[ru] Правила пользования



Встраиваемый духовой шкаф B15M42.3

NEFF

ru Оглавление

Важные правила техники безопасности ... 4
Причины повреждений ... 5
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды ... 5
Экономия электроэнергии ... 5
Правильная утилизация упаковки ... 5
Ваш новый прибор ... 6
Панель управления ... 6
Режимы работы ... 6
Принадлежности ... 7
Принадлежности ... 7
Установка принадлежностей ... 7
Уровни установки ... 7
Специальные принадлежности ... 7
Перед первым использованием ... 8
Установка времени суток ... 8
Очистка прибора ... 8
Обслуживание прибора ... 8
Включение прибора ... 8
Выключение прибора ... 8
Электронные часы ... 9
Дисплей для отображения функций времени ... 9
Таймер ... 9
Время выполнения ... 9
Время окончания ... 10
Режим предварительного выбора ... 10
Установка времени суток ... 10
Быстрый нагрев ... 10
Проверка, изменение и сброс установок ... 10
Выпекание ... 11
Выпекание на противнях и в формах ... 11
Выпекание на нескольких уровнях ... 11
Таблица выпечки для основных рецептов теста ... 11
Таблица выпечки для блюд и готовых продуктов глубокой заморозки ... 13
Рекомендации ... 13
Жарение ... 14
Жарение в открытой посуде ... 14
Жарение в закрытой посуде ... 15
Таблица для жарения ... 15
Рекомендации ... 16
Приготовление на гриле ... 16
Термогриль ... 16
Приготовление на гриле разной площади ... 17
Размораживание ... 18
Размораживание в режиме «CircoTherm®» ... 18
Размораживание ... 18
Консервирование ... 19
Очистка и уход ... 19
Очистите прибор снаружи ... 20
Очистка рабочей камеры ... 20
Самоочищающаяся поверхность ... 20
EasyClean® ... 21
Снятие и навешивание дверцы прибора ... 21
Очистка стёкол дверцы ... 22
Очистка верхней панели рабочей камеры ... 22
Очистка навесных решёток ... 23
Неисправности и ремонт ... 23
Замена лампочки в духовом шкафу ... 23
Замена уплотнителя дверцы ... 24
Сервисная служба ... 24
Номер E и номер FD ... 24
Контрольные блюда ... 25

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

⚠ Важные правила техники безопасности

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Опасность возгорания!

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

Опасность ожога!

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

Опасность ошпаривания!

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

Опасность травмирования!

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

Опасность удара током!

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

Причины повреждений

Внимание!

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

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

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

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

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

Ваш новый прибор

Эта глава содержит информацию о

- панели управления
- режимах работы

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

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. 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.

Принадлежности

Эта глава содержит информацию о

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

Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят следующие принадлежности:



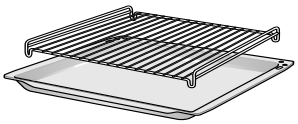
Эмалированный противень
для выпекания пирогов и мелкой выпечки



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



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



Решётка для универсального противня
для жарения или приготовления на гриле

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

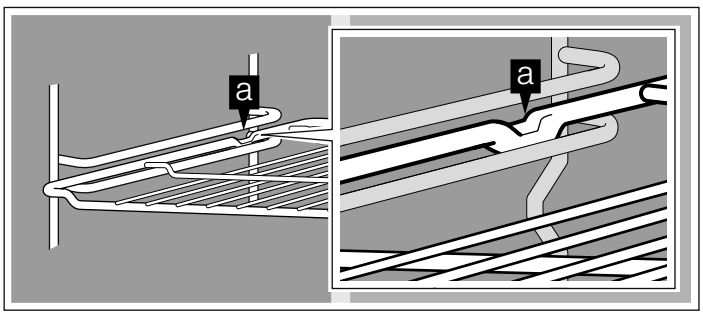
Указание: В процессе работы прибора обычный или универсальный противень могут деформироваться. Причина в большой разности температур на различных частях посуды. Она может возникнуть, если была закрыта только часть лотка или противня или если на них готовили продукт глубокой заморозки, например, пиццу.

