[ru] Правила пользовани.....

Встраиваемый духовой шкаф B45C42.3RU

NEFF

ru

Оглавление

Важные правила техники безопасности ... **4**
Причины повреждений ... 5
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды ... **6**
Экономия электроэнергии ... 6
Правильная утилизация упаковки ... 6
Ваш новый прибор ... **6**
Панель управления ... 6
Режимы работы ... 7
Принадлежности ... **8**
Принадлежности ... 8
Установка принадлежностей ... 8
Уровни установки ... 8
Специальные принадлежности ... 9
Перед первым использованием ... **9**
Установка жёсткости воды ... 9
Корректировка установки прибора «Высота над уровнем моря» ... 9
Установка времени суток ... 9
Очистка прибора ... 10
Обслуживание прибора ... **10**
Включение прибора ... 10
Установка режима работы и температуры ... 10
Наполнение и опорожнение резервуара ... 11
Выключение прибора ... 12
После каждого использования прибора с функцией пара ... 12
Автоматическое аварийное отключение ... 12
Изменение базовых установок ... **12**
Электронные часы ... **13**
Дисплей для отображения функций времени ... 13
Таймер ... 14
Время выполнения ... 14
Время окончания ... 14
Режим предварительного выбора ... 14
Установка времени суток ... 15
Быстрый нагрев ... 15
Проверка, изменение и сброс установок ... 15
Блокировка для безопасности детей ... **15**
Блокировка ... 15
Длительная блокировка ... 15
Выпекание ... **16**
Выпекание на противнях и в формах ... 16
Выпекание на нескольких уровнях ... 16
Таблица выпечки для основных рецептов теста ... 16
Таблица выпечки для блюд и готовых продуктов глубокой заморозки ... 18
Рекомендации ... 19
Жарение ... **19**
Жарение в открытой посуде ... 20
Жарение в закрытой посуде ... 20
Таблица для жарения ... 20
Рекомендации ... 21
Щадящее приготовление ... **21**
Использование щадящего приготовления ... 21
Таблица для режима «Щадящее приготовление» ... 22
Рекомендации ... 22
Приготовление на гриле ... **22**
Термогриль ... 23
Приготовление на гриле разной площади ... 23
CircoTherm® Eco ... **24**
Подогрев с паром ... **26**
Размораживание ... **26**
Размораживание в режиме «CircoTherm®» ... 26
Размораживание ... 27
Йогурт ... **27**
Приготовление с паром VarioSteam ... **27**
Подключение функции VarioSteam ... 28
Таблица VarioSteam ... 28
Консервирование ... **30**
Очистка и уход ... **30**
Очистка прибора снаружи ... 31
Очистка рабочей камеры ... 31
Удаление накипи ... 31
Самоочищающаяся поверхность ... 32
EasyClean® ... 32
Снятие и навешивание дверцы прибора ... 33
Очистка стёкол дверцы ... 34
Очистка верхней панели рабочей камеры ... 35
Очистка навесных решёток ... 35
Неисправности и ремонт ... **36**
Замена лампочки в духовом шкафу ... 37
Замена уплотнителя дверцы ... 37
Сервисная служба ... **38**
Номер E и номер FD ... 38
Контрольные блюда ... **39**

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.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.

Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.

- В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться. Всегда опорожняйте резервуар после приготовления пищи с паром.
- Горячий пар образуется в рабочей камере. В особенности в зоне впуска пара (в правой верхней части рабочей камеры). Во время приготовления пищи с паром не суйте руки в рабочую камеру.

Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Легко воспламеняющиеся жидкости могут загореться в горячей рабочей камере (взорваться). Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

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.
- Алюминиевая фольга: при использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Формы из силикона: посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.
- Посуда со следами коррозии: не используйте посуду со следами коррозии. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- Горячая вода в резервуаре для воды: горячая вода может повредить насос. Заливайте в резервуар только холодную воду.
- Раствор для удаления известкового налёта: не допускайте попадания раствора на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.
- Запрещается мыть резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить. Очистку резервуара производите с помощью мягкой тряпочки и обычного моющего средства.

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.

Указание: Расход электроэнергии для данного прибора установлен в соответствии с DIN EN 50304/DIN EN 60350. Он составляет менее 30 % от расхода электроэнергии приборами с энергопотреблением класса A.

В зависимости от комплектации прибора для замера расхода электроэнергии была отключена функция дополнительного освещения NeffLight® (см. главу: выключить NeffLight®).

Экономия электроэнергии

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

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

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

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

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

Ваш новый прибор

Эта глава содержит информацию о

- панели управления
- режимах работы

Панель управления

Символ		Использование/значение
	Переключатель режимов	Включение и выключение прибора Выбор требуемого режима работы
	Резервуар для воды	Для программ приготовления с паром (см. главу «Наполнение и опорожнение резервуара»)
Электронные часы (быстрый нагрев)		
	Функциональная кнопка	Выбор требуемой функции времени или функции быстрого нагрева (см. главу «Электронные часы»)
	Поворотный переключатель	Выполнение установок в рамках определённой функции времени или подключение быстрого нагрева (см. главу «Электронные часы»)

Символ		Использование/значение
VarioSteam (приготовление с паром)		
	Откачивание остатков воды	Символ горит непрерывно, пока остатки воды откачиваются из парогенератора обратно в резервуар. **Указание:** Перед тем, как вынимать резервуар, проверьте, не горит ли символ .
	Удаление известкового налёта	Если символ мигает, это означает, что необходимо удалить известковый налёт (см. главу «Удаление известкового налёта»)
	Наполнение резервуара	Если этот символ горит непрерывно, это означает, что необходимо наполнить резервуар водой или заменить воду в резервуаре (например, при удалении известкового налёта) Если этот символ мигает, это означает, что резервуар задвинут не до конца. Задвиньте резервуар до упора
	Низкая интенсивность пара	Если этот символ горит непрерывно, это означает, что установлена низкая интенсивность пара
	Средняя интенсивность пара	Если эти символы горят непрерывно, это означает, что установлена средняя интенсивность пара
	Высокая интенсивность пара	Если эти символы горят непрерывно, это означает, что установлена высокая интенсивность пара
Дисплей температуры (базовые установки)		
i	Кнопка «Информация»	Короткое нажатие: отображение температуры во время нагрева Продолжительное нажатие: вызов меню «Базовые установки» (см. главу «Изменение базовых установок»)
	Регулятор температуры	Установка температуры Изменение установок в меню «Базовые установки» (см. главу «Изменение базовых установок»)
Кнопки		
	Кнопка VarioSteam	Установка требуемой интенсивности пара: низкой, средней или высокой (см. главу «Приготовление с паром VarioSteam»)
	Кнопка удаления известкового налёта	Удаление известкового налёта из прибора
Start	Кнопка Start	Включение режима
Stop	Кнопка Stop	Короткое нажатие: прерывание работы (пауза) Продолжительное нажатие: завершение работы

Утапливаемые переключатели

Поворотный переключатель, регулятор температуры и переключатель режимов работы являются утапливаемыми.

Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Режимы работы

Ниже дан обзор режимов работы вашего прибора.

Режим работы		Использование
	CircoTherm®	Для выпекания и жарения на одном или нескольких уровнях
	Верхний/нижний жар	Для выпекания и жарения на одном уровне Особенно подходит для пирогов с сочной начинкой (например, ватрушек)
	Режим 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 небольших плоских кусков мяса (например, стейков, колбасок)
	Малый гриль	Для приготовления небольшого количества небольших плоских 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

* Вид нагрева, определяющий расход электроэнергии и эффективность по EN50304.

Режим работы		Использование
	Щадящее приготовление	Для приготовления нежных кусков мяса, которые должны остаться слабо- или средне-прожаренными или которые нужно готовить до определённого состояния
	CircoTherm® Eco*	Для выпекания и жарения на одном уровне с оптимизированным уровнем энергопотребления без предварительного разогрева
	Программа Easy Clean®	Облегчает очистку рабочей камеры
	Подогрев	Для порционных блюд и хлебобулочных изделий. Готовые блюда подогреваются в щадящем режиме с помощью пара. Благодаря этому блюда не пересыхают

* Вид нагрева, определяющий расход электроэнергии и эффективность по EN50304.

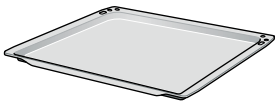
Принадлежности

Эта глава содержит информацию о

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

Принадлежности

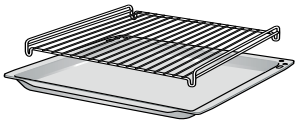
В комплект поставки вашего прибора входят следующие принадлежности:



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.

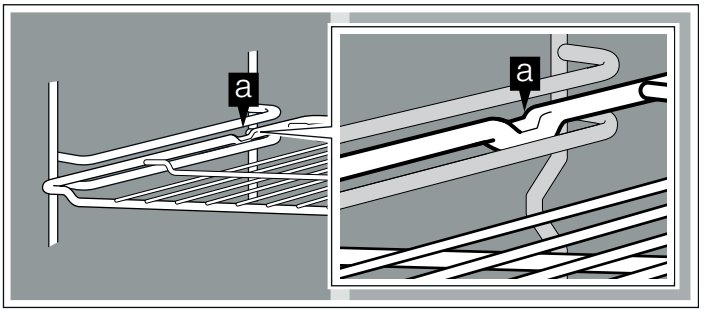
Указание: В процессе работы прибора обычный или универсальный противень могут деформироваться. Причина в большой разности температур на различных частях посуды. Она может возникнуть, если была закрыта только часть лотка или противня или если на них готовили продукт глубокой заморозки, например, пиццу.

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.

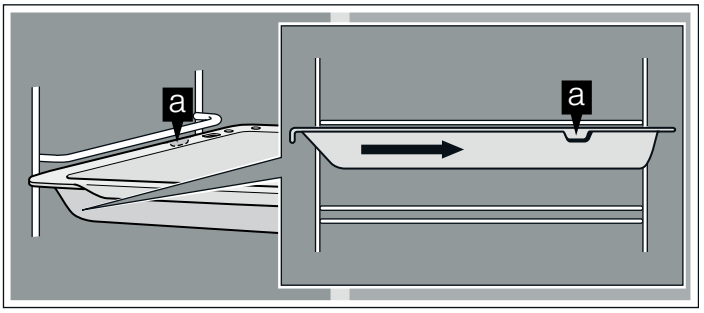
При установке решётки следите за тем, чтобы

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

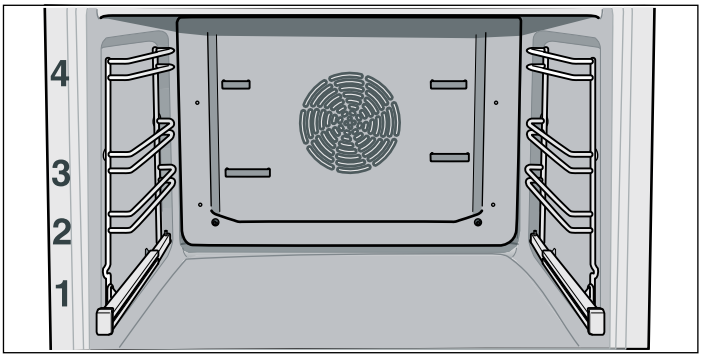


При установке противня для выпекания или универсального противня следите за тем, чтобы

- 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
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 жарения, состоящий из двух частей	Z1512X0
Телескопические направляющие CLOU® для трёх уровней	Z1742X2
Телескопические направляющие с полным выдвижением CLOU® для четырёх уровней	Z1755X2
Камень для выпекания хлеба	Z1912X0

Перед первым использованием

После подключения нового прибора на дисплее появляется c43. Перед использованием прибора необходимо выполнить следующее:

- установить жёсткость воды
- произвести установку «Высота над уровнем моря»
- установить время суток
- очистить прибор перед первым использованием

Указание: Вы можете изменить эти настройки в любое время. Для изменения жёсткости воды или высоты над уровнем см. главу «Изменение базовых установок», для изменения времени суток см. главу «Электронные часы».

