораживания сокращается до 15-20 минут, а время выравнивания температуры - до 10-15 минут.

Указание: Чтобы переключиться обратно на режим «CircoTherm®» ⁂, поверните регулятор температуры вправо. На дисплее температуры появляется температура, установленная для режима «CircoTherm®».

Консервирование

⚠ Опасность травмирования!

Банку с неправильно законсервированными продуктами могут взорваться. Соблюдайте следующие указания:

- Используйте только свежие фрукты и овощи без следов порчи.
- Берите только чистые целые банки.
- Запрещается трогать банки во время консервирования

Для консервирования в режиме «CircoTherm®» в рабочую камеру можно одновременно установить макс. шесть банок ёмкостью 0,5, 1 или 1,5 л ⁂.

Указания

- Консервируйте одновременно только одинаковые продукты в банках одинакового размера.
- При подготовке и закрывании банок следите за их чистотой.
- Используйте только жаропрочные резиновые кольца.
- Не используйте прибор для консервирования следующих продуктов: продукты из жестяных консервных банок, мясо, рыба, паштеты.

Подготовка фруктов

1. Вымойте фрукты, почистите, удалить косточки и измельчите.
2. Заполните банки фруктами на 2 см до края.
3. Залейте в банки горячий сахарный сироп без пены (прим. ⅓ л на каждую литровую банку).

   На один литр воды:

   - ок. 250 г сахара для сладких фруктов
   - ок. 500 г сахара для кислых фруктов

Подготовка овощей

1. Вымойте овощи, почистите и измельчите.
2. Заполните банки овощами на 2 см до края.
3. Немедленно залейте в банки горячую кипячёную воду.

Закрывание банок

1. Вытрите края банки чистой влажной салфеткой.
2. Положите на банки мокрые резиновые кольца и крышки и закройте скобами.

Запуск режима консервирования

1. Поставьте универсальный противень на уровень 1.
2. Банки установите треугольником так, чтобы они не касались друг друга.



3. Влейте в универсальный противень ½ литра горячей (прим. 80 °C) воды.
4. Установите режим «CircoTherm®» с температурой 160 °C.
   - В банках ёмкостью ½ или 1 л прим. через 50 минут начинают появляться капельки воды.
   - В банках ёмкостью 1½ л прим. через 60 минут начинают появляться капельки воды.

Завершение режима консервирования

Для фруктов, огурцов и томатной пасты:

1. Выключите прибор, как только на банках появятся капельки воды.
2. Оставьте банки ещё на несколько минут в закрытой рабочей камере.
   - Для малины, клубники, вишни или огурцов: прим. 5-10 минут
   - Другие фрукты: прим. 10-15 минут
   - Томатная паста или яблочное пюре: прим. 15-20 минут

Для овощей:

1. Как только на всех банках появятся капельки воды, уменьшите температуру до 100 °C. Оставьте банки в закрытой рабочей камере ещё прим. на 60 минут.
2. Выключите прибор.
3. Оставьте банки в закрытой рабочей камере ещё прим. на 15-30 минут.

Вынимание банок

1. Поставьте банки на чистое полотенце в место без сквозняков и накройте.
2. Удалите скобы с банок только после их охлаждения.

Очистка и уход

Эта глава содержит информацию о:

- очистке прибора и уходе за ним
- чистящих средствах и программах очистки
- самоочищающихся поверхностях в рабочей камере
- программе EasyClean®

⚠ Опасность короткого замыкания!

Для очистки прибора ни в коем случае не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Внимание!

Повреждение поверхностей при неправильной очистке:: нельзя использовать

- едкие или абразивные чистящие средства
- чистящие средства, содержащие алкоголь
- жёсткие предметы, напр. металлические губки или щётки.

Соблюдайте указания, приведенные в таблице.

Указание: Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу можно получить через сервисную службу. Соблюдайте инструкции изготовителя.

Очистите прибор снаружи

Деталь прибора/поверхность	Чистящие средства
Поверхности из нержавеющей стали	Используйте обычное моющее средство. Нанесите его с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стёкол, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Сильные загрязнения удалите очистителем для матированной стали.
Окрашенные поверхности	Используйте обычное моющее средство. Нанесите его с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стёкол, а затем вытрите досуха мягким полотенцем.
Панель управления	Используйте обычное моющее средство. Нанесите его с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стёкол, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.
Стёкла дверцы	Используйте обычное средство для очистки стёкол или моющее средство. Нанесите его с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стёкол, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. На внутреннее стекло дверцы нанесено специальное теплоотражающее покрытие для снижения температуры. Оно не снижает прозрачность стекла. При открытой дверце рабочей камеры это покрытие может выглядеть как налёт. Это не дефект поверхности, а техническая особенность.

Очистка рабочей камеры

Внимание!

Повреждения поверхности камеры! Не очищайте прибор в тёплом состоянии специально предназначенными для этого средствами для очистки духовок.