Установка принадлежностей

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

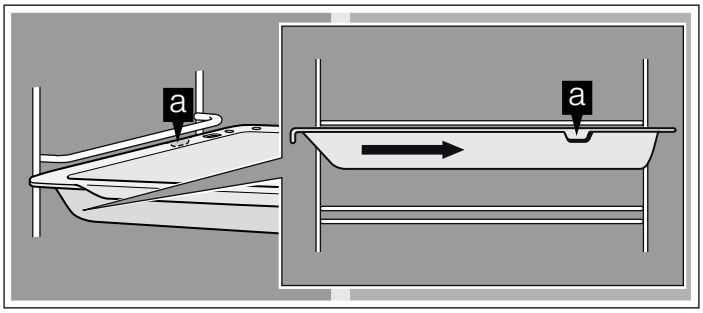
При установке решётки следите за тем, чтобы

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

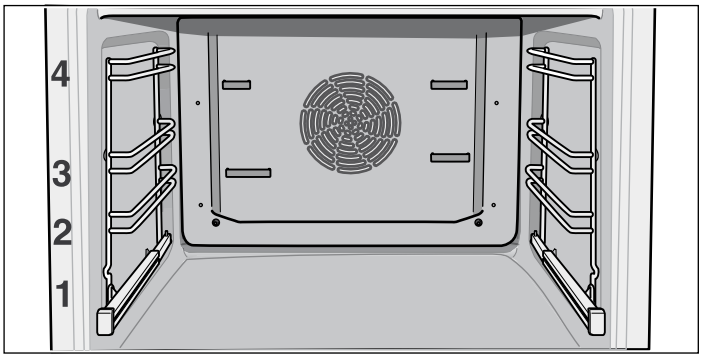


При установке противня для выпекания или универсального противня следите за тем, чтобы

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



Уровни установки



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

⚠ Опасность ожога!

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

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

Специальные принадлежности

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

Специальные принадлежности	Номер для заказа
Комплект для приготовления на пару Mega	N8642X3
Эмалированный универсальный противень	Z1232X3
Универсальный противень, с антипригарным покрытием	Z1233X3
Универсальный противень с решёткой	Z1242X3
Вкладываемая решётка для жарения или приготовления на гриле, применяется вместе с универсальным противнем	740766
Эмалированный противень для запеканки	Z1272X0
Алюминиевый противень	Z1332X0
Эмалированный противень	Z1342X0
Противень с антипригарным покрытием	Z1343X0
Форма для пиццы	Z1352X0
Решётка для выпекания и жарения	Z1432X3
Эмалированный противень для жарки, состоящий из двух частей	Z1512X0
Телескопические направляющие CLOU® для трёх уровней	Z1742X2

Специальные принадлежности	Номер для заказа
Телескопические направляющие с полным выдвижением CLOU® для трёх уровней	Z1745X2
Телескопические направляющие с полным выдвижением CLOU® для четырёх уровней	Z1755X2
Камень для выпекания хлеба	Z1913X0

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 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

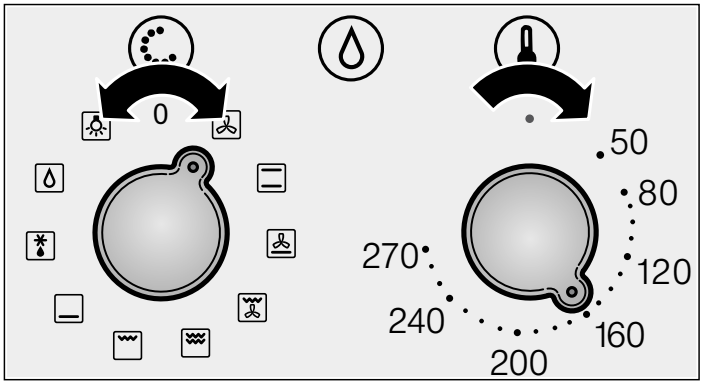
Из этой главы вы узнаете:

