


[ru] Правила пользовани .....

# Встраиваемый духовой шкаф B16P42.0

NEFF

# ru Оглавление


**Правила техники безопасности ... 3**
Перед монтажом ... 3
Указания по безопасности ... 3
Причины повреждений ... 3
**Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды ... 4**
Экономия электроэнергии ... 4
Правильная утилизация упаковки ... 4
**Ваш новый прибор ... 4**
Панель управления ... 4
Режимы работы ... 5
Рабочая камера ... 5
Уровни установки ... 5
Принадлежности ... 6
**Перед первым использованием ... 6**
Установка языка ... 6
Установка времени суток ... 6
Очистка прибора ... 7
**Обслуживание прибора ... 7**
Включение прибора ... 7
Выключение прибора ... 7
Изменение базовых установок ... 8
Автоматическое аварийное отключение ... 8
**Электронные часы ... 8**
Дисплей для отображения функций времени ... 8
Таймер ... 9
Время выполнения ... 9
Время окончания ... 9
Режим предварительного выбора ... 9
Установка времени суток ... 10
Быстрый нагрев ... 10
Проверка, изменение и сброс установок ... 10
**Блокировка для безопасности детей ... 10**
Блокировка ... 10
Длительная блокировка ... 10
**Выпекание ... 11**
Выпекание на противнях и в формах ... 11
Выпекание на нескольких уровнях ... 11
Таблица выпечки для основных рецептов теста ... 11
Выпечка хлеба ... 12
Таблица выпечки для блюд и готовых продуктов глубокой заморозки ... 13
Рекомендации ... 14
**Жарение ... 15**
Жарение в открытой посуде ... 15
Жарение в закрытой посуде ... 15
Таблица для жарения ... 15
Рекомендации ... 16
**Приготовление на гриле ... 17**
Термогриль ... 17
Приготовление на гриле разной площади ... 17
**Приготовление на пару ... 19**
**Подъём теста ... 19**
Дрожжевое тесто ... 19
Йогурт ... 19
**Щадящее приготовление ... 20**
Использование щадящего приготовления ... 20
Таблица для режима «Щадящее приготовление» ... 20
Рекомендации ... 21
**Размораживание ... 21**
Размораживание в режиме «CircoTherm®» ... 21
Размораживание ... 21
**Консервирование ... 21**
**Очистка духовки ... 22**
Важные указания ... 22
Перед очисткой ... 22
Установка режима очистки ... 23
После очистки ... 23
**Уход и очистка ... 23**
Чистящие средства ... 23
Снятие и установка дверцы духового шкафа ... 24
Демонтаж защитной панели ... 25
Снятие и установка стекол дверцы ... 25
Очистка навесных решёток ... 25
**Неисправности и ремонт ... 26**
Сообщения об ошибках с E ... 26
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа ... 27
Замена левой лампочки в духовом шкафу ... 27
Стеклянный плафон ... 27
**Сервисная служба ... 27**
Номер E и номер FD ... 27
**Контрольные блюда ... 28**


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**

# 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 рабочая камера**

**⚠ Опасность ожога!**

- Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.
- Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

**⚠ 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.
- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.

**⚠ Опасность короткого замыкания!**

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

**⚠ Опасность ошпаривания!**

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

**Горячие принадлежности и посуда**

**⚠ Опасность ожога!**

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

**Неквалифицированный ремонт**

**⚠ 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 выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

**Очистка духовки**

**⚠ Опасность возгорания!**

- Оставшиеся кусочки пищи, жир или сок от жарения могут вспыхнуть во время очистки духовки. Перед каждым процессом самоочистки удаляйте крупные загрязнения из рабочей камеры.
- Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи. Не позволяйте детям подходить близко к горячим приборам.

**⚠ Опасность для здоровья!**

Ни в коем случае не очищайте противни и формы с антипригарным покрытием с помощью функции «Очистка духовки». Из-за очень сильного жара происходит разрушение антипригарного покрытия, и выделяются ядовитые газы.

## 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 духового шкафа: при сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестаёт 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.

- 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.

## 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 особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания 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 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

Эта глава содержит информацию

- о панели управления
- о режимах работы
- об уровнях установки
- о принадлежностях

## 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»)<br>Выключенный прибор: вызов меню «Базовые установки» (см. главу «Изменение базовых установок») |

| Элемент управления | | Использование |
|---|---|---|
| | Регулятор температуры | Включённый прибор: установка температуры (см. главу «Включение прибора»)<br>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. |
| | Размораживание | Для щадящего размораживания кусков мяса, хлеба и нежной выпечки (например, торта со взбитыми сливками). |
| | Верхний/нижний жар | Для выпекания и жарения на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с сочной начинкой (например, ватрушек). |
| | Режим для 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 подъёма теста | Для приготовления дрожжевого теста или йогурта. |
| | Очистка духовки | Автоматическая очистка рабочей камеры. Духовой шкаф нагревается до полного распада загрязнений. |
| | Освещение рабочей камеры | Помогает осуществлять очистку и уход за рабочей камерой. |

## Рабочая камера

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

**Лампочка в духовом шкафу**

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. При установленной температуре до 60 °C и при режиме самоочистки лампочка выключается. При этом возможна оптимально точная регулировка.

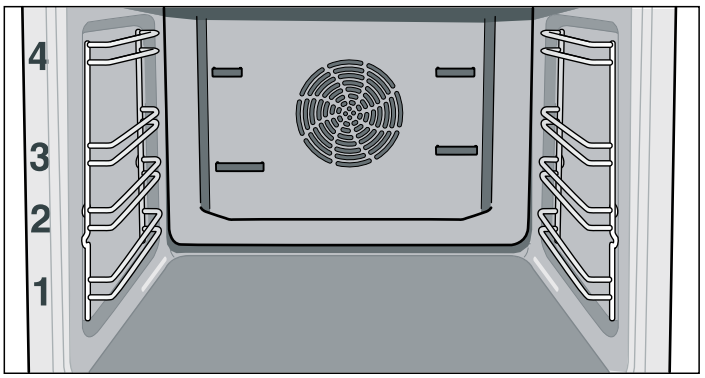
При открывании дверцы духового шкафа лампочка загорается.

