


[ru] Правила пользовани.....

Встраиваемый духовой шкаф B45M42.0

# 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
Уровни установки ... 5
Принадлежности ... 5
**Перед первым использованием ... 6**
Установка времени суток ... 6
Очистка прибора ... 6
**Обслуживание прибора ... 6**
Включение прибора ... 6
Выключение прибора ... 6
**Электронные часы ... 7**
Дисплей для отображения функций времени ... 7
Таймер ... 7
Время выполнения ... 7
Время окончания ... 8
Режим предварительного выбора ... 8
Установка времени суток ... 8
Быстрый нагрев ... 8
Проверка, изменение и сброс установок ... 8
**Выпекание ... 9**
Выпекание на противнях и в формах ... 9
Выпекание на нескольких уровнях ... 9
Таблица выпечки для основных рецептов теста ... 9
Таблица выпечки для блюд и готовых продуктов глубокой заморозки ... 10
Рекомендации ... 11
**Жарение ... 12**
Жарение в открытой посуде ... 12
Жарение в закрытой посуде ... 13
Таблица для жарения ... 13
Рекомендации ... 14
**Приготовление на гриле ... 14**
Термогриль ... 14
Приготовление на гриле разной площади ... 15
**Размораживание ... 16**
Размораживание в режиме «CircoTherm®» ... 16
Размораживание ... 16
**Йогурт ... 16**
**Консервирование ... 17**
**Очистка и уход ... 17**
Очистите прибор снаружи ... 18
Очистка рабочей камеры ... 18
Самоочищающаяся поверхность ... 18
EasyClean® ... 19
Снятие и навешивание дверцы прибора ... 19
Очистка стёкол дверцы ... 20
Очистка верхней панели рабочей камеры ... 21
Очистка навесных решёток ... 21
**Неисправности и ремонт ... 21**
Замена лампочки в духовом шкафу ... 22
Замена уплотнителя дверцы ... 22
**Сервисная служба ... 22**
Номер E и номер FD ... 22
**Контрольные блюда ... 23**


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.

## 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 поглощают тепло особенно хорошо.

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

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

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

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

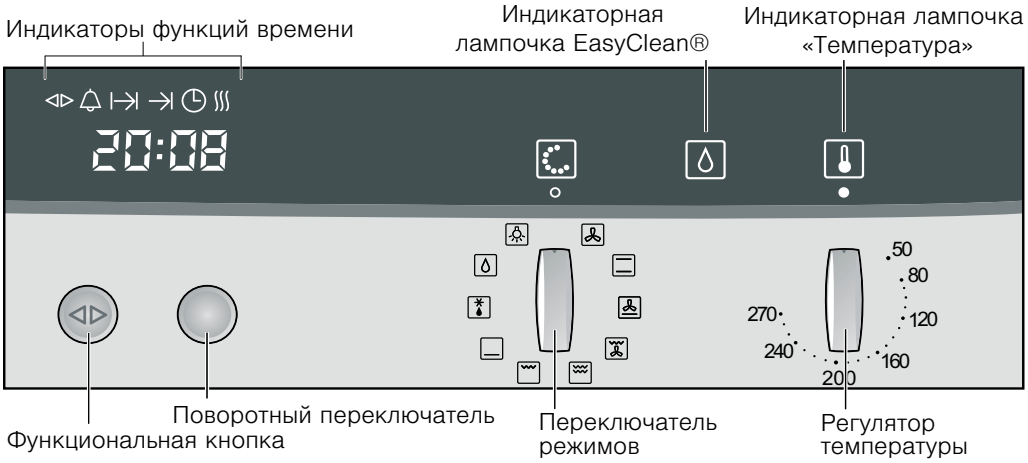
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

# 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 |
| | Регулятор температуры | Установка нужной температуры |

**Утапливаемые переключатели**

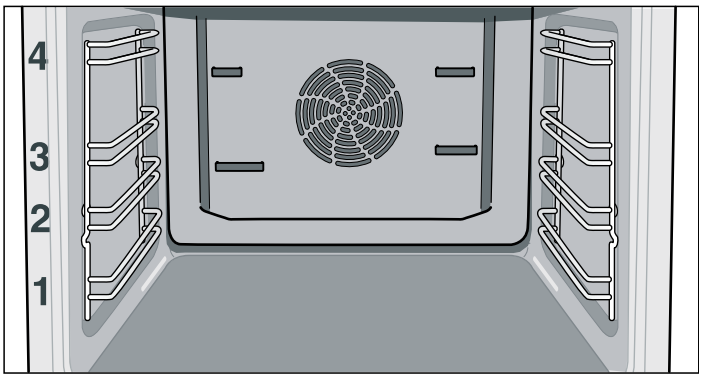
Поворотный переключатель, регулятор температуры и переключатель режимов работы являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

## Режимы работы

Ниже дан обзор режимов работы вашего прибора.

| Режим работы | | Использование |
|---|---|---|
| | CircoTherm® | Для выпекания и жарения на одном или нескольких уровнях. |
| | 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») |
| | 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) |
| | Нижний жар | Для приготовления блюд и хлебобулочных изделий, которые снизу должны хорошо подрумяниваться или иметь хрустящую корочку.<br>Включайте нижний жар только в конце выпекания на короткое время. |
| | Размораживание | Для щадящего размораживания кусков мяса, хлеба и нежной выпечки (например, торта со взбитыми сливками) |
| | EasyClean® | Облегчает очистку рабочей камеры |
| | Освещение рабочей камеры | Помогает осуществлять уход и очистку рабочей камеры. |

## 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

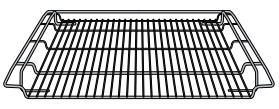
В комплект поставки вашего прибора входят следующие принадлежности:



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



**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 |
| 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 |

**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 после подключения прибора к электросети установить время
- как очистить прибор перед первым использованием