Установка жёсткости воды

Внимание!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) и другие жидкости.

Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягчённую воду или минеральную воду без газа.

Жёсткость воды изначально установлена как «жёсткая».(c43) Измените эту настройку, если вода мягче.

Проверить жёсткость воды можно с помощью тестовых полосок, входящих в комплект поставки, или узнать на станции водоснабжения.

Указания

- Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягченную воду.
- Если вы используете смягчённую воду, установить значение жёсткости воды на «смягченная».
- Если вы используете минеральную воду, установить значение жёсткости воды на «жёсткая».
- Используйте только минеральную воду без газа (см. главу «Наполнение и опорожнение резервуар»).

1. Установите жёсткость воды с помощью регулятора температуры.

Жёсткость воды	Установочный символ (дисплей температуры)
смягчённая	c40
мягкая	c41
средняя	c42
жёсткая	c43

2. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте 3 секунды. Установка принимается. На дисплее температуры появляется c51.

Корректировка установки прибора «Высота над уровнем моря»

Высота установки прибора над уровнем моря изначально установлена на «0-300м» (c51). Измените эту настройку, если ваш прибор расположен на большей или меньшей высоте.

1. Используйте для установки диапазона высоты регулятор температуры.

Диапазон высот	Установочный символ (дисплей температуры)
ниже 0м	c50
0-300м	c51
300-600м	c52
600-900м	c53
900-1200м	c54
1200-1500м	c55
1500-1800м	c56
1800-2100м	c57
2100-2400м	c58
свыше 2400м	c59

2. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте 3 секунды. Установка принимается.

Установка времени суток

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

На дисплее времени мигает 0:00.

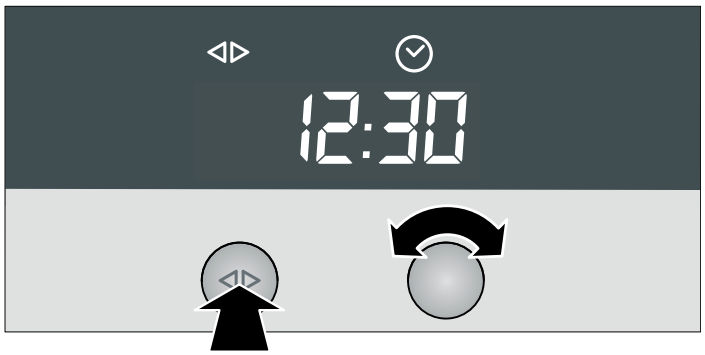
1. Коротко нажмите функциональную кнопку ◁▷ для перехода в режим установки.

   Загораются символы ◁▷ и ⊙. На дисплее времени появляется 12:00.

2. Установите текущее время суток поворотным переключателем.

   Через 3 секунды установка автоматически принимается.

Изменение времени суток
Чтобы в дальнейшем изменить время суток, нажимайте на функциональную кнопку ◁▷ до тех пор, пока снова не загорятся символы ◁▷ и ⊙. Измените время суток поворотным переключателем.



Очистка прибора

Вымойте прибор перед первым использованием.

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
2. Полностью удалите из рабочей камеры остатки упаковки (например, частички стиропора).
3. Вымойте принадлежности и рабочую камеру горячим мыльным раствором (см. главу «Очистка и уход»).
4. Наполните резервуар 400 мл воды (см. главу «Наполнение и опорожнение резервуара»).
5. Задвиньте резервуар до упора.
6. Включите прибор. Нажмите на переключатель режимов работы, чтобы его расфиксировать.

   Прибор готов к использованию.

7. Переключателем режимов работы выберите «Верхний/нижний жар» (см. главу «Обслуживание прибора»).
8. Регулятором температуры установите температуру в 240 °C.
9. Нажимайте кнопку VarioSteam, пока не загорятся символы (см. главу «VarioSteam — приготовление с помощью пара»).
10. Нажмите кнопку Start.
11. Когда резервуар опустеет, выключите прибор. Для этого приведите переключатель режимов работы в нулевое положение o и переведите его в утопленное положение.

    Оставшаяся вода будет спущена из системы испарителя. Высвечивается символ.

12. Опорожните резервуар (см. главу «Наполнение и опорожнение резервуара»)
13. После этого дайте рабочей камере остыть и промойте её горячим мыльным раствором.

    Указание: Известковый налёт удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягким полотенцем.

14. Очистите прибор снаружи мягкой влажной тряпкой с мыльным раствором.

Обслуживание прибора

Из этой главы вы узнаете:

- как включать и выключать прибор
- как выбирать режим и температуру
- как наполнять и опорожнять резервуар
- когда прибор выключается автоматически

Включение прибора

Нажмите на переключатель режимов работы, чтобы его расфиксировать.

Теперь прибор включён и готов к работе. Появляется символ.

Установка режима работы и температуры

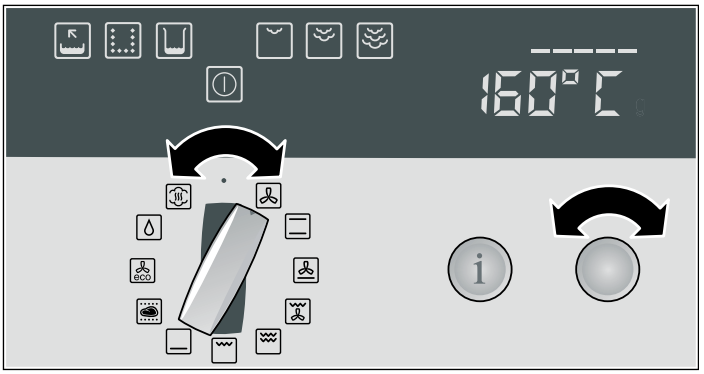
⚠ **Опасность ошпаривания!**

горячей водой. Вода в резервуаре может сильно нагреться. Слейте из него воду, прежде чем использовать прибор без функции пара.

Указания

- Режимы работы «Щадящее приготовление» и «Программа Easy Clean®» можно включать только в случае, если рабочая камера остыла. На температурном дисплее не должно быть символов остаточного тепла (H или h).
- Перед работой в режиме с использованием функции пара, необходимо наполнить резервуар (см. главу «Наполнение и опорожнение резервуара»).

1. Включите прибор.
2. Поворачивайте переключатель режимов, пока не установите его на нужный режим работы.



3. Чтобы изменить предлагаемую температуру, поворачивайте регулятор температуры.

   Указание: Если не показана предлагаемая температура, то температура выбранного вами режима работы устанавливается автоматически. Вы не можете изменить эту температуру.

4. Нажмите кнопку Start.

Указания

- В зависимости от выбранного режима работы, после старта вы услышите характерный шум откачивания воды. Таким образом проверяется работоспособность насосов.
- Если вы не можете запустить режим работы с функцией пара, проверьте, наполнен ли резервуар, и вставлен ли он до упора.

Режим работы	Предлагаемая температура, °C	Диапазон температур, °C
CircoTherm®*	160	40-220
Верхний/нижний жар*	170	50-275
Режим для пиццы*	220	50-275
Термогриль*	170	50-250
Большой гриль	220	50-275
Большой гриль (интенсивный)**	Установлено	
Малый гриль	180	50-275
Малый гриль (интенсивный)**	Установлено	
Нижний жар	200	50-225
Щадящее приготовление	Установлено	III
CircoTherm® Eco	160	40-200
EasyClean®	Установлено	ECS
Подогрев	120	80-180

* При этом режиме работы можно подключить пар

** Регулятором температуры выберите температуру 275 °C. На дисплее температуры появляется Int

Смена режима работы

1. Поворачивайте переключатель режимов, пока не установите его на нужный режим работы.
2. Чтобы изменить предлагаемую температуру, поверните регулятор температуры.
3. Нажмите кнопку Start.

Текущая температура

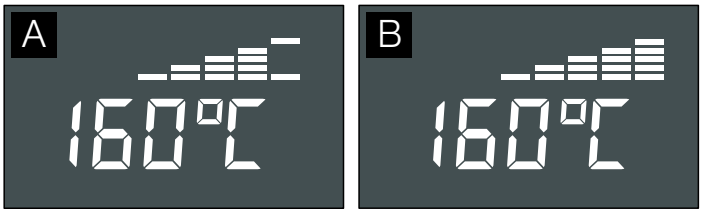
Нажмите на кнопку информации i. Текущая температура высвечивается на дисплее на 3 секунды.

Указание: Текущая температура отображается только в режимах с предлагаемой температурой.

Контроль нагрева

Увеличение температуры в рабочей камере отображается на индикаторе контроля нагрева.

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



Наполнение и опорожнение резервуара

⚠ Опасность повреждений и возникновения пожара!

Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).

Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

Внимание!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) и другие жидкости.

Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягчённую воду или минеральную воду без газа.

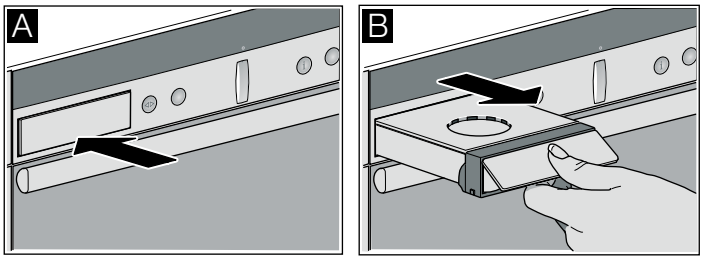
Указания

- Если вы используете минеральную воду, установите значение жёсткости воды на «жёсткая».
- Если резервуар для воды не был опорожнен, то после выключения прибора в гигиенических целях появляется сообщение-напоминание об этом. Это сообщение погаснет только тогда, когда вы опорожните резервуар для воды.