**Охлаждающий вентилятор**

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

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

## Уровни установки




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

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

## Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят следующие принадлежности:



**Эмалированный противень**
для выпекания пирогов и мелкой выпечки



**Плоская решётка**
для жарения в специальной посуде и для приготовления на гриле



**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 для заказа |
|---|---|
| Комплект для приготовления на пару Mega | N8642X0 |
| Комплект для приготовления на пару | N8642X0EU |
| Эмалированный универсальный противень | Z1232X0 |
| Универсальный противень, с антипригарным покрытием | Z1233X0 |

| Принадлежности | Номер для заказа |
|---|---|
| Универсальный противень со съёмной решёткой | 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 |
| Плоская решётка | Z1442X0 |
| Эмалированный противень для жарки, состоящий из двух частей | Z1512X0 |
| Телескопические направляющие CLOU® для трёх уровней | Z1742X2 |
| Телескопические направляющие с полным выдвижением CLOU® для четырёх уровней | Z1755X2 |
| Камень для выпекания хлеба | Z1912X0 |
| Эмалированная универсальная посуда | Z9930X0 |
| Защитная сетка дверцы духового шкафа | 440651 |

**Указание:** В процессе работы духового шкафа 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.

# Перед первым использованием

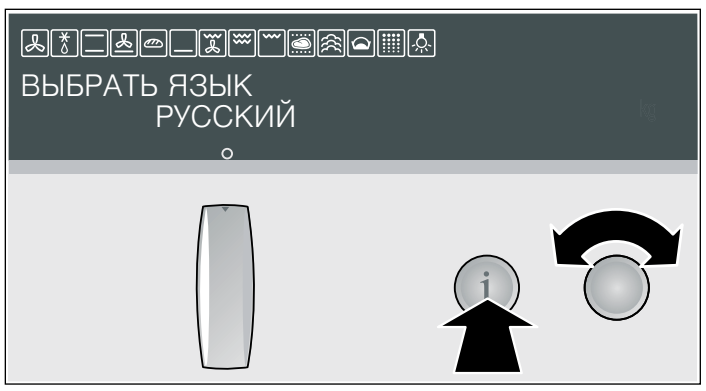
Из этой главы вы узнаете:

- 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

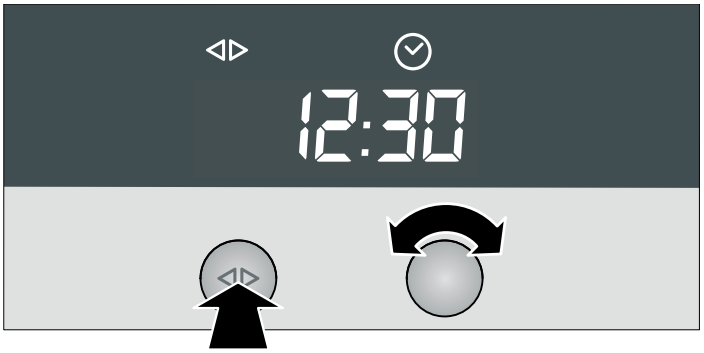
**Указание:** После нажатия на функциональную кнопку ◁▷ у вас есть 3 секунды, чтобы установить время суток с помощью поворотного переключателя. Если вам не хватит этого, вы можете изменить время суток в дальнейшем.

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

- Включение режимов «Щадящее приготовление», «Приготовление на пару» и «Подъём теста» возможно только, 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 |
| Размораживание | Установлено | |
| 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 | |

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

| Режим работы | Предлагаемая температура, °C | Диапазон температур °C |
|---|---|---|
| Очистка духовки | Установлено | 1,2 и 3 |
| Освещение рабочей камеры | Установлено | |

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

### Текущая температура

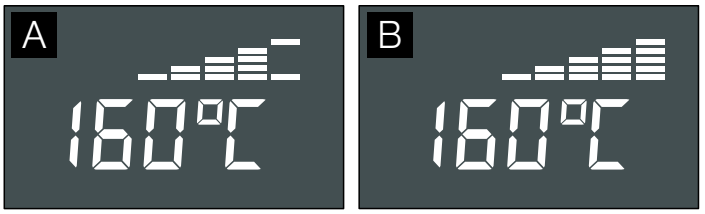
Нажмите на кнопку информации i. Текущая температура высвечивается на дисплее на 3 секунды.

**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 |
|---|---|---|
| Язык | Выбрать язык<br>Русский | |

**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**

- 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 |→|, времени окончания →| и режима предварительного выбора, раздаётся сигнал и мигает символ 🔔 или →|. 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

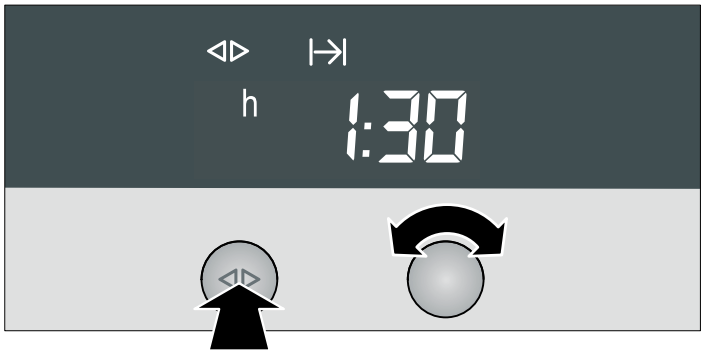
1. Нажимайте функциональную кнопку ◁|▷ до тех пор, пока не загорятся символы ◁|▷ и 🔔.
2. Установите время приготовления поворотным переключателем (например, 5:00 минут).
   Установка автоматически принимается. После этого снова отображается время суток, а таймер начинает отсчёт времени.




## 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 ○.
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 ○.
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 ○.
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.

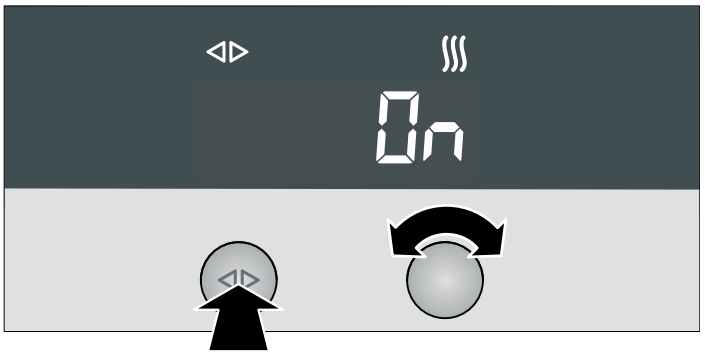



## Быстрый нагрев

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 c2 1.

