Уважаемый клиент,

Вы приобрели новый духовой шкаф Neff. Мы искренне благодарим вас за доверие, оказанное нашей фирме, и надеемся, что вы получите незабываемое удовольствие от приготовления блюд, а также надежного и верного помощника на кухне.

Для того чтобы в полном объеме пользоваться всеми техническими преимуществами духового шкафа, пожалуйста, изучите данное руководство по эксплуатации.

Оглавление позволит Вам быстро найти всю необходимую информацию:

- Здесь Вы ознакомитесь с важными указаниями по безопасности.
- Узнаете нюансы отдельных узлов Вашей плиты.
- А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить его в соответствии с вашими предпочтениями.
- В приложенных таблицах вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.
- В случае возникновения неисправности здесь Вы найдёте информацию, как самим устранить мелкие неполадки.

Надеемся, что приготовление пищи доставит вам много приятных минут.

Руководство по эксплуатации

B14M42.0RU

ru **9000 510 257**

Содержание

Правила техники безопасности 5

Перед монтажом 5

Указания по безопасности 5

Причины повреждений 7

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды 8

Экономия электроэнергии 8

Правильная утилизация упаковки 8

Ваш новый прибор 9

Панель управления 9

Режимы работы 10

Уровни установки 10

Принадлежности 11

Перед первым использованием 12

Установка времени 13

Чистка прибора 13

Обслуживание прибора 14

Включение прибора 14

Выключение прибора 14

Электронные часы 15

Дисплей для отображения функций времени 15

Таймер 16

Время выполнения 17

Время окончания 18

Режим предварительного выбора 18

Установка времени суток 19

Быстрый нагрев 20

Проверка, изменение и сброс установок 20

Содержание

Выпекание 21

Выпекание на противнях и в формах 21

Выпекание на нескольких уровнях 22

Таблица выпечки для основных рецептов теста 22

Таблица выпечки для блюд и готовых продуктов глубокой заморозки 25

Рекомендации 27

Жарение 29

Жарение в открытой посуде 30

Жарение в закрытой посуде 31

Таблица для жарения 31

Рекомендации 33

Приготовление на гриле 34

Термогриль 35

Приготовление на гриле разной площади 36

Размораживание 38

Размораживание с помощью режима CircoTherm 38

Размораживание 39

Йогурт 40

Консервирование 41

Чистка и уход 43

Очистка прибора снаружи 44

Очистка рабочей камеры 44

Снимание с петель и навешивание дверцы прибора 46

Очистка стекол дверцы 47

Очистка навесных решеток 49

Содержание

Неисправности и ремонт 50

Замена лампочки в духовом шкафу 52

Замена уплотнителя дверцы 53

Сервисная служба 53

Контрольные блюда 54

⚠ Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Храните руководство по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

Подключение к электросети

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

Указания по безопасности

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

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая печь

Опасность ожога!
Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается.
Открывайте дверцу прибора с осторожностью.Из нее может вырваться горячий пар.
Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!
Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

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

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

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

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!
При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.
Если прибор неисправен, выньте вилку из сетевой розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Причины повреждений

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

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

Вода в горячей камере

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

Влажные продукты

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

Фруктовый сок

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

Остывание с открытой дверцей духового шкафа

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

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

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

Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки

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

Транспортировка прибора

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

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

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

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, за счет чего время выпекания второго пирога может уменьшиться.

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

Ваш новый прибор

В этой главе вы получите информацию о

- панели управления
- режимах работы
- уровнях установки
- принадлежностях

Панель управления



Элемент управления	Использование
Функциональная кнопка	Выбор нужной настройки времени или быстрого нагрева (см. главу: "Электронные часы")
Поворотный переключатель	Выполнение настроек времени и подключение быстрого нагрева (см. главу: "Электронные часы")
Переключатель режимов работы	Выбор нужного режима работы
Регулятор температуры	Установка нужной температуры

Утапливаемые переключатели

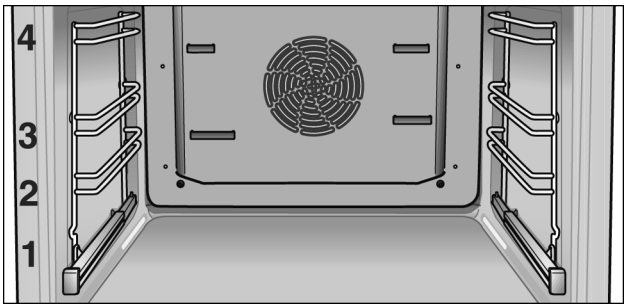
Поворотный переключатель, регулятор температуры и переключатель режимов работы являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать регулятор, нажмите на него.

Режимы работы

Здесь представлен обзор режимов вашего прибора.

Режим работы	Использование
CircoTherm®	Для выпечки и жарения на одном или нескольких уровнях
Верхний/нижний жар	Для выпекания и тушения на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с сочной начинкой (например, ватрушки)
Термогриль	Для птицы и крупных кусков мяса
Гриль, большая площадь нагрева	Для большого количества мелких тонких кусков мяса (например, стейков, колбасок)
Нижний жар	Для блюд и хлебобулочных изделий, которые снизу должны хорошо подрумяниваться или иметь хрустящую корочку. Включайте нижний жар только в конце выпекания на короткое время.
Размораживание	Для щадящего размораживания кусков мяса, хлеба и нежной выпечки (например, торта со взбитыми сливками)
Освещение рабочей камеры	Помогает осуществлять уход за рабочей камерой и её очистку

Уровни установки



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

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

Указание:

При выпекании и жарении в режиме CircoTherm® нельзя использовать уровень установки 2. Циркуляция воздуха будет нарушена и качество приготовленных блюд ухудшится.