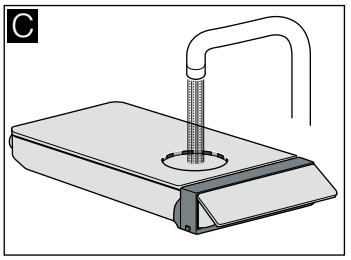
Наполнение резервуара

Наполняйте резервуар водой перед каждым использованием прибора с функцией пара.

1. Легко нажмите на резервуар посередине (рис. A).
2. Извлеките резервуар (рис. B).



3. Наполните его холодной водой до максимальной отметки (рис. C).



4. Задвиньте резервуар до упора.

   Указание: Если горит символ, значит, резервуар вставлен не до конца.

Долив воды в резервуар

Если резервуар для воды пуст, раздаётся сигнал и появляется символ. Режим с паром прерывается.

1. Извлеките резервуар.
2. Наполните резервуар водой до максимальной отметки и установите на место до упора.

   Работа прибора с использованием пара продолжится.

Опорожнение резервуара

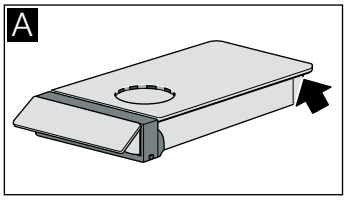
Опорожняйте резервуар для воды после каждого использования прибора с применением функции пара.

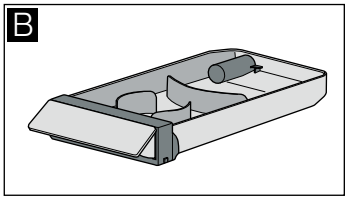
1. Для этого приведите переключатель режимов работы в нулевое положение o и переведите его в утопленное положение.

   Оставшаяся вода будет откачана из системы испарителя в резервуар для воды. Высвечивается символ. На дисплее температуры появляется Pud . (Pumping-out = слив). После откачивания воды раздастся сигнал, а на дисплее загорится символ.
2. Держа резервуар горизонтально, медленно извлеките его из прибора.

   Символ гаснет.

3. Снимите крышку (рис. A).
4. Вылейте воду из резервуара (рис. B).





5. Насухо протрите резервуар и нишу, где он находился.
6. Вставьте резервуар.
   Символ и индикатор Puo (Pumping-out = слив) гаснут.

Выключение прибора

⚠ **Опасность ошпаривания!**

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Поэтому будьте осторожны, открывая дверцу прибора после приготовления пищи.

Указание: Прибор оборудован охлаждающим вентилятором. После выключения прибора охлаждающий вентилятор может ещё некоторое время работать.

1. Установите переключатель режимов работы в нулевое положение o.
2. Нажмите на переключатель, чтобы он оказался в утопленном положении.
   Прибор выключается. Символ гаснет.

Указание: Если прибор работал в режиме с использованием пара, вы услышите характерный шум откачивания воды. Прибор перекачивает оставшуюся в испарительной системе воду обратно в резервуар. На дисплее загорается символ . Только после того, как погаснет символ , слейте воду из резервуара.

На дисплее отображается, какая температура в рабочей камере – высокая или низкая.

Дисплей температуры	Значение
H	Высокий уровень остаточного тепла (выше 120 °C)
h	Низкий уровень остаточного тепла (от 60 °C до 120 °C)

Окончание работы режима
Нажмите кнопку Stop и удерживайте её нажатой. Текущий режим работы окончен, но прибор не выключен. Теперь можно выбрать другой режим.

Прерывание и возобновление режима работы (пауза)
Коротко нажмите кнопку Stop. Текущий режим работы прерван. Нажмите кнопку Start, чтобы прибор продолжил прерванную работу.

После каждого использования прибора с функцией пара

1. Выключите прибор.
   Оставшаяся воды будет спущена из системы испарителя в резервуар для воды. На дисплее в это время будет гореть символ .
2. Воду из резервуара можно будет слить только тогда, когда погаснет символ .
3. Слейте из резервуара воду, ополосните его и поставьте с открытой крышкой для просушки.
4. Остывшую рабочую камеру вытрите насухо мягкой тряпочкой.
5. Удалите из рабочей камеры грязь.

   Указание: Известковый налёт удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягким полотенцем.

Автоматическое аварийное отключение

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

Время выполнения, по истечении которого прибор будет выключаться, зависит от ваших установок.

На дисплее температуры мигает 000. Прибор перестаёт работать.

Для деактивизации поверните переключатель режимов работы обратно в положение o.

Изменение базовых установок

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

1. Включите прибор.
2. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте 3 секунды для перехода в меню«Базовые установки».
   На дисплее температуры появляется c 10 (прибор разблокирован).
3. Коротко нажимайте кнопку «Информация» i до тех пор, пока на дисплее температуры не появится символ текущей базовой установки подменю (например c 32 звуковой сигнал 2 минуты).
4. Выберите требуемую базовую установку в подменю с помощью регулятора температуры (например, c 33 звуковой сигнал 10 минут).
5. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте 3 секунды.
   Ваша базовая установка сохраняется в памяти.

Указание: Если в течение 15 с не будут введены никакие данные, меню «Базовые установки» автоматически закрывается.

Можно изменить следующие базовые установки:

Меню «Базовые установки»		
Подменю	**Базовая установка**	**Символ установки**
Блокировка для безопасности детей	Прибор разблокирован	c 10
	Прибор заблокирован	c 11
	Прибор заблокирован на длительное время	c 21
Звуковой сигнал	Звуковой сигнал выключен	c 30
	Звуковой сигнал 30 с	c 31
	Звуковой сигнал 2 мин	c 32
	Звуковой сигнал 10 мин	c 33

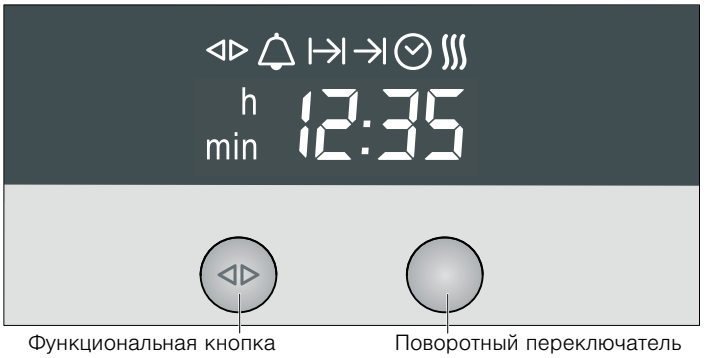
Меню «Базовые установки»		
Подменю	**Базовая установка**	**Символ уста-новки**
Жёсткость воды	Смягчённая	c40
	Мягкая	c41
	Средняя	c42
	Жёсткая	c43
Высота над уровнем моря	Ниже 0 м	c50
	0-300 м	c51
	300-600 м	c52
	600-900 м	c53
	900-1200 м	c54
	1200-1500 м	c55
	1500-1800 м	c56
	1800-2100 м	c57
	2100-2400 м	c58
	Выше 2400 м	c59
К заводским установкам	Нет	c60
	Возврат	c61

Электронные часы

Из этой главы вы узнаете:

- как установить таймер
- как автоматически выключить прибор
- как включить и выключить прибор в автоматическом режиме (режим предварительного выбора)
- как установить время суток
- как подключить быстрый нагрев

Дисплей для отображения функций времени



Функции времени		Использование
🔔	Таймер	Таймер можно использовать например, при варке яиц или как обычный бытовой таймер Прибор не включается и не выключается автоматически.
I→I	Время выполнения	По истечении установленного времени выполнения (например, 1:30 часов) прибор автоматически выключается.
→I	Время окончания	В установленный момент времени (например, 12:30 часов) прибор автоматически выключается.
	Режим предварительного выбора	Прибор автоматически включается и выключается. Время выполнения и время окончания комбинируются.
⊙	Время суток	Установка времени суток
∫∫∫	Быстрый нагрев	Укороченное время нагрева

Указания

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

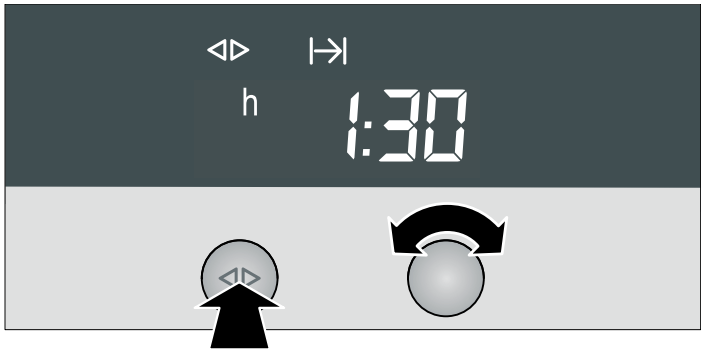
Таймер

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.
2. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷ , пока не загорятся символы ◁▷ и |→|.
3. Установите время выполнения с помощью поворотного переключателя (например, 1:30 часов).
   Установка автоматически принимается. После этого на дисплее снова отображается время суток.
4. Нажмите кнопку Start Start.
   Прибор нагревается и установленное время выполнения начинает отсчитываться.



По истечении времени выполнения прибор выключается автоматически.

Поверните переключатель режимов работы обратно в положение o и утопите.

Время окончания

Автоматическое отключение в установленное время.

1. Установите режим и температуру.
2. Нажимайте функциональную кнопку◁▷, пока не загорятся символы ◁▷ и →|.
3. Установите время окончания с помощью поворотного переключателя (например, 12:30 часов).
   Установка автоматически принимается. После этого на дисплее снова отображается время суток.
4. Нажмите кнопку Start Start.
   Прибор начинает нагреваться.

По истечении времени выполнения прибор выключается автоматически.

Поверните переключатель режимов работы обратно в положение o и утопите.

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.
2. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷, пока не загорятся символы ◁▷ и |→|.
3. Установите время выполнения с помощью поворотного переключателя (например, 1:30 часов).
   Установка автоматически принимается.
4. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷, пока не загорятся символы ◁▷ и →|.
5. Установите время окончания с помощью поворотного переключателя (например, 12:30 часов).
6. Нажмите кнопку Start Start.
   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). Раздается звуковой сигнал и начинает мигать символ →|.
7. Поверните переключатель режимов работы обратно в положение o и утопите.