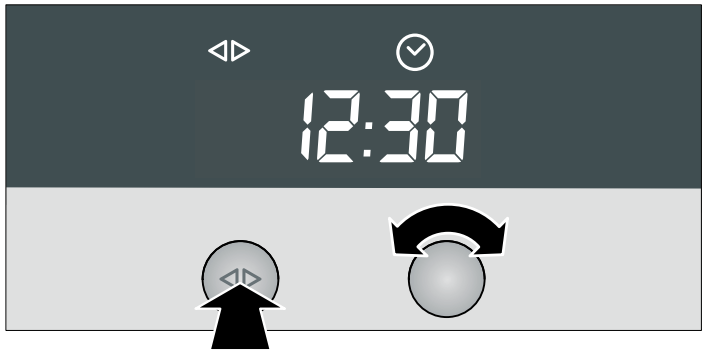
## Установка времени суток

**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 30 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

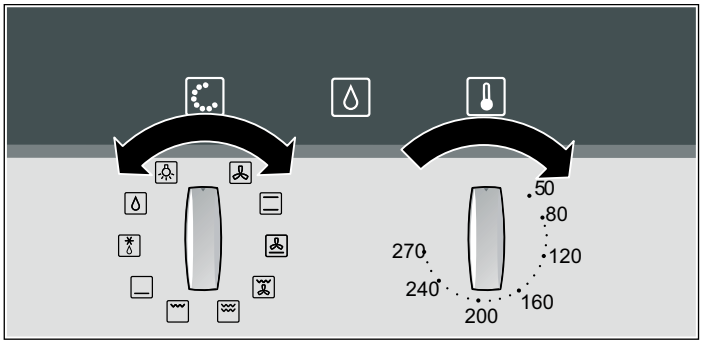
Из этой главы вы узнаете:

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

## Включение прибора

1. Поворачивайте переключатель режимов, пока не будет выбран требуемый режим.
2. Поворачивайте регулятор температуры, пока не будет выбрана требуемая температура.

Индикатор 🌡 горит, пока прибор нагревается, а также при каждом повторном нагреве.




## Выключение прибора

1. Установите переключатель режимов работы в положение o.
2. Поверните регулятор температуры в положение ●.

После выключения охлаждающий вентилятор может ещё некоторое время самопроизвольно работать.

# 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. |
| \|→\| | Время выполнения | По истечении установленного времени выполнения (например, 1:30 часов) прибор автоматически выключается. |
| →\| | 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

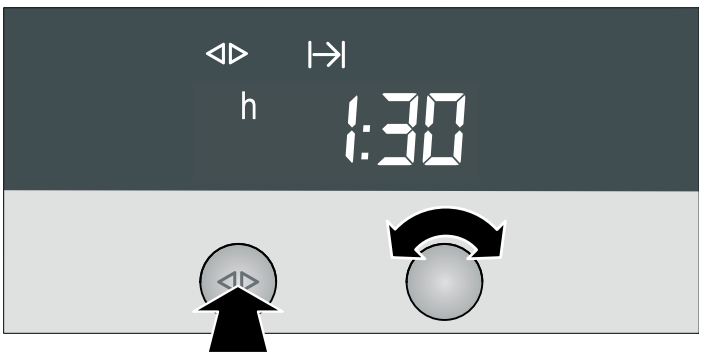
1. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷ до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и 🔔.
2. Установите время приготовления поворотным переключателем (например, 5:00 минут).
   Установка автоматически принимается. После этого снова отображается время суток, а таймер начинает отсчёт времени.




## 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 o.
2. Чтобы выйти из настроек функций времени, нажмите функциональную кнопку ◁▷.

## Время окончания

Автоматическое отключение в установленное время.

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




В установленное время окончания прибор автоматически выключается.

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

## Режим предварительного выбора

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

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

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

## Установка времени суток

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

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

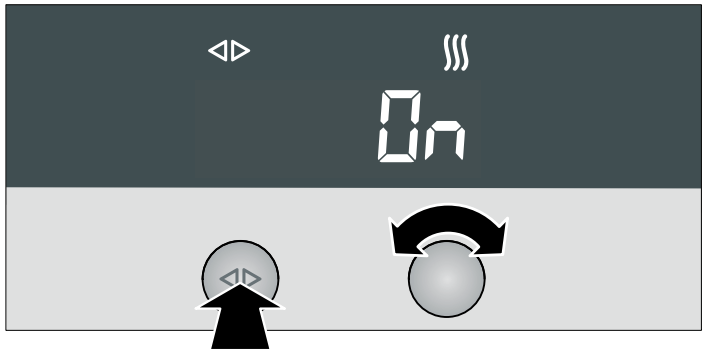



## Быстрый нагрев

В режиме «CircoTherm®» 🌀 можно сократить время нагрева прибора, если установленная 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.

# 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

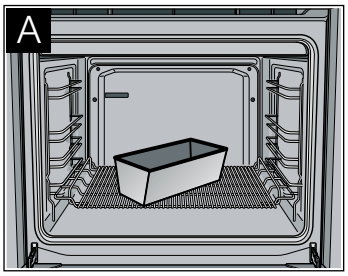
**Формы для выпекания**

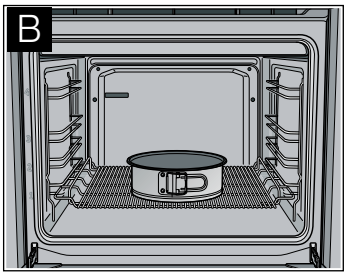
Мы рекомендуем вам использовать тёмные металлические формы для выпекания.

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.

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

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

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

Соблюдайте указания относительно предварительного разогрева, содержащиеся в таблице.

| | CircoTherm® | | | Верхний/нижний жар | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Основной рецепт теста** | **Уровень установки** | **Температура, °C** | **Время выпекания, мин** | **Уровень установки** | **Температура, °C** |
| **Сдобное тесто** | | | | | |
| Пироги на противне, с начинкой | 1 | 160 - 170 | 30 - 45 | 3 | 170 - 180 |
| | 1 + 3 | 150 - 160 | 40 - 50 | - | - |
| Разъёмная/прямоугольная форма | 1 | 150 - 160 | 60 - 80 | 2 | 160 - 170 |
| Форма для фруктового пирога | 1 | 160 - 170 | 20 - 35 | 2 | 170 - 180 |
| **Песочное тесто** | | | | | |
| Пироги на противне, с сухой начинкой, например, с посыпкой | 1 | 160 - 170 | 45 - 70 | 3 | 180 - 190 |
| | 1 + 3 | 160 - 170 | 60 - 80 | - | - |
| Пироги на противне, с сочной начинкой, например, со сливочной заливкой | 1 | 150 - 170 | 60 - 80 | - | - |
| Разъёмная форма, например, для творожного торта | 1 | 150 - 160 | 50 - 90 | 2 | 160 - 180 |
| Форма для фруктового пирога | 1 | 150 - 160* | 20 - 35 | 2 | 170 - 180* |
| **Бисквитное тесто** | | | | | |
| Бисквитный рулет | 1 | 180 - 190* | 10 - 15 | 3 | 190 - 200* |
| Форма для фруктового пирога | 1 | 160 - 170 | 20 - 30 | 2 | 160 - 170 |

