



Уважаемый клиент,

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

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

Оглавление позволит Вам быстро найти всю необходимую информацию:

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

Надеемся, что приготовление пищи доставит вам много приятных минут.

Руководство по эксплуатации

C17E64.0

ru

9000 471 773

Содержание

Правила техники безопасности	5
Перед монтажом	5
Указания по безопасности	5
Причины повреждений	7
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	8
Экономия электроэнергии	8
Правильная утилизация упаковки	9
Ваш новый прибор	9
Панель управления	10
Режимы работы	11
Уровни установки	12
Принадлежности	13
Перед первым использованием	14
Установка языка	15
Установка времени	16
Чистка прибора	16
Обслуживание прибора	17
Включение прибора	17
Выключение прибора	19
Изменение базовых установок	20
Автоматическое аварийное выключение	21
Электронные часы	22
Дисплей для отображения функций времени	22
Таймер	23
Время выполнения	24
Время окончания	25
Режим предварительного выбора	25

Содержание

Установка времени суток	26
Быстрый нагрев	27
Проверка, исправление и аннулирование установок	27
Блокировка для безопасности детей	28
Блокировка	28
Длительная блокировка	29
Выпекание	31
Выпекание на противнях и в формах для выпечки	31
Выпекание на нескольких уровнях	32
Таблица выпечки для основных рецептов теста	32
Таблица выпечки для блюд и готовых продуктов глубокой заморозки	34
Рекомендации	37
Выпечка хлеба	39
Жарение	40
Жарение в открытой посуде	41
Жарение в закрытой посуде	42
Таблица для жарения	42
Рекомендации	44
Приготовление на гриле	45
Термогриль	46
Приготовление на гриле разной площади	47
Приготовление на пару	50
Режим подъёма теста	51
Дрожжевое тесто	52
Йогурт	53

Содержание

Щадящее приготовление	54
Использование щадящего приготовления	54
Таблица для режима "Щадящее приготовление"	55
Рекомендации	57
Размораживание	57
Размораживание с помощью режима CircoTherm	57
Размораживание	58
Консервирование	59
Чистка и уход	61
Очистка прибора снаружи	62
Очистка рабочей камеры	63
Самоочищающиеся поверхность	64
Программа Easy Clean	65
Снятие с петель и навешивание дверцы прибора	67
Очистка стекол дверцы	69
Очистка верхней панели рабочей камеры	71
Очистка навесных решеток	71
Очистка телескопических полозьев	72
Неисправности и ремонт	73
Замена лампочки в духовом шкафу	75
Замена уплотнителя дверцы	76
Сервисная служба	76
Контрольные блюда	77

Правила техники безопасности

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

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

Указания по безопасности

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

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается.

Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из нее может вырваться горячий пар.

Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!

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

Опасность ошпаривания!

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

Опасность ожога!

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

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!

При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Если прибор неисправен, выньте вилку из сетевой розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Причины повреждений

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

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

Вода в горячей камере

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

Влажные продукты

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

Фруктовый сок

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

Остывание с открытой дверцей духового шкафа

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

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

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

Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

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

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

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

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

Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

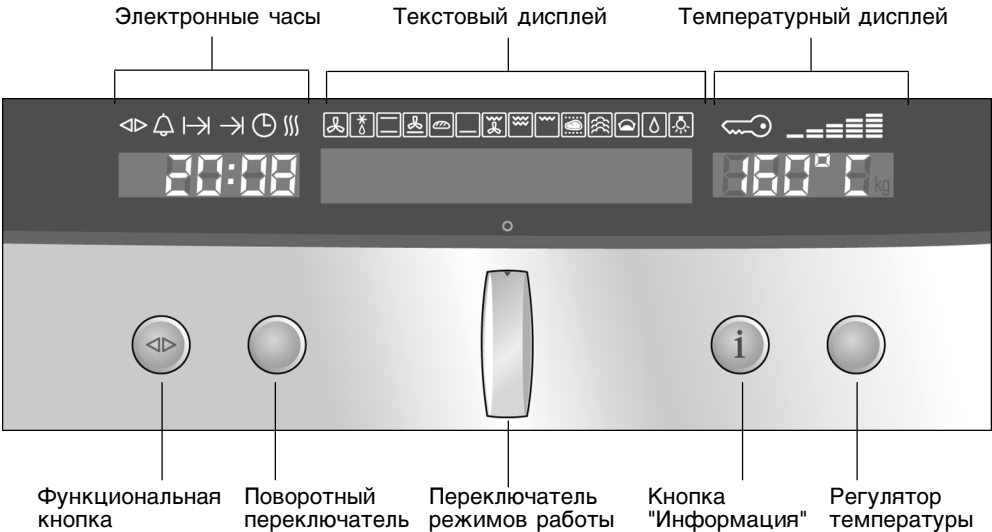
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Ваш новый прибор

В этой главе вы получите информацию о

- панели управления
- режимах работы
- уровнях установки
- принадлежностях

Панель управления



Элемент управления	Использование
Функциональная кнопка	Выбор нужной настройки времени или быстрого нагрева (см. главу: "Электронные часы")
Поворотный переключатель	Выполнение настроек времени и подключение быстрого нагрева (см. главу: "Электронные часы")
Переключатель режимов работы	Выбор нужного режима работы (см. главу: "Включение прибора")
Кнопка "Информация"	При включённом приборе: отображение текущей температуры в духовом шкафу во время нагрева (см. главу: "Включение прибора") При выключенном приборе: вызов меню базовых установок (см. главу: "Изменение базовых установок")
Регулятор температуры	При включённом приборе: установка температуры (см. главу: "Включение прибора") При выключенном приборе: изменение установок в меню базовых установок (см. главу: "Изменение базовых установок")

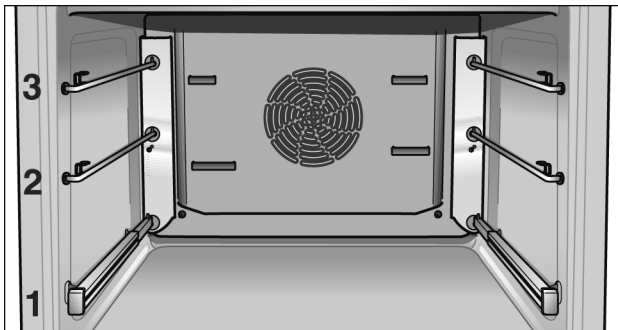
Поворотный переключатель, регулятор температуры и переключатель режимов работы являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать регулятор, нажмите на него.

Режимы работы

Здесь представлен обзор режимов вашего прибора.

Режим работы	Использование
 CircoTherm®	Для выпечки и жарения на одном или нескольких уровнях
 Размораживание	Для щадящего размораживания кусков мяса, хлеба и нежной выпечки (например, торта со взбитыми сливками)
 Верхний/нижний жар	Для выпекания и тушения на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с сочной начинкой (например, ватрушки)
 Режим для пиццы	Для готовых продуктов глубокой заморозки и для блюд, для приготовления которых нужно много тепла с нижней стороны (см. главу «Выпекание»).
 Выпечка хлеба	Для хлебобулочных изделий, которые должны выпекаться при высокой температуре
 Нижний жар	Для блюд и хлебобулочных изделий, которые снизу должны хорошо подрумяниваться или иметь хрустящую корочку. Включайте нижний жар только в конце выпекания на короткое время.
 Термогриль	Для птицы и крупных кусков мяса
 Гриль, большая площадь нагрева	Для большого количества мелких тонких кусков мяса (например, стейков, колбасок)
 Гриль, малая площадь нагрева	Для небольшого количества мелких тонких кусков мяса (например, стейков, тостов)
 Щадящее приготовление	Для нежных кусков мяса, которые должны остаться слабо- или среднепрожаренными или которые нужно готовить строго по рецепту
 Приготовления на пару	Для щадящего приготовления овощей, мяса и рыбы
 Режим подъема теста	Для приготовления дрожжевого теста и йогурта
 Программа EasyClean®	Облегчает очистку рабочей камеры
 Освещение рабочей камеры	Помогает осуществлять уход за рабочей камерой и её очистку

Уровни установки



Рабочая камера имеет три уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх. Они обозначены на рабочей камере.

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



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

Указание:

Для режима CircoTherm® не использовать уровень установки 2. Циркуляция воздуха будет нарушена и качество приготовленных блюд ухудшится.