Установка времени суток

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

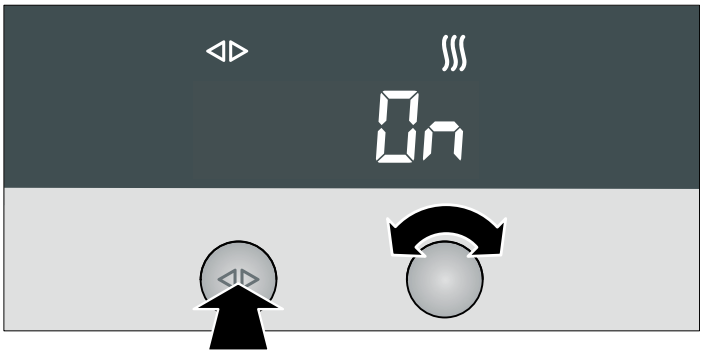
1. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷ до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и ⏲.
2. Установите время суток поворотным переключателем. Установка автоматически принимается.

Быстрый нагрев

В зависимости от комплектации прибора вы можете уменьшить время нагрева в режимах «Горячий воздух» и «Выпечка хлеба», 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.
2. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷, 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.
4. Нажмите кнопку Start.
   Прибор начинает нагреваться.



После достижения установленной температуры быстрый нагрев выключается. Символ гаснет.

Проверка, изменение и сброс установок

1. Чтобы проверить заданные установки, нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорится соответствующий символ ◁▷.
2. При необходимости можно откорректировать установки поворотным переключателем.
3. Если вы хотите аннулировать установку, поверните поворотный переключатель влево к первоначальному значению.

Блокировка для безопасности детей

Из этой главы вы узнаете:

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

Блокировка

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

Чтобы снова включить прибор, вам необходимо его разблокировать. По окончании работы прибор автоматически не блокируется. При необходимости заблокируйте его снова или активизируйте длительную блокировку.

Блокировка прибора

1. Включите прибор.
2. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте, пока на дисплее не появится c 10 (разблокировка прибора).
3. Поворачивайте регулятор температуры, пока на дисплее не появится c 11 (блокировка прибора).
4. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте, пока на дисплее не появится символ.

Указание: При попытке включения заблокированного прибора на дисплее появляется -S- (блокировка прибора).

Разблокировка прибора

1. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте, пока на дисплее не появится c 11 (блокировка прибора).
2. Поворачивайте регулятор температуры, пока на дисплее не появится c 10 (разблокировка прибора).
3. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте, пока символ не исчезнет.

Длительная блокировка

Заблокированный на длительное время прибор не может быть включён случайно или посторонними людьми (например, играющими детьми).

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

Длительная блокировка прибора

1. Включите прибор.
2. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте, пока на дисплее не появится c 10 (блокировка прибора).
3. Поворачивайте регулятор температуры, пока на дисплее не появится c21 (длительная блокировка прибора).
4. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте в течение 3 секунд.
   Через 30 секунд прибор будет заблокирован. Появляется символ.

Указание: При попытке включения заблокированного прибора на дисплее появляется -SP (длительная блокировка прибора).

Прерывание длительной блокировки

1. Нажмите кнопку «Информация» i, и удерживайте, пока на дисплее не появится c21 (длительная блокировка прибора).
2. Поворачивайте регулятор температуры, пока на дисплее не появится c20 (временная разблокировка прибора).
3. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте, пока символ не исчезнет.
   Длительная блокировка прервана.

4. Включите прибор в течение следующих 30 секунд.
После выключения длительная блокировка будет снова активизирована через 30 секунд.

Отмена длительной блокировки прибора

1. Нажмите кнопку «Информация» i, и удерживайте, пока на дисплее не появится c21 (длительная блокировка прибора).
2. Поворачивайте регулятор температуры, пока на дисплее не появится c20 (временная разблокировка прибора).
3. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте, пока символ ⊂⊃ не исчезнет.
4. В течение 30 секунд повторно нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте 3 секунды.
5. Поворачивайте регулятор температуры, пока на дисплее не появится c 10 (разблокировка прибора).
6. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте в течение 3 секунд.
Длительная блокировка отменена.

Выпекание

Эта глава содержит информацию о:

- формах для выпекания и противнях
- выпекании на нескольких уровнях
- выпекании по основным рецептам теста (таблица выпечки)
- выпекании готовых продуктов глубокой заморозки и свежеприготовленных блюд (таблица выпечки)
- Рекомендации по выпеканию

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

Выпекание на противнях и в формах

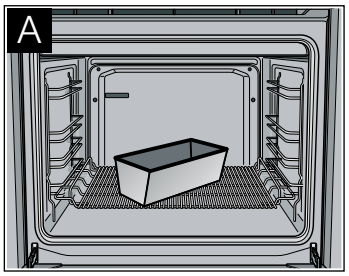
Формы для выпекания

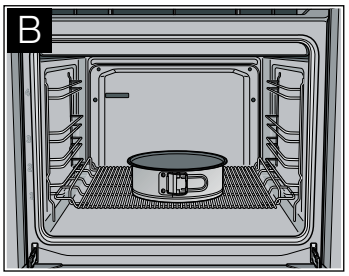
Мы рекомендуем использовать тёмные металлические формы для выпекания.

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

* Предварительно разогреть духовой шкаф

Основной рецепт теста	CircoTherm®			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °C	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °C
Песочное тесто					
Пироги на противне, с сухой начинкой, например, с посыпкой	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Пироги на противне, с сочной начинкой, например, со сливочной заливкой	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Разъёмная форма, например, для творожного торта	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Форма для фруктового пирога	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180*
Бисквитное тесто					
Бисквитный рулет	1	180 - 190*	10 - 15	3	190 - 200*
Форма для фруктового пирога	1	160 - 170	20 - 30	2	160 - 170
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	200*	15 - 25	2	240*
Лепёшки	1	200*	15 - 25	2	240*
Эмпанада	1	180*	30 - 40	3	200*
Тесто для хлеба, 750-1000 г					
Выпекание до готовности	1	200*	35 - 40	2	220*
Тесто для хлеба, 1000-1250 г					
Образование корочки	1	200*	10 - 15	2	240*
Выпекание до готовности	1	180	40 - 45	2	200

* Предварительно разогреть духовой шкаф

Хлеб/булочки	CircoTherm® Уровень установки	CircoTherm® Температура, °C	CircoTherm® Время выпекания, мин	Верхний/нижний жар Уровень установки	Верхний/нижний жар Температура, °C
Тесто для хлеба, 1250-1500 г					
Образование корочки	1	200*	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.

Блюдо	CircoTherm® Уровень установки	CircoTherm® Темпера тура, °C	CircoTherm® Время выпекания, мин	Режим пиццы Уровень установки	Режим пиццы Темпера тура, °C
Пицца, свежие продукты	1	180 - 200*	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	170 - 190	35 - 45	-	-
Жареный пирог	1	180 - 200*	15 - 25	1	200 - 220
Киш	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Торт	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Швейцарский торт	1	170 - 190*	45 - 55	1	170 - 190
Картофельная запеканка из сырого картофеля	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Штрудель, глубокой заморозки	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
Пицца, глубокой заморозки					
Пицца на тонком тесте	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Пицца на пышном тесте	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Изделия из картофеля, 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

* Предварительно разогреть духовой шкаф

Блюдо	CircoTherm®			Режим пиццы	
	Уровень установки	Температура, °C	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °C
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

* 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
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
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.

Щадящее приготовление

В этой главе вы получите информацию о

- щадящем приготовлении блюд
- и различные рекомендации

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

Щадящее приготовление идеально подходит для приготовления деликатесных кусков мяса (например, нежных частей говядины, телятины, свинины, баранины и птицы), которые должны быть среднепрожаренными или прожаренными до определённого состояния. Мясо остаётся очень сочным, нежным и мягким.

Использование щадящего приготовления

Указания

- Используйте только свежее мясо безупречного качества.
- После приготовления в щадящем режиме мясо внутри всегда остаётся розовым. Это не является показателем слишком короткого времени приготовления.
- Используйте только мясо без костей.
- Не используйте размороженное мясо.
- Можно использовать приправленное пряностями или замаринованное мясо.
- Всегда используйте для щадящего приготовления уровень установки 1.
- Не накрывайте крышкой мясо при приготовлении.
- Не поворачивайте куски мяса во время приготовления в щадящем режиме.
- Решающее влияние на время приготовления имеют величина, толщина и сорт кусков мяса.
- Качество материала, из которого сделана сковорода, и мощность нагрева конфорки могут влиять на время обжаривания.
- Не используйте режим работы «Щадящее приготовление» вместе с настройкой времени «Режим предварительной установки»

Включайте режим «Щадящее приготовление» только в том случае, если рабочая камера охлаждена полностью (имеет комнатную температуру).

Если при включении режима «Щадящее приготовление» на дисплее температуры поочередно появляется H или h и III, это означает, что рабочая камера остыла недостаточно.

Подождите, пока рабочая камера остынет, и снова включите режим «Щадящее приготовление».

1. Установите стеклянное или фарфоровое блюдо на решётку на уровень установки 1 и задвиньте в рабочую камеру для предварительного разогревания.
2. Установите режим «Щадящее приготовление» ⊡.
   В фазе нагрева (15-20 мин) на дисплее температуры отображается **III**.
3. Освободите мясо от жира и жил.
4. Хорошо обжарьте мясо со всех сторон до образования ароматной хрустящей корочки.
5. Когда раздастся сигнал и на текстовом дисплее появится символ On, уложите приготавливаемый продукт на стеклянное или фарфоровое блюдо в духовом шкафу.
6. По истечении времени приготовления выньте приготовленный продукт и выключите прибор.

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

Таблица для режима «Щадящее приготовление»

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

Положите холодную утиную грудку в сковороду и обжарьте сначала сторону с кожей. По окончании приготовления в щадящем режиме переставьте на уровень 3 и обжаривайте при температуре 250 °C в течение 3-5 минут до образования хрустящей корочки.

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

	Обжаривание, мин	Щадящее при готовление, мин
Свинина		
Филе, целиком (прим. 500 г)	5 - 6	100 - 120
Спинная часть (прим. 1 кг, 4-5 см толщиной)	5 - 6	120 - 150
Медальоны (5 см толщиной)	3 - 4	45 - 60
Стейки из спинной части (2-3 см толщиной)	2 - 3	30 - 45
Говядина		
Филе, целиком (1,5 кг)	6 - 7	160 - 200
Ростбиф (прим. 1,5 кг, 5-6 см толщиной)	6 - 7	180 - 210
Огузок (6-7 см толщиной)	6 - 7	240 - 300
Медальоны (5 см толщиной)	3 - 4	60 - 80
Ромштекс (3 см толщиной)	3 - 4	50 - 70
Стейк из огузка (3 см толщиной)	3 - 4	50 - 70
Телятина		
Филе, целиком (прим. 800 г)	4 - 5	150 - 180
Мясной орех (прим. 2 кг, 8-9 см толщиной)	6 - 7	360 - 420
Огузок (прим. 1,5 кг, 4-5 см толщиной)	6 - 7	240 - 300
Медальоны (4 см толщиной)	3 - 4	70 - 90
Баранина		
Спинная часть без костей (прим. 200 г)	2 - 3	30 - 40
Нога без кости, в сетке (прим. 1 кг)	6 - 7	240 - 300
Птица		
Куриная грудка (150-200 г)*	4 - 5	90 - 120
Утиная грудка (300-400 г)**	10 - 12**	70 - 90**
Грудка индейки (1 кг)*	4 - 5	150 - 180
Стейки из индейки (2-3 см)*	3 - 4	40 - 60

* прожаренный

** соблюдать указание

Рекомендации

Мясо, приготовленное щадящим способом, остывает очень быс тро.	Подавайте его к столу на предвари тельно нагретых тарелках с очень горячим соусом.
Поддержание в горя чем состоянии мяса, приготовленного щадя щим способом	Включите режим «Верхний/нижний жар» ⊟ и установите температуру 60 °C. Небольшие куски мяса можно сохранять теплыми до 45 мин, а боль- шие - до 2 часов.