* Предварительно разогреть духовой шкаф

| Основной рецепт теста | CircoTherm® | | | Верхний/нижний жар | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Уровень установки | Температура, °C | Время выпекания, мин | Уровень установки | Температура, °C |
| Бисквит (из 6 яиц) | 1 | 150 - 160 | 30 - 45 | 2 | 160 - 170 |
| Бисквит (из 3 яиц) | 1 | 150 - 160* | 20 - 30 | 2 | 160 - 170* |
| **Дрожжевое тесто** | | | | | |
| Пироги на противне, с сухой начинкой, например, с посыпкой | 1 | 160 - 170 | 40 - 55 | 3 | 170 - 180 |
| | 1 + 3 | 160 - 170 | 45 - 65 | - | - |
| Венок/плетёнка из дрожжевого теста (500 г) | 1 | 160 - 170 | 30 - 40 | 3 | 170 - 180 |
| Разъёмная форма | 1 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 160 - 170 |
| Круглая форма для кекса | 1 | 160 - 170 | 35 - 45 | 2 | 170 - 180 |

* Предварительно разогреть духовой шкаф

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

* Предварительно разогреть духовой шкаф

| Хлеб/булочки | CircoTherm® | | | Верхний/нижний жар | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Уровень установки | Температура, °C | Время выпекания, мин | Уровень установки | Температура, °C |
| Булочки | 1 | 220* | 10 - 20 | 2 | 240* |
| Лепёшки | 1 | 220* | 15 - 20 | 2 | 240* |
| Эмпанада | 1 | 180* | 30 - 40 | 3 | 200* |
| **Тесто для хлеба, 750-1000 г** | | | | | |
| Выпекание до готовности | 1 | 220* | 35 - 40 | 2 | 220* |
| **Тесто для хлеба, 1000-1250 г** | | | | | |
| Образование корочки | 1 | 220* | 10 - 15 | 2 | 240* |
| Выпекание до готовности | 1 | 180 | 40 - 45 | 2 | 200 |
| **Тесто для хлеба, 1250-1500 г** | | | | | |
| Образование корочки | 1 | 220* | 10 - 15 | 2 | 240* |
| Выпекание до готовности | 1 | 180 | 40 - 50 | 2 | 200 |

* Предварительно разогреть духовой шкаф

## Таблица выпечки для блюд и готовых продуктов глубокой заморозки

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

**Указания**

- Используйте для продуктов глубокой заморозки универсальный противень
- Выложите универсальный противень пергаментной бумагой или специальной впитывающей жир бумагой, когда будете выпекать изделия из картофеля глубокой заморозки
- Используйте только такую бумагу, которая подходит для выбранной температуры
- Укладывайте картофель фри одним слоем.

- Переворачивайте изделия из картофеля глубокой заморозки по истечении половины времени выпекания
- Добавляйте приправы к изделиям из картофеля глубокой заморозки только после выпекания
- При выпекании булочек оставляйте между ними достаточно места Не кладите слишком много на один противень
- Не используйте продукты глубокой заморозки с ожогом от замораживания
- Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки
- Соблюдайте указания производителя
- В режиме для пиццы не допускается выпекание на нескольких уровнях

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

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

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

Соблюдайте указания относительно предварительного разогрева, содержащиеся в таблице.

| | CircoTherm® | | | Режим для пиццы | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Блюда** | **Уровень установки** | **Температура, °C** | **Время выпекания, мин** | **Уровень установки** | **Температура, °C** |
| Пицца, свежие продукты | 1 | 180 - 200* | 20 - 30 | 1 | 180 - 200 |
| | 1 + 3 | 170 - 190 | 35 - 45 | - | - |
| Жареный пирог | 1 | 180 - 200* | 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 | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 | 170 - 190 |
| Картофельная запеканка из сырого картофеля | 1 | 180 - 200 | 50 - 60 | 1 | 170 - 190 |
| Штрудель, глубокой заморозки | 1 | 180 - 200 | 35 - 45 | 1 | 180 - 200 |
| **Пицца, глубокой заморозки** | | | | | |
| Пицца на тонком тесте | 1 | 180 - 200 | 10 - 20 | 1 | 200 - 220 |
| | 1 + 3 | 170 - 190 | 20 - 30 | - | - |
| Пицца на пышном тесте | 1 | 180 - 200 | 20 - 30 | 1 | 180 - 200 |
| | 1 + 3 | 170 - 190 | 25 - 35 | - | - |
| **Изделия из картофеля** | | | | | |
| Картофель фри | 1 | 180 - 200 | 15 - 25 | 1 | 210 - 230 |
| | 1 + 3 | 170 - 190 | 25 - 35 | - | - |
| Крокеты | 1 | 180 - 200 | 15 - 25 | 1 | 200 - 220 |
| Жареный картофель (фаршированный картофель) | 1 | 180 - 200 | 15 - 25 | 1 | 200 - 220 |
| **Хлебобулочные изделия** | | | | | |
| Булочки или багеты для разогревания, готовые | 1 | 180 - 200 | 5 - 15 | 1 | 180 - 200 |
| Булочки/багеты, глубокой заморозки | 1 | 180 - 200 | 5 - 15 | 1 | 200 - 220 |
| Булочки/багеты, готовые, глубокой заморозки | 1 | 180 - 200 | 10 - 20 | 1 | 180 - 200 |
| Крендели, мелкая выпечка, глубокой заморозки | 1 | 170 - 190 | 15- 20 | 1 | 170 - 190 |
| **Полуфабрикаты глубокой заморозки** | | | | | |
| Рыбные палочки | 1 | 180 - 200 | 15 - 20 | 1 | 190 - 210 |
| Овощной бургер | 1 | 180 - 200 | 20- 30 | 1 | 200 - 220 |