Принадлежности

В комплект поставки вашего прибор входят следующие принадлежности:



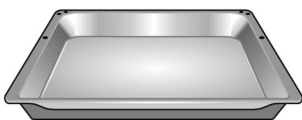
Эмалированный противень

для выпекания пирогов и мелкой выпечки



Плоская решётка

для жарения в специальной посуде и для приготовления на гриле



Эмалированный универсальный противень

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



Изогнутая решётка с отверстием

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

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в специализированном магазине:

Принадлежности	Номер заказа
Комплект для приготовления на пару Mega	N8642X0
Комплект для приготовления на пару	N8642X0EU
Эмалированный универсальный противень	Z1232X0
Универсальный противень с антипригарным покрытием	Z1233X0
Стекланный противень	Z1262X0

Принадлежности	Номер заказа
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
Комплект для дооборудования, трёхуровневые телескопические полозья CLOU	Z1762X0
Комплект для дооборудования, одноуровневые телескопические полозья	Z1784X0
Эмалированная универсальная посуда	Z9930X0

Указание:

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

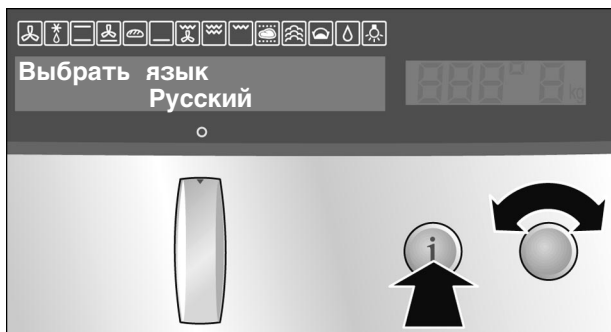
Перед первым использованием

В этой главе вы получите информацию,

- как устанавливать язык
- как устанавливать время
- как провести очистку прибора перед первым использованием

Установка языка

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



1. Поворачивайте регулятор температуры, пока на текстовом дисплее не появится нужный язык.
2. Нажимайте кнопку "Информация" в течение 3 секунд.

Ваша установка будет принята.

Изменение языка

Ваш прибор должен быть выключен.

1. Нажимайте кнопку "Информация" в течение 3 секунд.
Так вы сразу найдёте функцию выбора языка.
2. Поворачивайте регулятор температуры, пока на текстовом дисплее не появится нужный язык.
3. Нажимайте кнопку "Информация" в течение 3 секунд.

Ваша установка будет принята.

Установка времени

На дисплее часов мигает 0:00.



1. Нажмите функциональную кнопку часов.
Загорятся символы $\triangleleft \triangleright$ и $\odot$.
На дисплее часов появится 12:00.
2. Поворотным переключателем установите текущее время суток.
Через 3 секунды установка автоматически принимается.

Изменение времени суток

Чтобы впоследствии изменить время суток, нажимайте на функциональную кнопку часов до тех пор, пока не загорятся символы $\triangleleft \triangleright$ и $\odot$. Поворотным переключателем установите текущее время суток.

Чистка прибора

Проведите очистку прибора перед первым использованием.

1. Выньте принадлежности из духового шкафа.
2. Полностью удалите из рабочей камеры остатки упаковки (например, частички стиропора).
3. Очистите принадлежности и рабочую камеру с помощью горячего мыльного раствора (см. главу "Чистка и уход").
4. Включите на 30 минут режим "Верхний/нижний жар" $\square$ с температурой 240 °C.

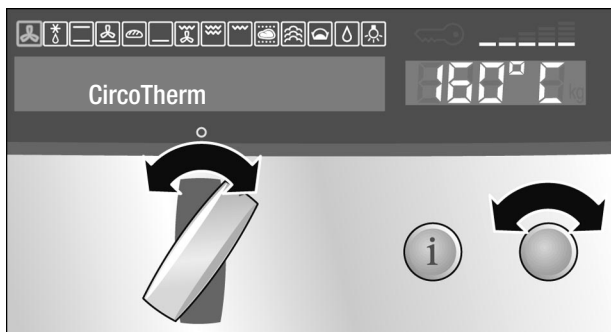
5. Охлаждённую рабочую камеру протрите после этого горячим мыльным раствором.
6. Очистите прибор снаружи мягкой влажной тряпкой с мыльным раствором.

Обслуживание прибора

В этой главе вы получите информацию,

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

Включение прибора



1. Поворачивайте переключатель режимов работы, пока на текстовом дисплее не появится нужный режим работы.
На температурном дисплее появляется предлагаемая температура.
2. Поверните регулятор температуры, чтобы изменить предлагаемую температуру.
Прибор начнёт нагреваться.

Указания:

- Режимы работы EasyClean® , "Дрожжевое тесто" , режим "Приготовления на пару"  и "Щадящее приготовление"  могут начать работать только в том случае, если на температурном дисплее не будет отображаться значок *H* или *h*.
- Если не будет предложено каких-либо значений температуры, значит для выбранного вами режима работы установлена только одна температура. Вы не можете изменить эту температуру.

Режим работы	Предлагаемая температура, °C	Диапазон температур, °C
 CircoTherm®	160	40 - 200
 Размораживание	Установлена	
 Верхний/нижний жар	170	50 - 275
 Режим для пиццы	220	50 - 275
 Выпечка хлеба	200	180 - 220
 Нижний жар	200	50 - 225
 Термогриль	170	50 - 250
 Гриль, большая площадь нагрева	220	50 - 275
 Гриль, большая площадь нагрева (интенсивный)*	Установлена	
 Гриль, малая площадь нагрева	180	50 - 275
 Гриль, малая площадь нагрева (интенсивный)*	Установлена	
 Щадящее приготовление	Установлена	
 Приготовление на пару	Установлена	
 Режим подъема теста	Установлена	
* С помощью регулятора температуры выберите температуру 275 °C. На дисплее температуры появляется <i>int</i>		

Режим работы	Предлагаемая температура, °C	Диапазон температур, °C
☐ Программа EasyClean®	Установлена	
☐ Освещение рабочей камеры	Установлена	
* С помощью регулятора температуры выберите температуру 275 °C. На дисплее температуры появляется <i>int</i>		

Текущая температура

При режимах работы, для которых предлагается температура, можно узнать и текущую температуру во время нагревания.

Нажмите кнопку "Информация". Текущая температура высвечивается на дисплее на 3 секунды.

Контроль нагрева

Увеличение температуры отображается на индикаторе контроля нагрева в рабочей камере.



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

Выключение прибора

Поверните переключатель режимов работы назад в положение 0. Прибор выключен.

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

Индикатор остаточного тепла

На температурном дисплее вы видите, остаётся температура в рабочей камере высокой или низкой.

Температурный дисплей	Текстовый дисплей	Значение
<i>H</i>	Высокий уровень остаточного тепла	Остаточное тепло выше 120 °C
<i>h</i>	Низкий уровень остаточного тепла	Остаточное тепло между 60 °C и 120 °C

Изменение базовых установок

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

Прибор должен быть выключен.

1. Нажимайте в течение 3 секунд кнопку "Информация", чтобы выйти в меню "Базовые установки".
На текстовом дисплее появляется сообщение "Выбрать язык: русский". Если прибор заблокирован, нужно его сначала разблокировать.
2. Коротко нажимайте на кнопку "Информация" до тех пор, пока на текстовом дисплее не появится базовая установка соответствующего подменю (например, "Звуковой сигнал выкл").
3. Установите с помощью регулятора температуры нужную базовую установку в подменю (например, "Длительность сигнала 2 мин").
4. Нажимайте кнопку "Информация" в течение 3 секунд.
Ваша базовая установка будет сохранена.

Вы можете изменить следующие базовые установки:

Меню "Базовые установки"		
Подменю	Текстовый дисплей (базовая установка)	Установочный символ (температурный дисплей)
Язык	Выбрать язык Русский	
Блокировка	Прибор разблокирован	c 10
	Прибор заблокирован	c 11
	Прибор, постоянная защита от детей	c 21
Звуковой сигнал	Звуковой сигнал выкл	c 30
	Длительность сигнала 30 с	c 31
	Длительность сигнала 2 мин	c 32
	Длительность сигнала 10 мин	c 33

Автоматическое аварийное выключение

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

Промежуток времени, по истечении которого прибор будет выключаться, зависит от ваших настроек.

На текстовом дисплее появится сообщение "Аварийное отключение" и на температурном дисплее мигает 0000. Работа прибора прекратится.

Деактивизирование

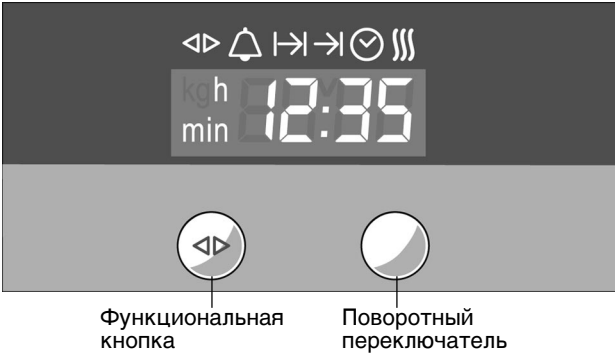
Установите переключатель режимов работы обратно в положение 0.