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

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

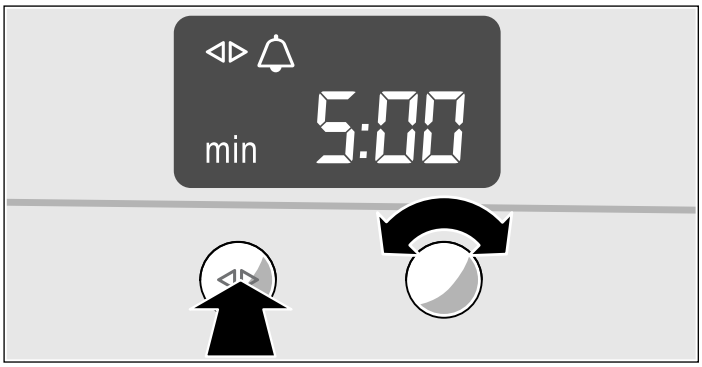
- Между 22:00 и 5:59 часами дисплей гаснет, если в этот промежуток времени вы не делаете каких-либо установок или если функции времени не активизированы.
- При настройке функций времени шаг настройки увеличивается вместе с увеличением значения времени (например, настройка времени выполнения до 1:00h осуществляется шагом в одну минуту, более 1:00h — с шагом в 5 минут).
- По истечении времени, установленного для функций таймера ⏰, времени выполнения ⊢→|, 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

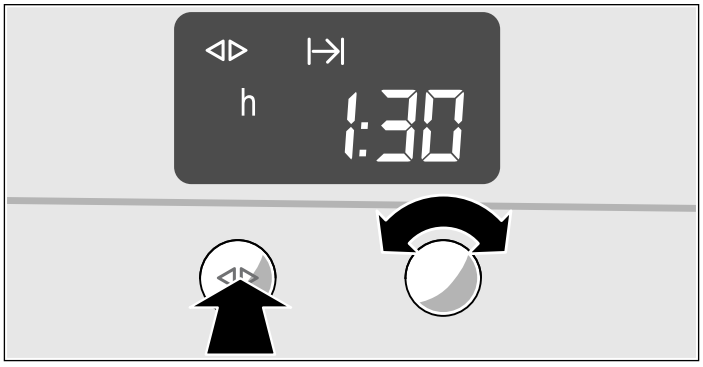
1. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷ до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и ⏰.
2. Установите время приготовления поворотным переключателем (например, 5:00 минут).
   Установка автоматически принимается. После этого снова отображается время суток, а таймер начинает отсчёт времени.



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.

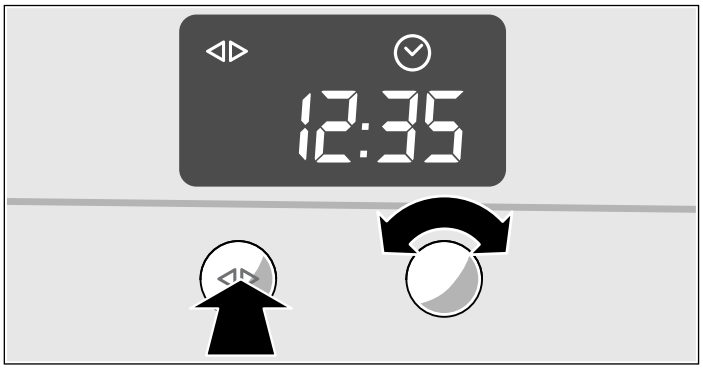
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в рабочей камере слишком долго.

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.