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

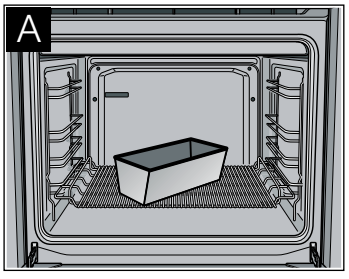
**Формы для выпекания**

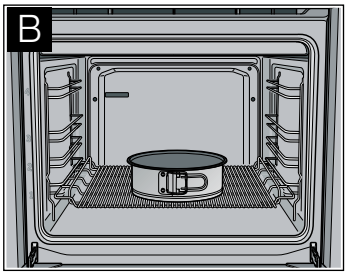
Мы рекомендуем вам использовать тёмные металлические формы для выпекания.

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

Если вы используете силиконовые формы, ориентируйтесь на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.

При выпекании на одном уровне в режиме «CircoTherm®» ставьте прямоугольную форму всегда по диагонали (рис. A), а круглую форму — 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 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 | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Тесто основы** | **Уровень установки** | **Температура, °C** | **Время выпекания, мин** | **Уровень установки** | **Температура, °C** |
| **Сдобное тесто** | | | | | |
| Пироги на противне, с начинкой | 1 | 160-170 | 30-40 | 3 | 170-180 |
| | 1 + 3 | 150-170 | 40-50 | - | - |
| Разъёмная/прямоугольная форма | 1 | 150-160 | 60-80 | 2 | 160-170 |

* Предварительно разогреть духовой шкаф

| Тесто основы | CircoTherm® | | | Верхний/нижний жар | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Уровень установки | Температура, °C | Время выпекания, мин | Уровень установки | Температура, °C |
| Форма для фруктового пирога | 1 | 160-170 | 25-35 | 2 | 170-180 |
| **Песочное тесто** | | | | | |
| Пироги на противне, с сухой начинкой, например, с посыпкой | 1 | 160-170 | 50-70 | 3 | 180-190 |
| | 1 + 3 | 160-170 | 60-80 | - | - |
| Пироги на противне, с сочной начинкой, например, со сливочной заливкой | 1 | 150-170 | 60-90 | 3 | 170-190 |
| Разъёмная форма, например, для творожного торта | 1 | 160-170 | 70-100 | 2 | 170-180 |
| Форма для фруктового пирога | 1 | 160-170 | 70-100 | 2 | 180-190* |
| **Бисквитное тесто** | | | | | |
| Бисквитный рулет | 1 | 180-190* | 10-15 | 3 | 190-200* |
| Форма для фруктового пирога | 1 | 160-170 | 20-30 | 2 | 170-180 |
| Бисквит (из 6 яиц) | 1 | 150-160 | 30-45 | 2 | 160-170 |
| Бисквит (из 3 яиц) | 1 | 150-160 | 25-45 | 2 | 160-170 |
| **Дрожжевое тесто** | | | | | |
| Пироги на противне, с сухой начинкой, например, с посыпкой | 1 | 160-170 | 50-70 | 3 | 170-180 |
| | 1 + 3 | 160-170 | 60-80 | - | - |
| Пироги на противне, с сочной начинкой, например, со сливочной заливкой | 1 | 150-170 | 60-90 | 3 | 170-190 |
| Венок/плетёнка из дрожжевого теста (500 г) | 1 | 160-170 | 40-50 | 3 | 170-180 |
| Разъёмная форма | 1 | 160-170 | 30-45 | 2 | 160-170 |
| Круглая форма для кекса | 1 | 160-170 | 40-50 | 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 | 20-30 | 3 | 170-180 |
| | 1 + 3 | 160-170 | 30-40 | - | - |
| Безе | 1 | 80 | 100-150 | 3 | 80-90 |
| | 1 + 3 | 80 | 150-170 | - | - |
| Слоёное тесто | 1 | 180-200 | 20-30 | 3 | 200-210 |
| | 1 + 3 | 180-200* | 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* | 20-40 | 3 | 160-170* |
| | 1 + 3 | 160-170 | 25-35 | - | - |
| Песочное тесто, например, сливочное печенье | 1 | 140-150* | 15-25 | 3 | 140-150* |
| | 1 + 3 | 130-140* | 15-25 | - | - |
| | 1 + 3+ 4 | 130-140* | 15-25 | - | - |

* 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 |
| **Белый хлеб** | | | | | |

* Предварительно разогреть духовой шкаф

| | Выпечка хлеба | | | Верхний/нижний жар | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Хлеб** | **Уровень установки** | **Температура, °C** | **Время выпекания, мин** | **Уровень установки** | **Температура, °C** |
| Подовый | 2 | 220* | 20-30 | 2 | 240* |
| В прямоугольной форме | 2 | 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* | 40-60 | 2 | 200* |
| **Дрожжевой хлеб из различных видов муки (в прямоугольной форме для выпечки)** | | | | | |
| Образование корочки | 2 | 200* | 10-15 | 2 | 240* |
| Выпекание до готовности | 2 | 180* | 15-25 | 2 | 200* |
| **Лаваш** | 3 | 180* | 30-40 | 3 | 200* |
| **Эмпанада** | 2 | 220* | 15-20 | 2 | 240* |

* 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.

| | CircoTherm® | | | Режим для пиццы | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Блюдо** | **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 |
| **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** | | | | | |
| Картофель фри | 1 | 190-210 | 15-25 | 1 | 210-230 |
| | 1+3 | 180-190 | 25-35 | - | - |
| Крокеты | 1 | 180-200 | 15-30 | 1 | 200-220 |
| Жареный картофель (фаршированный картофель) | 1 | 180-200 | 15-25 | 1 | 200-220 |

* Предварительно разогреть духовой шкаф

| Блюдо | CircoTherm® | | | Режим для пиццы | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Уровень установки | Температура, °C | Время выпекания, мин | Уровень установки | Температура, °C |
| **Хлебобулочные изделия глубокой заморозки** | | | | | |
| Булочки/багеты, готовые | 1 | 180-200 | 10-20 | 1 | 180-200 |
| Булочки/багеты для разогревания | 1 | 180-200 | 5-10 | 1 | 200-220 |
| Крендели, мелкая выпечка | 1 | 180-190 | 15-20 | 1 | 170-190 |
| **Хлебобулочные изделия, готовые** | | | | | |
| Булочки/багеты для разогревания | 1 | 180-200 | 5-15 | 1 | 180-200 |
| **Полуфабрикаты, глубокой заморозки** | | | | | |
| Рыбные палочки | 1 | 180-200 | 15-20 | 1 | 190-210 |
| Куриные палочки и нагеты | 1 | 190-210 | 15-25 | 1 | 200-220 |
| Овощной бургер | 1 | 190-210 | 35-45 | 1 | 200-220 |
| Штрудель, глубокой заморозки | 1 | 190-210 | 35-45 | 1 | 180-200 |