Электронные часы

В этой главе вы получите информацию,

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

Дисплей для отображения функций времени



Функции времени	Использование
 Таймер	Таймер можно использовать, например, при варке яиц или, как обычный бытовой таймер. Прибор не включается и не выключается автоматически.
 Время выполнения	По истечении установленного времени выполнения (например ) прибор выключается автоматически.
 Время окончания	В установленный момент времени (например в ) прибор выключается автоматически.
Режим предварительного выбора	Прибор включается и выключается автоматически. Время выполнения и время окончания комбинируются.

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

Указание:

- 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.
- По истечении времени, заданного для установок "Таймер" ⏰, "Время выполнения" ⏮, "Время окончания" ⏭ и "Режим предварительного выбора" 🔔 звучит сигнал и мигает символ ⏰ или ⏭. Чтобы отменить звуковой сигнал нажмите функциональную кнопку.

Включение и выключение дисплея для отображения функций времени

1. Нажимайте функциональную кнопку в течение 6 секунд.
Дисплей выключается. Если одна из функций времени активна, то относящийся к ней символ продолжает отображаться.
2. Нажмите функциональную кнопку.
Дисплей включается.

Таймер



1. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы <|> и ⏏.
2. Поворотным переключателем установите время (например 5:00 минут).

Установка будет автоматически принята. Затем снова отобразится время суток, и таймер начнёт отсчёт.

Время выполнения

Автоматическое выключение после установления времени приготовления.



1. Установите режим работы и температуру. Прибор начнёт нагреваться.
2. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы <|> и I→.
3. Поворотным переключателем установите время выполнения (например 1:30 часов). Установка будет автоматически принята. Затем снова отобразится время суток и установленное время выполнения начнёт отсчитываться.

По истечении времени выполнения прибор автоматически выключится.

4. Переключатель режимов работы верните в положение 0.
5. Нажмите функциональную кнопку, чтобы выйти из настроек времени.

Время окончания

Автоматическое отключение в установленное время.



1. Установите режим работы и температуру.
Прибор начнёт нагреваться.
2. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы $\triangleleft \triangleright$ и $\rightarrow$.
3. Поворотным переключателем установите время окончания (например 12:30 часов).
Установка будет автоматически принята.
Затем снова будет показано время суток.

В установленное время окончания прибор автоматически отключается.

4. Переключатель режимов работы верните в положение 0.
5. Нажмите функциональную кнопку, чтобы выйти из настроек времени.

Режим предварительного выбора

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

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

1. Установите режим работы и температуру.
Прибор начнёт нагреваться.
2. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы $\triangleleft \triangleright$ и $\rightarrow$.

3. Поворотным переключателем установите время выполнения (например 1:30 часов).

Установка будет автоматически принята.

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

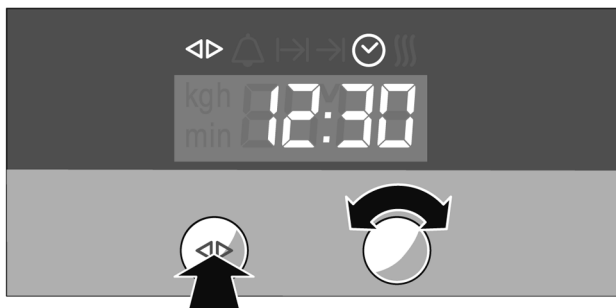
Прибор отключается, чтобы включиться в рассчитанное время (например, в 11:00 часов).

В установленное время окончания прибор автоматически отключается (12:30 часов).

6. Переключатель режимов работы верните в положение 0.
7. Нажмите функциональную кнопку, чтобы выйти из настроек предварительного выбора.

Установка времени суток

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



1. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы <|> и ☺.
2. Поворотным переключателем установите время суток.

Установка будет автоматически принята.

Быстрый нагрев

Для режимов  "CircuTherm®" и "Выпечка хлеба"  можно сократить время нагрева.

Указание:

Пока горит символ , не ставьте в рабочую камеру приготавливаемое блюдо.

1. Установите режим работы и температуру.
Прибор начнёт нагреваться.
2. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы   и  и на дисплее не появится надпись **OFF**.
3. Поверните поворотный переключатель вправо.
На дисплее появится , и загорится символ . Включается быстрый нагрев.



После достижения установленной температуры быстрый нагрев выключается. Символ  гаснет.

Проверка, исправление и аннулирование установок

1. Для проверки ваших установок, нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорится соответствующий символ.
2. При необходимости можно исправить установки поворотным переключателем.
3. Если вы хотите аннулировать установку, поверните поворотный переключатель влево к первоначальному значению.

Блокировка для безопасности детей

Из этой главы вы узнаете:

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

Блокировка

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

Для того чтобы снова включить прибор, вам необходимо его разблокировать. После произведённых действий прибор не блокируется автоматически. При необходимости заблокируйте его снова или активируйте длительную блокировку.

Блокировка прибора

1. Выключите прибор.
2. Нажимайте в течение 3 секунд кнопку "Информация", чтобы войти в меню "Базовые установки".
3. Коротко нажимайте кнопку "Информация", пока на температурном дисплее не появится $\text{C } 10$.
4. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится $\text{C } 11$.
5. Удерживайте кнопку "Информация" нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится символ $\text{C } \infty$.

Указание:

Если вы попытаетесь включить заблокированный прибор, то на дисплее температуры появляется -5-, а на текстовом дисплее - "Прибор заблокирован".

Разблокирование пробора

1. Удерживайте кнопку "Информация" нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится $\text{c} \text{!}$.
2. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится $\text{c} \text{!}$.
3. Удерживайте кнопку "Информация" нажатой до тех пор, пока не появится символ ∞ .

Длительная блокировка

Заблокированный на длительное время прибор не может быть включен случайно (например, играющими детьми).

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

Длительная блокировка прибора

1. Выключите прибор.
2. Нажимайте в течение 3 секунд кнопку "Информация", чтобы выйти в меню "Базовые установки".
3. Коротко нажимайте кнопку "Информация", пока на дисплее температуры не появится $\text{c} \text{!}$.
4. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится $\text{c} \text{!}$.
5. Нажимайте кнопку "Информация" в течение 3 секунд.

Через 30 секунд прибор будет заблокирован. На дисплее температуры появляется символ ∞ .

Указание:

Если вы попытаетесь включить заблокированный прибор, то на дисплее температуры появляется -5P , а на текстовом дисплее - "Прибор заблокирован на длительное время".

Прерывание длительной блокировки

1. Удерживайте кнопку "Информация" нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится $\text{c}^2 \text{!}$.
2. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится $\text{c}^2 \text{0}$.
3. Удерживайте кнопку "Информация" нажатой до тех пор, пока не появится символ $\Leftrightarrow$.
Длительная блокировка прервана.
4. Включите прибор в течение следующих 30 секунд.

После выключения длительная блокировка будет снова активирована через 30 секунд.

Отмена длительной блокировки

1. Удерживайте кнопку "Информация" нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится $\text{c}^2 \text{!}$.
2. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится $\text{c}^2 \text{0}$.
3. Удерживайте кнопку "Информация" нажатой до тех пор, пока не появится символ $\Leftrightarrow$.
4. В течение следующих 30 секунд нажмите кнопку "Информация" и удерживайте её нажатой не менее 3 секунд, чтобы войти в меню "Базовые установки".
5. Коротко нажимайте кнопку "Информация", пока на дисплее температуры не появится $\text{c}^2 \text{!}$.
6. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится $\text{c} \text{!0}$.
7. Нажимайте кнопку "Информация" в течение 3 секунд.
Длительная блокировка отменена.

Выпекание

В этой главе вы получите 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® нельзя использовать уровень установки 2. Циркуляция воздуха будет нарушена и качество приготовленных блюд ухудшится.

Выпекание на противнях и в формах для выпечки

Формы для выпекания

Мы рекомендуем вам использовать тёмные металлические формы.

Светлые металлические формы и стеклянные формы увеличивают время выпекания, и выпечка подрумянивается неравномерно. Если вы хотите выпекать в светлых металлических формах и в режиме "Верхний/нижний жар" , тогда используйте уровень установки 1.

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

Противни

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

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

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

Выпекание на нескольких уровнях

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

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

Если при выпечке на двух разных уровнях вы хотите использовать обычный и универсальный противень, то обычный противень поставьте на уровень 3, а универсальный противень - на уровень 1.

Таблица выпечки для основных рецептов теста

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

Рекомендуется при первой попытке устанавливать минимальную из приведенных температур. Как правило, при более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

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

Соблюдайте указания относительно предварительного разогрева, приведённые в таблице.