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
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 уни версальном противне: подходит для мяса, которое должно хорошо получиться хорошо прожаренным
	Съёмная решётка углублением вверх в уни версальном 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	Int	15 - 20	
Колбаски	4	250	10 - 14	Слегка надрезать
Свинина				
Антрекоты, среднепрожаренные (3 см толщиной)	4	Int	12 - 15	Положение решётки влияет на желаемый результат.
Стейки, хорошо прожаренные (2 см толщиной)	4	Int	15 - 20	
Говядина				
Антрекоты (3-4 см толщиной)	4	Int	15 - 20	В зависимости от желаемой степени прожаренности время приготовления на гриле можно уменьшить или увеличить.
Торнедос	4	Int	12 - 15	
Баранина				
Кусочки филе	4	Int	8 - 12	В зависимости от желаемой степени прожаренности время приготовления на гриле можно уменьшить или увеличить.
Котлеты	4	Int	10 - 15	
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	Int	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	

CircoTherm® Eco

Используя режим «CircoTherm® Eco» вы можете готовить блюда на одном уровне с оптимизированным уровнем энергопотребления.

Указания

- Ставьте блюда в холодную, пустую рабочую камеру.
- Открывайте дверцу прибора во время приготовления только в крайнем случае.

В таблице вы найдете блюда, для которых больше всего подходит приготовление в режиме «CircoTherm® Eco».

В таблице указаны примерные данные, действительные при использовании эмалированных противней, универсальных сковород, а также темных форм для выпечки. Значения могут отличаться в зависимости от типа и количества продуктов, используемой формы для выпечки.

Рекомендуется при первой попытке устанавливать минимальную из указанных температур. Как правило, при

более низкой температуре блюдо подрумянивается более равномерно.

Блюда с CircoTherm® Eco		Принадлежности	Уровень установки	Температура, °C	Время приготовления, мин
Пироги и выпечка					
Сдобное тесто	С сухой начинкой	Противень	1	170-190	25-30
	В формах	Разъёмная/прямоугольная форма	1	160-170	60-80
	В формах	Форма для фруктового пирога	1	160-170	20-30
	Мелкая выпечка, например, кексы	Противень для кексов	1	170-180	20-30
Песочное тесто	С сухой начинкой, например, ореховые треугольнички	Противень	1	180-200	25-30
	Мелкая выпечка, например, мелкое сдобное печенье	Противень	1	140-150	20-25
Бисквитное тесто	Бисквитный рулет	Противень	1	180-190	15-20
	В формах (6 яиц)	Разъёмная форма	1	160-170	40-50
	В формах	Форма для фруктового пирога	1	160-170	20-30
Дрожжевое тесто	С сухой начинкой	Противень	1	170-190	30-45
	В формах	Круглая форма для кекса	1	170-180	40-50
	Мелкая выпечка	Противень	1	180-190	20-30
Слоёное тесто	Мелкая выпечка	Противень	1	190-200	30-35
Заварное тесто	Мелкая выпечка	Противень	1	190-200	35-45
Готовые блюда глубокой заморозки					
Пицца, глубокой заморозки	С тонкой основой	Универсальный противень	1	180-200	15-25
	С толстой основой	Универсальный противень	1	180-200	20-30
Картофель фри		Универсальный противень	1	190-200	20-30
Булочки/багет	Предварительно обжаренные	Универсальный противень	1	180-200	10-20
Запеканки					
Картофельная запеканка	Из сырого картофеля	Форма для запекания на решётке	1	180-200	60-80
Лазанья		Форма для запекания на решётке	1	180-190	50-60
Сладкие запеканки		Форма для запекания на решётке	1	170-180	50-60
Мясо					
Говядина для тушения	1 кг	Закрытая посуда на решётке	1	190-200	120-150
Свиная шея	1 кг	Универсальный противень со съёмной решёткой	1	180-190	110-130
Телятина для жарки	1 кг	Универсальный противень со съёмной решёткой	1	180-190	100-120
Рыба					
Форель	Прим. 400 г	Универсальный противень со съёмной решёткой	1	160-170	25-30

Подогрев с паром

Режим подогрева с паром позволяет в щадящем режиме подогревать уже готовые блюда или освежать черствые хлебобулочные изделия. Подключение пара осуществляется автоматически. Режим подогрева с паром не подходит для размораживания.

Опасность ожога!

Тарелки и другая посуда могут очень сильно нагреваться. Поэтому для вынимания тарелок из рабочей камеры используйте прихватки.

Указания

- В процессе работы прибора образуется конденсат. Стекло дверцы запотевает, а на дне рабочей камеры собирается вода. Скорость высыхания рабочей камеры зависит от температуры.
- В процессе подогрева с паром не накрывайте блюда крышкой.
- Время подогрева с паром зависит от вида и объёма блюда и используемых принадлежностей.
- Мы рекомендуем по возможности использовать плоские и широкие ёмкости.
- Не используйте холодные ёмкости, так как это увеличивает время подогрева.
- Используйте только термостойкие ёмкости.
- Подогревайте по возможности блюда одного вида и объёма.
- По окончании подогрева просушите прибор (см. главу «После использования пара»)

Подогрев порционных блюд

Разложите отдельные компоненты меню (например, макароны, овощи и мясо) на подогретой тарелке (комнатной температуры).

Указание: Время подогрева зависит от компонента меню с самым большим временем подогрева (например, мясо).

Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными. При использовании режима подогрева с паром всегда устанавливайте блюда на уровень 1.

Предварительно разогревайте прибор только при наличии в таблице соответствующей рекомендации.

Блюдо	Уровень установки	Температура, °C	Время приготовления, мин
Подогрев готовых блюд			
Порционное блюдо (мясо с гарниром, 1 порция)	1	100-120	25-30
Порционное блюдо (изделия из теста с соусом, 1 порция)	1	100-120	10-20
Макароны/рис (1 порция)	1	80-100	10-20
Макароны/рис (500-1000 г)	1	80-100	20-30
Картофель в мундире	1	100-120	20-30
Отварной картофель	1	100-120	15-25
Овощи	1	100-120	20-30
Запеканка, плотная	1	120-140	20-30
Запеканка, сладкая	1	120-140	20-30
Освежение хлебобулочных изделий			
Булочки/багеты, готовые, глубокой заморозки	1	160-180	10-20
Булочки/багеты, в вакуумной упаковке	1	180*	10-20
Сладкие булочки	1	160-180	10-20
Сладкие булочки, глубокой заморозки	1	150-170	15-25
Плетёнка из дрожжевого теста, без начинки	1	150-170	15-25
Киш	1	140-150	10-20
Пицца	1	140-150	10-20
Разогревание готовых блюд			
Лазанья, охлаждённая (400 г)	1	140-150	20-30
Лазанья, охлаждённая (1000 г)	1	140-150	25-35
Пицца на пышном тесте, глубокой заморозки	1	180	20-30
Пицца-багет, глубокой заморозки	1	180	20-30

* Предварительно разогреть прибор

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 замо розки	Температура, °C	Время размо раживания, 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. Включите режим «CircoTherm®» ⊞.
2. Уменьшите предлагаемую температуру до 40 °C с помощью регулятора температуры. После этого поверните регулятор температуры еще на одно положение влево.
   Режим размораживания установлен. На дисплее температуры появляется **– – –**.
3. Нажмите кнопку Start ⊞.
4. Размораживайте продукт глубокой заморозки в течение 25-45 минут в зависимости от количества и вида.
5. Выньте продукт глубокой заморозки из рабочей камеры и оставьте на 30-45 минут для выравнивания температуры.

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

Указание: Чтобы переключиться обратно на режим «CircoTherm®» ⊞, поверните регулятор температуры вправо. На дисплее температуры появляется температура, установленная для режима «CircoTherm®».

Йогурт

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

1. Выньте принадлежности, навесные решётки, выдвижные направляющие или другие системы установки
2. Нагрейте 1 л стерилизованного или пастеризованного молока (жирность 3,5 %) до 40 °C
   или
   вскипятите 1 л свежего молока и дайте ему остыть до 40 °C.
3. Добавьте в тёплое молоко 150 г густого йогурта, размешайте и разлейте по стаканчикам или чашкам. Не наполняйте стаканчики больше чем на 200 мл.
4. Наполненные стаканчики закройте подходящими крышками или пищевой плёнкой.
5. Предварительно разогрейте духовой шкаф в режиме «Большой гриль» с температурой 100 °C в течение 15 минут.
6. Включите режим «Размораживание».
7. Расставьте стаканчики на дне рабочей камеры на одинаковом расстоянии друг от друга и закройте дверцу прибора.
8. Через 8 часов выключите прибор и поставьте стаканчики в холодильник для охлаждения минимум на 12 часов.

Приготовление с паром VarioSteam

При активизированной функции VarioSteam в процессе приготовления блюда в рабочую камеру через различные интервалы времени и с различной интенсивностью подается пар. Это позволяет достигать лучших результатов. Ваше блюдо:

- приобретает хрустящую корочку;
- приобретает блестящую поверхность;
- становится нежным и сочным внутри;
- минимально уменьшается в объёме.

Требуемое сочетание режима и степени интенсивности пара вы выбираете самостоятельно. Возможны следующие сочетания режимов и степеней интенсивности пара:

- CircoTherm ⊞
- Верхний/нижний жар ⊟
- Режим для пиццы ⊞
- Термогриль ⊞

Интенсивность пара	Символы
Высокая	⊡ ⊡ ⊡
Средняя	⊡ ⊡
Низкая	⊡

Указание: При выборе сочетания режима и степени интенсивности пара руководствуйтесь указаниями в таблице.

Подключение функции VarioSteam

1. Включите прибор.
2. Налейте воду в резервуар.
3. Задвиньте резервуар до упора.
4. Выберите режим.
5. Установите температуру.
6. Нажимайте кнопку VarioSteam до тех пор, пока не будет выбрана требуемая степень интенсивности пара.
   Соответствующие символы загораются.
7. Нажмите кнопку Start.