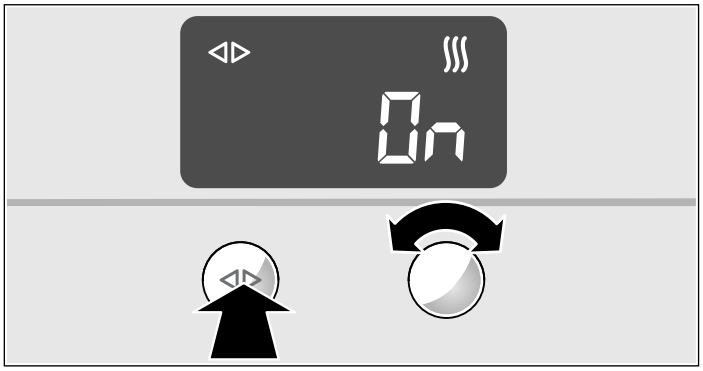


Быстрый нагрев

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

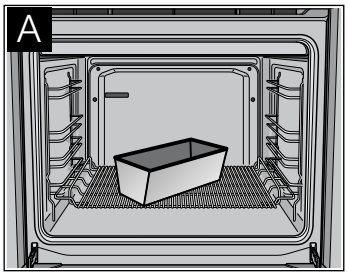
Формы для выпекания

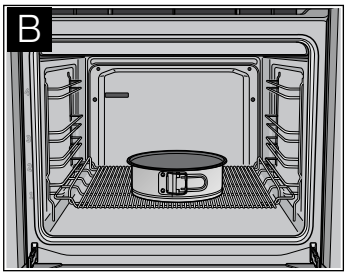
Мы рекомендуем использовать тёмные металлические формы для выпекания.

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.

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

При выпекании на одном уровне в режиме «CircoTherm®» устанавливайте прямоугольную форму всегда по диагонали (рис. A), а круглую форму — всегда на середину 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	-	-

* Предварительно разогреть духовой шкаф

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

* Предварительно разогреть духовой шкаф

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

* Предварительно разогреть духовой шкаф

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 пиццы 🍕	
Блюдо	**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	-	-
Картофельные изделия глубокой заморозки					
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. Проверьте, была ли использована рекомендуемая нами посуда. Ставьте форму для выпекания на решётку, а не на противень. Если выбранный уровень и посуда соответствуют рекомендованным, надо либо увеличить время выпекания, либо увеличить температуру.

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

Жарение

Эта глава содержит информацию:

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

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

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

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

Жарение в открытой посуде

При приготовлении некоторых блюд накрывать посуду крышкой не требуется.

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

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

Жарение на универсальном противне

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

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

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

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

Жарение в универсальном противне со съёмной решёткой

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

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

Жарение в универсальном противне с противнем для жарки

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

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

Жарение в закрытой посуде

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

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

Таблица для жарения

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

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

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

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

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

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

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

	CircoTherm®			Верхний/нижний жар	
Продукты	**Уровень установки**	**Температура, °C**	**Время выпекания в минутах**	**Уровень установки**	**Температура, °C**
Мясной рулет из 500 г мяса	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Свинина					
Жаркое из копчёной грудинки	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Филе, среднепрожаренное (400 г)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Жаркое с кожей (1,5 кг)	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
Жаркое с кожей (2,5 кг)	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Жаркое с прожилками жира, без кожи, например, шейка (1,5 кг)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Жаркое с прожилками жира, без кожи, например, шейка (2,5 кг)	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Жаркое, постное (1 кг)	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
Жаркое, постное (2 кг)	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
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. Проверьте уровень установки.
Хрустящая корочка слишком тонкая	Увеличьте температуру или включите после окончания времени жарения на короткое время режим приготовления на гриле.
Мясо внутри не прожарилось	Выньте ненужные принадлежности из духового шкафа. Увеличьте время жарения. Проверьте с помощью термометра для мяса температуру в толще жаркого.
Водяной пар в духовом шкафу оседает на дверце прибора	За время работы прибора водяной пар высыхает. При образовании очень большого количества водяного пара вы можете осторожно на короткое время открыть дверцу прибора, чтобы водяной пар вышел наружу.

Приготовление на гриле

Эта глава содержит информацию о:

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

Внимание!

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

Указания

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

Термогриль

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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» .

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

По вашему усмотрению можно слегка смазать мясо растительным маслом.

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

Можно повлиять на результат, если изменить положение решётки:

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

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



Таблица для режима «Большой гриль»

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

Продукты	Уровень установки	Температура, °C	Время приготовления на гриле, мин	Указания
Тосты с начинкой	3	220	10 - 15	Уровень установки зависит от высоты начинки
Овощи	4	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.

Консервирование

⚠ Опасность травмирования!

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

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

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

Указания

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

Подготовка фруктов

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

   На один литр воды:

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

Подготовка овощей

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

Закрывание банок

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

Запуск режима консервирования

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



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

Завершение режима консервирования

Для фруктов, огурцов и томатной пасты:

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

Для овощей:

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

Вынимание банок

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

Очистка и уход

Эта глава содержит информацию о:

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

⚠ Опасность короткого замыкания!