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

Песочное тесто					
Пироги на противне, с сухой начинкой, напр., с посыпкой					
■ 1 уровень	1	160 - 170	45 - 65	2	170 - 180
■ 2 уровня	1 + 3	160 - 170	60 - 75	-	-
Пироги на противне, с сочной начинкой, напр., со сливками	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Разъёмная форма, напр., для творожного торта	1	160 - 170	50 - 90	1	170 - 180
Форма для фруктового пирога	1	160 - 170*	20 - 35	1	190 - 200*

Для бисквитного теста:					
Бисквитный рулет	1	180 - 190*	10 - 15	2	200 - 210*
Форма для фруктового пирога	1	160 - 170	20 - 30	1	170 - 180
Бисквит (из 6 яиц)	1	150 - 160	35 - 45	1	160 - 170
Бисквит (из 3 яиц)	1	160 - 170*	20 - 35	1	170 - 180*

Дрожжевое тесто					
Пироги на противне, с сухой начинкой, напр., с посыпкой					
■ 1 уровень	1	160 - 170	50 - 60	2	170 - 180
■ 2 уровня	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Пироги на противне, с сочной начинкой, напр., со сливками	1	150 - 170	60 - 80	2	170 - 190
Венок/плетёнка (500 г)	1	160 - 170	30 - 45	2	170 - 180
Разъёмная форма	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180
Круглая форма для кекса	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180

* Предварительно разогреть духовой шкаф

Мелкая выпечка	Уровень уста- новки	Темпе- ратура, °C	Время выпе- кания, мин	Уровень уста- новки	Темпе- ратура, °C
Дрожжевое тесто					
■ 1 уровень	1	160 - 170	20 - 25	2	160 - 170
■ 2 уровня	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Масса для безе					
■ 1 уровень	1	80	100 - 130	2	80 - 90
■ 2 уровня	1 + 3	80	120 - 150	-	-
Слоеное тесто					
■ 1 уровень	1	180 - 200*	20 - 30	2	200 - 210*
■ 2 уровня	1	180 - 200*	25 - 35	-	-
Заварное тесто					
■ 1 уровень	1	180 - 200*	25 - 35	2	200 - 210*
■ 2 уровня	1 + 3	180 - 200*	25 - 35	-	-
Сдобное тесто, напр., кексы					
■ 1 уровень	1	150 - 160*	20 - 30	1	170 - 180*
■ 2 уровня	1 + 3	160 - 170*	25 - 35	-	-
Песочное тесто, напр., сливочное печенье					
■ 1 уровень	1	140 - 150*	15 - 20	2	140 - 150*
■ 2 уровня	1 + 3	140 - 150*	15 - 20	-	-

* 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, и для готовых продуктов глубокой заморозки.

Придерживайтесь следующих правил:

- Используйте для продуктов глубокой заморозки универсальный противень
- Выложите универсальный противень бумагой для выпечки или впитывающей жир специальной бумагой, когда будете выпекать изделия из картофеля глубокой заморозки
- Используйте только такую бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры

- Укладывайте картофель фри одним слоем
- Переворачивайте изделия из картофеля глубокой заморозки по истечении половины времени выпекания
- Добавляйте приправы к изделиям из картофеля глубокой заморозки только после выпекания
- При выпекании булочек оставляйте между ними достаточно места. Не кладите слишком много на один противень
- Не используйте продукты глубокой заморозки с ожогом от замораживания
- Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки
- Соблюдайте указания производителя

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

Рекомендуется при первой попытке устанавливать минимальную из приведенных температур. Как правило, при более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

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

Указания:

- Соблюдайте указания относительно предварительного разогрева, приведённые в таблице
- В режиме для пиццы нельзя выпекать на нескольких уровнях

Блюдо	Выпечка хлеба 			Режим пиццы 	
	Уровень уста- новки	Темпе- ратура, °C	Время выпе- кания, мин	Уровень уста- новки	Темпе- ратура, °C
Блюдо					
Свежая пицца					
■ 1 уровень	1	210 - 230*	25 - 35	1	200 - 220*
■ 2 уровня	1 + 3	170 - 190	40 - 50	-	-
Жареный пирог	1	210 - 230*	10 - 20	1	200 - 220*
Киш	1	170 - 180	50 - 60	1	190 - 210
Торт	1	190 - 200*	35 - 45	1	210 - 230*
Швейцарский торт	1	180 - 190*	45 - 55	1	180 - 200
Картофельная запеканка из сырого картофеля	1	170 - 180	50 - 60	1	170 - 180
Пицца, глубокой заморозки					
Пицца на тонком тесте					
■ 1 уровень	1	180 - 200*	15 - 25	1	200 - 220*
Пицца на пышном тесте					
■ 1 уровень	1	180 - 200*	20 - 30	1	190 - 210*
Изделия из картофеля					
Картофель фри					
■ 1 уровень	1	190 - 210	20 - 30	1	200 - 220
Крокеты	1	180 - 200	25 - 35	1	190 - 210
Жареный картофель (фаршированный картофель)	1	180 - 200	25 - 35	1	180 - 200
Хлебобулочные изделия, глубокой заморозки					
Булочки/багеты, предварительно обжаренные	1	190 - 210	10 - 20	1	180 - 200
Зачерствевшие булочки/багеты	1	190 - 210	5 - 15	1	180 - 200
Крендели, мелкие изделия из теста	1	190 - 210	15 - 25	1	180 - 200
Хлебобулочные изделия, готовые					
Зачерствевшие булочки/багеты	1	190 - 210	5 - 15	1	180 - 200
* Предварительно разогреть духовой шкаф					

Блюдо	Выпечка хлеба 		Время выпекания, мин	Режим пиццы 	
	Уровень установки	Температура, °C		Уровень установки	Температура, °C
Полуфабрикаты глубокой заморозки					
Рыбные палочки	1	180 - 200	15 - 25	1	190 - 210
Овощной бургер	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
Штрудель, глубокой заморозки	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
* 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.
Пирог слишком тёмный	Проверьте уровень установки. Если уровень выбран правильно, надо либо уменьшить время выпекания, либо уменьшить температуру.
Пирог в форме для выпекания подрумянился неравномерно	Проверьте уровень установки. Проверьте температуру. Проверьте, не стоит ли форма для выпекания непосредственно перед отверстиями для отвода воздуха в задней стенке 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 у мелкой выпечки была одинаковая величина и толщина.
Пирог слишком сухой	Установите более высокую температуру и менее продолжительное время выпекания.
Пирог внутри не пропёкся	Установите более низкую температуру. Примечание: время выпечки нельзя сократить за счёт повышения температуры (снаружи пропечётся, внутри - нет). Установите более продолжительное время выпекания и дайте тесту хорошо подойти. Добавляйте в тесто меньше жидкости.
При выпекании очень сочных пирогов, например, пирогов с фруктами, в духовом шкафу образуется много водяного пара, который оседает на дверце прибора	Вы можете на короткое время осторожно открывать дверцу (1-2 раза, при более длительном времени выпекания - чаще) и таким образом уменьшать образование пара в духовом шкафу.
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	Разогревайте духовой шкаф предварительно только в том случае, если это указано в таблице выпечки. Используйте тёмные формы для выпекания, т. к. они лучше нагреваются. Используйте остаточное тепло и выключайте духовой шкаф при длительном времени выпекания за 5-10 минут до окончания времени выпекания.

Выпечка хлеба

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

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

Соблюдайте указания относительно предварительного разогрева, приведённые в таблице.

Хлеб	Выпечка хлеба 			Верхний/нижний жар 	
	Уровень устан-овки	Темпера-тура, °C	Время выпекания, мин	Уровень устан-овки	Темпера-тура, °C
Белый хлеб					
■ Подовый	1	220*	30-40	1	240*
■ В прямоугольной форме	1	220*	25-35	1	240*
* Предварительно разогреть духовой шкаф					

Хлеб	Выпечка хлеба 			Верхний/нижний жар 	
	Уровень установки	Температура, °C	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °C
Хлеб из различных видов муки (подовый)					
■ Образование корочки	1	220*	10-15	1	240*
■ Выпекание до готовности	1	180	30-40	1	200
Хлеб из различных видов муки (в прямоугольной форме)					
■ Образование корочки	1	220*	10-15	1	240*
■ Выпекание до готовности	1	180	25-35	1	200
Булочки	1	220*	20-30	1	240*
Лепешка	1	220*	10-20	1	240*
Эмпанада	1	220*	30-40	1	240*
* Предварительно разогреть духовой шкаф					

Жарение

В этой главе вы получите информацию о

- жарении в целом
- об открытом жарении
- о закрытом жарении
- о жарении мяса, птицы и рыбы (таблица для жарения)
- Рекомендации для жарения



Опасность травмирования из-за применения нетермостойкой посуды для жарения. Используйте только посуду для жарения, которая специально предназначена для духового шкафа.

Указание:

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

Жарение в открытой посуде

Жарение в универсальном противне

Жарение в универсальном противне с изогнутой решёткой

Жарение в универсальном противне с противнем для жарки

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.

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 или чем-либо похожим, вскипятите смесь, загустите с помощью пищевого крахмала, добавьте специи и при необходимости протрите сквозь сито.

При жарении в универсальном противне вы можете жарить блюдо вместе с гарниром (например, с овощами).

Указание:

При жарении небольшого количества вы можете использовать вместо универсального противня меньшую посуду для жарения. Ставьте эту посуду непосредственно на решётку.