* Предварительно разогреть духовой шкаф

## Рекомендации

| | |
|---|---|
| Пирог слишком светлый | Проверьте уровень установки.<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 выпекания в минутах** | **Уровень установки** | **Температура, °C** |
| Мясной рулет из 500 г мяса | 1 | 170 - 180 | 60 - 70 | 2 | 200 - 210 |
| **Свинина** | | | | | |
| Жаркое из копчёной грудинки | 1 | 160 - 170 | 70 - 80 | 2 | 190 - 210 |
| Филе, среднепрожаренное (400 г) | 1 | 170 - 180 | 30 - 45 | 3 | 200 - 230 |
| Жаркое с кожей (1,5 кг) | 1 | 160 - 170 | 120 - 150 | 2 | 200 - 220 |
| Жаркое с кожей (2,5 кг) | 1 | 160 - 170 | 150 - 180 | 2 | 190 - 210 |
| Жаркое с прожилками жира, без кожи, например, шейка (1,5 кг) | 1 | 160 - 170 | 100 - 130 | 2 | 190 - 210 |
| Жаркое с прожилками жира, без кожи, например, шейка (2,5 кг) | 1 | 160 - 170 | 120 - 150 | 2 | 180 - 200 |
| Жаркое, постное (1 кг) | 1 | 170 - 180 | 70 - 90 | 2 | 180 - 200 |
| Жаркое, постное (2 кг) | 1 | 170 - 180 | 80 - 100 | 2 | 180 - 200 |
| **Говядина** | | | | | |
| Филе, среднепрожаренное (1 кг) | 1 | 180 - 190 | 45 - 65 | 2 | 200 - 220 |
| Ростбиф, слабопрожаренный (1,5 кг) | 1 | 180 - 190 | 30 - 45 | 2 | 200 - 220 |
| Тушеное жаркое (1,5 кг)** | 1 | 170 - 180 | 120 - 150 | 2 | 200 - 220 |
| Тушеное жаркое (2,5 кг)** | 1 | 170 - 180 | 150 - 180 | 2 | 190 - 210 |
| **Телятина** | | | | | |
| Жаркое из телятины/телячья грудинка (1,5 кг) | 1 | 160 - 170 | 90 - 120 | 2 | 180 - 200 |
| Жаркое из телятины/телячья грудинка (2,5 кг) | 1 | 160 - 170 | 120 - 150 | 2 | 170 - 190 |
| Ножка | 1 | 160 - 170 | 100 - 130 | 2 | 190 - 210 |
| **Баранина** | | | | | |
| Нога без кости | 1 | 180 - 190 | 70 - 110 | 2 | 200 - 220 |
| Спинная часть на кости | 1 | 180 - 190* | 40 - 50 | 2 | 200 - 220* |
| Спинная часть без кости | 1 | 180 - 190* | 30 - 40 | 2 | 200 - 220* |
| **Птица** | | | | | |
| Цыплёнок целиком (1 кг) | 1 | 170 - 180 | 60 - 70 | 2 | 200 - 220 |
| Утка, целиком (2-3 кг) | 1 | 150 - 160 | 90 - 120 | 2 | 190 - 210 |
| Гусь, целиком (3-4 кг) | 1 | 150 - 160 | 130 - 180 | 2*** | 180 - 200 |
| **Дичь** | | | | | |
| Жаркое из косули/окорок косули без кости (1,5 кг) | 1 | 160 - 170 | 90 - 120 | 2 | 190 - 210 |
| Жаркое из кабана (1,5 кг) | 1 | 160 - 170 | 120 - 140 | 2 | 190 - 210 |
| Жаркое из оленины (1,5 кг) | 1 | 160 - 170 | 100 - 120 | 2 | 190 - 210 |
| Кролик | 1 | 160 - 170 | 70 - 80 | 2 | 180 - 200 |

* Предварительно разогреть духовой шкаф

** Мясо тушить в закрытой посуде

*** Если жаркое высокое, использовать уровень установки 1

| Продукты | CircoTherm® | | | Верхний/нижний жар | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Уровень установки | Температура, °C | Время выпекания в минутах | Уровень установки | Температура, °C |
| **Рыба** | | | | | |
| Рыба целиком (300 г) | 1 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 180 - 200 |
| Рыба целиком (700 г) | 1 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 180 - 200 |

* Предварительно разогреть духовой шкаф

** Мясо тушить в закрытой посуде

*** Если жаркое высокое, использовать уровень установки 1

## Рекомендации

| | |
|---|---|
| Хрустящая корочка слишком толстая и/ или жаркое слишком сухое | Уменьшите температуру или время жарения.<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.

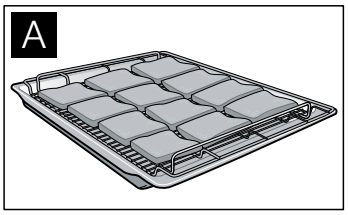
| Продукты | Уровень установки | Температура, °C | Время приготовления на гриле, мин |
|---|---|---|---|
| Ростбиф, среднепрожаренный (1,5 кг) | 2 | 220 - 240 | 40 - 50 |
| Баранья нога без кости, среднепрожаренная | 2 | 170 - 190 | 120 - 150 |
| **Свинина** | | | |
| Жаркое из свинины с кожей | 2 | 170 - 190 | 140 - 160 |
| Ножка | 2 | 180 - 200 | 120 - 150 |

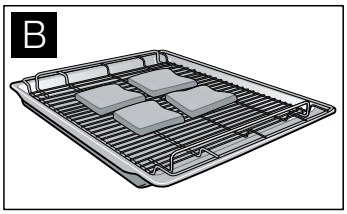
| Продукты | Уровень установки | Температура, °C | Время приготовления на гриле, мин |
|---|---|---|---|
| **Птица (без начинки)** | | | |
| Половинки цыпленка (1-2 шт.) | 2 | 210 - 230 | 40 - 50 |
| Цыплёнок целиком (1-2 шт.) | 2 | 200 - 220 | 60 - 80 |
| Утка целиком (2–3 кг) | 2 | 180 - 200 | 90 - 120 |
| Утиная грудка | 3 | 230 - 250 | 30 - 45 |
| Гусь целиком (3–4 кг) | 1 | 150 - 170 | 130 - 160 |
| Гусиные грудки | 2 | 160 - 180 | 80 - 100 |
| Гусиная ножка | 2 | 180 - 200 | 50 - 80 |