* Предварительно разогреть духовой шкаф

## Рекомендации

| | |
|---|---|
| Пирог слишком светлый | Проверьте уровень установки.<br>Проверьте, была ли использована рекомендуемая нами посуда.<br>Ставьте форму для выпекания на решётку, а не на противень.<br>Если выбранный уровень и посуда соответствуют рекомендованным, надо либо увеличить время выпекания, либо увеличить температуру. |
| Выпечка слишком тёмная | Проверьте уровень установки.<br>Если уровень выбран правильно, нужно либо уменьшить время выпекания, либо уменьшить температуру. |
| Пирог в форме для выпекания подрумянился неравномерно | Проверьте уровень установки.<br>Проверьте температуру.<br>Проверьте, не стоит ли форма для выпекания непосредственно перед отверстиями для отвода воздуха в задней стенке духового шкафа.<br>Проверьте правильность положения формы для выпекания на решётке. |
| Пирог на противне подрумянился неравномерно | Проверьте уровень установки.<br>Проверьте температуру.<br>При выпекании на нескольких уровнях вынимайте противни в разное время.<br>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.<br>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.<br>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.<br>Используйте тёмные формы для выпекания, так как они лучше нагреваются.<br>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.

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 с изогнутой решёткой**

Вставьте изогнутую решётку в универсальный противень и установите их на один уровень.

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

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

**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.

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

## 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 жарения, мин** | **Уровень установки** | **Температура, °C** |
| Мясной рулет из 500 г мяса | 1 | 170-180 | 60-70 | 2 | 200-210 |
| **Свинина** | | | | | |
| Филе, среднепрожаренное (400 г) | 1 | 170-180 | 30-45 | 3 | 200-230 |
| Мясо для жарения, с кожей (1,5 кг) | 1 | 160-170 | 120-150 | 2 | 200-220 |
| Мясо для жарения, с кожей (2,5 кг) | 1 | 160-170 | 150-180 | 2 | 190-210 |
| Мясо для жарения с прожилками жира, без кожи, например, шейка (1,5 кг) | 1 | 160-170 | 100-130 | 2 | 190-210 |
| Мясо для жарения, с прожилками жира, без кожи, например, шейка (2,5 кг) | 1 | 160-170 | 120-150 | 2 | 180-200 |
| Мясо для жарения, постное (1 кг) | 1 | 170-180 | 70-90 | 2 | 180-200 |
| Мясо для жарения, постное (2 кг) | 1 | 170-180 | 80-100 | 2 | 180-200 |
| Копченая грудинка | 1 | 160-170 | 70-80 | 2 | 190-210 |
| **Говядина** | | | | | |
| Филе, среднепрожаренное (1 кг) | 1 | 180-190 | 45-65 | 2 | 200-220 |

* Предварительно разогреть духовой шкаф

** Мясо тушить в закрытой посуде

| Продукты | CircoTherm® | | | Верхний/нижний жар | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Уровень установки | Температура, °C | Время жарения, мин | Уровень установки | Температура, °C |
| Ростбиф, среднепрожаренный (1,5 кг) | 1 | 180-190 | 30-45 | 2 | 200-220 |
| Мясо для тушения (1,5 кг)** | 1 | 170-180 | 120-150 | 2 | 200-220 |
| Мясо для тушения (2,5 кг)** | 1 | 170-180 | 150-180 | 2 | 190-210 |
| **Телятина** | | | | | |
| Телятина для жарки/телячья грудинка (1,5 кг) | 1 | 160-170 | 90-120 | 2 | 180-200 |
| Телятина для жарки/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 (без начинки)** | | | | | |
| Цыплёнок целиком (1 кг) | 1 | 170-180 | 60-70 | 2 | 200-220 |
| Утка целиком (2-3 кг) | 1 | 160-150 | 90-120 | 2 | 190-210 |
| Гусь целиком (3-4 кг) | 1 | 150-160 | 130-180 | 2 | 180-200 |
| **Дичь** | | | | | |
| Мясо косули для жарки/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 | 20-30 | 2 | 190-210 |
| Рыба целиком (700 г) | 1 | 160-170 | 30-40 | 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.<br>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.<br>Увеличьте время жарения.<br>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!**

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 нескольких кусков мяса они были одного сорта и примерно одинаковой толщины и веса.

## 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 на решётке 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, приведённые в таблице, являются ориентировочными и действительны для эмалированного универсального противня с решёткой. Значения 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.

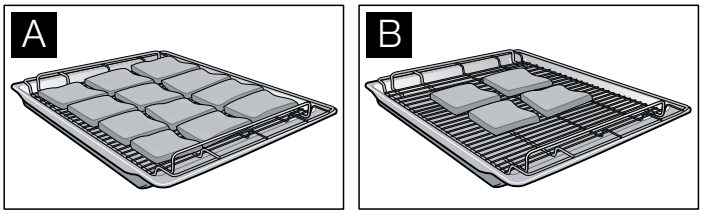
Приведённые значения действительны для установки в холодный духовой шкаф и для мяса непосредственно из холодильника.

| Продукты | Уровень установки | Температура, °C | Время приготовления на гриле, мин |
|---|---|---|---|
| **Свинина** | | | |
| Жаркое с кожей | 2 | 170-190 | 140-160 |
| Ножки | 2 | 180-200 | 120-150 |
| **Говядина** | | | |
| Ростбиф, среднепрожаренный (1,5 кг) | 2 | 220-240 | 40-50 |
| **Баранина** | | | |
| Баранья 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 |
| Утиная грудка | 3 | 230-250 | 30-45 |
| Гусь целиком (3-4 кг) | 1 | 150-170 | 130-160 |
| Гусиная грудка | 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» (рис. A).