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

Добавьте при жарении жирного мяса или птицы от $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ литра воды, в зависимости от величины и сорта, в универсальный противень.

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

Применение противня для жарки уменьшает загрязнение духового шкафа. Положите противень для жарки в универсальный противень и поставьте их вместе на один уровень.

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

Жарение в закрытой посуде

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

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

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

Таблица для жарения

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

В целом придерживайтесь правила: чем крупнее жаркое, тем ниже должна быть температура и продолжительнее время жарения.

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

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

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

По истечении времени приготовления жаркое следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу. В указанном времени жарения не учитывается рекомендованное время выдержки.

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

Продукты	Уровень уста- новки	Темпе- ратура, °C	Время выпе- кания в минутах	Уровень уста- новки	Темпе- ратура, °C
Свинина					
Филе, среднепрожаренное (400 г)	1	170 - 180	30 - 45	2	200 - 230
Жаркое с кожей					
■ 1,5 кг	1	160 - 170	100 - 130	1	200 - 220
■ 2,5 кг	1	160 - 170	120 - 150	1	190 - 210
Жаркое с прослойками жира, без кожи, напр., шея					
■ 1,5 кг	1	160 - 170	120 - 150	1	190 - 210
■ 2,5 кг	1	160 - 170	150 - 180	1	180 - 200
Постное жаркое					
■ 1 кг	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 200
■ 2 кг	1	170 - 180	80 - 100	1	180 - 200
Жаркое из копченой грудинки	1	160 - 170	60 - 70	1	190 - 210
Мясной рулет (из 500 г мяса)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 210
Говядина					
Филе, среднепрожаренное (1 кг)	1	180 - 190	45 - 65	1	200 - 220
Ростбиф, среднепрожаренный (1,5 кг)	1	180 - 190	30 - 45	1	200 - 220
Тушёное мясо**					
■ 1,5 кг	1	170 - 180	120 - 150	1	200 - 220
■ 2,5 кг	1	170 - 180	150 - 180	1	190 - 210
Телятина					
Жаркое из телятины/телячьей грудинка					
■ 1,5 кг	1	160 - 170	90 - 120	1	180 - 200
ножка	1	160 - 170	100 - 130	1	190 - 210
Баранина					
Нога без кости	1	180 - 190	70 - 110	1	200 - 220
Спинная часть на кости	1	180 - 190*	40 - 50	1	200 - 220*
Спинная часть без кости	1	180 - 190*	30 - 40	1	200 - 220*
* Предварительно разогреть духовой шкаф					
** Мясо тушить в закрытой посуде					

Продукты	Уровень уста- новки	Темпе- ратура, °C	Время выпе- кания в минутах	Уровень уста- новки	Темпе- ратура, °C
Птица (без начинки)					
Цыплёнок, целиком (1 кг)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 220
Утка, целиком (2 - 3 кг)	1	150 - 160	90 - 120	1	190 - 210
Гусь, целиком (3 - 4 кг)	1	150 - 160	130 - 180	1	180 - 200
Дичь					
Жаркое из косули/окорок косули без кости (1,5 кг)	1	160 - 170	90 - 120	1	190 - 210
Мясо кабана для жарки (1,5 кг)	1	160 - 170	100 - 120	1	190 - 210
Оленина для жарки (1,5 кг)	1	160 - 170	100 - 120	1	190 - 210
Кролик	1	160 - 170	70 - 80	1	180 - 200
Рыба					
Рыба, целиком,					
■ 300 г	1	160 - 170	20 - 30	1	190 - 210
■ 700 г	1	160 - 170	30 - 40	1	180 - 200
* Предварительно разогреть духовой шкаф					
** Мясо тушить в закрытой посуде					

Рекомендации

Хрустящая корочка слишком толстая и/или жаркое слишком сухое	Уменьшите температуру или время жарения. Проверьте уровень установки.
Хрустящая корочка слишком тонкая	Увеличьте температуру или включите после окончания времени жарения на короткое время режим приготовления на гриле.
Мясо внутри не прожарилось	Выньте ненужные принадлежности из 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

В этой главе вы получите информацию о

- приготовлении на гриле в целом
- термогриле 
- приготовлении на гриле разной площади (Гриль, большая площадь нагрева  и Гриль, малая площадь нагрева )

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 приготовления на гриле всегда используйте решётку и универсальный противень.
- Положите решётку в универсальный противень и установите их на тот уровень, который указан в таблице приготовления на гриле.
- При приготовлении на гриле всегда кладите продукты на середину решётки.
- Следите за тем, чтобы при приготовлении на гриле нескольких кусков мяса они были одного сорта и примерно одинаковой толщины и веса.

Термогриль

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

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

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

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

Таблица приготовления на гриле

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

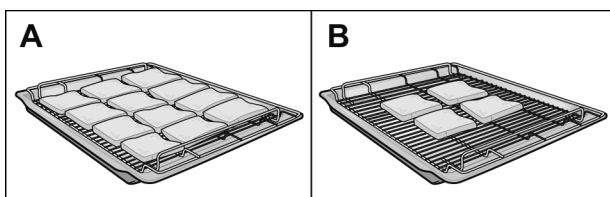
При первой попытке следует установить самую низкую из указанных температур. Как правило, при более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

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

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

Продукты	Уровень установки	Температура, °С	Время приготовления на гриле, мин
Свинина			
Жаркое с кожей	1	170 - 190	130 - 140
Ножка	1	180 - 200	150 - 180
Говядина			
Ростбиф, среднепрожаренный (1,5 кг)	1	210 - 230	40 - 60
Баранина			
Нога без кости, среднепрожаренная	1	190 - 210	120 - 150
Птица (без начинки)			
Половинки цыпленка, 1 - 2 шт.	1	200 - 220	40 - 50
Цыплёнок, целиком, 1 - 2 шт.	1	200 - 220	50 - 70
Утка, целиком (2 - 3 кг)	1	180 - 200	90 - 120
Утиные грудки,	2	230 - 250	20 - 30
Гусь, целиком (3 - 4 кг)	1	150 - 170	140 - 160
Гусиные грудки	1	210 - 230	30 - 40
Гусиная ножка	2	200 - 220	40 - 50

Приготовление на гриле разной площади



Для приготовления большого количества плоских кусков мяса используйте режим "Гриль, большая площадь нагрева"  (рис. А).

Для приготовления небольшого количества плоских кусков мяса используйте режим "Гриль, малая площадь нагрева" . Кладите приготовляемый продукт на середину решётки (рис. В). Благодаря использованию малой площади нагрева вы экономите электроэнергию.

По вашему усмотрению можно слегка смазать мясо растительным маслом.

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

Положение решётки

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

Решётка/ положение решётки	Использование
	Положение изогнутой решётки в универсальном противне углублением вниз: подходит для мяса, которое должно быть хорошо прожарено.
	Положение изогнутой решётки в универсальном противне углублением вверх: подходит для мяса, которое должно быть среднепрожаренным или с кровью.
	Если у вас есть плоская решётка, вы можете выбрать среднее положение и положить на неё больше кусков мяса, чем на решётку с отверстием.

Таблица для режима "Гриль, большая площадь нагрева"

Значения, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Они могут варьироваться в зависимости от сорта и количества приготовляемого продукта. Значения действительны для установки в холодный духовой шкаф и для мяса непосредственно из холодильника.

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

Таблица для режима "Гриль, малая площадь нагрева" 

Значения, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Они могут варьироваться в зависимости от сорта и количества приготавливаемого продукта. Значения действительны для установки в холодный духовой шкаф и для мяса непосредственно из холодильника.

Продукты	Уровень установки	Температура, °C	Время приготовления на гриле, мин	Указания
Колбаски	3	250	12 - 16	Слегка надрезать
Птица				
Куриные окорочка	2	250	35 - 45	Проколов кожу, можно избежать образования пузырей при приготовлении на гриле
Маленькие кусочки курицы	2	250	30 - 40	
Рыба				
Стейки	3	230	15 - 20	Куски должны быть одинаковой толщины
Отбивные котлеты	3	230	15 - 20	
Рыба целиком	2	230	20 - 25	
Овощи	3	175	15 - 20	
Тосты с начинкой	2	220	12 - 18	Уровень установки зависит от высоты начинки

Приготовление на пару

При режиме приготовления на пару  рекомендуется использовать только комплект для приготовления на пару Mega (можно приобрести как спецпринадлежность в специализированном магазине).

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

Если при включении режима приготовления на пару на текстовом дисплее появляется сообщение "Невозможно", а на дисплее температуры поочередно мигают символы H и $\square\square$, это означает, что рабочая камера остыла недостаточно.

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

Указания:

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

Режим подъёма теста

Эта глава содержит информацию о

- режиме подъёма теста 
- приготовлении дрожжевого теста и йогурта

Включайте режим подъёма теста только в том случае, если рабочая камера полностью охлаждена (имеет комнатную температуру).