Отключение функции VarioSteam
Нажимайте кнопку VarioSteam до тех пор, пока символы не погаснут. Прибор продолжает работать без пара.

Таблица VarioSteam

Пример: Жаркое из свинины с корочкой

1. Установите шаг 1.
   - Режим: CircoTherm
   - Температура: 100 °C
   - Интенсивность пара: высокая
   - Время приготовления: 25-35 минут
2. По истечении 25-35 минут установите шаг 2.
   - Измените температуру на 170 °C.
   - Время приготовления: 60-75 минут
3. По истечении 60-75 минут установите шаг 3.
   - Измените режим на «Термогриль»
   - Измените температуру на 200 °C.
   - Отключите пар.
   - Время приготовления: 20-30 минут
4. По истечении 20-30 минут выключите прибор.

Блюдо	Шаги	Уровень установки	Режим	Температура, °C	Интенсивность пара	Время приготовления, мин	Указания
Нежная выпечка							
Бисквитный торт, 6 яиц	-	1		150-160	Низкая	30-40	
Бисквитный торт, 3 яйца	-	1		150-160	Низкая	25-35	
Фруктовый корж из бисквитного теста	-	1		150-160	Низкая	20-30	
Тесто для кекса в форме	-	1		150-160	Низкая	50-70	
Фруктовый корж из теста для кекса	-	1		150-160	Низкая	20-30	
Мелкая выпечка из теста для кекса, например кексы	-	1		150-160	Низкая	25-35	
Плетёнка из дрожжевого теста	-	1		150-160	Средняя	35-45	
Круглый кекс из дрожжевого теста	-	1		160-170	Средняя	35-45	
Пирог «Букет роз» из дрожжевого теста	-	1		160-170	Средняя	30-40	
Мелкие изделия из дрожжевого теста	-	3		170-180	Средняя	20-30	
Заварное тесто (заварные булочки/эклеры)	-	1		200-220*	Низкая	25-35	
Изделия из слоеного теста	-	1		200-220*	Низкая	15-25	
Пирожки без начинки (вол-ованы)	-	1		200-220*	Высокая	8-10	
Яблочный пирог	-	1		190-210	Высокая	35-45	
Штрудель, свежие продукты	-	1		170-180	Высокая	50-60	
Штрудель, глубокой заморозки	-	1		180-190	Средняя	35-45	
Хлеб							
Булочки	Шаг 1	1		40	Низкая	20-25	
	Шаг 2	1		190-200	Высокая	20-25	
Лепёшки	Шаг 1	1		40	Низкая	20-30	
	Шаг 2	1		200	Средняя	25-35	
Эмпанада	Шаг 1	1		40	Низкая	20-30	
	Шаг 2	1		200	Высокая	25-35	

* Предварительно разогреть прибор

Блюдо	Шаги	Уровень установки	Режим	Температура, °C	Интенсивность пара	Время приготовления, мин	Указания
Тесто для хлеба, 750-1000 г	Шаг 1	1		40	Средняя	15-25	
	Шаг 2	1		220	Высокая	10-15	
	Шаг 3	1		220	-	30-35	
Тесто для хлеба, 1000-1250 г	Шаг 1	1		40	Средняя	20-25	
	Шаг 2	1		220	Высокая	10-15	
	Шаг 3	1		220	-	35-45	
Тесто для хлеба, 1250-1500 г	Шаг 1	1		40	Средняя	20-25	
	Шаг 2	1		220	Высокая	10-15	
	Шаг 3	1		220	-	40-15	
Свинина							
Жаркое из свинины с корочкой (1,5 кг)	Шаг 1	1		100	Высокая	25-35	Выкладывайте жаркое в посуду кожей вверх. Не переворачивайте
	Шаг 2	1		170	Высокая	60-75	
	Шаг 3	1		200	-	20-30	
Жаркое из свиной шейки (1,5 кг)	-	1		160	Средняя	100-120	По истечении ½- ⅔ времени приготовления переверните
Жаркое из свиной шейки (2,5 кг)	-	1		160	Средняя	130-150	По истечении ½- ⅔времени приготовления переверните
Свиная ножка	Шаг 1	1		100	Высокая	40-15	Выкладывайте в посуду кожей вверх
	Шаг 2	1		160	Высокая	40-15	
	Шаг 3	1		190	-	20-30	
Копчёная грудинка		1		180-190	Средняя	130-150	Не переворачивайте
Птица (без начинки)							
Куски птицы	-	1		190-210	Средняя	25-45	Не переворачивайте
Цыплёнок целиком (1 кг)	Шаг 1	1		170-180	Высокая	20-25	По истечении ⅔ времени приготовления переверните
	Шаг 2	1		190-200	-	35-40	
Утка целиком (2–3 кг)	Шаг 1	1		150-160	Средняя	70-90	По истечении ⅔ времени приготовления переверните
	Шаг 2	1		180	-	30-40	
Гусь целиком (3–4 кг)	Шаг 1	1		150	Средняя	110-120	Выкладывайте в посуду грудкой вниз. После завершения шага 1 переверните
	Шаг 2	1		180	Средняя	20-30	
	Шаг 3	1		180	-	30-40	
Рыба							
Рыбные запеканки	-	2		180	Высокая	30-40	
Порционная рыба (до 300 г)	-	1		160-170	Высокая	20-30	
Рыбное филе	-	1		150-160	Высокая	15-25	
Рыба целиком (до 1000 г)	-	1		160-170	Высокая	40-15	
Прочее							
Картофельная запеканка из сырого картофеля	-	2		180 — 200	Высокая	50-60	
Жареный пирог	-	1		190-210	Средняя	15-25	
Луковый пирог	-	1		180-190	Высокая	30-40	
Запеканки из предварительно обработанных продуктов	-	2		170-180	Средняя	35-45	

* Предварительно разогреть прибор

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
- удалении известкового налёта
- самоочищающихся поверхностях в рабочей камере
- программе очистки 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.

Очистка прибора 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.
Стеклянные поверхности	Используйте обычное моющее средство. Нанесите его с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стёкол, а затем вытрите досуха мягким полотенцем.
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.
Резервуар для воды	Используйте обычное моющее средство. Протрите насухо мягкой тряпкой и оставьте прибор с открытой дверцей до окончательного высыхания. После каждого использования обязательно протирайте уплотнитель на крышке насухо. **Внимание!** Повреждения на резервуаре: Не мойте резервуар в посудомоечной машине. Используйте для очистки резервуара обычные моющие средства
Шахта резервуара	После каждого использования обязательно протирайте её насухо мягкой тряпкой

Очистка рабочей камеры

Внимание!

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

Указания

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

Деталь прибора	Чистящие средства
Эмалированные поверхности (гладкая поверхность)	Для облегчения очистки включите лампочку в рабочей камере и снимите дверцу при бора 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 просушки.
Самоочищающиеся поверхности (шершавая поверхность)	Соблюдайте указания из главы «Самоочищающиеся поверхности»
Уплотнитель дверцы	Горячий мыльный раствор
Навесные решётки/выдвижные направляющие	Горячий мыльный раствор
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе, вымойте вручную губкой и щёткой или в посудомоечной машине.

Предотвращение загрязнения

Для поддержания чистоты рабочей камеры,

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

Удаление накипи

Можно удалять накипь в приборе в любое время. Однако это нужно делать регулярно, в противном случае со временем использование прибора с паром станет невозможным. О необходимости удалить накипь вам напомнит загорающийся символ ⊡.

При запуске режима приготовления с паром на короткое время загорается символ ⊡, а на дисплее температуры появляется 5. Это число показывает, какое количество циклов приготовления с паром (например, 5) может быть выполнено до того, как нужно будет удалить накипь. Таким образом, у вас будет время подготовиться к удалению накипи.

Программа удаления накипи (продолжительность прим. 40 минут) включает следующие этапы:

- Удаление накипи
- 1-я промывка
- 2-я промывка

Чтобы восстановить работоспособность прибора, программа удаления накипи в гигиенических целях должна быть выполнена до конца. Она не может быть прервана нажатием кнопки Stop Stop.

В случае прерывания программы удаления накипи (например, при нарушении подачи электроэнергии или выключении прибора) при повторном включении прибора на дисплее появляется указание продолжить выполнение программы. Программа продолжается с того места, на котором она была прервана (например, 1-я промывка).

Внимание!

- Повреждение прибора: Используйте для удаления накипи только специальные таблетки, рекомендованные производителем. Все прочие средства для удаления накипи могут повредить прибор.

  Заказ таблеток для удаления накипи через сервисную службу: Артикул: 310967

  Заказ таблеток для удаления накипи через торговую сеть: Артикул: TZ60002
- Повреждение поверхности: Не допускайте попадание раствора на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.

Запустите программу удаления накипи

Запуск программы удаления накипи возможен только после полного остывания прибора. На дисплее не должно отображаться остаточное тепло (h или H).

Если перед удалением накипи использовался режим с паром, следует сначала выключить прибор, чтобы откачать остатки воды из парогенератора.

1. Растворите таблетки для удаления накипи в воде.

   Указание: Соблюдайте указания производителя таблеток для удаления накипи.
2. Включите прибор.
3. Нажмите кнопку удаления накипи и удерживайте в течение 3 секунд.

   На дисплее температуры появляется dSc (descale = удаление накипи). Символы и горят непрерывно.
4. Наполните резервуар 400 мл раствором для удаления накипи и установите на место до упора. Остатки раствора вылейте и тщательно вымойте ёмкость из-под раствора.
5. Нажмите кнопку Start Start.

   Символ Start горит непрерывно. Процесс удаления накипи запускается.

Указания

- Если резервуар не наполнен раствором для удаления накипи, раздаётся звуковой сигнал и процесс удаления накипи не запускается. Наполните резервуар раствором для удаления накипи и вставьте резервуар на место до упора.
- Если раздаётся звуковой сигнал и мигает символ Start, это означает, что кнопка Start Start не была нажата. Нажмите кнопку Start Start.
- На дисплее времени можно видеть, сколько времени осталось до конца удаления накипи.

1-я промывка

Раздаётся звуковой сигнал и загорается символ .

1. Опорожните резервуар, тщательно промойте и наполните 400 мл свежей воды.
2. Задвиньте резервуар до упора.

   На дисплее температуры появляется rI1 (rinsing 1 = 1-я промывка). Символ запуска Start мигает.
3. Нажмите кнопку Start Start.

   Символ Start горит непрерывно. Прибор промывается.

По окончании первой промывки раздаётся звуковой сигнал и загорается символ .

2-я промывка

1. Опорожните резервуар, тщательно промойте и наполните 400 мл свежей воды.
2. Задвиньте резервуар до упора.

   На дисплее температуры появляется rI2 (rinsing 2 = 2-я промывка). Символ Start мигает.
3. Нажмите кнопку Start Start.

   Символ Start горит непрерывно. Прибор промывается.

По окончании второй промывки символ гаснет, а символ начинает мигать.