Принадлежности

В комплект поставки вашего прибор входят следующие принадлежности:



Эмалированный противень
для выпекания пирогов и мелкой выпечки



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



Изогнутая решётка
для выпекания в формах, жарения в специальной посуде и приготовления на гриле

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в специализированном магазине:

Принадлежности	**Номер заказа**
Комплект для приготовления на пару Mega	N8642X0
Комплект для приготовления на пару	N8642X0EU
Эмалированный универсальный противень	Z1232X0
Универсальный противень с антипригарным покрытием	Z1233X0
Универсальный противень с решеткой	Z1242X0
Стеклянный противень	Z1262X0
Эмалированный противень для запеканки	Z1272X0
Алюминиевый противень	Z1332X0
Эмалированный противень	Z1342X0
Противень с антипригарным покрытием	Z1343X0
Форма для пиццы	Z1352X0
Изогнутая решётка с отверстием	Z1432X0

Принадлежности	Номер заказа
Плоская решётка	Z1442X0
Эмалированный противень для жарки, состоящий из двух частей	Z1512X0
Комплект для дооборудования, трёхуровневые телескопические полозья CLOU	Z1742X1
Комплект для дооборудования, четырёхуровневые телескопические полозья CLOU	Z1752X1
Камень для выпекания хлеба	Z1912X0
Эмалированная универсальная посуда	Z9930X0

Указание:

В процессе работы духового шкафа обычный или универсальный противень могут деформироваться. Причина кроется в большой разности температур на принадлежностях. Она может возникнуть, если только часть противня была закрыта или на него положили продукт глубокой заморозки, например, пиццу.

Перед первым использованием

В этой главе вы получите информацию,

- как после подключения прибора к электросети установить время
- как провести очистку прибора перед первым использованием

Установка времени

На дисплее часов мигает 0:00.



1. Нажмите функциональную кнопку часов.
   Загорятся символы ◁▷ и ⏲.
   На дисплее часов мигает 12:00.
2. Поворотным переключателем установите текущее время суток.
   Через 3 секунды установка автоматически принимается.

Изменение времени суток

Чтобы впоследствии изменить время суток, нажимайте на функциональную кнопку часов до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и ⏲. Поворотным переключателем установите текущее время суток.

Чистка прибора

Проведите очистку прибора перед первым использованием.

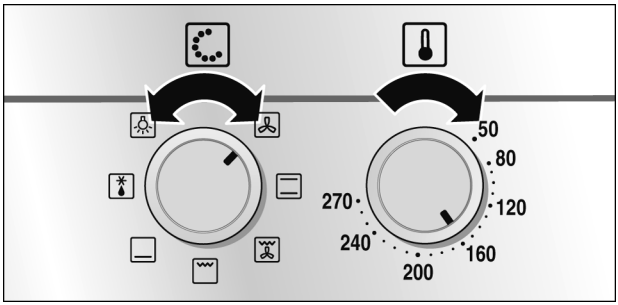
1. Выньте принадлежности из духового шкафа.
2. Полностью удалите из рабочей камеры остатки упаковки (например, частички стиропора).
3. Очистите принадлежности и рабочую камеру с помощью горячего мыльного раствора (см. главу "Чистка и уход").
4. Включите на 30 минут режим "Верхний/нижний жар" ⊟ с температурой 240 °C.
5. Охлаждённую рабочую камеру протрите после этого горячим мыльным раствором.
6. Очистите прибор снаружи мягкой влажной тряпкой с мыльным раствором.

Обслуживание прибора

В этой главе вы получите информацию,

- как включать и выключать прибор
- как выбирать режим и температуру

Включение прибора



1. Поворачивайте переключатель режимов работы, пока не установите его на нужный режим работы.
2. Поворачивайте регулятор температуры, пока не установите его на нужную температуру.

   Индикатор горит, пока прибор разогревается и при каждом повторном нагреве.

Выключение прибора

1. Переключатель режимов работы верните в положение ○.
2. Регулятор температуры верните в положение ●.

После выключения охлаждающий вентилятор может ещё некоторое время самопроизвольно работать.

Электронные часы

В этой главе вы получите информацию,

- как устанавливать таймер
- как автоматически выключать прибор (продолжительность эксплуатации и окончание эксплуатации)
- как автоматически включать и выключать прибор (режим предварительной установки)
- как устанавливать время
- как подключать быстрый нагрев

Дисплей для отображения функций времени



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 ч) прибор выключается автоматически.
→I Время окончания	В установленный момент времени (например, в 12:30 ч) прибор выключается автоматически.
Режим предварительного выбора	Прибор включается и выключается автоматически. Время выполнения и время окончания комбинируются.

Функции времени	Использование
Время суток	Установка времени суток.
Быстрый нагрев	Укороченное время нагрева.

Указания:

- При настройке функций времени шаг настройки увеличивается вместе с увеличением значения времени (например, настройка времени выполнения до 1:00h осуществляется шагом в одну минуту, после 1:00h - шагом в 5 минут).
- Между 22:00 и 5:59 часами дисплей времени гаснет, если в этот промежуток не выполняются никакие установки и не активизированы никакие функции времени.
- 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 заранее отменить звуковой сигнал, нажмите функциональную кнопку.

Включение и выключение дисплея времени

1. Нажимайте функциональную кнопку в течение 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, пока не высветятся символы ◁▷ и 🔔.
2. Установите время выполнения поворотным переключателем (например, 5:00 минут).

   Установка будет автоматически принята. 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, пока не загорятся символы ◁▷ и |→|.
3. Установите время выполнения поворотным переключателем (например, 1:30 ч).

   Установка будет автоматически принята. После этого на дисплее снова отображается время суток и начинается отсчёт установленного времени выполнения.