Если при включении режима подъёма теста на текстовом дисплее появляется сообщение "Невозможно", а на дисплее температуры поочередно мигают символы H или h и $\square$ -, это означает, что рабочая камера остыла недостаточно.

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

Не используйте режим подъёма теста вместе с настройкой "Режим предварительного выбора".

Дрожжевое тесто

Внимание!

Из-за проливания холодной воды в горячей рабочей камере возможны поверхностные повреждения эмали. Никогда не лейте холодную воду в горячую рабочую камеру.

Внимание!

Дистиллированная вода может вызвать поверхностные повреждения покрытия рабочей камеры. Используйте только водопроводную воду.

1. Налейте 200 мл воды в поддон на дне рабочей камеры.
2. Поставьте миску на середину решётки на уровень 1.
3. Закройте дверцу и включите режим подъёма теста .

Процесс регулируется автоматически. Температура установлена (изменения невозможны).

4. После завершения процесса вытрите оставшуюся воду в рабочей камере.
5. Добавьте в поддон небольшое количество уксуса и протрите тряпочкой, смоченной в холодной воде, чтобы удалить оставшийся налёт.

Значения, приведенные в таблице, являются ориентировочными.

Дрожжевое тесто	Количество муки, г	Время подъёма, мин
Легкое тесто (например, для пиццы, плетенки из дрожжевого теста)	300 - 500	25 - 30
	750	30 - 35
Тяжелое тесто с большим содержанием жира (например, для немецкого и итальянского рождественских кексов)	500	40 - 60
	750	60 - 80

Дрожжевое тесто	Количество муки, г	Время подъёма, мин
Легкое тесто для хлеба	1000	30 - 40
Тяжелое тесто для хлеба	1000	50 - 70

Указание:

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

Йогурт

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

Щадящее приготовление

В этой главе вы получите информацию о

- щадящем приготовлении блюд 
- различных рекомендациях

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

Щадящее приготовление идеально подходит для всех деликатесных кусков мяса (напр., нежные части говядины, телятины, свинины, баранины и птицы), которые должны быть среднепрожаренными или быть прожарены до определённого состояния. Мясо остаётся очень сочным, нежным и мягким.

Использование щадящего приготовления

Придерживайтесь следующих правил:

- Используйте только свежее, безукоризненно качественное мясо.
- После приготовления в щадящем режиме мясо внутри всегда остаётся розовым. Это не является показателем слишком короткого времени приготовления.
- Используйте только мясо без кости.
- Не используйте размороженное мясо.
- Можно использовать приправленное пряностями или замаринованное мясо.
- Всегда используйте для щадящего приготовления уровень установки 1.
- Не накрывайте крышкой мясо при приготовлении.
- Не поворачивайте куски мяса во время приготовления в щадящем режиме.

- Решающее влияние на время приготовления имеют величина, толщина и сорт кусков мяса.
- Качество материала, из которого сделана сковорода, и мощность нагрева конфорки могут влиять на время приготовления.

Для использования режима щадящего приготовления духовой шкаф должен быть остывшим (комнатная температура).

1. Стеклоанное или фарфоровое блюдо поставьте на решётку и задвиньте в духовой шкаф на уровень 1 для предварительного разогревания.
2. Установите режим "Щадящее приготовление" . Во время фазы нагрева (20-30 минут) на текстовом дисплее появляется сообщение "Пожалуйста, подождите".
3. Мясо очистите от жира и жил.
4. Хорошо обжарьте мясо со всех сторон, чтобы образовалась ароматная хрустящая корочка.
5. Когда раздастся сигнал, а на текстовом дисплее появится сообщение "Выполнение", положите приготовляемый продукт на стеклоанное или фарфоровое блюдо и установите его в рабочую камеру.
6. По истечении времени приготовления выньте приготовленный продукт и выключите прибор.

Указание:

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

Таблица для режима "Щадящее приготовление"

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

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

	Обжаривание, мин	Щадящее приготовление, мин
Свинина		
Филе, целиком (прим. 500 г)	5 - 6	100 - 120
Спинная часть (прим. 1 кг, 4-5 см толщиной)	5 - 6	120 - 150
Медальоны (5 см толщиной)	3 - 4	45 - 60
Стейки из спинной части (2-3 см толщиной)	2 - 3	30 - 45
Говядина		
Филе, целиком (1,5 кг)	6 - 7	160 - 200
Ростбиф (прим. 1,5 кг, 5-6 см толщиной)	6 - 7	180 - 210
Огузок (6-7 см толщиной)	6 - 7	240 - 300
Медальоны (5 см толщиной)	3 - 4	60 - 80
Ромштекс (3 см толщиной)	3 - 4	50 - 70
Стейк от огузка (3 см толщиной)	3 - 4	50 - 70
Телятина		
Филе, целиком (прим. 800 г)	4 - 5	150 - 180
Мясной орех (прим. 1,5 кг, 6-7 см толщиной)	6 - 7	300 - 350
Огузок (прим. 1,5 кг, 6-7 см толщиной)	6 - 7	300 - 350
Медальоны (4 см толщиной)	3 - 4	70 - 90
Баранина		
Спинная часть без костей (прим. 200 г)	2 - 3	30 - 40
Нога без кости (прим. 1 кг)	6 - 7	240 - 300
Птица		
Куриная грудка (200-300 г)*	4 - 5	90 - 120
Утиная грудка (300-400 г)**	10 - 12	70 - 90
Грудка индейки (1 кг)*	4 - 5	150 - 180
Стейки из индейки (2-3 см)*	3 - 4	40 - 60
* прожаренный		
** соблюдать указание		

Указание:

Положите холодную утиную грудку в сковороду и обжарьте сначала сторону с кожей. После приготовления в щадящем режиме поставьте на уровень 3 и запекайте в режиме приготовления на гриле при температуре 250 °C 3-5 минут до хрустящей корочки.

Рекомендации

Мясо, приготовленное щадящим способом, остывает очень быстро.

Подавайте его к столу на предварительно нагретых тарелках с очень горячим соусом.

Поддержание в горячем состоянии мяса, приготовленного щадящим способом

Включите режим «Верхний/нижний жар»  и установите температуру 60 °C. Небольшие куски мяса можно сохранять теплыми до 45 мин, а большие - до двух часов.

Размораживание

В этой главе вы получите информацию,

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

Размораживание с помощью режима CircoTherm®

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

- Размороженные продукты глубокой заморозки (среди прочего мясо) готовятся быстрее, чем свежие
- Время приготовления замороженного мяса увеличивается на время размораживания
- Всегда размораживайте замороженную птицу перед приготовлением, чтобы можно было удалить внутренности
- Замороженную рыбу готовьте при такой же температуре, что и свежую
- Готовые овощи глубокой заморозки можно готовить большими порциями, завернув в алюминиевую фольгу

- При размораживании на одном уровне, используйте уровень 1, на двух уровнях - уровни 1 + 3
- При использовании продуктов глубокой заморозки соблюдайте указания изготовителя.

Размораживание, таблица

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

Размораживание

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

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

Указание:

При небольших количествах (поштучно) время размораживания сокращается 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
- Нельзя трогать банки во время консервирования

Для консервирования в режиме CircoTherm®  в рабочую камеру можно одновременно устанавливать макс. шесть банок емкостью $\frac{1}{2}$, 1 или $1\frac{1}{2}$ литра. Необходимо соблюдать следующие правила:

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

Подготовка фруктов

1. Вымойте фрукты, почистите, удалить косточки и измельчите.
2. Заполнить банки фруктами на 2 см до края.
3. Залить в банки горячий сахарный сироп, с которого снята пена (ок. $\frac{1}{3}$ л на литровую банку).

На один литр воды:

ок. 250 г сахара для сладких фруктов

ок. 500 г сахара для кислых фруктов

Подготовка овощей

1. Вымойте овощи, почистите и измельчите.
2. Заполнить банки овощами на 2 см до края.
3. Сразу залейте в банки горячую кипяченую воду.

Закрывание банок

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

Консервирование фруктов и овощей

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



3. Вылейте в универсальный противень $\frac{1}{2}$ литра горячей (ок. 80 °C) воды.
4. Установите режим CircoTherm®  ≤ на 160 °C.

Примерно через 50 минут на банках емкостью $\frac{1}{2}$ л или 1 л появятся капли, на банках емкостью $1\frac{1}{2}$ л капли появятся прим. 60 мин.

Фрукты, огурцы и томатная паста

5. Выключите прибор, как только на банках появятся капли.
6. Оставьте банки еще на несколько минут в закрытой рабочей камере.
банки с малиной, клубникой, вишней или огурцами ок. 5 - 10 минут
с другими фруктами ок. 10 - 15 минут
с томатной пастой или яблочным пюре ок. 15 - 20 минут

Овощи

5. Убавьте температуру до 100 °C, как только на банках появятся капли. Оставьте банки в закрытой рабочей камере еще прим. на 60 минут.
6. Выключите прибор.
7. Оставьте банки в закрытой рабочей камере еще прим. на 15 - 30 минут.