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

Внимание!

Повреждение поверхностей при неправильной очистке:: нельзя использовать

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

Соблюдайте указания, приведенные в таблице.

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

Очистите прибор снаружи

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

Очистка рабочей камеры

Внимание!

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

Указания

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

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

Предотвращение загрязнения

Для поддержания чистоты рабочей камеры,

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

Самоочищающаяся поверхность

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

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

Изменения цвета на задней стенке не влияют на функцию самоочистки.

Внимание!

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

Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на самоочищающуюся поверхность,

немедленно удалите его с помощью губки и большого количества воды.

Внимание!

Повреждения самоочищающихся поверхностей абразивными и кислотосодержащими чистящими средствами!

Не используйте чистящие средства, содержащие абразивные вещества или кислоты.

Не используйте металлические или жёсткие царапающие губки или щётки.

EasyClean®

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

При сильном загрязнении можно

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

Подготовка и включение

Программой EasyClean® можно пользоваться, только если рабочая камера холодная. Дайте рабочей камере полностью остыть.

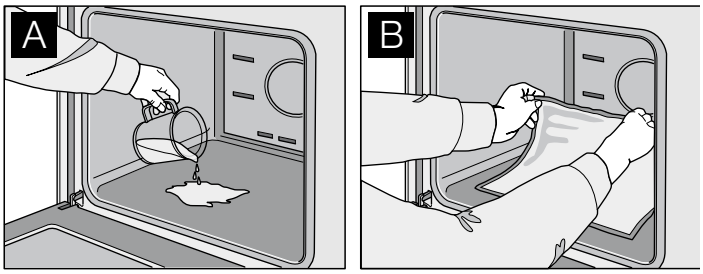
⚠ Опасность ожога паром и повреждения поверхности прибора!

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!

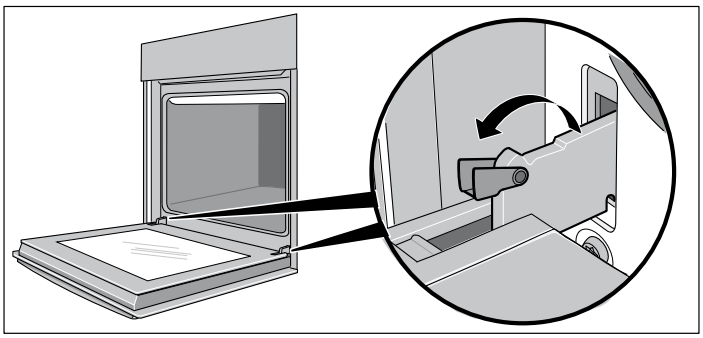
Дверца прибора может с силой захлопнуться. Всегда полностью откидывайте фиксаторы петель при снятии дверцы и устанавливайте их обратно после её установки. Не просовывайте пальцы в вырезы петель.

⚠ Опасность травмирования!

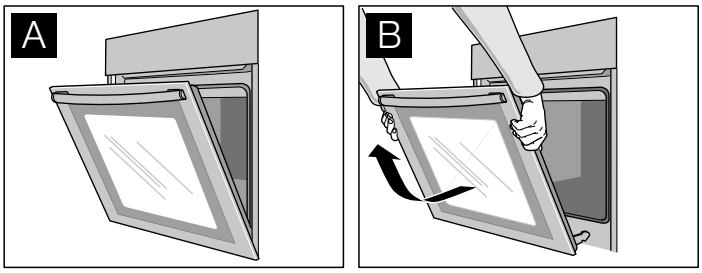
Если дверца прибора навешена только с одной стороны, не просовывайте пальцы в вырезы петель. Дверца прибора может с силой захлопнуться. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие дверцы прибора

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



   Петли заблокированы, дверца не может захлопнуться.
3. Закрывайте дверцу прибора, пока не почувствуете сопротивление (рис. A).
4. Возьмитесь за дверцу снизу слева и справа обеими руками, закройте её ещё немного и вытяните (рис. B).