Указания

- При изготовлении эмаль обжигается при очень высоких температурах. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.
- Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

Деталь прибора	Чистящие средства
Эмалированные поверхности (гладкая поверхность)	Для облегчения очистки включите лампочку в рабочей камере и снимите дверцу прибора с петель. Используйте обычное моющее средство или раствор уксуса. Нанесите его с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стёкол, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Подгоревшие остатки пищи размочите влажной салфеткой, смоченной моющим средством. При сильном загрязнении рекомендуется использовать средство для очистки духовок. При использовании средства для очистки духовок соблюдайте указания изготовителя. После очистки оставьте рабочую камеру открытой для высыхания.
Самоочищающиеся поверхности (шершавая поверхность)	Соблюдайте указания из главы «Самоочищающиеся поверхности»
Уплотнитель дверцы	Горячий мыльный раствор
Навесные решётки	Горячий мыльный раствор: Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Выдвижные направляющие	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещается производить очистку элементов, когда они выдвинуты, чтобы не удалить с них смазку. Лучше всего очищать выдвижные элементы в установленном состоянии. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине.
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе, вымойте вручную губкой и щёткой или в посудомоечной машине.

Предотвращение загрязнения

Для поддержания чистоты рабочей камеры,

- очищайте камеру после каждого использования, поскольку при следующем разогревании камеры грязь пригорит и её будет труднее удалить
- немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка
- используйте по возможности режим «CircoTherm®» . В этом режиме рабочая камера меньше загрязняется
- для выпекания особо сочных пирогов используйте глубокий универсальный противень.
- для жаренья используйте подходящую посуду (например, гусятницу) или противень для жарки (см. главу «Принадлежности»)

Самоочищающаяся поверхность

Задняя стенка духового шкафа покрыта каталитической эмалью. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и разлагаются.

Крупные следы брызг исчезают только после нескольких раз эксплуатации духового шкафа.

Изменения цвета на задней стенке не влияют на функцию самоочистки.

Внимание!

Повреждение самоочищающихся поверхностей из-за попадания на неё средства для очистки духовок! Запрещается очищать каталитическое покрытие средством для чистки духовок.

Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на самоочищающуюся поверхность, немедленно удалите его с помощью губки и большого количества воды.

Внимание!

Повреждения самоочищающихся поверхностей абразивными и кислотосодержащими чистящими средствами!

Не используйте чистящие средства, содержащие абразивные вещества или кислоты.

Не используйте металлические или жёсткие царапающие губки или щётки.

EasyClean®

Для облегчения очистки рабочей камеры в приборе предусмотрена программа EasyClean® . Благодаря автоматически регулируемому испарению мыльного раствора остатки грязи размягчаются и затем легко удаляются.

При сильном загрязнении можно

- перед включением оставить раствор на некоторое время в камере
- протереть загрязнённые места моющим средством
- повторить программу EasyClean® после остывания рабочей камеры

Подготовка и включение

Программа EasyClean® запускается только при остывшей рабочей камере.

⚠ Опасность ожога паром и повреждения поверхности прибора!

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Образующийся пар может вызвать повреждение эмалированного покрытия вследствие резкой смены температуры.

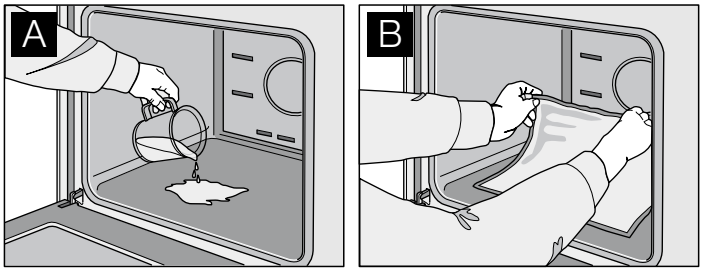
1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
2. Осторожно налейте в поддон 0,4 литра воды (не дистиллированной) с добавлением небольшого количества моющего средства (рис. A).
3. Закройте дверцу прибора.
4. Запустите программу EasyClean®.

   На текстовом дисплее появляется сообщение «Выполнение программы EasyClean», а на дисплее температуры – ECS.

   Если при запуске программы EasyClean® на текстовом дисплее появляется сообщение «Невозможно», а на дисплее температуры поочерёдно появляются символы h и т. д. H и ECS, это означает, что рабочая камера остыла недостаточно.

   Подождите, пока рабочая камера остынет, и снова запустите программу EasyClean®.

   По окончании выполнения программы EasyClean® включается подсветка рабочей камеры, а на текстовом дисплее появляется сообщение «Программа EasyClean окончена». Раздаётся звуковой сигнал.
5. Нажмите функциональную кнопку, чтобы выйти из настроек функций времени.



Окончательная очистка и выключение

Не оставляйте оставшуюся воду в рабочей камере на долгое время (например, на ночь).

1. Откройте дверцу прибора и соберите оставшуюся воду впитывающей губкой (рис. B).
2. Очистите рабочую камеру губкой для мытья посуды, мягкой щёткой или средством для мытья посуды из пластика.