Вынимание банок

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

Чистка и уход

В этой главе вы получите информацию о

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

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

Указание:

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

Очистка прибора снаружи

Деталь прибора/поверхность	Чистящие средства
Поверхности из нержавеющей стали	Нанесите на поверхность обычное моющее средство с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стекол; протрите насухо мягкой тряпкой. Сильные загрязнения удалите очистителем для матированной стали.
Окрашенные поверхности	Нанесите на поверхность обычное моющее средство с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стекол; протрите насухо мягкой тряпкой.
Стекланные поверхности	Нанесите на поверхность обычное моющее средство с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стекол; протрите насухо мягкой тряпкой.
Стекла дверцы	Используйте обычные стеклоочистители или нанесите на поверхность обычное моющее средство с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стекол; протрите насухо мягкой тряпкой. На внутреннее стекло дверцы нанесено специальное теплоотражающее покрытие для снижения температуры. Оно не снижает прозрачность стекла. При открытой дверце рабочей камеры это покрытие может выглядеть как налет. Это не дефект поверхности, а техническая особенность.

Очистка рабочей камеры

Внимание!

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

Указания:

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

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

Предотвращение загрязнения

Для поддержания чистоты рабочей камеры,

- чистите камеру после каждого использования, поскольку при следующем разогревании камеры грязь пригорит и ее будет труднее удалить
- сразу удаляйте известковые, жировые и белковые пятна
- по возможности используйте режим CircoTherm® . 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 самоочищающейся эмалью. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и разлагаются.

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

Изменения цвета на задней стенке не влияют на функцию самоочистки.

Внимание!

Повреждение самоочищающейся поверхности из-за попадания на неё средства для очистки духовок.

- Никогда не очищайте самоочищающуюся поверхность средством для очистки 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 самоочищающейся поверхности абразивными и кислотосодержащими чистящими средствами.

- Не используйте чистящие средства, содержащие абразивные вещества или кислоты.
- Не пользуйтесь металлическими губками или жёсткими царапающими губками.

Программа Easy Clean®

Для облегчения очистки рабочей камеры в приборе предусмотрена программа Easy Clean® . 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 Easy Clean® после остывания рабочей камеры

Подготовка и включение

Программа Easy Clean® 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. А).
3. Закройте дверцу прибора.
4. Запустите программу Easy Clean® .

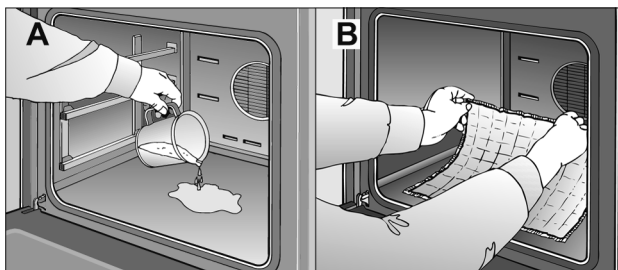
На текстовом дисплее появляется сообщение "Выполнение программы Easy Clean", а на дисплее температуры *EE5*.

Если при запуске программы Easy Clean® на текстовом дисплее появляется сообщение "невозможно", а на дисплее температуры попеременно появляются *H* или *h* и *EE5*, это означает, что рабочая камера остыла недостаточно.

Подождите, пока рабочая камера не остынет, и снова включите программу Easy Clean®.

По окончании выполнения программы Easy Clean® включается подсветка рабочей камеры, а на текстовом дисплее появляется сообщение "Программа Easy Clean окончена". Раздаётся сигнал.

5. Нажмите функциональную кнопку, чтобы выйти из настроек времени.



Окончательная очистка и выключение

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

1. Откройте дверцу прибора и соберите оставшуюся воду впитывающей губкой (рис. В).
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. Верните переключатель режимов работы в положение 0.
5. После очистки оставьте дверцу открытой на 30° примерно на 1 час, чтобы дать высохнуть эмалированным поверхностям.

Быстрая сушка

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

Снятие с петель и навешивание дверцы прибора ⚠

Для лучших результатов очистки можно снять дверцу прибора с петель.

Опасность травмирования!

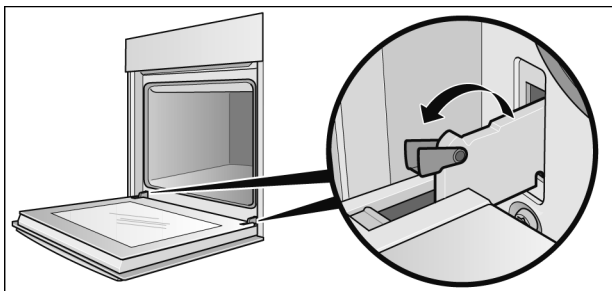
Дверца прибора может с силой захлопнуться. Всегда полностью откидывайте фиксаторы петель при снятии дверцы с петель и устанавливайте их обратно после ее установки. Не просовывайте пальцы в вырезы петель.



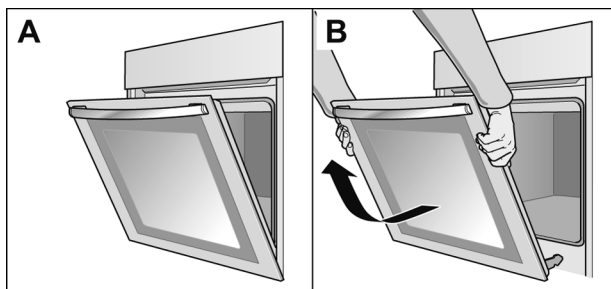
Опасность травмирования!

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

Снятие с петель дверцы прибора

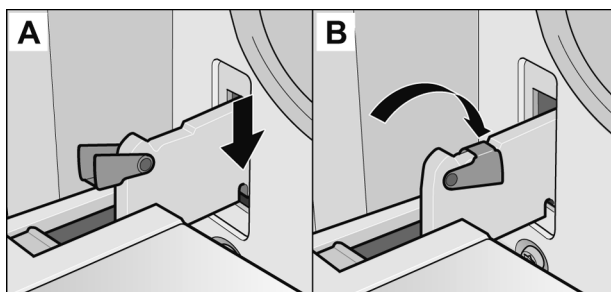


1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте фиксаторы справа и слева.
Петли заблокированы, дверца не может захлопнуться.



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

Навешивание дверцы прибора



1. Установите петли справа и слева в держатели (рис. А).
Вырезы петель должны зафиксироваться с обеих сторон.
2. Полностью откройте дверцу прибора.
3. Установите обратно фиксаторы справа и слева (рис. В).
Дверца прибора зафиксирована и больше не может быть снята с петель.
4. Закройте дверцу.

Очистка стекол дверцы



Для улучшения результатов очистки можно снять внутреннее стекло дверцы прибора.

Опасность травмирования!

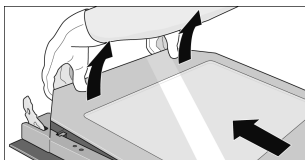
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки. Вы можете порезаться. Надевайте перчатки.

Внимание!

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

Снятие стекла дверцы

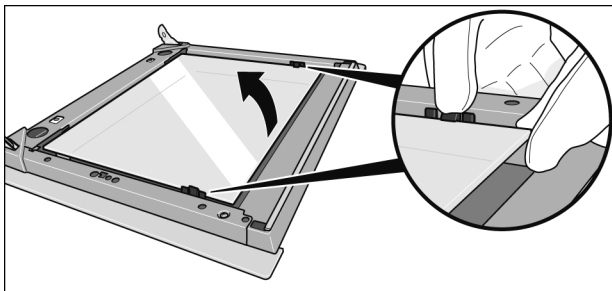
1. Снимите дверцу прибора и положите фронтальной поверхностью на мягкую чистую подложку (см. главу "Снятие и установка дверцы прибора").



2. Возьмитесь за стекло возле петель и вытяните из держателей (не видны).
3. Приподнимите и вытяните стекло в направлении петель.

Снятие внутреннего стекла дверцы

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



1. Отожмите наружу левый и правый держатели. Внутреннее стекло освобождается вверх.
2. Слегка приподнимите и вытяните внутреннее стекло.

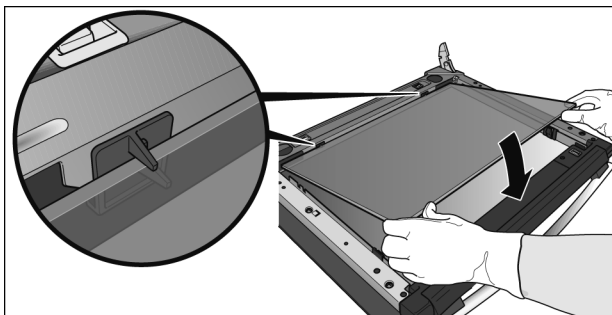
Очистка

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

Внимание!