## Приготовление на гриле разной площади

Для приготовления большого количества плоских кусков мяса используйте режим «Большой гриль» (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. |
|  | 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 |
|---|---|---|---|---|
| Тосты с начинкой | 3 | 220 | 10 - 15 | Уровень установки зависит от высоты начинки |
| Овощи | 4 | 270 | 15 - 20 | |
| Колбаски | 4 | 250 | 10 - 14 | Слегка надрезать |
| **Свинина** | | | | |
| Антрекоты, среднепрожаренные (3 см толщиной) | 4 | 270 | 12 - 15 | Положение решётки влияет на желаемый результат. |
| Стейки, хорошо прожаренные (2 см толщиной) | 4 | 270 | 15 - 20 | |
| **Говядина** | | | | |
| Антрекоты (3-4 см толщиной) | 4 | 270 | 15 - 20 | В зависимости от желаемой степени прожаренности время приготовления на гриле можно уменьшить или увеличить. |
| Торнедос | 4 | 270 | 12 - 15 | |
| **Баранина** | | | | |
| Кусочки филе | 4 | 270 | 8 - 12 | В зависимости от желаемой степени прожаренности время приготовления на гриле можно уменьшить или увеличить. |
| Котлеты | 4 | 270 | 10 - 15 | |
| **Птица** | | | | |
| Куриные окорочка | 3 | 250 | 25 - 30 | Проколов кожу, можно избежать образования пузырей при приготовлении на гриле |
| Маленькие кусочки курицы | 3 | 250 | 25 - 30 | |
| **Рыба** | | | | |
| Стейки | 4 | 220 | 15 - 20 | Куски должны быть одинаковой толщины |
| Котлеты | 4 | 220 | 15 - 20 | |
| Рыба целиком | 3 | 220 | 20 - 25 | |

**Таблица для режима «Малый гриль»**

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

| Продукты | Уровень установки | Температура, °C | Время приготовления на гриле, мин | Указания |
|---|---|---|---|---|
| Тосты с начинкой | 3 | 220 | 12 - 18 | Уровень установки зависит от высоты начинки |
| Овощи | 4 | 270 | 15 - 20 | |
| Колбаски | 4 | 250 | 12 - 16 | Слегка надрезать |
| **Птица** | | | | |
| Куриные окорочка | 3 | 250 | 35 - 45 | Проколов кожу, можно избежать образования пузырей при приготовлении на гриле |
| Маленькие кусочки курицы | 3 | 250 | 30 - 40 | |
| **Рыба** | | | | |
| Стейки | 4 | 230 | 15 - 20 | Куски должны быть одинаковой толщины |
| Котлеты | 4 | 230 | 15 - 20 | |
| Рыба целиком | 3 | 230 | 20 - 25 | |

# 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.

# Йогурт

В этом приборе вы можете самостоятельно приготовить йогурт. Для этой цели используется тепло лампочки в рабочей камере.

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. Предварительно разогрейте духовой шкаф в режиме «Большой гриль» с температурой 100 °C в течение 15 минут.
6. После этого поверните переключатель режимов в положение освещения рабочей камеры.

7. Расставьте стаканчики на дне рабочей камеры на одинаковом расстоянии друг от друга.
8. Через 8 часов выключите освещение рабочей камеры и поставьте стаканчики в холодильник для охлаждения минимум на 12 часов.

# Консервирование

**⚠ Опасность травмирования!**

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

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

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

**Указания**

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

**Подготовка фруктов**

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

   На один литр воды:
   - ок. 250 г сахара для сладких фруктов
   - ок. 500 г сахара для кислых фруктов

**Подготовка овощей**

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

**Закрывание банок**

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

**Запуск режима консервирования**

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




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

**Завершение режима консервирования**

Для фруктов, огурцов и томатной пасты:

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

Для овощей:

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

**Вынимание банок**

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

# Очистка и уход

Эта глава содержит информацию о:

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

**⚠ Опасность короткого замыкания!**

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

**Внимание!**

Повреждение поверхностей при неправильной очистке:: нельзя использовать

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

Соблюдайте указания, приведенные в таблице.

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

## Очистите прибор снаружи

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

## Очистка рабочей камеры

**Внимание!**

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

**Указания**

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

| Деталь прибора | Чистящие средства |
|---|---|
| Эмалированные поверхности (гладкие поверхности) | Для облегчения очистки включите лампочку в рабочей камере и снимите дверцу прибора с петель.<br>Используйте обычное моющее средство или раствор уксуса.<br>Нанесите его с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стёкол, а затем вытрите досуха мягким полотенцем.<br>Подгоревшие остатки пищи размочите влажной салфеткой, смоченной моющим средством.<br>При сильном загрязнении воспользуйтесь гелеобразным средством для очистки духовок. Его можно наносить прямо на загрязнённые участки.<br>После очистки оставьте рабочую камеру открытой для просушки. |
| Самоочищающиеся поверхности (шершавая поверхность) | Соблюдайте указания из главы «Самоочищающиеся поверхности» |
| Уплотнитель дверцы | Горячий мыльный раствор |
| Навесные решётки/телескопические полозья | Горячий мыльный раствор |
| Принадлежности | Замочите в горячем мыльном растворе, вымойте вручную губкой и щёткой или в посудомоечной машине. |

**Предотвращение загрязнения**

Для поддержания чистоты рабочей камеры,

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

## Самоочищающаяся поверхность

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

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

Изменения цвета на задней стенке не влияют на функцию самоочистки.

**Внимание!**

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

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

**Внимание!**

Повреждения самоочищающихся поверхностей абразивными и кислотосодержащими чистящими средствами!

Не используйте чистящие средства, содержащие абразивные вещества или кислоты.

Не используйте металлические или жёсткие царапающие губки или щётки.

## EasyClean®

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

При сильном загрязнении можно

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

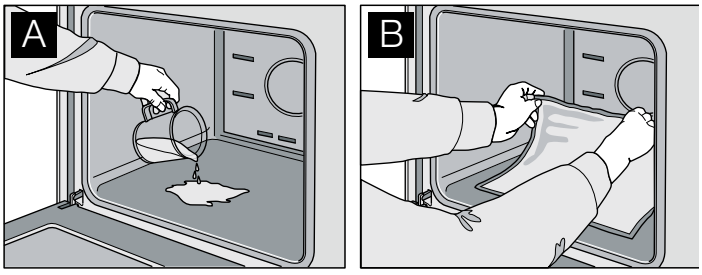
**Подготовка и включение**

Программа EasyClean® запускается только при остывшей рабочей камере.