   Указание: Въевшуюся грязь удалите скребком для стеклокерамики.
3. Известковый налёт удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягким полотенцем, не забывая при этом участок под уплотнителем дверцы.
4. Установите переключатель режимов работы в положение o.
5. После очистки оставьте дверцу открытой на 30° примерно на 1 час, чтобы дать высохнуть эмалированным поверхностям камеры.

Быстрая сушка

1. После очистки оставьте дверцу открытой на 30°.
2. Установите режим «CircoTherm®» с температурой 50 °C.
3. Через 5 минут выключите прибор и закройте дверцу.

Снятие и навешивание дверцы прибора

Для улучшения результатов очистки можно снять дверцу прибора.

⚠ Опасность травмирования!

Дверца прибора может с силой захлопнуться. При навешивании и снятии дверцы с петель всегда поворачивайте оба фиксатора до упора.

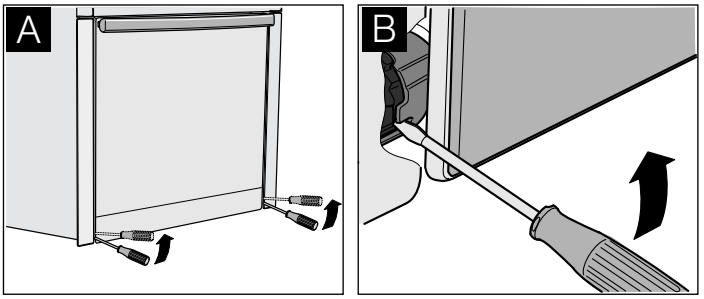
⚠ Опасность травмирования!

Если оба фиксатора не были повёрнуты до упора, то дверца может захлопнуться. Не просовывайте пальцы в вырезы петель. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие дверцы прибора

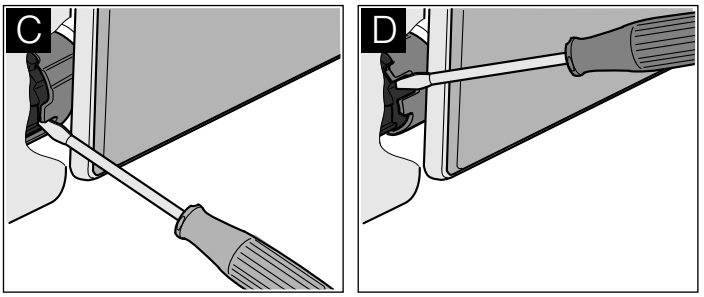
1. Раскройте фиксаторы левой и правой петель (рис. A).

   Для этого вставьте отвёртку в фиксаторы петель (рис. B) с обеих сторон и отожмите вверх до упора.



Фиксатор петли закрыт (рис. C)

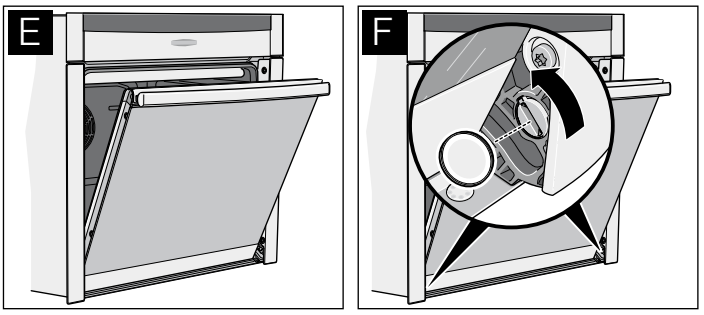
Фиксатор петли раскрыт (рис. D)



2. Приоткройте дверцу прибора (рис. E).
3. Выверните с помощью монеты оба фиксатора на нижней внутренней стороне дверцы (рис. F).

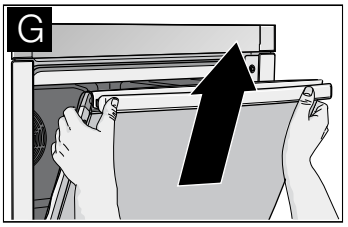
   Левый фиксатор: по часовой стрелке

   Правый фиксатор: против часовой стрелки



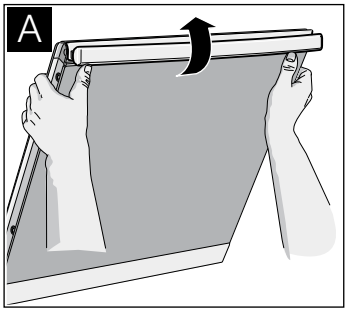
4. Прикройте дверцу, чтобы фиксаторы зафиксировались со слышимым щелчком.

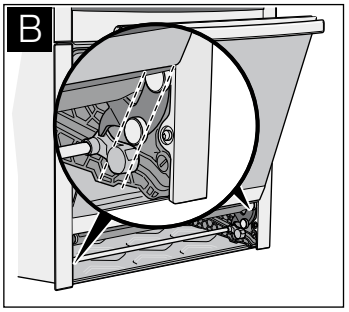
   Теперь дверца не открывается и не закрывается.
5. Приподнимите ручку двумя большими пальцами и снимите дверцу движением вверх (рис. G).