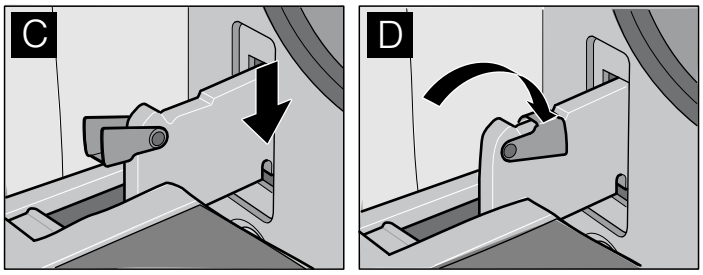


Навешивание дверцы прибора

1. Установите петли в левый и правый держатели (рис. A).

   Вырезы петель должны зафиксироваться с обеих сторон.
2. Полностью откройте дверцу прибора.

3. Установите левый и правый фиксаторы на место (рис. D).



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

4. Закройте дверцу прибора.

Очистка стёкол дверцы

Для улучшения результатов очистки можно снять внутренние стекла дверцы прибора.

⚠ Опасность травмирования!

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

⚠ Опасность травмирования!

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

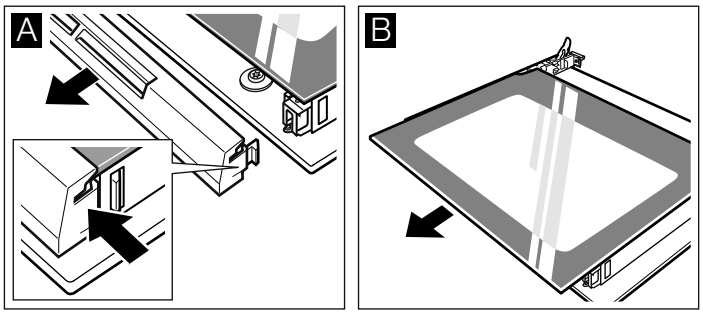
Снятие стекла дверцы

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

1. Снимите дверцу прибора и положите наружной поверхностью вниз на мягкое чистое основание (см. главу «Снятие и установка дверцы прибора»).

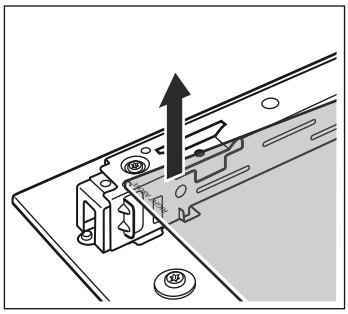
2. Отсоедините защитную накладку в верхней части дверцы прибора. Для этого слегка надавите пальцем на язычок с левой и с правой стороны (рис. A).

3. Слегка приподнимите и вытяните стекло дверцы (рис. B).



Снятие внутреннего стекла дверцы

Приподнимите и выньте внутреннее стекло движением вперёд.



Очистка

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стёкол.

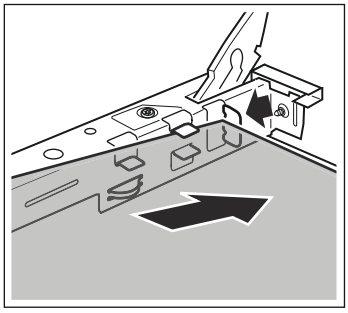
⚠ Опасность травмирования!

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

Установка внутреннего стекла

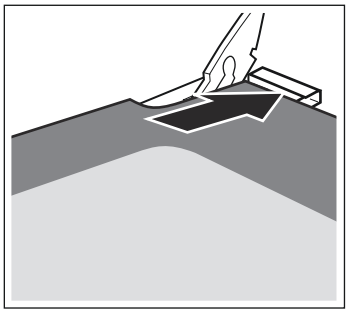
Указание: При установке следите, чтобы сообщение «Right above» оказалось в левом нижнем углу вверх ногами.

Наклоните внутреннее стекло назад и вставьте его до упора.



Установка стекла дверцы

1. Наклоните стекло дверцы назад и вставьте в оба крепления до упора. Гладкая поверхность должна быть снаружи.



2. Установите защитную накладку и прижмите, так чтобы она зафиксировалась с характерным щелчком.