По истечении времени выполнения прибор выключается автоматически.

4. Установите переключатель режимов работы и регулятор температуры в положение ○.
5. Нажмите функциональную кнопку, чтобы выйти из настроек функций времени.

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. Поворотным переключателем установите время окончания (например, 12:30 ч).

   Установка будет автоматически принята. Затем снова будет показано время суток.

В установленное время окончания прибор автоматически выключается.

4. Установите переключатель режимов работы и регулятор температуры в положение ○.
5. Нажмите функциональную кнопку, чтобы выйти из настроек функций времени.

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, пока не загорятся символы ◁▷ и |→|.

3. Установите время выполнения поворотным переключателем (например, 1:30 ч).

   Установка будет автоматически принята.

4. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и →|.
5. Поворотным переключателем установите время окончания (например, 12:30 ч).

   Прибор отключается, чтобы включится в рассчитанное время (например, в 11:00 ч).

В установленное время окончания (12:30 ч) прибор автоматически выключается.

6. Установите переключатель режимов работы и регулятор температуры в положение ○.
7. Нажмите функциональную кнопку, чтобы выйти из настроек предварительного выбора.

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 будет автоматически принята.

Быстрый нагрев

При режиме работы CircoTherm® можно сократить время нагрева прибора, 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 на дисплее времени не появится сообщение OFF.
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. Для проверки ваших установок, 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.

Выпекание

В этой главе вы получите информацию о

- формах для выпекания и противнях
- выпекание на нескольких уровнях
- выпекании из основных рецептов теста (таблица выпечки)
- выпекании готовых продуктов глубокой заморозки и свежеприготовленных блюд (таблица выпечки)
- рекомендации по выпеканию

Указание:

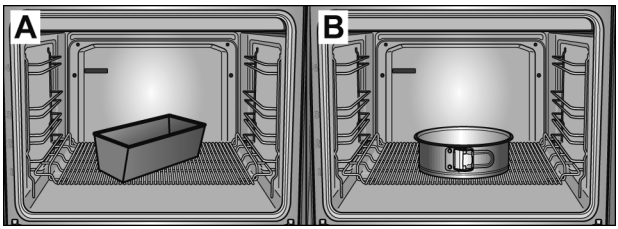
При выпекании в режиме CircoTherm® нельзя использовать уровень установки 2. Циркуляция воздуха будет нарушена и качество приготовленных блюд ухудшится.

Выпекание на противнях и в формах

Формы для выпекания

Мы рекомендуем вам использовать тёмные металлические формы для выпекания.

Светлые металлические и стеклянные формы для выпекания увеличивают время выпекания, и пироги зарумяниваются в них неравномерно. Если для выпекания в светлой металлической форме выбран режим Верхний/нижний жар, используйте уровень установки 1.



При выпекании на одном уровне в режиме CircoTherm® ставьте прямоугольную форму всегда по диагонали (рис. A), а круглую форму - всегда по центру изогнутой решётки (рис. B).

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 рабочую камеру.

Выпекание на нескольких уровнях

Для выпекания на нескольких уровнях используйте преимущественно противни и задвигайте их в духовой шкаф одновременно.

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

Если при выпекании на двух разных уровнях вы будете использовать обычный и универсальный противень, то обычный противень поставьте 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 приведенных температур. Как правило, при более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

Если вы печете по собственным рецептам, ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице.

Соблюдайте указания относительно предварительного разогрева, приведённые в таблице.

Основной рецепт теста	CircoTherm®		Время выпекания, мин	Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °C		Уровень установки	Температура, °C
Сдобное тесто					
Пироги на противне, с начинкой					
■ 1 уровень	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
■ 2 уровня	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
Песочное тесто					
Пироги на противне, с сухой начинкой, напр., с посыпкой					
■ 1 уровень	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
■ 2 уровня	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Пироги на противне, с сочной начинкой, напр., со сливками	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Разъёмная форма, напр., 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, напр., с посыпкой					
■ 1 уровень	1	160 - 170	40 - 55	3	170 - 180
■ 2 уровня	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 уровень	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
■ 2 уровня	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Безе					
■ 1 уровень	1	80	100 - 130	3	80
■ 2 уровня	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Слоёное тесто					
■ 1 уровень	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
■ 2 уровня	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
Заварное тесто					
■ 1 уровень	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
■ 2 уровня	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-
Сдобное тесто, напр., для кексов					
■ 1 уровень	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
■ 2 уровня	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Песочное тесто, напр., сливочное печенье					
■ 1 уровень	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
■ 2 уровня	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-
■ 3 уровня	1 + 3 + 4	130 - 140*	20 - 25	-	-

* Предварительно разогреть духовой шкаф

Хлеб/булочки	CircoTherm®			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °C	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °C
Белый хлеб					
■ Подовый	1	220*	20 - 30	2	240*
■ Прямоугольная форма	1	220*	20 - 30	2	240*
Дрожжевой хлеб из различных видов муки (подовый)					
■ Образование корочки	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Выпекание до готовности	1	180*	25 - 35	2	200*

* Предварительно разогреть духовой шкаф

Хлеб/булочки	CircoTherm®			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °C	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °C
Дрожжевой хлеб из различных видов муки (в прямоугольной форме для выпечки)					
■ Образование корочки	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Выпекание до готовности	1	180*	15 - 25	2	200*
Булочки	1	220*	10 - 20	2	240*
Эмпанада (пирожок из слоёного теста)	1	180*	30 - 40	3	200*
Лепешки	1	220*	15 - 20	2	240*

* Предварительно разогреть духовой шкаф

Таблица выпечки для блюд и готовых продуктов глубокой заморозки

Необходимо соблюдать следующие правила:

- Используйте для продуктов глубокой заморозки универсальный противень
- Выложите универсальный противень бумагой для выпечки или впитывающей жир специальной бумагой, когда будете выпекать изделия из картофеля глубокой заморозки
- Используйте только такую бумагу для выпечки, 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 ипользуйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки
- Соблюдайте указания производителя

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 приведенных температур. Как правило, при более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

Если вы печете по собственным рецептам, ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице.