Для приготовления небольшого количества плоских кусков мяса используйте режим «Малый гриль». Кладите приготавливаемые продукты на середину решётки (рис. B). Использование небольшой площади нагрева позволяет экономить 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 сменить решётку или её положение:

| Положение решётки | Использование |
|---|---|
| | Изогнутая решётка в универсальном противне углублением вниз: подходит для мяса, которое должно получиться хорошо прожаренным. |

| Положение решётки | Использование |
|---|---|
|  | Изогнутая решётка в универсальном противне углублением вверх: 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 |
|---|---|---|---|---|
| **Свинина** | | | | |
| Антрекоты, среднепрожаренные (3 см толщиной) | 4 | Int | 10-15 | |
| 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 | |
| **Колбаски** | 4 | 250 | 10-14 | Слегка надрезать |
| **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 | |
| **Овощи** | 4 | Int | 15-20 | |
| **Тосты с начинкой** | 3 | 220 | 10-15 | Уровень установки зависит от высоты начинки. |

**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 |
|---|---|---|---|---|
| **Колбаски** | 4 | 250 | 12-15 | 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 | |
| **Овощи** | 4 | Int | 15-20 | |
| **Тосты с начинкой** | 3 | 220 | 12-18 | Уровень установки зависит от высоты начинки. |

# 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 -0, 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. Установите режим «Размораживание».
2. Размораживайте продукт глубокой заморозки в течение 25-45 минут в зависимости от его количества и вида.
3. Выньте продукт глубокой заморозки из рабочей камеры и оставьте на 30-45 минут для выравнивания температуры.

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

# 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 духовки

При выполнении очистки духовки духовой шкаф нагревается прим. до 500 °C. При этом остатки от жарения, приготовления на гриле или выпекания сгорают дотла. Вам остаётся только протереть оставшийся в рабочей камере нагар влажной тряпочкой.

Можно выбрать один из трёх режимов очистки.

| Режим очистки | Степень очистки | Время приготовления |
|---|---|---|
| 1 | Лёгкая | прим. 1 час, 15 минут |
| 2 | Средняя | прим. 1 час, 30 минут |
| 3 | Интенсивная | прим. 2 часа |

Чем старее и сильнее загрязнения, тем интенсивнее должен быть режим очистки. Достаточно очищать рабочую камеру один раз в 2-3 месяца. Для одной очистки требуется всего 2,5-4,7 кВт*ч.

## Важные указания

Для вашей безопасности дверца духового шкафа автоматически блокируется. На дисплее появляется «Дверца заблокирована». Дверцу духового шкафа можно открыть только после того, как рабочая камера немного остынет. Пожалуйста, не пытайтесь рукой сдвинуть крючок.

Не пытайтесь открыть дверцу духового шкафа во время процесса самоочистки. Это приведёт к прерыванию процесса очистки.

Во время самоочистки лампочка в духовом шкафу не горит.

**⚠ Опасность возгорания!**

Духовой шкаф снаружи очень горячий. Следите за тем, чтобы фронтальная поверхность духового шкафа оставалась открытой. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не позволяйте детям подходить близко к горячим приборам.

## Перед очисткой

Духовой шкаф должен быть пустым. Выньте принадлежности, посуду и навесные элементы из духового шкафа. Информацию о том, как снять навесные элементы, вы найдете в главе *«Уход и очистка»*.

Очистите дверцу и поверхность рабочей камеры вокруг уплотнения. Не трите уплотнитель.

Перед началом очистки проверьте, чтобы дверца духового шкафа была плотно закрыта.

**⚠ Опасность возгорания!**

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Протрите рабочую камеру влажной тряпочкой.

**Одновременная очистка принадлежностей**

В режиме самоочистки нельзя очищать навесные элементы. Выньте их из рабочей камеры. Для одновременной очистки принадлежностей и рабочей камеры приобретите в сервисной службе держатель принадлежностей. В режиме самоочистке можно очищать эмалированную посуду без антипригарного покрытия, например универсальный противень. Одновременно можно очищать только одну принадлежность.

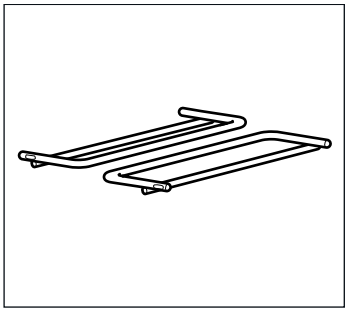
Для неэмалированных принадлежностей, например решётки, использовать режим самоочистки запрещается. Выньте их из рабочей камеры.

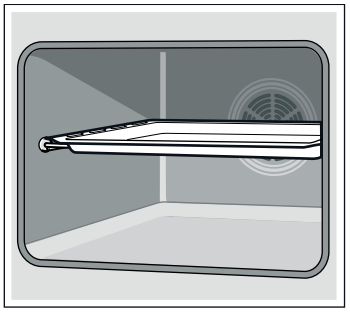
**⚠ Опасность для здоровья!**

Нельзя одновременно с прибором очищать противни и формы с антипригарным покрытием. Из-за очень сильного жара происходит разрушение антипригарного покрытия, и выделяются ядовитые газы.

Вы можете заказать держатели принадлежностей в сервисной службе или через интернет-магазин под номером 466546.

Держатели принадлежностей вставляются слева и справа.





## Установка режима очистки

1. Установите переключатель режимов работы на ▦. На дисплее температуры появляется 0.
2. Установите требуемый режим очистки с помощью регулятора температуры.
   Через несколько секунд запускается автоматическая самоочистка.

На индикаторе времени появляется продолжительность режима очистки. Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Начинается отсчёт времени.

После начала работы дверца духового шкафа блокируется. На дисплее появляется «Дверца заблокирована».

**По окончании очистки**

На дисплее появляется «Программа окончена», а на дисплее времени мигает →|. Установите переключатель режимов работы на o и коротко нажмите кнопку ◁▷. Дверцу духового шкафа можно открыть только после того, как рабочая камера немного остынет.

**Отмена очистки**

Поверните переключатель режимов работы в положение o. Дверцу духового шкафа можно открыть только после того, как рабочая камера немного остынет.

**Изменение режима очистки**

Посла запуска изменить режим очистки невозможно.

**Выполнение очистки в ночное время**

Для того чтобы использовать духовой шкаф целый день, сместите окончание очистки так, чтобы сама очистка пришлась на ночное время.