Удаление оставшейся воды

1. Опорожните и тщательно промойте резервуар.

   Символ гаснет.
2. Выключите прибор.

Самоочищающаяся поверхность

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

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

Изменения цвета на задней стенке не влияют на функцию самоочистки.

Внимание!

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

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

Внимание!

Повреждения самоочищающихся поверхностей абразивными и кислотосодержащими чистящими средствами!

Не используйте чистящие средства, содержащие абразивные вещества или кислоты.

Не используйте металлические или жёсткие царапающие губки или щётки.

EasyClean®

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

При сильном загрязнении можно

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

Подготовка и включение

Программа EasyClean® запускается только при остывшей рабочей камере.

⚠ Опасность ожога паром и повреждения поверхности прибора!

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

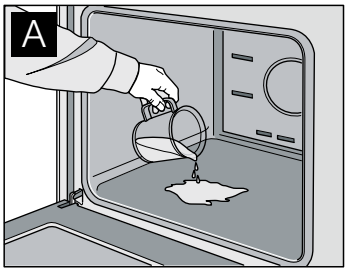
1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
2. Осторожно налейте в поддон 0,4 литра воды (не дистиллированной) с добавлением небольшого количества моющего средства (рис. A).
3. Закройте дверцу прибора.
4. Запустите программу EasyClean® ⌂.

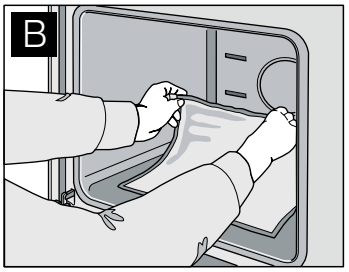
   На дисплее температуры появляется ECS.

   Если после запуска программы EasyClean® на дисплее температуры попеременно появляются H или h и ECS, это означает, что рабочая камера остыла недостаточно.

   Подождите, пока рабочая камера остынет, и снова запустите программу EasyClean®.

   По окончании выполнения программы EasyClean® включается подсветка рабочей камеры и раздаётся звуковой сигнал.
5. Чтобы выйти из настроек функций времени, нажмите функциональную кнопку ◁▷.





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. Установите переключатель режимов работы в положение ○.
5. После очистки оставьте дверцу открытой на 30° примерно на 1 час, чтобы дать высохнуть эмалированным поверхностям камеры.

Быстрая сушка

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

Снятие и навешивание дверцы прибора

Для улучшения результатов очистки можно снять дверцу прибора.

⚠ **Опасность травмирования!**

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

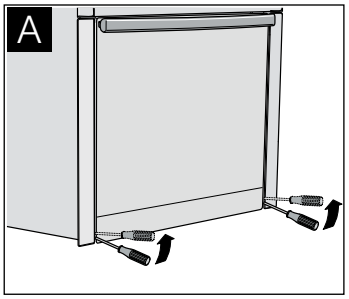
⚠ **Опасность травмирования!**

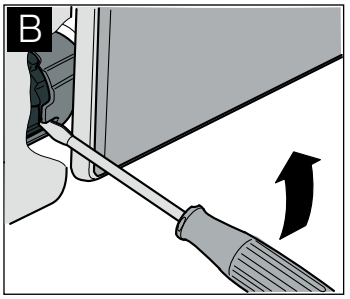
Если оба фиксатора не были повёрнуты до упора, то дверца может захлопнуться. Не просовывайте пальцы в вырезы петель. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие дверцы прибора

1. Раскройте фиксаторы левой и правой петель (рис. A).

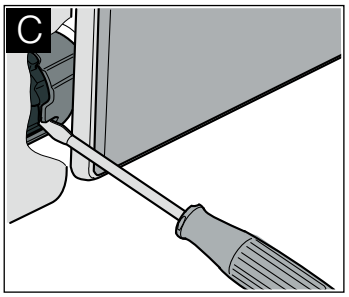
   Для этого вставьте отвёртку в фиксаторы петель (рис. B) с обеих сторон и отожмите вверх до упора.

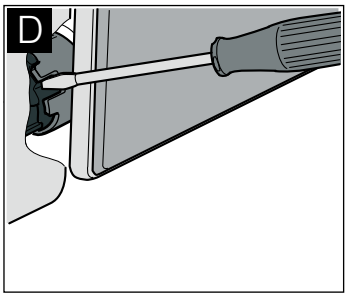




Фиксатор петли закрыт (рис. C)

Фиксатор петли раскрыт (рис. D)

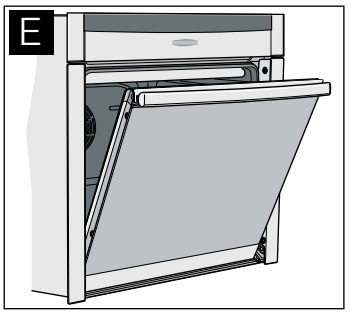


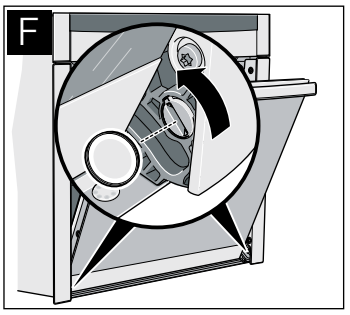


2. Приоткройте дверцу прибора (рис. E).
3. Выверните с помощью монеты оба фиксатора на нижней внутренней стороне дверцы (рис. F).

   Левый фиксатор: по часовой стрелке

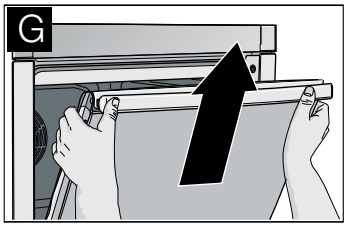
   Правый фиксатор: против часовой стрелки





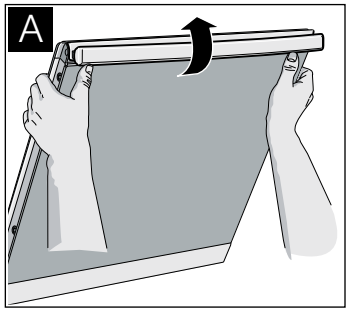
4. Прикройте дверцу, чтобы фиксаторы зафиксировались со слышимым щелчком.

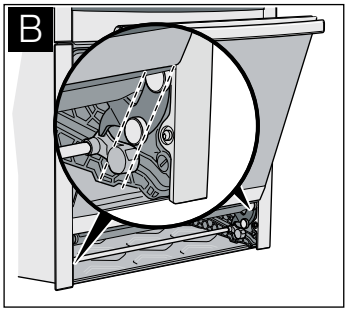
   Теперь дверца не открывается и не закрывается.
5. Приподнимите ручку двумя большими пальцами и снимите дверцу движением вверх (рис. G).



Навешивание дверцы прибора

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

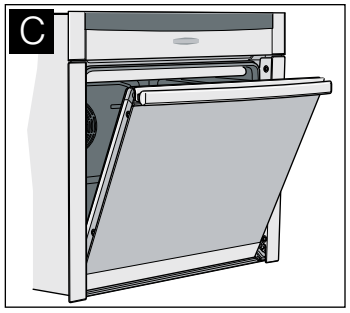


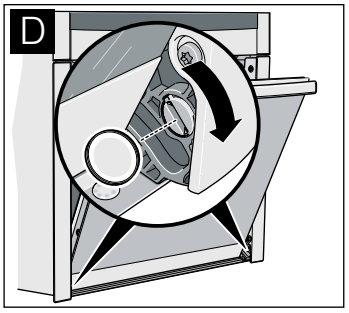


3. Убедитесь, что дверца встала без перекоса и полностью вошла в крепление (рис. C).
4. Выверните с помощью монеты оба фиксатора дверцы (рис. D).

   Левый фиксатор: против часовой стрелки

   Правый фиксатор: по часовой стрелке



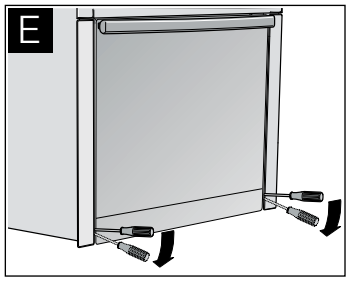


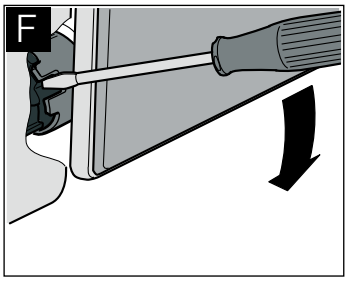
5. Приоткройте и снова закройте дверцу.

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

   Дверца прибора может отсоединиться, что может стать причиной травмы и повреждения самой дверцы. После навешивания дверцы обязательно закройте фиксаторы левой и правой петель.
6. Закройте фиксаторы левой и правой петель (рис. E).

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





Очистка стёкол дверцы

Для улучшения результатов очистки можно снять стёкла дверцы прибора.

⚠ **Опасность травмирования!**

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

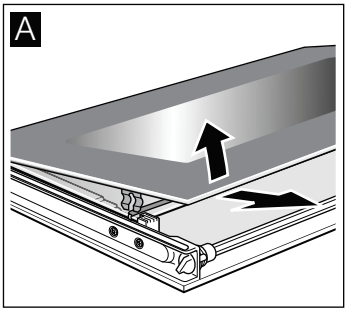
⚠ **Опасность травмирования!**

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Снятие стекла дверцы

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

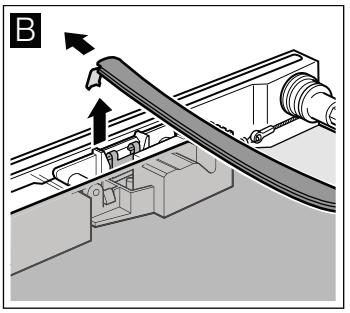
1. Снимите дверцу прибора и положите наружной поверхностью вниз на мягкое чистое основание (см. главу «Снятие и установка дверцы прибора»).
2. Осторожно приподнимите стекло дверцы и снимите в направлении, указанном стрелкой (рис. A).



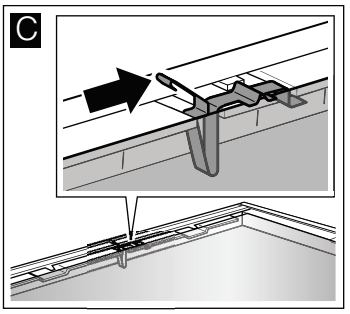
Снятие внутреннего стекла дверцы

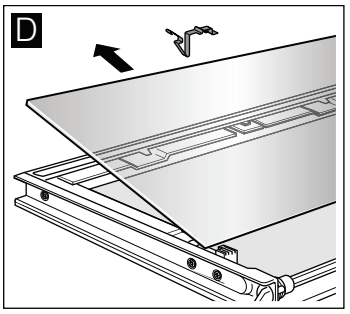
Указание: Перед снятием обратите внимание, как установлено внутреннее стекло, чтобы не ошибиться при его установке.