Соблюдайте указания относительно предварительного разогрева, приведённые в таблице.

	CircoTherm®			Верхний/нижний жар	
Блюдо	**Уровень установки**	**Температура, °C**	**Время выпекания, мин**	**Уровень установки**	**Температура, °C**
Блюдо					
Свежая пицца					
■ 1 уровень	1	190 - 210*	20 - 30	2	210 - 230*
■ 2 уровня	1 + 3	170 - 190	35 - 45	-	-
Жареный пирог	1	190 - 210*	15 - 25	2	210 - 230*
Киш	1	180 - 200	50 - 60	2	200 - 220
Торт	1	180 - 200*	30 - 45	1	200 - 220*
Швейцарский торт	1	170 - 190*	45 - 55	2	180 - 200*
Картофельная запеканка из сырого картофеля	1	180 - 200	50 - 60	2	200 - 220
Пицца, глубокой заморозки					
Пицца на тонком тесте					
■ 1 уровень	1	180 - 200	10 - 20	3	210 - 230
■ 2 уровня	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Пицца на пышном тесте					
■ 1 уровень	1	180 - 200	20 - 30	3	180 - 200
■ 2 уровня	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Изделия из картофеля					
Картофель фри					
■ 1 уровень	1	190 - 210	15 - 25	3	190 - 210
■ 2 уровня	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-

Блюдо	CircoTherm®			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °C	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °C
Крокеты	1	180 - 200	15 - 25	3	180 - 200
Жареный картофель (фаршированный картофель)	1	180 - 200	15 - 25	3	180 - 200
Хлебобулочные изделия, глубокой заморозки					
Булочки/багеты, предварительно обжаренные	1	180 - 200	10 - 20	3	190 - 210
Зачерствевшие булочки/багеты	1	180 - 200	5 - 15	3	180 - 200
Крендели, мелкие изделия из теста	1	170 - 190	15 - 20	3	170 - 190
Хлебобулочные изделия, готовые					
Зачерствевшие булочки/багеты	1	180 - 200	5 - 15	3	190 - 210
Полуфабрикаты глубокой заморозки					
Рыбные палочки	1	180 - 200	15 - 20	3	200 - 220
Овощной бургер	1	180 - 200	20 - 30	3	180 - 200
Штрудель, глубокой заморозки	1	190 - 210	35 - 45	3	180 - 200

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, нужно либо увеличить время выпекания, либо увеличить температуру.
Пирог слишком тёмный	Проверьте уровень установки. Если уровень выбран правильно, надо 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 рабочей камеры. 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 у мелкой выпечки была одинаковая величина и толщина.
Пирог слишком сухой	Установите более высокую температуру и менее продолжительное время выпекания.
Пирог внутри не пропёкся	Установите более низкую температуру. Примечание: время выпечки нельзя сократить за счёт повышения 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 духовки 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	Разогревайте духовку предварительно только в том случае, если это указано в таблице выпечки. Используйте тёмные формы для выпекания, т. к. они лучше нагреваются. Используйте остаточное тепло и выключайте духовой шкаф при длительном времени выпекания за 5 - 10 минут до окончания времени выпекания.

Жарение

В этой главе вы получите 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 применения нетермостойкой посуды для жарения. Используйте только посуду для жарения, которая специально предназначена для духового шкафа.

Указание:

При выпекании в режиме CircoTherm® нельзя использовать 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.

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 на универсальном противне образуется сок. Этот сок можно использовать как основу для приготовления вкусного соуса.

Разведите сок от жарения горячей водой, бульоном, вином или чем-либо похожим, вскипятите смесь, загустите с помощью пищевого крахмала, добавьте специи и при необходимости протрите сквозь сито.

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

Указание:

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

Жарение в универсальном противне с изогнутой решёткой

Положите изогнутую решётку в универсальный противень и поставьте их вместе на один уровень.

При жарении жирного мяса или птицы добавьте в универсальный противень от ⅛ до ¼ литра воды, в зависимости от вида и количества мяса.

Во время жарения жидкость испаряется из посуды. Подливайте по мере необходимости горячую жидкость.

Жарение в универсальном противне с противнем для жарки

Применение противня для жарки уменьшает загрязнение рабочей камеры. Положите противень для жарки в универсальный противень и поставьте их вместе 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.

Положите мясо в посуду для жарения, добавьте воду, вино, уксус или что-либо подобное, закройте крышкой и поставьте посуду на решётку в духовой шкаф.

Во время жарения жидкость испаряется из посуды. Подливайте по мере необходимости горячую жидкость.

Таблица для жарения

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

В целом придерживайтесь правила: чем больше кусок мяса для жаркого, тем ниже должна быть температура и продолжительнее 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 установите самую низкую температуру из рекомендованных. Как правило, при более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

По истечении времени приготовления жаркое следует оставить еще 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.