3. Установите на место дверцу прибора.

Очистка верхней панели рабочей камеры

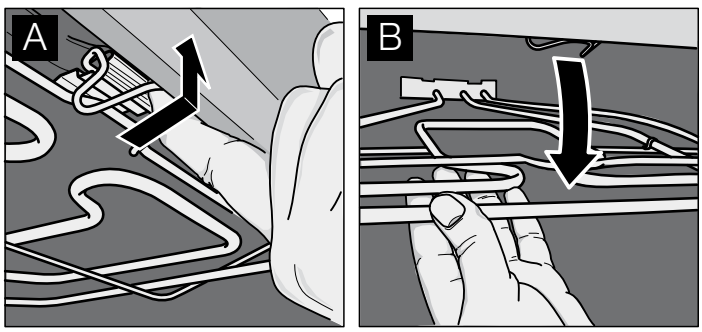
Чтобы легко и быстро очистить верхнюю панель рабочей камеры, можно откинуть вниз нагревательный элемент гриля.

⚠ Опасность ожога горячими частями рабочей камеры.!

Подождите, пока рабочая камера остынет.

1. Оттяните скобу нагревательного элемента гриля вперёд и вверх. Вы должны услышать щелчок, означающий, что нагревательный элемент уже не зафиксирован (рис. A).

2. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем опустите его вниз (рис. B).



3. Очистите верхнюю панель рабочей камеры

4. Потяните скобу нагревательного элемента гриля вперёд и вверх и удерживайте её в таком положении.

5. Закройте нагревательный элемент гриля движением вверх, так чтобы он зафиксировался со слышимым щелчком.

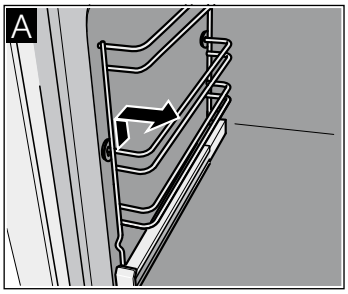
Очистка навесных решёток

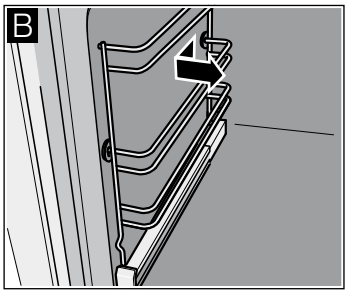
Для лучшей очистки можно вынуть навесные решетки с выдвижными телескопическими полозьями.

⚠ Опасность ожога горячими частями рабочей камеры.!

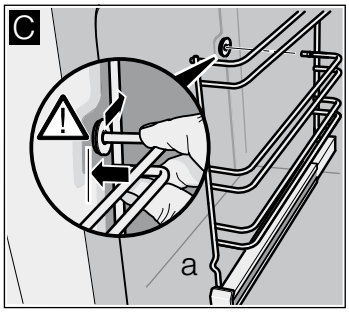
Подождите, пока рабочая камера остынет.

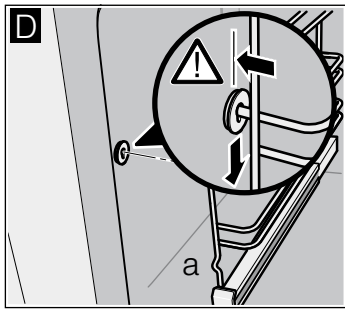
1. Приподнимите переднюю часть решётки и снимите её с переднего держателя (рис. A).
2. Чтобы снять решётку с заднего держателя, сдвиньте её на себя и снимите (рис. B).





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 направляющие с задней стороны до упора и отожмите их назад (рис. C).
6. Установите переднюю часть решетки на передний держатель и сдвиньте вниз (рис. D).





7. Задвиньте телескопические направляющие до упора и закройте дверцу прибора.

Неисправности и ремонт

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

⚠ Опасность удара током!