**⚠ Опасность ожога паром и повреждения поверхности прибора!**

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

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
2. Осторожно налейте в поддон 0,4 литра воды (не дистиллированной) с добавлением небольшого количества моющего средства (рис. A).
3. Закройте дверцу прибора.
4. Запустите программу EasyClean® ⧈.
   Индикаторы ⧈ и ⧈ горят.
   Прим. через 4 минуты индикатор ⧈ гаснет. Ещё через 17 минут программа EasyClean® завершена. Раздаётся звуковой сигнал.
5. Установите переключатель режимов работы в положение o.




**Окончательная очистка и выключение**

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

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

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

**Быстрая сушка**

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

## Снятие и навешивание дверцы прибора

Для улучшения результатов очистки можно снять дверцу прибора.

**⚠ Опасность травмирования!**

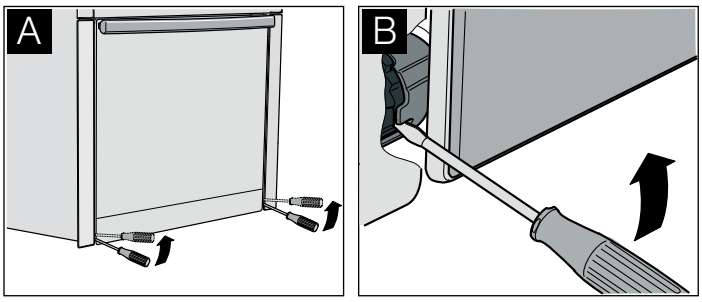
Дверца прибора может с силой захлопнуться. При навешивании и снятии дверцы с петель всегда поворачивайте оба фиксатора до упора.

**⚠ Опасность травмирования!**

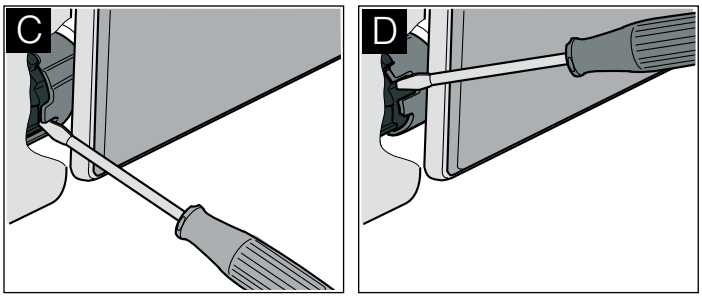
Если оба фиксатора не были повёрнуты до упора, то дверца может захлопнуться. Не просовывайте пальцы в вырезы петель. Вызовите специалиста сервисной службы.

**Снятие дверцы прибора**

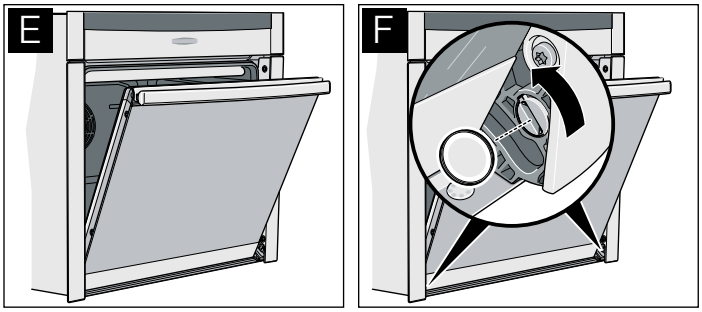
1. Раскройте фиксаторы левой и правой петель (рис. A).
   Для этого вставьте отвёртку в фиксаторы петель (рис. B) с обеих сторон и отожмите вверх до упора.




Фиксатор петли закрыт (рис. C)
Фиксатор петли раскрыт (рис. D)



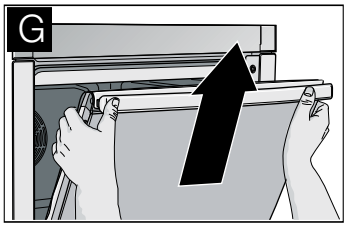

2. Приоткройте дверцу прибора (рис. E).
3. Выверните с помощью монеты оба фиксатора на нижней внутренней стороне дверцы (рис. F).
   Левый фиксатор: по часовой стрелке
   Правый фиксатор: против часовой стрелки



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

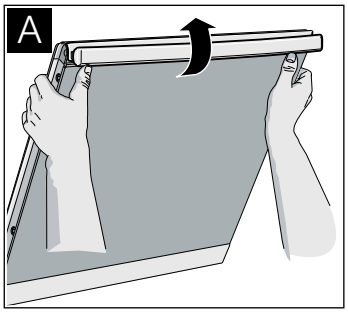
   Теперь дверца не открывается и не закрывается.

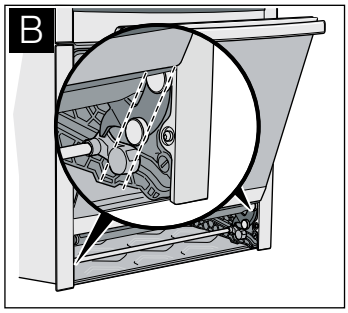
5. Приподнимите ручку двумя большими пальцами и снимите дверцу движением вверх (рис. G).




**Навешивание дверцы прибора**

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

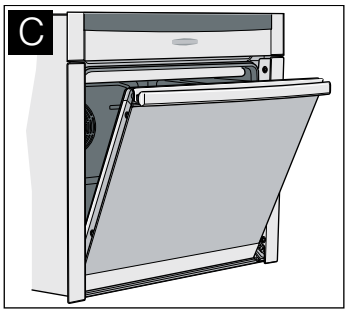


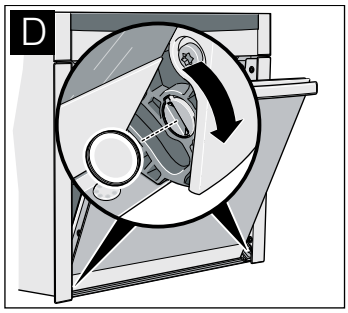




3. Убедитесь, что дверца встала без перекоса и полностью вошла в крепление (рис. C).
4. Выверните с помощью монеты оба фиксатора дверцы (рис. D).