1. Установите переключатель режимов работы на ▦. На дисплее температуры появляется 0.
2. Установите требуемый режим очистки с помощью регулятора температуры.
3. Нажимайте функциональную кнопку часов ◁▷, пока на дисплее не появится символ →|.
4. Измените время окончания на более позднее с помощью поворотного переключателя.

Духовой шкаф переходит в режим ожидания. На дисплее отображается время суток. После включения духового шкафа на дисплее начинается отсчёт времени.

## После очистки

После того, как духовой шкаф остынет, вытрите оставшийся в рабочей камере нагар влажной тряпочкой.

# Уход и очистка

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

**Указания**

- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.

## Чистящие средства

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

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

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

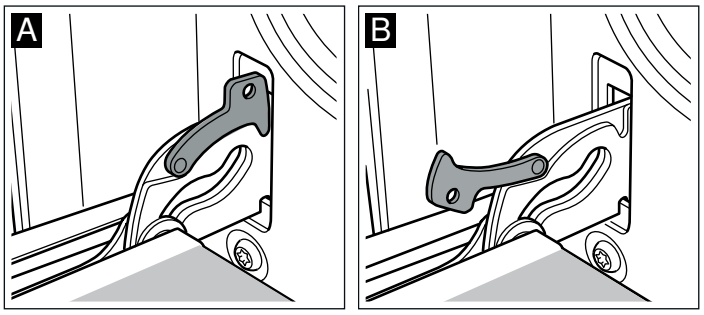
| Зона очистки | Чистящие средства |
|---|---|
| Передняя сторона духового шкафа | Горячий мыльный раствор:<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей. |
| Нержавеющая сталь | Горячий мыльный раствор:<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.<br>Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагревающихся поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки. |
| Стёкла дверцы | Средства для очистки стёкол:<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стекол. |
| Накладка дверцы | Средство для очистки нержавеющей стали (можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине). Соблюдайте указания производителей. |

| Зона очистки | Чистящие средства |
|---|---|
| Рабочая камера | Горячий мыльный раствор или раствор уксуса:<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки.<br>При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Их можно использовать, только если рабочая камера холодная.<br>Лучше всего включить режим самоочистки. См. указания в главе *Очистка духовки*! |
| Стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу | Горячий мыльный раствор:<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки. |
| Навесные элементы | Горячий мыльный раствор:<br>Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки. |
| Телескопические полозья | Горячий мыльный раствор:<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.<br>Запрещается замачивать направляющие в воде, мыть в посудомоечной машине или очищать в приборе в режиме самоочистки. Это приведёт к повреждению и блокированию выдвижных элементов. |
| Принадлежности | Горячий мыльный раствор:<br>Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки. |

## Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждая петля дверцы оснащена блокировочным рычагом. Когда блокировочные рычаги установлены (рис. A), дверца духового шкафа блокирована и Вы не можете её снять. Если Вы откинете блокировочные рычаги (рис. B) для снятия дверцы, блокированными будут петли. Закрыть дверцу будет невозможно.

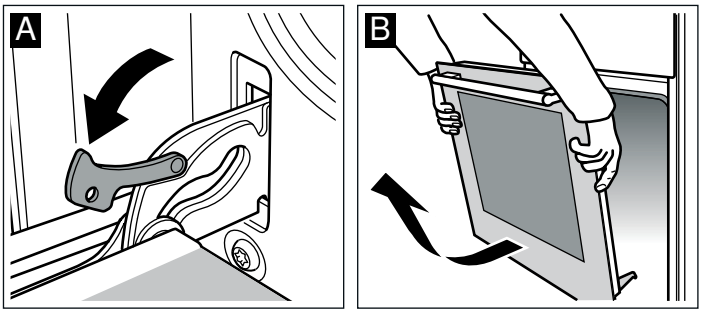



**⚠ Опасность травмирования!**

Если петли не блокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите, чтобы блокировочные рычаги были полностью установлены, а при снятии дверцы духового шкафа полностью откинуты.

**Снятие дверцы**

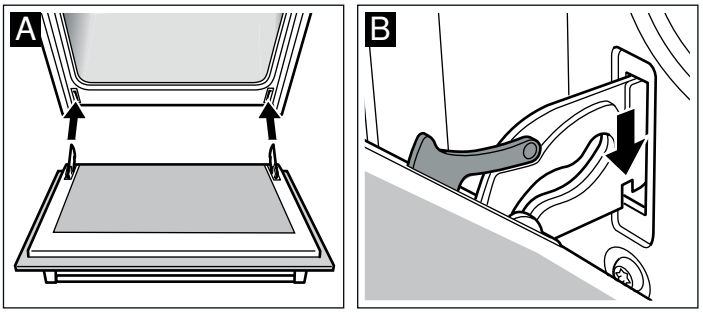
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. A).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. B).



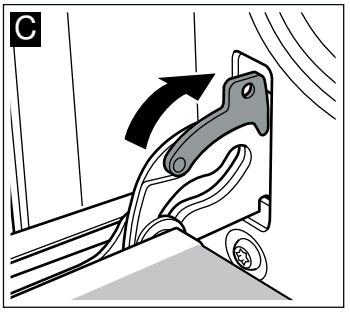

**Установка дверцы**

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (рис. A).
2. Прорезь на петле должна зафиксироваться с обеих сторон (рис. B).




3. Снова установите блокировочные рычаги (рис. C). Закройте дверцу духового шкафа.



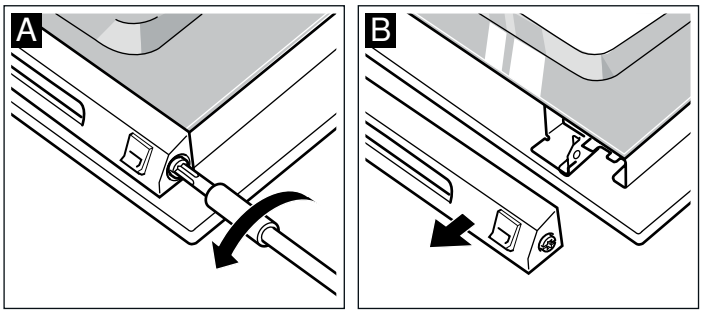

**⚠ Опасность травмирования!**

В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Демонтаж защитной панели

Защитная панель на дверце духового шкафа может изменить цвет. Для тщательной очистки Вы можете её снять.

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Снимите защитную панель с дверцы. Для этого отвинтите винты слева и справа (рис. A).
3. Снимите защитную панель (рис. B).