Продукты	Режим CircoTherm®			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °C	Время жарения в минутах	Уровень установки	Температура, °C
Свинина					
Филе, среднепрожаренное (300-00 г)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Жаркое с кожей					
■ 1,5 кг	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
■ 2,5 кг	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Жаркое с прослойками жира, без кожи, напр., шея					
■ 1,5 кг	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
■ 2,5 кг	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Постное жаркое					
■ 1 кг	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
■ 2 кг	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Жаркое из копчёной грудинки	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Мясной рулет (1 кг)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Говядина					
Филе, среднепрожаренное (1,0 кг)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Ростбиф, среднепрожаренный (1,5 кг)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Тушёное мясо**					
■ 1,5 кг	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
■ 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
■ 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

* Предварительно разогреть духовой шкаф

* Мясо тушить в закрытой посуде

Продукты	Режим CircoTherm®			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °C	Время жарения в минутах	Уровень установки	Температура, °C
Птица (без начинки)					
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
Мясо кабана для жарки (1,5 кг)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Оленина для жарки (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
■ 700 г	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Предварительно разогреть духовой шкаф

* Мясо тушить в закрытой посуде

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 рабочей камеры. 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

В этой главе вы получите информацию о

- приготовлении на гриле в целом
- термогриле
- приготовлении на гриле разной площади

Внимание!

Возможны повреждения мебели, если во время приготовления на гриле открыта дверца прибора. Стоящую рядом мебель может повредить сильный жар. Во время приготовления на гриле держите дверцу прибора закрытой.

Указания:

- Для приготовление на гриле всегда используйте решётку и универсальный противень
- Положите 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 на гриле нескольких кусков мяса они были одного сорта и примерно одинаковой толщины и веса

Термогриль

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

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 на решётке в режиме "Термогриль" может происходить более сильное загрязнение рабочей камеры в зависимости от приготовляемого продукта. Поэтому очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы жир не пригорал.

Таблица приготовления на гриле

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными и действительны для эмалированного универсального противня с решёткой. Они могут варьироваться в зависимости от сорта и количества приготовляемого продукта.

При первой попытке следует установить самую низкую из указанных температур. Как правило, при более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

После приготовления на гриле выдержите мясо ещё примерно на 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
Свинина			
Жаркое с кожей	2	170 - 190	140 - 160
Ножка	2	180 - 200	120 - 150

Продукты	Уровень установки	Температура, °C	Время приготовления на гриле, мин
Говядина			
Ростбиф, среднепрожаренный (1,5 кг)	2	220 - 240	40 - 50
Баранина			
Нога без кости, среднепрожаренная	2	170 - 190	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
Утиные грудки,	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

По вашему усмотрению можно слегка смазать мясо растительным маслом.

Переверните приготовляемый продукт по истечении примерно половины или двух третей времени.

Положение решётки

Можно повлиять на результат, если сменить решётку или её положение:

Решётка/ положение решётки	Использование
	Положение изогнутой решётки в универсальном противне углублением вниз: подходит для мяса, которое должно быть хорошо прожарено
	Положение изогнутой решётки в универсальном противне углублением вверх: подходит для мяса, которое должно быть среднепрожаренным или с кровью

Таблица приготовления на гриле разной площади

Значения, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Они могут варьироваться в зависимости от сорта и количества приготовляемого продукта. 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
Свинина				
Антрекоты, среднепрожаренные (3 см толщиной)	4	270	12 - 15	Положение решётки влияет на получаемый результат
Стейки, хорошо прожаренные (2 см толщиной)	4	270	15 - 20	
Говядина				
Антрекоты (3 - 4 см толщиной)	4	270	15 - 20	В зависимости от желаемой степени прожаренности время приготовления на гриле можно уменьшить или увеличить
Торнедос	4	270	12 - 15	
Баранина				
Кусочки филе	4	270	8 - 12	В зависимости от желаемой степени прожаренности время приготовления на гриле можно уменьшить или увеличить
Отбивные котлеты	4	270	10 - 15	
Колбаски	4	250	10 - 14	Слегка надрезать

Продукты	Уровень установки	Температура, °C	Время приготовления на гриле, мин	Указания
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
Отбивные котлеты	4	220	15 - 20	
Рыба целиком	3	220	20 - 25	
Овощи	4	270	15 - 20	
Тосты с начинкой	3	220	10 - 15	Уровень установки зависит от высоты начинки

Размораживание

В этой главе вы получите информацию,

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

Размораживание с помощью режима CircoTherm®

Для размораживания и доведения до готовности замороженных продуктов/продуктов глубокой заморозки используйте режим CircoTherm®)
Необходимо соблюдать следующие правила:

- Размороженные продукты глубокой заморозки (среди прочего мясо) готовятся быстрее, чем свежие
- Время приготовления замороженного мясо увеличивается на время размораживания

- Всегда размораживайте замороженную птицу перед приготовлением, чтобы можно было удалить внутренности
- Замороженную рыбу готовьте при такой же температуре, что и свежую
- Готовые овощи глубокой заморозки можно готовить большими порциями, завернув в алюминиевую фольгу
- При размораживании на одном уровне, используйте уровень 1, на двух уровнях - уровни 1 + 3
- При использовании продуктов глубокой заморозки соблюдайте указания изготовителя.

Размораживание, таблица

Продукты глубокой заморозки	**Температура, °C**	**Время размораживания, мин**
Продукты глубокой заморозки (сырые)/ замороженный 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

С помощью этого режима особенно легко размораживать нежную выпечку (например, торты со взбитыми сливками).

1. Установите режим размораживания ⁕.
2. В зависимости от количества и вида выпечки продуктов глубокой заморозки размораживайте их в течение 25 - 45 минут.
3. Затем достаньте продукты из рабочей камеры и оставьте на 30 - 45 минут для выравнивания температуры.

Указание:

При небольших количествах (поштучно) время размораживания сокращается до15 - 20 минут, а время для выравнивания температуры - до 10 - 15 минут.

Йогурт

В этом приборе вы можете самостоятельно изготавливать йогурт. Для этого используется тепло лампочки в рабочей камере.