   Левый фиксатор: против часовой стрелки

   Правый фиксатор: по часовой стрелке



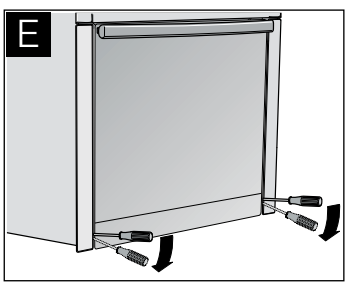

5. Приоткройте и снова закройте дверцу.

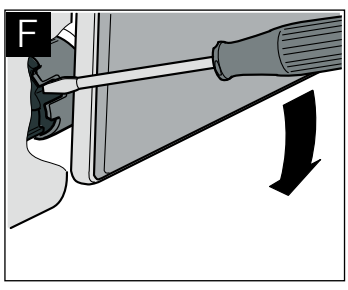
   **⚠ Опасность травмирования из-за незакрытых фиксаторов петель!**

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

6. Закройте фиксаторы левой и правой петель (рис. E).

   Для этого вставьте отвёртку в фиксаторы петель (рис. F) с обеих сторон до упора.




## Очистка стёкол дверцы

Для улучшения результатов очистки можно снять стёкла дверцы прибора.

**⚠ Опасность травмирования!**

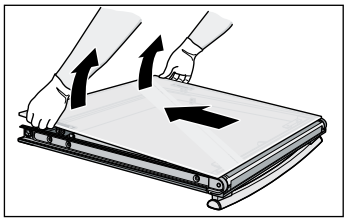
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки. Вы можете порезаться. Надевайте перчатки.

**⚠ Опасность травмирования!**

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

**Снятие внешнего стекла дверцы**

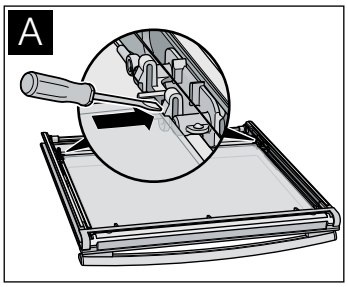
1. Снимите дверцу прибора и положите наружной поверхностью вниз на мягкое чистое основание (см. главу «Снятие и установка дверцы прибора»).
2. Слегка приподняв, освободите стекло из держателя дверцы и вытяните.

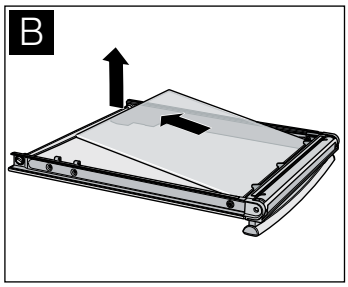


**Снятие внутреннего стекла дверцы**

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

1. Отожмите левый и правый держатели наружу (рис. A) и освободите внутреннее стекло.
2. Приподнимите и вытяните внутреннее стекло (рис. B).




**Очистка**

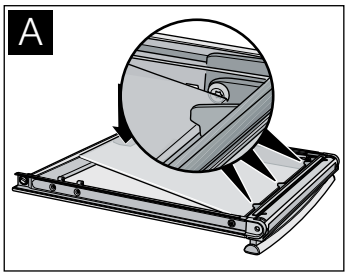
Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стёкол.

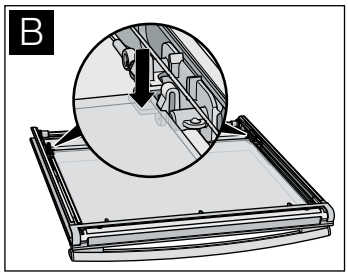
**Внимание!**

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

**Установка внутреннего стекла**

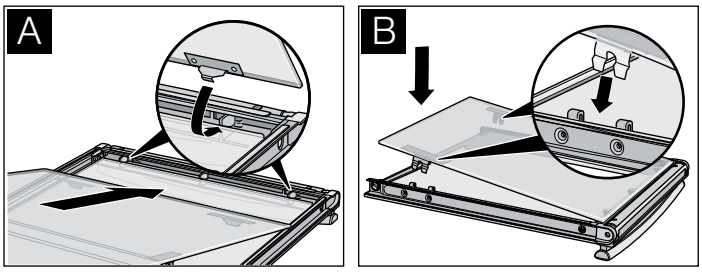
1. Вставьте внутреннее стекло в три зажима (рис. A)
2. Нажмите на стекло с левой и с правой стороны около креплений, чтобы они защёлкнулись (рис. B).



**Установка внешнего стекла дверцы**

1. Вставьте стекло в два зажима (рис. A).
2. Нажмите на стекло с левой и с правой стороны около креплений, чтобы они защёлкнулись (рис. B).



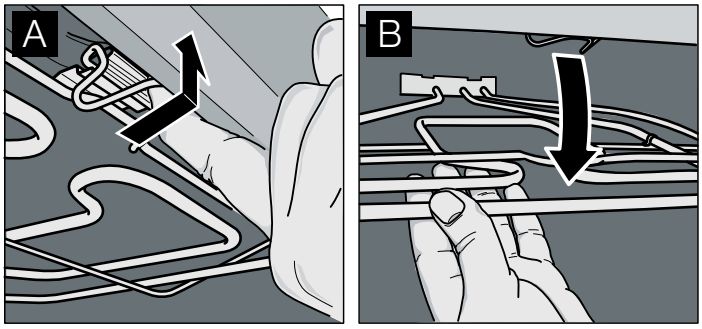

## Очистка верхней панели рабочей камеры

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

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

Подождите, пока рабочая камера остынет.

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




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

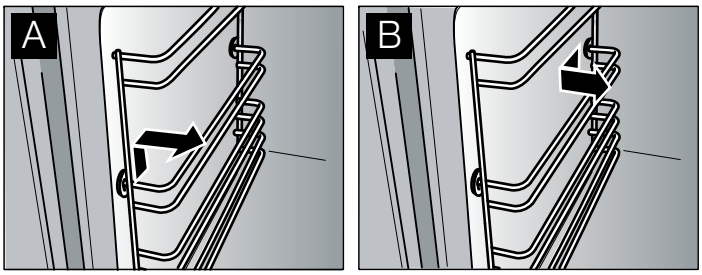
## Очистка навесных решёток

Для облегчения очистки решётки можно вынуть.