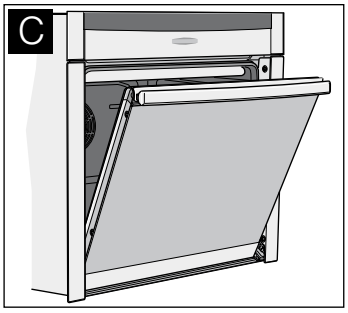
Навешивание дверцы прибора

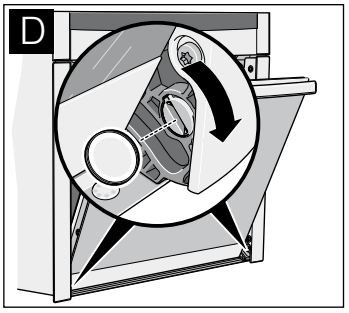
1. Придерживая дверцу, приподнимите ручку двумя большими пальцами (рис. A).
2. Заведите дверцу одновременно через левый и правый направляющие ролики (рис. B).





3. Убедитесь, что дверца встала без перекоса и полностью вошла в крепление (рис. C).
4. Выверните с помощью монеты оба фиксатора дверцы (рис. D).
   Левый фиксатор: против часовой стрелки
   Правый фиксатор: по часовой стрелке



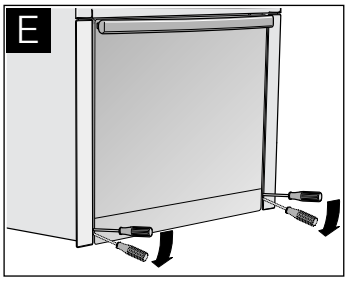


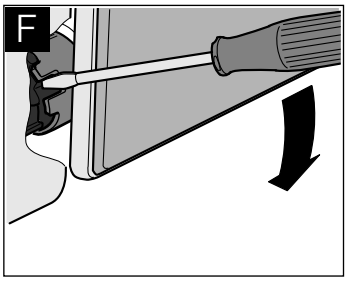
5. Приоткройте и снова закройте дверцу.

⚠ Опасность травмирования из-за незакрытых фиксаторов петель!

Дверца прибора может отсоединиться, что может стать причиной травмы и повреждения самой дверцы. После навешивания дверцы обязательно закройте фиксаторы левой и правой петель.

6. Закройте фиксаторы левой и правой петель (рис. E).
   Для этого вставьте отвёртку в фиксаторы петель (рис. F) с обеих сторон и отожмите вниз до упора.





Очистка стёкол дверцы

Для улучшения результатов очистки можно снять стёкла дверцы прибора.

⚠ Опасность травмирования!

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

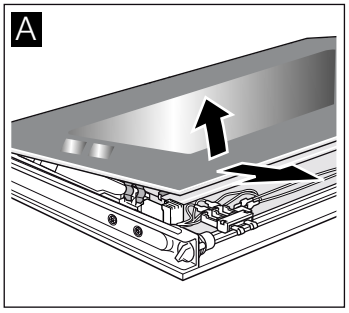
⚠ Опасность травмирования!

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Снятие стекла дверцы

Указание: Перед снятием обратите внимание, как установлены стёкла, чтобы не ошибиться при их последующей установке.

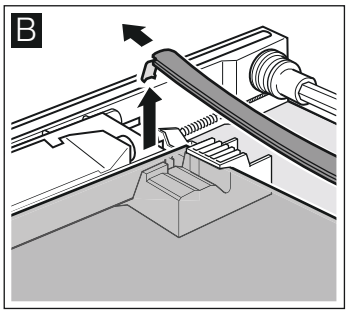
1. Снимите дверцу прибора и положите наружной поверхностью вниз на мягкое чистое основание (см. главу «Снятие и установка дверцы прибора»).
2. Осторожно приподнимите стекло дверцы и снимите в направлении, указанном стрелкой (рис. A).



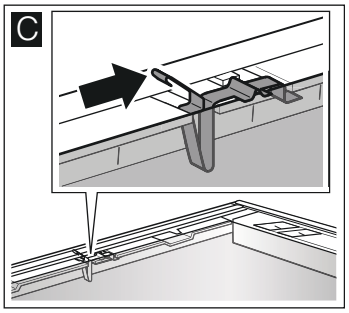
Снятие внутреннего стекла дверцы

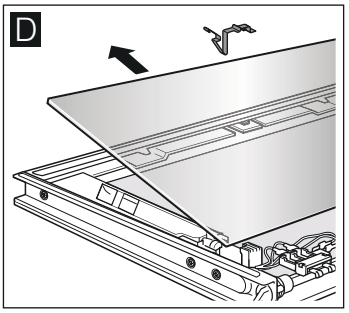
Указание: Перед снятием обратите внимание, как установлено внутреннее стекло, чтобы не ошибиться при его установке.

1. Снимите уплотнитель. Оттяните уплотнитель наружу и снимите движением вверх (рис. B).