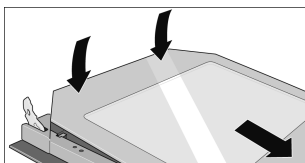
Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. Можно повредить стекло.

Установка внутреннего стекла



1. Вставьте внутреннее стекло в левый и правый зажим.
2. Нажмите на внутреннее стекло, чтобы оно вошло в держатели.

Установка стекла дверцы



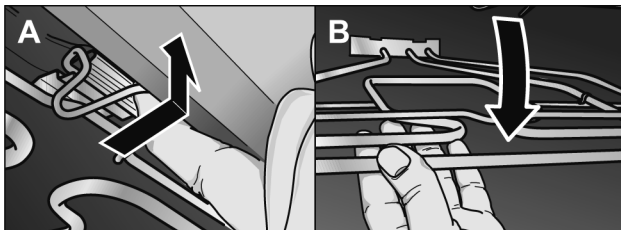
1. Вставьте стекло в левый и правый зажим.
2. Нажмите на стекло, чтобы оно вошло в держатели.
3. Установите на место дверцу прибора.

Очистка верхней панели рабочей камеры



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

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



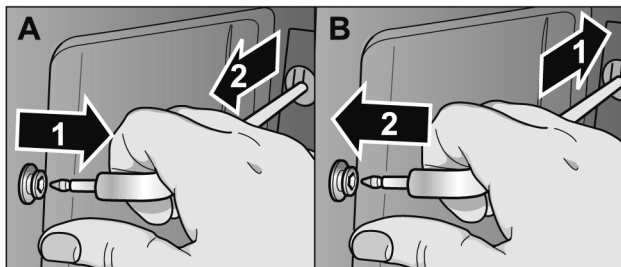
1. Потяните скобу нагревательного элемента гриля вперед и вверх. Вы должны услышать щелчок, означающий, что нагревательный элемент уже не зафиксирован (рис. А).
2. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем опустите его вниз (рис. В).
3. Очистите верхнюю панель рабочей камеры.
4. Потяните скобу нагревательного элемента гриля вперед и вверх и удерживайте ее в таком положении.
5. Закройте нагревательный элемент гриля движением вверх, так чтобы он зафиксировался со слышимым щелчком.

Очистка навесных решеток



Для облегчения очистки решетки можно вынуть.

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



1. Вытяните решетки из передних креплений и выньте (рис. А).
2. Очистите навесные решетки губкой с моющим средством или щеточкой для посуды.
3. После очистки установите решетки в обратной последовательности (рис. В).

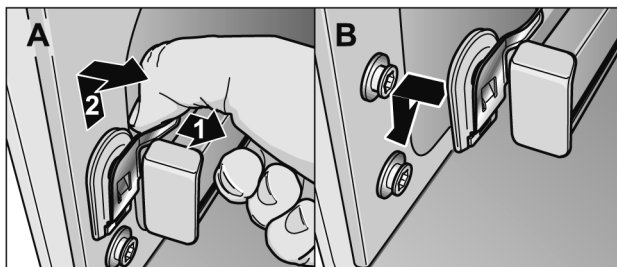
Очистка телескопических полозьев



Внимание телескопических полозьев

Для облегчения очистки полозья можно вынуть.

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



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

Очистка телескопических полозьев

Установка телескопических полозьев

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

1. Вставьте заднюю часть полозьев до упора.
2. Сдвиньте вниз переднюю часть полозьев и нажмите, чтобы она зафиксировалась (рис. В).
3. Задвиньте телескопические полозья до упора и закройте дверцу прибора.

Неисправности и ремонт

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



Опасность удара током!

- Работы над электроникой прибора должны проводиться только 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 (напр., 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	Нажмите функциональную кнопку, снова установите время суток (см. гл. "Электронные часы")
На дисплее для отображения функций времени мигает 0:00, на дисплее температуры появляется "rrr"	Во время эксплуатации прибора была прервана подача электроэнергии	Нажмите функциональную кнопку, снова установите время суток (см. гл. "Электронные часы")
На дисплее температуры появляется "E011"	Длительное заедывание одной кнопки	Устраните причину длительного заедывания кнопки
На дисплее температуры появляется EXXX, например E300	Внутренняя ошибка электроники прибора	Нажмите функциональную кнопку Если сообщение не гаснет, выньте вилку из розетки и примерно через 10 секунд вставьте снова

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Обслуживание прибора невозможно, на текстовом дисплее появляется сообщение "Прибор заблокирован", а на дисплее температуры появляются символы ∞ и -5	Прибор был заблокирован	Деактивируйте блокировку (см. гл. "Блокировка для безопасности детей")
Обслуживание прибора невозможно, на текстовом дисплее появляется сообщение "Постоянная защита от детей", а на дисплее температуры появляются символы ∞ и $-5P$	Прибор был заблокирован на длительное время	Деактивируйте блокировку на длительное время (см. гл. "Блокировка для безопасности детей")
Прибор не нагревается, на дисплее для отображения функций времени мигает двоеточие, на дисплее температуры появляется, например, 1500	Была нажата комбинация кнопок	Выключите прибор, нажимайте кнопку "Информация" в течение 3 секунд, затем функциональную кнопку часов в течение 4 секунд, затем опять кнопку "Информация" в течение 3 секунд
Нарушены функции с электронным управлением	Энергетические импульсы (напр., удар молнии)	Установите заново соответствующую функцию
После включения режима работы на дисплее температуры появляется H или h , на текстовом дисплее появляется сообщение "Невозможно"	Прибор не совсем остыл	Подождите, пока прибор остынет, потом заново установите режим работы
Прибор автоматически отключился, на текстовом дисплее появляется сообщение "Аварийное отключение", на дисплее температуры мигает $0:00$	Сработала защита от перегрева	Верните переключатель режимов работы в положение 0
Во время жарения или приготовления на гриле возникает чад	Жир пригорел к нагревательному элементу гриля	Продолжайте жарение или приготовление на гриле, пока жир на нагревательном элементе полностью не сгорит
	Решётка или универсальный противень установлены неправильно	Положите решётку в универсальный противень и установите их вместе на более низкий уровень
В духовом шкафу образуется большое количество конденсата	Нормальное явление (напр., при приготовлении пирогов с очень сочной начинкой или очень большого жаркого)	Время от времени приоткрывайте дверцу во время работы

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Эмалированные принадлежности для установки в прибор имеют светлые матовые пятна	Нормальное явление, обусловленное капанием жира с мяса или сока с овощей	Отсутствует
Стекла дверцы запотели	Нормальное явление, обусловленное разницей температур	Разогрейте прибор до 100 °С и через 5 минут выключите

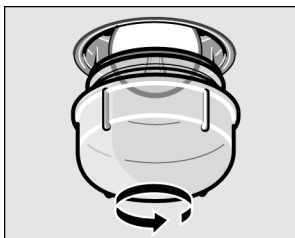
Замена лампочки в духовом шкафу

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



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

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



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

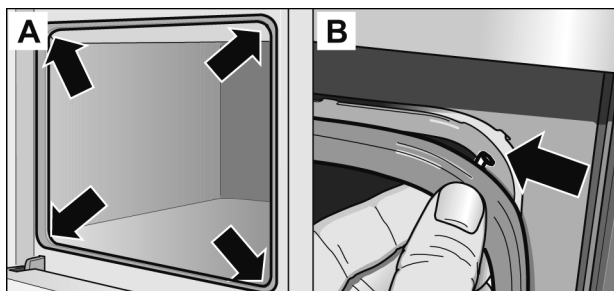
Указание:

Если трудно удерживать плафон в руках,

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

Замена уплотнителя дверцы

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



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

Обратите особое внимание на прилегание уплотнителя по углам.

Сервисная служба

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

Адреса вы найдёте в списке сервисных служб.

Указание:

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

Номер E и номер FD

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

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

Номер E	Номер FD
---------	----------

Контрольные блюда

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

Выпекание	Уровень установки	Режим работы	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	2		150 - 160*	15 - 25
	1		140 - 150*	20 - 30
	1 + 3		140 - 150*	20 - 30
Маленькие кексы (по 20 штук на противень)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		150 - 160**	25 - 35
Бисквит на воде	1		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Пирог из дрожжевого теста	2		170 - 180	45 - 55
	1		160 - 170	50 - 60
	1 + 3		160 - 170	60 - 75
Закрытый яблочный пирог (формы устанавливайте рядом друг с другом)	1		170 - 180	70 - 80

* Предварительно разогреть духовой шкаф

** Предварительно разогреть в течение 10 минут

Приготовление в гриле	Уровень установки	Режим работы	Температура, °C	Время жарки в гриле, мин
Тост (универсальный противень + плоская решетка)	3		<i>int</i> *	1 - 2
Бифштекс, 12 штук (универсальный противень + плоская решетка)	3		250	25 - 30**
* Предварительно разогреть в течение 10 минут				
** По истечении $\frac{2}{3}$ времени перевернуть				

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]