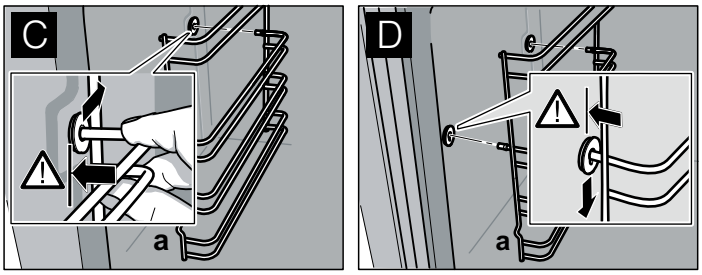
**⚠ Опасность ожога горячими частями рабочей камеры.!**

Подождите, пока рабочая камера остынет.

1. 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 индикаторы) | Неисправен предохранитель | Проверьте и при необходимости замените предохранители в блоке предохранителей |
| Жидкость или жидкое тесто распределяются очень неравномерно | Прибор установлен не горизонтально | Проверьте правильность установки прибора (см. руководство по монтажу) |
| На дисплее времени мигает 0:00 | Была прервана подача электроэнергии | Заново установите время суток (см. главу «Электронные часы») |
| Нарушены электронно-управляемые функции | Энергетические импульсы (например, удар молнии) | Установите заново соответствующую функцию. |

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

## Замена лампочки в духовом шкафу

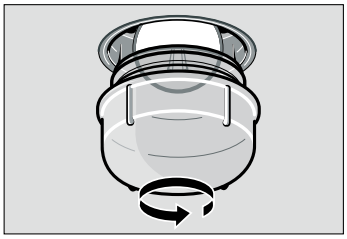
Замените неисправную лампочку в духовом шкафу.

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

**⚠ Опасность удара током!**

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

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



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

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

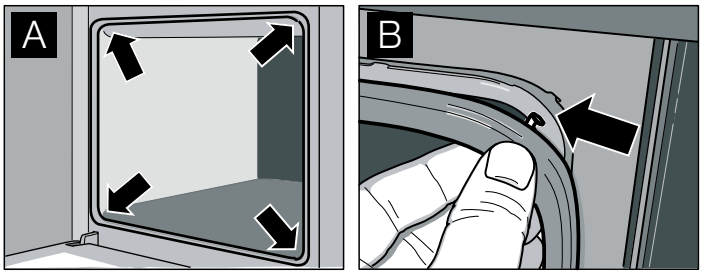
## Замена уплотнителя дверцы

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

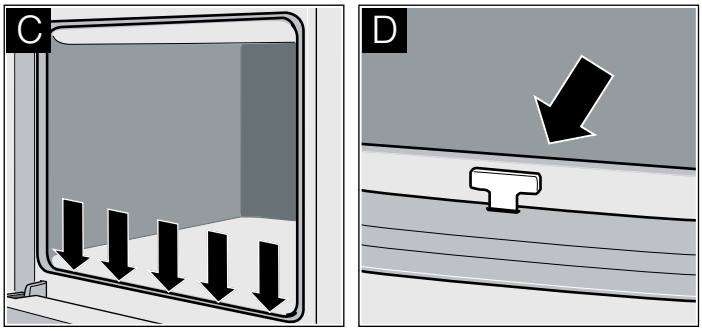
### Снятие уплотнителя дверцы

Уплотнитель дверцы зафиксирован в девяти местах.

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




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




### Навешивание уплотнителя дверцы

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

# Сервисная служба

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

## Номер E и номер FD

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

| Номер E | Номер FD |
|---|---|

**Сервисная служба** ☏

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

**Заявка на ремонт и консультация при неполадках**

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

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

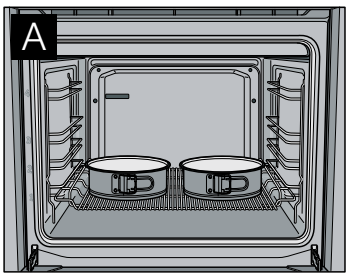
# Контрольные блюда

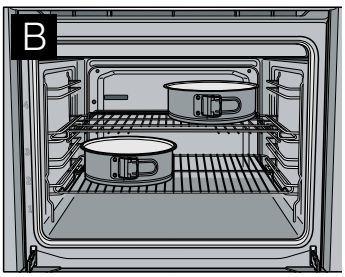
Контрольные блюда в соответствии с EN 50304/EN 60350 (2009) или IEC 60350. Соблюдайте указания по предварительному разогреву, содержащиеся в таблицах. Указанные значения действительны без быстрого нагрева.

| Выпекание | Уровень установки | Режим | Температура, °C | Время выпекания, мин |
|---|---|---|---|---|
| Фигурное печенье | 3 | | 140 - 150* | 20 - 35 |
| | 1 | | 140 - 150* | 20 - 35 |
| | 1 + 3 | | 140 - 150* | 25 - 40 |
| | 1 + 3 + 4 | | 130 - 150* | 25 - 50 |
| Маленькие кексы (по 20 шт. на противень) | 3 | | 160 - 170** | 20 - 30 |
| | 1 | | 150 - 160** | 20 - 30 |
| | 1 + 3 | | 150 - 160** | 25 - 35 |
| | 1 + 3 + 4 | | 150 - 160** | 25 - 35 |
| Бисквит на воде | 2 | | 160 - 170* | 25 - 35 |
| | 1 | | 150 - 160* | 25 - 35 |
| Закрытый яблочный пирог (светлые формы для выпекания рядом друг с другом, рис. A) | 1 | | 170 - 180* | 70 - 85 |
| Закрытый яблочный пирог (чёрные формы для выпекания установлены по диагонали, рис. B) | 1 + 3 | | 170 - 180* | 65 - 80 |

* Предварительно разогреть духовой шкаф

** Предварительно разогреть в течение 10 минут.




| Приготовление на гриле | Уровень установки | Положение решётки | Режим | Температура, °C | Время приготовления на гриле, мин |
|---|---|---|---|---|---|
| Тост (универсальный противень + изогнутая решётка) | 4 | | | 275* | 1 - 2 |
| Бифштексы, 12 шт. (универсальный противень + изогнутая решётка) | 4 | | | 275 | 20 - 25** |

* Предварительно разогреть в течение 10 минут

** По истечении ⅔ времени перевернуть



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

9000692112

910711