2. Отверните и снимите крепление (рис. C).
3. Приподнимите и выньте внутреннее стекло (рис. D).





Очистка

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стёкол.

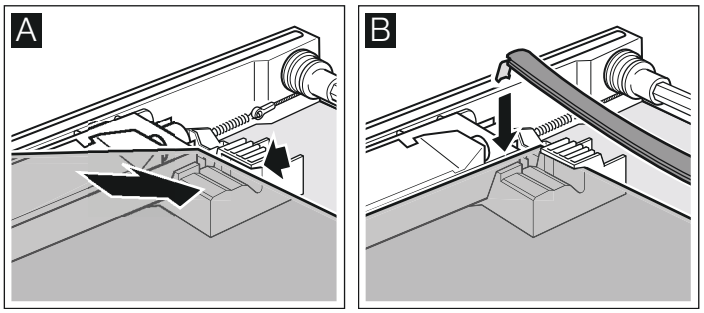
Внимание!

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

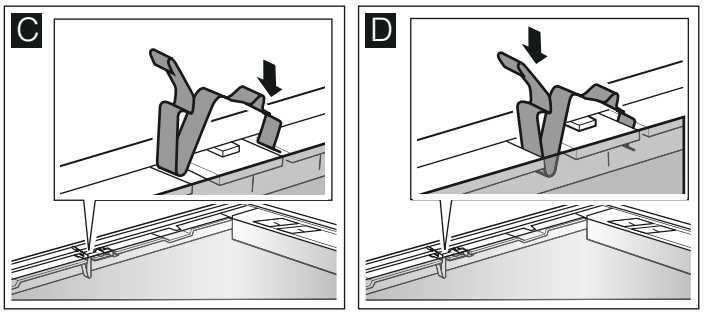
Установка внутреннего стекла

Указание: При установке следите, чтобы надпись «Right above» располагалась в левом нижнем углу вверх ногами.

1. Наклоните внутреннее стекло назад и вставьте его до упора (рис. A).
2. Зафиксируйте уплотнитель с обеих сторон (рис. B).

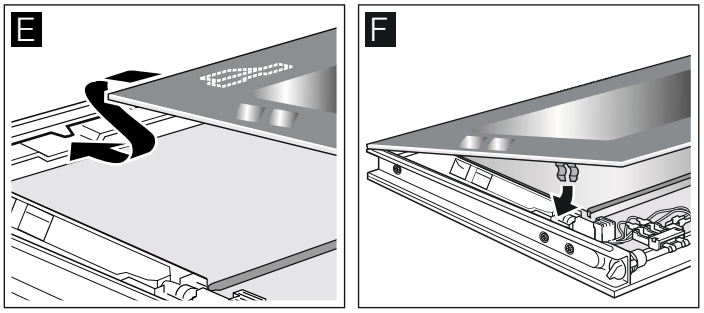


3. Вставьте крепление (рис. C).
4. Отожмите крепление вниз, так чтобы оно зафиксировалось (рис. D).



Установка стекла дверцы

1. Наклоните стекло дверцы назад и вставьте в оба крепления (рис. E).
2. Нажмите на стекло дверцы по бокам, так чтобы оно зафиксировалось (рис. F).



3. Установите на место дверцу прибора.

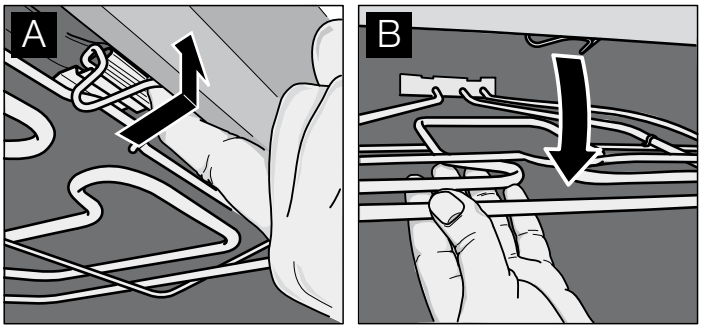
Очистка верхней панели рабочей камеры

Чтобы легко и быстро очистить верхнюю панель рабочей камеры, можно откинуть вниз нагревательный элемент гриля.

⚠ Опасность ожога горячими частями рабочей камеры.!

Подождите, пока рабочая камера остынет.

1. Оттяните скобу нагревательного элемента гриля вперёд и вверх. Вы должны услышать щелчок, означающий, что нагревательный элемент уже не зафиксирован (рис. A).
2. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем опустите его вниз (рис. B).



3. Очистите верхнюю панель рабочей камеры
4. Потяните скобу нагревательного элемента гриля вперёд и вверх и удерживайте её в таком положении.
5. Закройте нагревательный элемент гриля движением вверх, так чтобы он зафиксировался со слышимым щелчком.