Проследите за тем, чтобы дверца духового шкафа не закрылась, пока панель будет снята. Внутреннее стекло может быть повреждено.

Очистите защитную панель с помощью средства для чистки стальных поверхностей.

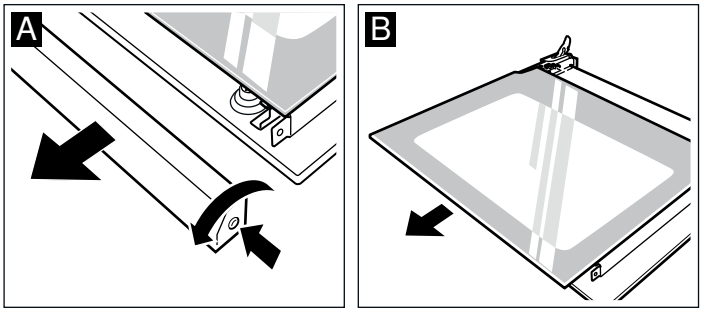
4. Снова установите и закрепите защитную панель.
5. Закройте дверцу духового шкафа.

## Снятие и установка стекол дверцы

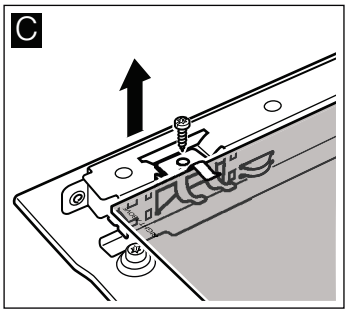
Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

**Снятие**

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.
2. Отсоедините защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого отвинтите винты слева и справа (рис. A).
3. Приподнимите и вытяните верхнее стекло (рис. B).




4. Отвинтите винты крепления левого и правого зажимов. Приподнимите стекло и отодвиньте от него крепления (рис. C). Выньте стекло.



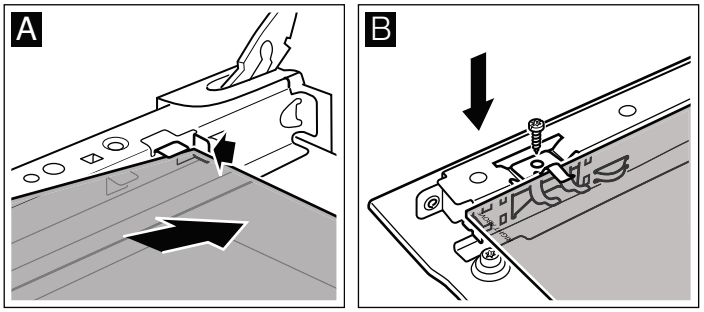

Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

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

**Установка**

При установке следите, чтобы сообщение «right above» оказалось в левом нижнем углу вверх ногами.

1. Наклоните стекло и вставьте его движением от себя (рис. A).
2. Установите правый и левый зажимы на стекло и выровняйте так, чтобы пружины встали над резьбовыми отверстиями и завинтите винты (рис. B).




3. Наклоните верхнее стекло и вставьте его движением назад. Гладкая поверхность должна быть снаружи.
4. Установите защитную панель на место и закрепите её.
5. Навесьте дверцу духового шкафа.

**Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.**

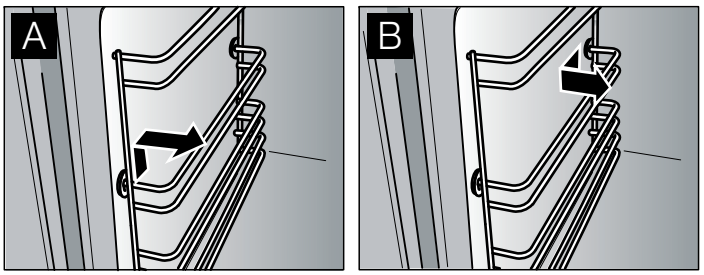
## Очистка навесных решёток

Для облегчения очистки решётки можно вынуть.

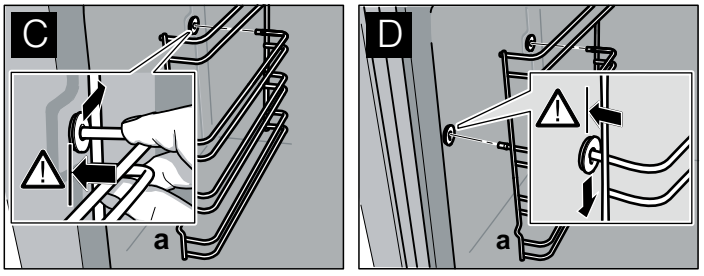
**⚠ Опасность ожога горячими частями рабочей камеры.!**

Подождите, пока рабочая камера остынет.

1. Приподнимите переднюю часть решётки и снимите её с переднего держателя (рис. A).
2. Чтобы снять решётку с заднего держателя, сдвиньте её на себя и снимите (рис. B).




3. Очистите навесные решётки губкой с моющим средством или щёточкой для посуды.
4. Установите решётку выемкой (a) вниз, чтобы уровни установки совпадали с обеих сторон.
5. Вставьте заднюю часть решётки до упора и сдвиньте решётку назад (рис. C).
6. Вставьте переднюю часть решётки до упора и сдвиньте решётку вниз (рис. D).



# 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 индикаторные лампочки) | Неисправен предохранитель | Проверьте и при необходимости замените предохранители в блоке предохранителей |
| 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») |
| Эксплуатация прибора невозможна, на текстовом дисплее появляется «Прибор заблокирован», а на дисплее температуры - ⊂⊃ и -5- | Прибор был заблокирован | Деактивизируйте блокировку (см. главу «Блокировка для безопасности детей») |
| Эксплуатация прибора невозможна, на текстовом дисплее появляется «Прибор постоянно заблокирован», а на дисплее температуры - ⊂⊃ 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 электронно-управляемые функции | Энергетические импульсы (например, удар молнии) | Установите заново соответствующую функцию |
| После включения того или иного режима на дисплее температуры появляется H или h , а на текстовом дисплее «Невозможно» | Прибор не совсем остыл | Подождите, пока прибор остынет, потом заново установите режим работы |
| Прибор выключается автоматически, на текстовом дисплее появляется сообщение «Аварийное отключение», на дисплее температуры мигает 0:00 | Сработала защита от перегрева | Установите переключатель режимов работы в положение o |

## Сообщения об ошибках с E

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с буквой E, нажмите кнопку ◷. При этом сообщение об ошибке гаснет. После этого может понадобиться повторная установка времени. Если сообщение появляется снова, обратитесь в сервисную службу.