1. Выньте принадлежности, навесные решётки, телескопические полозья или другие системы установки.
2. Разогрейте 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 разлейте по одинаковым стаканчиками или чашкам. Не наполняйте стаканчики больше чем на 200 мл.
4. Наполненные стаканчики закройте подходящими крышками или пищевой плёнкой.
5. Разогрейте духовой шкаф в режиме "Большой гриль" на 100 °C в течение 15 минут.
6. Переключателем режимов работы установите "Освещение" .
7. Расставьте стаканчики на дне рабочей камеры на одинаковом расстоянии друг от друга.
8. Через 8 часов выключите освещение и поставьте стаканчики с йогуртом в холодильник мин. на 15 часов.

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
- Нельзя трогать банки во время консервирования

Для консервирования в режиме CircoTherm® в рабочую камеру можно одновременно устанавливать макс. шесть банок емкостью ½, 1 или 1½ литра. Необходимо соблюдать следующие правила:

- Консервируйте одновременно только одинаковые продукты в банках одинакового размера
- При подготовке и закрывании банок следите за чистотой
- Используйте только жаропрочные резиновые кольца
- В приборе нельзя консервировать следующие продукты: содержимое жестяных банок, мясо, рыбу и паштетную массу

Подготовка фруктов

1. Вымойте фрукты, почистите, удалить косточки и измельчите.
2. Заполнить банки фруктами на 2 см до края.
3. Залить в банки горячий сахарный сироп, с которого снята пена (ок. ⅓ л на 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. Заполнить банки овощами на 2 см до края.
3. Сразу залейте в банки горячую кипяченую воду.

Закрывание банок

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

Консервирование фруктов и овощей

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



3. Вылейте в универсальный противень ½ литра горячей (ок. 80 °C) воды.
4. Установите режим CircoTherm ≤ на 160 °C.

Примерно через 50 минут на банках емкостью ½ л или 1 л появятся капли, на банках емкостью 1½ л капли появятся прим. 60 мин.

Фрукты, огурцы и томатная паста

5. Выключите прибор, как только на банках появятся капли.
6. Оставьте банки еще на несколько минут в закрытой рабочей камере.

   банки с малиной, клубникой, вишней или огурцами: прим. на 5 - 10 минут

   с другими фруктами прим. на 10 - 15 минут

   с томатной пастой или яблочным пюре прим. на 15 - 20 минут

Овощи

5. Убавьте температуру до 100 °C, как только на банках появятся капли. Оставьте банки в закрытой рабочей камере еще прим. на 60 минут.
6. Выключите прибор.
7. Оставьте банки в закрытой рабочей камере еще 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.

Чистка и уход

В этой главе вы получите информацию о

- чистке прибора и уходе за ним
- чистящих средствах и программах очистки

⚠ Опасность короткого замыкания! Для очистки прибора ни в коем случае не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Внимание!

Повреждения поверхности камеры! Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Ни в коем случае не используйте жесткие предметы, напр. металлические губки или щетки.

Указание:

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу Вы можете получить через сервисную службу. Соблюдайте инструкции изготовителя.

Очистка прибора снаружи

Деталь прибора/поверхность	Чистящие средства
Поверхности из нержавеющей стали	Нанесите на поверхность обычное моющее средство с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стекол; протрите насухо мягкой тряпкой. Сильные загрязнения удалите очистителем для матированной стали.
Окрашенные поверхности	Нанесите на поверхность обычное моющее средство с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стекол; протрите насухо мягкой тряпкой.
Стеклянные поверхности	Нанесите на поверхность обычное моющее средство с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стекол; протрите насухо мягкой тряпкой.
Стекла дверцы	Используйте обычные стеклоочистители или нанесите на поверхность обычное моющее средство с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стекол; протрите насухо мягкой тряпкой. 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 налет. Это не дефект поверхности, а техническая особенность.

Очистка рабочей камеры

Внимание!

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

Указания:

- При изготовлении эмаль обжигается при очень высоким температурах. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.
- Края тонкого противня невозможно полностью покрыть эмалью, и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

Деталь прибора	Чистящие средства
Эмалированные поверхности	Для облегчения очистки включите лампочку в рабочей камере и снимите дверцу прибора с петель. Нанесите на поверхность обычное моющее средство или уксусный раствор с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стекол; протрите насухо мягкой тряпкой. Подгоревшие остатки пищи размочите влажной салфеткой, смоченной моющим средством. При сильном загрязнении воспользуйтесь гелеобразным средством для очистки духовок. Его можно наносить прямо на загрязненные участки. После очистки оставьте рабочую камеру открытой для просушки.
Уплотнитель дверцы	Горячий мыльный раствор
Навесные решетки/телескопические полозья	Горячий мыльный раствор
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе, вымойте вручную губкой и щеткой или в посудомоечной машине.

Предотвращение загрязнения

Для поддержания чистоты рабочей камеры,

- чистите камеру после каждого использования, поскольку при следующем разогревании камеры грязь пригорит и ее будет труднее удалить.
- сразу удаляйте известковые, жировые и белковые пятна
- по возможности используйте режим CircoTherm® 卐. 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)

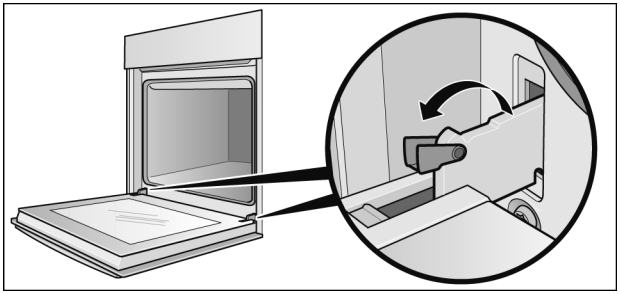
Снимание с петель и навешивание дверцы прибора

Для лучших результатов очистки можно снять дверцу прибора с петель.