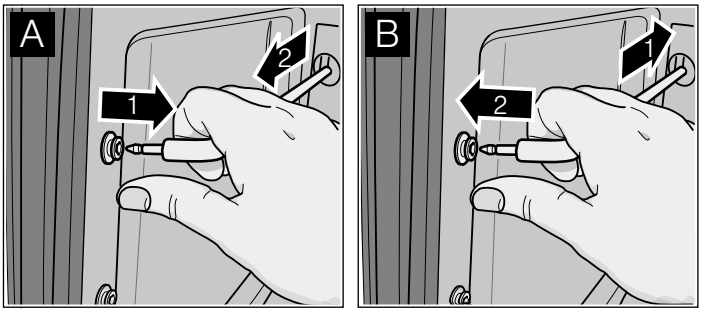
Очистка навесных решёток

Для облегчения очистки решётки можно вынуть.

⚠ Опасность ожога горячими частями рабочей камеры.!

Подождите, пока рабочая камера остынет.

1. Вытяните решётки из передних креплений и отсоедините (рис. A).
2. Очистите навесные решётки губкой с моющим средством или щёточкой для посуды.
3. После очистки решёток установите их на место в обратной последовательности (рис. B).



Очистка телескопических полозьев

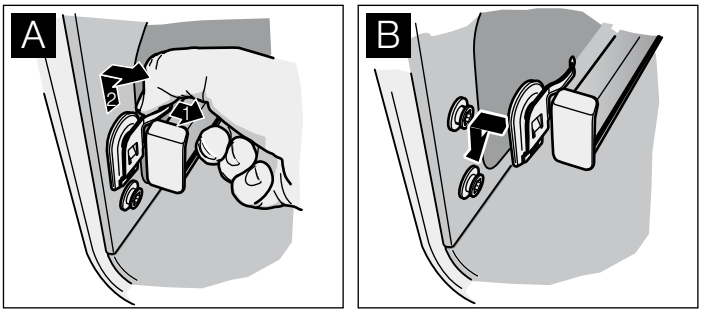
Для облегчения очистки телескопические полозья можно вынуть.

⚠ Опасность ожога горячими частями рабочей камеры.!

Подождите, пока рабочая камера остынет.

Вынимание телескопических полозьев

1. Оттяните и удерживайте пружинящую пластину (рис. A).
2. Сдвиньте переднюю часть телескопических полозьев вверх и отсоедините движением в сторону
3. Вытяните заднюю часть телескопических полозьев



Очистка телескопических полозьев

Очистите телескопические полозья губкой с моющим средством или щёточкой для посуды.

Навешивание телескопических полозьев

1. Вставьте заднюю часть телескопических полозьев до упора.
2. Сдвиньте переднюю часть телескопических полозьев вверх и отожмите вниз, так чтобы она зафиксировалась (рис. B).
3. Задвиньте телескопические полозья до упора и закройте дверцу прибора.

Неисправности и ремонт

Вызов сервисной службы требуется не всегда. В некоторых случаях вы сами можете устранить неполадки. В приведённой ниже таблице вы найдёте несколько советов по устранению неисправностей.

⚠ Опасность удара током!

- Работы над электроникой прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Во время работ с электроникой прибор необходимо обесточить. Включите защитную автоматику или выньте предохранитель из блока предохранителей.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Нарушена электрическая функция (например, не горят индикаторы)	Неисправен предохранитель	Проверьте и при необходимости замените предохранители в блоке предохранителей
Жидкость или жидкое тесто распределяются очень неравномерно	Прибор установлен не горизонтально	Проверьте правильность установки прибора (см. руководство по монтажу)
На дисплее времени мигает 0:00	Была прервана подача электроэнергии	Нажмите функциональную кнопку ◁▷ и заново установите время суток (см. главу «Электронные часы»)
На дисплее времени мигает 0:00, а на дисплее температуры появляется «rrr».	Во время эксплуатации прибора была прервана подача электроэнергии	Нажмите функциональную кнопку ◁▷ и заново установите время суток (см. главу «Электронные часы»)
На дисплее часов появляется «E011»	Длительное нажатие одной кнопки	Устраните причину длительного нажатия кнопки и нажмите функциональную кнопку ◁▷.
На дисплее часов появляется «EXXX», например, E300	Внутренняя ошибка электроники прибора	Нажмите функциональную кнопку ◁▷. Если сообщение не гаснет, выньте вилку из розетки и примерно через 10 секунд вставьте снова.
Эксплуатация прибора невозможна, на текстовом дисплее появляется сообщение «Прибор заблокирован», а на дисплее температуры появляются ⊂⊃ и -S-	Прибор был заблокирован	Деактивизируйте блокировку (см. главу «Блокировка для безопасности детей»)
Эксплуатация прибора невозможна, на текстовом дисплее появляется сообщение «Прибор постоянно заблокирован», а на дисплее температуры появляется ⊂⊃ и -SP	Прибор был заблокирован на длительное время	Деактивизируйте длительную блокировку (см. главу «Блокировка для безопасности детей»)
Прибор не нагревается, на дисплее времени мигает двоеточие, а на дисплее температуры появляется, например, 160o	Была нажата комбинация кнопок	Выключите прибор, нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте 3 секунды, после этого нажмите функциональную кнопку ◁▷ и удерживайте 4 секунды, а затем снова нажмите кнопку «Информация» i на 3 секунды
Нарушены функции с электронным управлением	Энергетические импульсы (например, удар молнии)	Установите заново соответствующую функцию
После включения того или иного режима работы на дисплее температуры появляется H или h, а на текстовом дисплее - сообщение «Невозможно»	Прибор не совсем остыл	Подождите, пока прибор остынет, потом заново установите режим работы
Прибор выключается автоматически, на текстовом дисплее появляется сообщение «Автоматическое отключение», на дисплее температуры мигает 0:00	Сработала защита от перегрева	Установите переключатель режимов работы в положение o
На дисплее температуры мигает 000	Прибор не выключен	Поверните переключатель режимов работы обратно в положение o и зафиксируйте