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

| Сообщение об ошибке | Возможная причина | Указание/устранение |
|---|---|---|
| E011 | Одна из кнопок слишком долго нажата или залипла. | Нажмите все кнопки по отдельности. Проверьте чистоту кнопок. Если сообщение о неисправности продолжает мигать, обратитесь в сервисную службу. |
| E115 | Слишком высокая температура в рабочей камере. | Дверца духового шкафа заблокирована. Подождите, пока рабочая камера остынет. Отмените сообщение об ошибке с помощью кнопки ◷. |

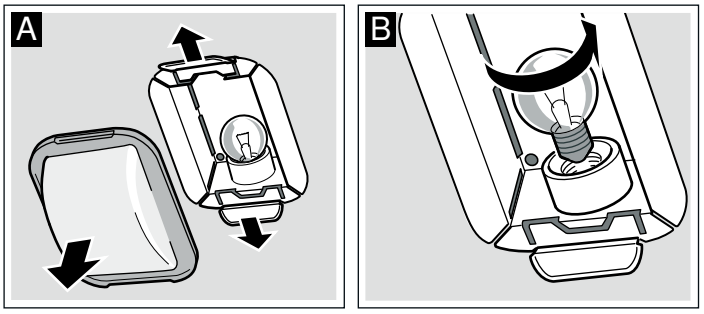
## Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.

**⚠ Опасность удара током!**

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

1. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
2. Снимите стеклянный плафон . Для этого большим пальцем отожмите металлические лапки назад (рис. A).
3. Выверните лампочку и замените её на лампочку того же типа (рис. B).




4. Установите стеклянный плафон на место. Вставьте сначала одну сторону плафона, а затем плотно прижмите другую сторону. Убедитесь, что плафон закреплён.
5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

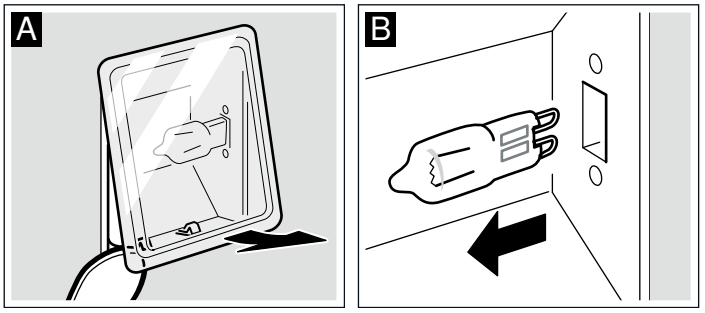
## Замена левой лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки на 230 В мощностью 25 Вт вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Берите галогенную лампочку сухим полотенцем. Это продлит срок службы лампочки. Используйте только указанные лампочки.

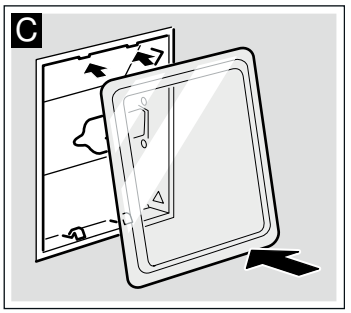
**⚠ Опасность удара током!**

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

1. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
2. Снимите стеклянный плафон. Для этого рукой подцепите плафон снизу (рис. A). Если стеклянный плафон снимается с трудом, используйте в качестве вспомогательного приспособления ложку.
3. Выньте лампочку, не выкручивая её (рис. B). Вставьте новую лампочку, обращая при этом внимание на положение штырьков. Убедитесь в том, что новая лампочка надёжно вставлена.




4. Установите стеклянный плафон на место. Следите, чтобы он было повёрнут выпуклой стороной вправо. Сначала вставьте плафон сверху, а затем плотно прижмите снизу (рис. C). Убедитесь, что плафон закреплён.




5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

## Стеклянный плафон

Повреждённый плафон подлежит замене. Оригинальные плафоны можно приобрести через сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

# Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. 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.

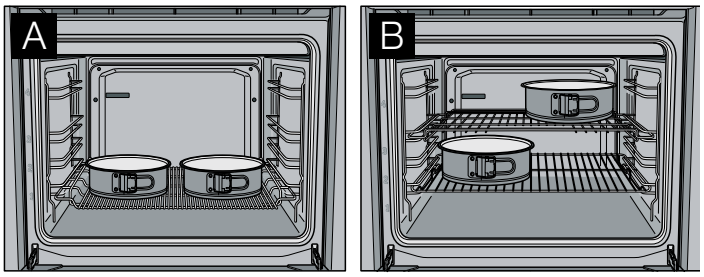
Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

# Контрольные блюда

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.

| Выпекание | Уровень установки | Режим | Температура °C | Время выпекания, мин |
|---|---|---|---|---|
| Фигурное печенье | 3 | | 140-160* | 25-35 |
| | 1 | | 140-160* | 25-35 |
| | 1+3 | | 150-160* | 35-45 |
| | 1+3+4 | | 140-150* | 35-45 |
| Маленькие кексы | 3 | | 160-170* | 20-30 |
| | 1 | | 150-160 | 20-30 |
| | 1+3 | | 150-160* | 30-40 |
| | 1+3+4 | | 150-160* | 25-35 |
| Бисквит на воде | 2 | | 160-170* | 25-35 |
| | 2 | | 150-160* | 35-45 |
| Закрытый яблочный пирог (светлые формы для выпекания, установлены рядом друг с другом, рис. A) | 2 | | 180-200 | 70-80 |
| Закрытый яблочный пирог (чёрные формы для выпекания, установлены по диагонали, рис. B) | 1+3 | | 180-200* | 65-75 |

* Предварительно разогреть духовой шкаф




| Приготовление на гриле | Уровень установки | Режим работы | Температура, °C | Время приготовления на гриле, мин |
|---|---|---|---|---|
| Румяные тосты* | 4 | | 275 | ½-2 |
| Бифбургер, 12 шт.** | 4 | | Int | 20-30 |

* Предварительно разогреть в течение 10 минут

** По истечении ⅔ времени перевернуть

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

9000641620

911109