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

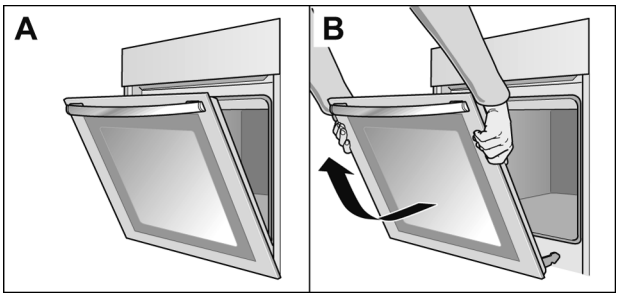
⚠ Опасность травмирования!
Если дверца прибора навешена только с одной стороны, не просовывайте пальцы в вырезы петель. Дверца прибора может с силой захлопнуться. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие с петель дверцы прибора



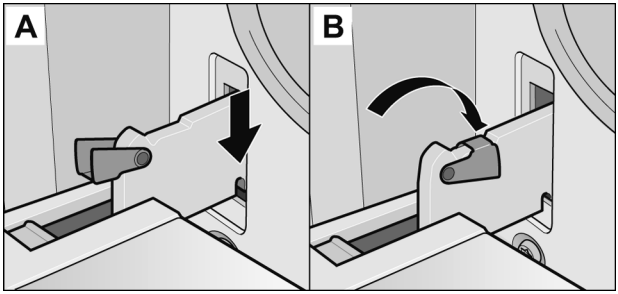
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте фиксаторы справа и слева.

   Петли заблокированы, дверца не может захлопнуться.



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

Навешивание дверцы прибора



1. Установите петли справа и слева в держатели (рис. A).

   Вырезы петель должны зафиксироваться с обеих сторон.

2. Полностью откройте дверцу прибора.
3. Установите обратно фиксаторы справа и слева (рис. B).

   Дверца прибора зафиксирована и больше не может быть снята с петель.

4. Закройте дверцу.

Очистка стекол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять внутренние стекла дверцы прибора.

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

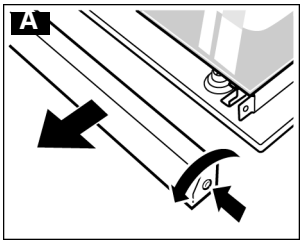
Внимание!

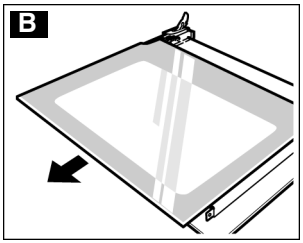
Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

Снятие стекла дверцы

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

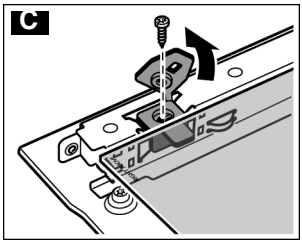
1. Снимите дверцу прибора и положите фронтальной поверхностью на мягкую чистую подложку (см. главу "Снятие и установка дверцы прибора").





2. Выверните передние левый и правый болты защитной панели и снимите её (рис. A).
3. Слегка поднимите и вытяните стекло (рис. B).

Снятие среднего стекла дверцы



1. Выверните левый и правый болты крепления (рис. C).
2. Откиньте верхнюю часть креплений справа и слева.
3. Приподнимите и выньте среднее стекло движением вперед.

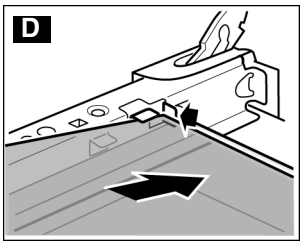
Очистка

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

Внимание!

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

Установка среднего стекла



1. Задвиньте среднее стекло до упора (рис. D).
2. Закройте верхнюю часть креплений справа и слева, заверните болты.

Установка стекол

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

Очистка навесных решеток

Для лучшей очистки можно вынуть навесные решетки с выдвижными телескопическими полозьями.

⚠ Опасность ожога! Части рабочей камеры могут быть горячими. Подождите, пока она не остынет.

Снятие навесных решеток



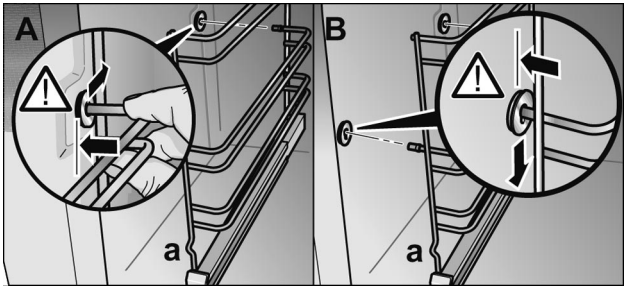
1. Приподнимите переднюю часть решетки и снимите ее с переднего держателя (рис. A).
2. Чтобы снять решетку с заднего держателя, сдвиньте ее на себя и снимите (рис. B).

Очистка навесных решеток

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

Установка навесных решеток

Навесьте решетки на соответствующие стенки.



Всегда устанавливайте решетки выемкой (a) вниз, чтобы уровни установки совпадали с обеих сторон.

1. Вставьте заднюю часть решетки до упора и сдвиньте решетку от себя (рис. A).
2. Установите переднюю часть решетки на передний держатель и сдвиньте вниз (рис. B).