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Во время жарения или приготовления на гриле возникает чад	К нагревательному элементу гриля пригорел жир	Продолжайте жарение или приготовление на гриле, пока жир на нагревательном элементе полностью не сгорит
	Решётка или универсальный противень установлены на неправильный уровень	Проверка уровней установки (см. главу «Жарение или приготовление на гриле»)
В рабочей камере образуется большое количество конденсата	Нормальное явление (например, при приготовлении пирогов с очень сочной начинкой или очень большого жаркого)	Время от времени приоткрывайте дверцу во время работы
Эмалированные принадлежности для установки в прибор имеют светлые матовые пятна	Нормальное явление, обусловленное капанием жира с мяса или сока с фруктов	Невозможно
Стёкла дверцы запотели	Нормальное явление, обусловленное разницей температур	Разогрейте прибор до 100 °C и через 5 минут выключите

Замена лампочки в духовом шкафу

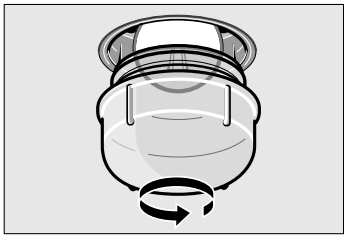
Замените неисправную лампочку в духовом шкафу.

Запасные лампочки можно приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах: E14, 220-240 В, 40 Вт, термостойкие до 300 °C. Используйте только указанные лампочки.

⚠ Опасность удара током!

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

1. Во избежание повреждений положите в холодную рабочую камеру кухонное полотенце.
2. Отверните стеклянный плафон движениями влево и снимите его.



3. Вставьте новую лампочку аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон на место.
5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

Указание: Если стеклянный плафон не удаётся установить, используйте резиновые перчатки или закажите специальное приспособление для демонтажа в сервисной службе (номер для заказа: 613634).

Замена галогенных лампочек

Запасные лампочки можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки:

Osram HALOSTAR ECO, 12 V, GY 6.35, 25 W

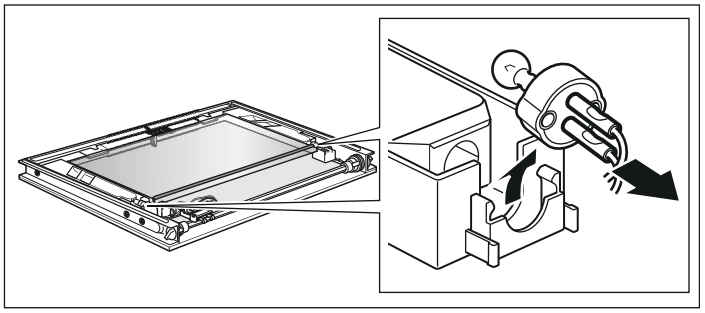
⚠ Опасность ожога!

В процессе эксплуатации галогенные лампочки сильно нагреваются. Прежде чем их менять, подождите, пока они остынут.

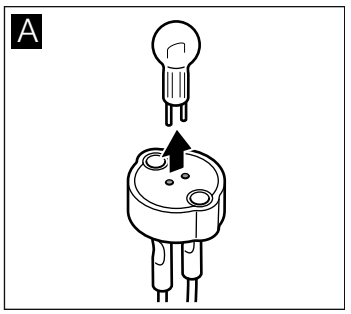
Внимание!

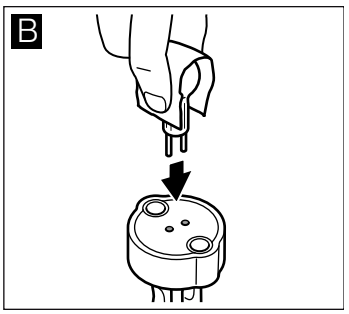
Помутнение галогенной лампочки: Не беритесь за галогенную лампочку голыми пальцами. На стекло может попасть жир, который пригорит и вызовет помутнение стекла. Используйте при замене чистую тряпочку.

1. Снимите дверцу прибора (см. главу «Снятие и установка дверцы прибора»).
2. Снимите стекло дверцы (см. главу «Снятие и установка стёкол дверцы»).
3. Расфиксируйте патрон с неисправной галогенной лампочкой и осторожно выньте из рефлектора.