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Нарушена электрическая функция (например, не горят индикаторы)	Неисправен предохранитель	Проверьте и при необходимости замените предохранители в блоке предохранителей
Жидкость или жидкое тесто распределяются очень неравномерно	Прибор установлен не горизонтально	Проверьте правильность установки прибора (см. инструкцию по монтажу)
На дисплее для отображения функций времени мигает 0:00	Была прервана подача электроэнергии	Заново установите время суток (см. главу «Электронные часы»)
Нарушены функции с электронным управлением	Энергетические импульсы (например, удар молнии)	Установите заново соответствующую функцию
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	Проверьте уровни установки (см. главу «Жарение» или «Приготовление на гриле»)
В рабочей камере образуется большое количество конденсата	Нормальное явление (например, при приготовлении пирогов с очень сочной начинкой или очень большого жаркого)	Время от времени приоткрывайте дверцу во время работы
Эмалированные принадлежности для установки в прибор имеют светлые матовые пятна	Нормальное явление, обусловленное попаданием капель жира с мяса или сока с фруктов	Невозможно
Стёкла дверцы запотели	Нормальное явление, обусловленное разницей температур	Разогрейте прибор до 100 °C и через 5 минут выключите

Замена лампочки в духовом шкафу

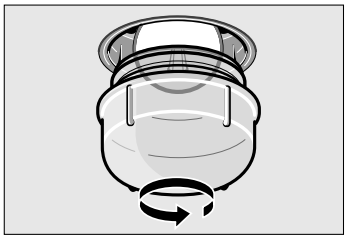
Замените неисправную лампочку в духовом шкафу.

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

⚠ Опасность удара током!

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

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



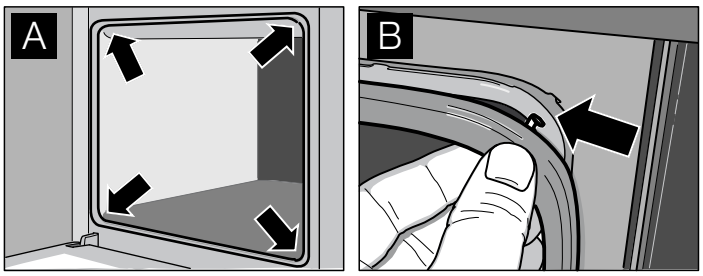
3. Вставьте новую лампочку аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон на место.
5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

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

Замена уплотнителя дверцы

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

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



Обратите особое внимание на прилегание уплотнителя по углам.

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 Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Контрольные блюда

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

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

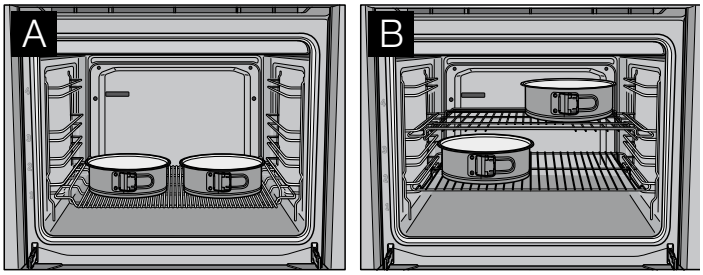
Соблюдайте указания по предварительному разогреву, содержащиеся в таблицах. Указанные значения действительны без быстрого нагрева.

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

Выпекание	**Уровень установки**	**Режим работы**	**температуры °C**	**Время выпекания, мин**
Фигурное печенье	3		140 - 150*	20 - 30
	1		140 - 150*	25 - 30
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
	1 + 3 + 4		130 - 140*	35 - 50
Маленькие кексы (по 20 шт. на противень)	3		160 - 170**	25 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
	1 + 3 + 4		140 - 150**	35 - 45
Бисквит на воде	2		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Закрытый яблочный пирог (тёмные формы для выпекания, установлены рядом друг с другом, рис. A)	1		170 - 180*	60 - 70
Закрытый яблочный пирог (тёмные формы для выпекания, установлены по диагонали, рис. B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 75

* Предварительно разогреть духовой шкаф

** Предварительно разогреть в течение 10 минут



Приготовление в гриле	**Уровень установки**	**Режим работы**	**Температура, °C**	**Время приготовления на гриле, мин**
Тосты (универсальный противень + решётка)	3 + 4		275*	1-2
Бифштексы, 12 шт. (универсальный противень + решётка)	3 + 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

9000815154

930827