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 проводиться только специалистом
- Во время работ с электроникой прибор необходимо обесточить. Включите защитную автоматику или выньте предохранитель из блока предохранителей

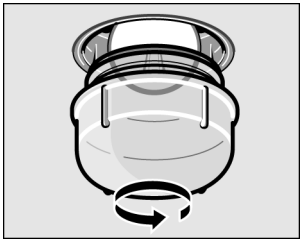
Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Нарушена электрическая функция (напр., не горят индикаторные лампочки)	Неисправен предохранитель	Проверьте и при необходимости замените предохранители в блоке предохранителей
Жидкость или жидкое тесто распределяются очень неравномерно	Прибор установлен не горизонтально	Проверьте установку прибора (см. инструкции по монтажу)
На дисплее отображения функций времени мигает 0:00	Была прервана подача электроэнергии	Установите заново время суток (см. главу: "Электронные часы")
Нарушены функции с электронным управлением	Энергетические импульсы (напр., удар молнии)	Установите заново соответствующую функцию
Во время жарения или приготовления на гриле возникает чад	Жир пригорел к нагревательному элементу гриля	Продолжайте жарение или приготовление на гриле, пока жир на нагревательном элементе полностью не сгорит
	Решётка или универсальный противень установлены не на нужный уровень	Положите решётку в универсальный противень и установите их вместе на более низкий уровень
В духовом шкафу образуется большое количество конденсата	Нормальное явление (напр., при приготовлении пирогов с очень сочной начинкой или очень большого жаркого)	Открывайте время от времени ненадолго дверцу прибора
Эмалированные вставные части имеют светлые матовые пятна	Нормальное явление, обусловленное капанием жира с мяса или сока с овощей	Отсутствует
Дверные стёкла запотели	Нормальное явление, обусловленное разницей температур	Разогрейте прибор до 100 °C и через 5 минут опять выключите

Замена лампочки в духовом шкафу

Замените неисправную лампочку в духовом шкафу. Подходящие лампочки для замены можно приобрести в сервисной службе или специализированном магазине:
E14, 220-240 В, 40 Вт, выдерживают температуру до 300 °C
Используйте только эти лампочки.

⚠ Опасность удара током!
Обесточьте прибор. Включите автоматический предохранитель или вывинтите предохранитель из блока предохранителей вашей квартиры.

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



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

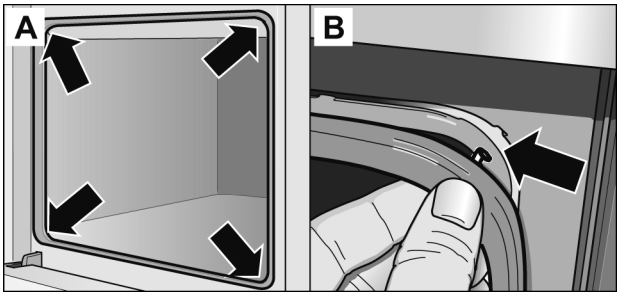
Указание:

Если трудно удержать плафон в руках,

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

Замена уплотнителя дверцы

Если уплотнитель дверцы повреждён, его необходимо заменить. Запасные уплотнители для прибора вы можете приобрести в сервисной службе.



Уплотнитель навешен на дверцу в четырёх местах (рис. A). Для замены уплотнителя снимите его с крючков во всех четырёх местах, а затем навесьте на эти крючки новый (рис. B).

Обратите особое внимание на прилегание уплотнителя по углам.

Сервисная служба

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить, обратитесь в сервисную службу.

Адреса вы найдёте в списке сервисных служб.

Указание:

В случае неполадок, вызванных неправильной эксплуатацией, вызов сервисной службы является платным.

Номер E и номер FD

При обращении в сервисную службу сообщите, пожалуйста, номер E и номер FD.

Эти данные расположены на заводской табличке за дверцей на торце слева снизу.

Номер E	Номер FD

Контрольные блюда

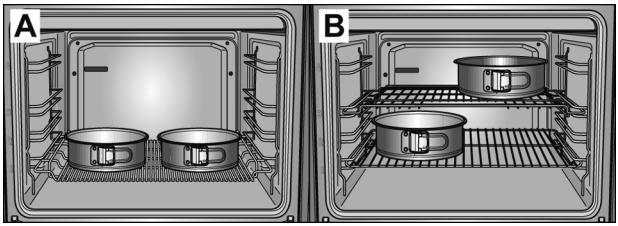
Контрольные блюда в соответствии с DIN 44547 и EN 60350. Соблюдайте указания по предварительному разогреву, приведённые в таблицах. Указанные значения действительны без быстрого нагрева.

Выпекание	Уровень установки	Режим работы	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	3		140 - 150*	20 - 35
	1		140 - 150*	20 - 35
	1 + 3		140 - 150*	25 - 40
	1 + 3 + 4		130 - 150*	25 - 50
Маленькие кексы (по 20 штук на противень)	3		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4		150 - 160**	25 - 35
Бисквит на воде	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Пирог из дрожжевого теста на противне	3		170 - 180	45 - 55
	1		160 - 170	50 - 60
	1 + 3		160 - 170	55 - 65
Закрытый яблочный пирог*** (формы установлены рядом друг с другом рисунок A)	1		190 - 200	70 - 80
Закрытый яблочный пирог*** (формы установлены по диагонали, рисунок B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 80

* Разогрейте духовой шкаф

** Предварительно разогреть в течение 10 минут

*** Используйте черную форму для выпекания



Приготовление на гриле	Уровень установки	Положение решётки	Режим работы	Температура, уС	Время жарки в гриле, мин
Тост (универсальный противень + изогнутая решетка)	4			275*	1 - 2
Бифштекс, 12 штук (универсальный противень + изогнутая решетка)	4			275	20 - 25**

* Предварительно разогреть в течение 10 минут

** Поистечении ⅔ времени перевернуть

Для заметок