4. Выньте неисправную галогенную лампочку из патрона (рис. A).
5. Вставьте новую галогенную лампочку в патрон. Используйте для этого чистую тряпочку (рис. B).





6. Снова вставьте патрон в дверцу прибора.
7. Установите дверное стекло и дверцу прибора.

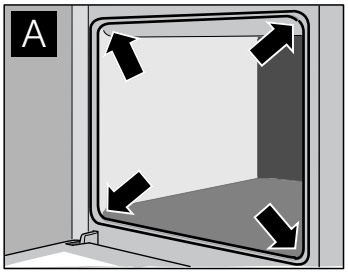
Замена уплотнителя дверцы

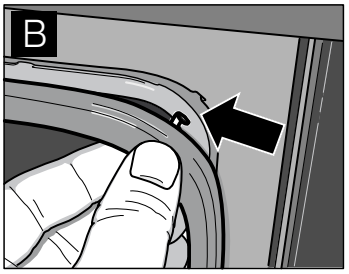
Если уплотнитель дверцы повреждён, его необходимо заменить. Запасные уплотнители можно приобрести в сервисной службе.

Снятие уплотнителя дверцы

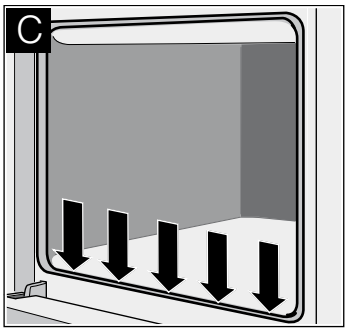
Уплотнитель дверцы зафиксирован в девяти местах.

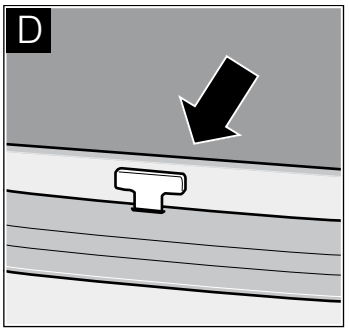
1. Отсоедините (рис. B) уплотнитель дверцы в четырёх местах (рис. A).





2. Отсоедините (рис. D) уплотнитель дверцы в других пяти местах (рис. C) лёгким выкручиванием.





Навешивание уплотнителя дверцы

1. Присоедините (рис. B) уплотнитель дверцы в четырёх местах (рис. A).
2. Присоедините (рис. D) уплотнитель дверцы в других пяти местах (рис. C) лёгким вкручиванием.
3. Проверьте надёжность крепления уплотнителя.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	**Номер FD**

Сервисная служба ☏

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Контрольные блюда

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

Контрольные блюда в соответствии с EN 50304/EN 60350 (2009) или IEC 60350.

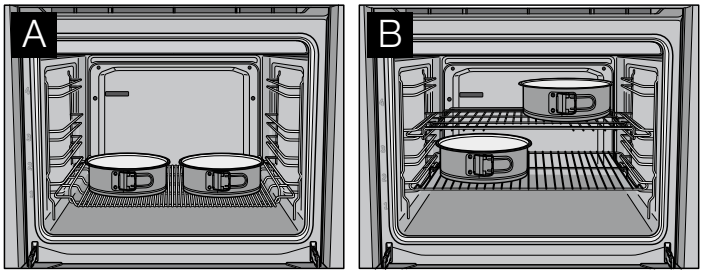
Соблюдайте указания по предварительному разогреву, содержащиеся в таблицах. Указанные значения действительны без быстрого нагрева.

Указание: Сначала для выпекания используйте самую низкую температуру из рекомендованных.

Выпекание	**Уровень установки**	**Режим работы**	**температуры °C**	**Время выпекания, мин**
Фигурное печенье	3		140 - 150*	25 - 35
	1		150-160	20-40
	1 + 3		140 - 150*	30 - 40
	1 + 3 + 4		130 - 140*	40 - 50
Маленькие кексы (по 20 шт. на противень)	3		160 - 170**	25 - 35
	1		160-180	25-35
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
	1 + 3 + 4		140 - 150**	30 - 50
Бисквит на воде	2		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Закрытый яблочный пирог (светлые формы для выпекания, установлены рядом друг с другом, рис. A)	1		170 - 180*	60 - 70
Закрытый яблочный пирог (тёмные формы для выпекания, установлены рядом друг с другом, рис. A)	1		180-190	75-85
Закрытый яблочный пирог (тёмные формы для выпекания, установлены по диагонали, рис. B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 75

* Предварительно разогреть духовой шкаф

** Предварительно разогреть в течение 10 минут



Приготовление на гриле	**Уровень установки**	**Режим работы**	**Температура, °C**	**Время приготовления на гриле, мин**
Тосты (универсальный противень + решётка)	3 + 4		Int*	1 - 2
Бифштексы, 12 шт. (универсальный противень + решётка)	3 + 4		Int	20 - 25**

* Предварительно разогреть в течение 10 минут

** По истечении ⅔ времени перевернуть

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

9000724027

930416