1. Снимите уплотнитель. Оттяните уплотнитель наружу и снимите движением вверх (рис. B).



2. Отверните и снимите крепление (рис. C).
3. Приподнимите и выньте внутреннее стекло (рис. D).





Очистка

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стёкол.

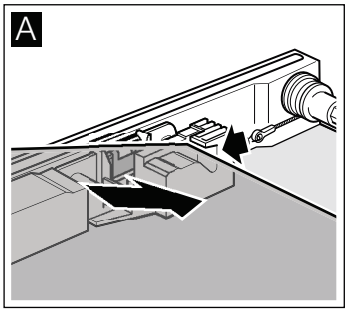
Внимание!

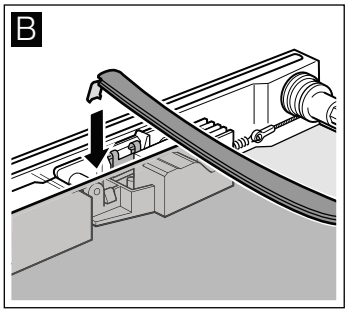
Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. Иначе можно повредить стекло.

Установка внутреннего стекла

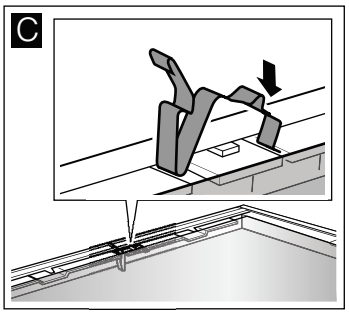
Указание: При установке следите, чтобы надпись «Right above» располагалась в левом нижнем углу вверх ногами.

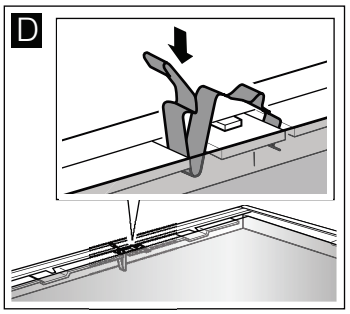
1. Наклоните внутреннее стекло назад и вставьте его до упора (рис. A).
2. Зафиксируйте уплотнитель с обеих сторон (рис. B).





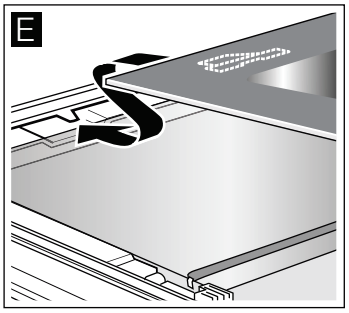
3. Вставьте крепление (рис. C).
4. Отожмите крепление вниз, так чтобы оно зафиксировалось (рис. D).

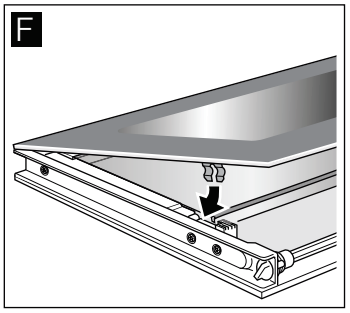




Установка стекла дверцы

1. Наклоните стекло дверцы назад и вставьте в оба крепления (рис. E).
2. Нажмите на стекло дверцы по бокам, так чтобы оно зафиксировалось (рис. F).





3. Установите на место дверцу прибора.

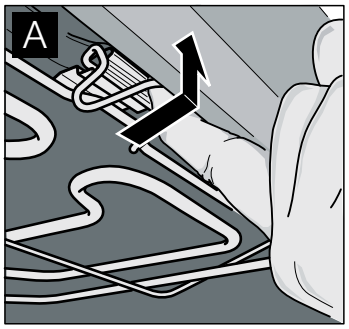
Очистка верхней панели рабочей камеры

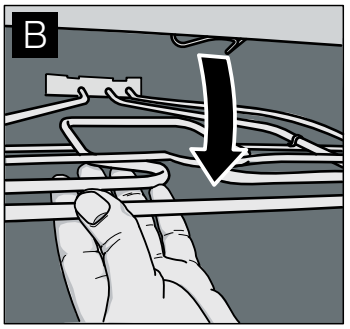
Чтобы легко и быстро очистить верхнюю панель рабочей камеры, можно откинуть вниз нагревательный элемент гриля.

⚠ **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.

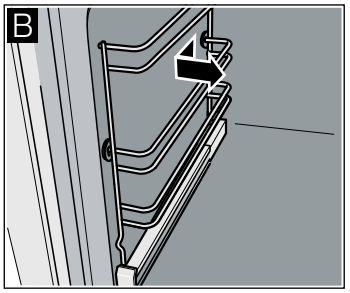
Очистка навесных решёток

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

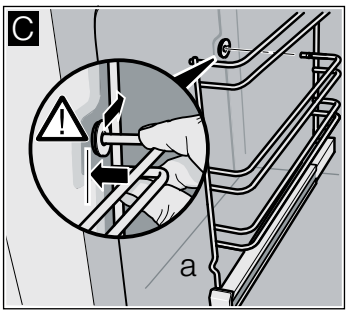
⚠ **Опасность ожога горячими частями рабочей камеры.!**

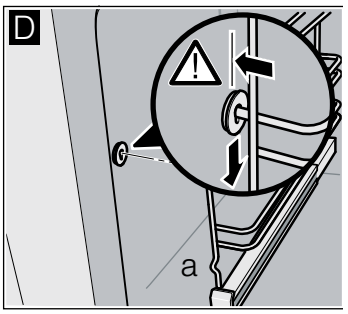
Подождите, пока рабочая камера остынет.

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)
Прибор не работает, на дисплее времени мигает 0:00	Была прервана подача электроэнергии	Заново установите время суток (см. главу «Электронные часы»)
На дисплее времени мигает 0:00, а на дисплее температуры появляется «rrr»	Во время эксплуатации прибора была прервана подача электроэнергии	Нажмите функциональную кнопку ◁▷. Заново установите время суток (см. главу «Электронные часы»)
На дисплее температуры появляется «E011»	Длительное нажатие одной кнопки	Устраните причину длительного нажатия кнопки и нажмите функциональную кнопку ◁▷
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
Эксплуатация прибора невозможна, на дисплее температуры появляется ⊂⊃ и -S-	Прибор был заблокирован	Деактивизируйте блокировку (см. главу «Блокировка для безопасности детей»)
Эксплуатация прибора невозможна, на дисплее температуры появляется ⊂⊃ и — SP	Прибор был заблокирован на длительное время	Деактивизируйте длительную блокировку (см. главу «Блокировка для безопасности детей»)
Прибор не нагревается, на дисплее времени мигает двоеточие, а на дисплее температуры появляется, например 160o	Была нажата комбинация кнопок	Поверните переключатель режимов работы в нулевое положение o, нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте в течение 3 секунд, после чего нажмите функциональную кнопку ◁▷ и удерживайте в течение 4 секунд, а затем снова нажмите кнопку i «Информация» на 3 секунды
Нарушены функции с электронным управлением	Энергетические импульсы (например, удар молнии)	Установите заново соответствующую функцию
При включении того или иного режима на дисплее температуры появляется H или h	Прибор не остыл до конца	Подождите, пока прибор остынет, потом заново установите режим работы
Прибор автоматически выключается, на дисплее температуры мигает 000	Сработала защита от перегрева	Установите переключатель режимов работы в положение o
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
Прибор часто требует удаления известкового налёта	Установлена слишком высокая жёсткость воды	Проверьте жёсткость воды в меню «Базовые установки» и при необходимости откорректируйте.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
При приготовлении с паром блюдо получи лось слишком сырым или слишком сухим	Неправильно выбрана установка высоты над уровнем моря	Проверьте установку высоты в меню «Базовые установки» и при необходимости откорректируйте
	Неправильно выбрана интенсивность пара	Выберите более высокую или более низкую интенсивность пара
На дисплее температуры появляется «E870»	Насос откачал воздух несколько раз подряд	Нажмите функциональную кнопку ◁▷. Наполните резервуар водой и задвиньте до упора
На дисплее температуры появляется «E8XX»	Нарушена функция приготовления с паром	Нажмите функциональную кнопку ◁▷. **Указание:** Программы приготовления без пара могут использоваться

Замена лампочки в духовом шкафу

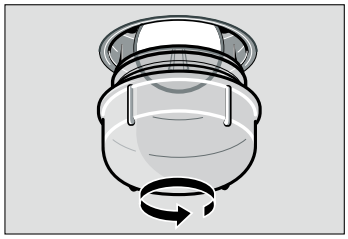
Замените неисправную лампочку в духовом шкафу.

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

⚠ **Опасность удара током!**

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

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



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

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

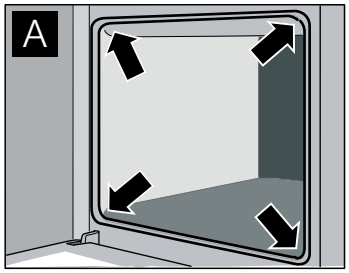
Замена уплотнителя дверцы

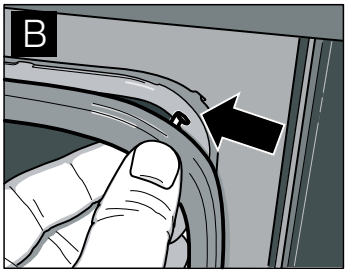
Если уплотнитель дверцы повреждён, его необходимо заменить. Запасные уплотнители можно приобрести в сервисной службе.

Снятие уплотнителя дверцы

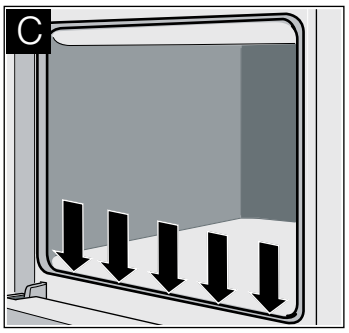
Уплотнитель дверцы зафиксирован в девяти местах.

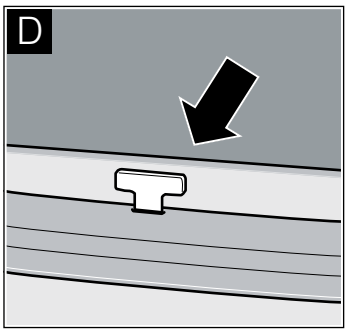
1. Отсоедините (рис. B) уплотнитель дверцы в четырёх местах (рис. A).





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





Навешивание уплотнителя дверцы

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Номер E	**Номер FD**

Сервисная служба ☏

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Контрольные блюда

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.

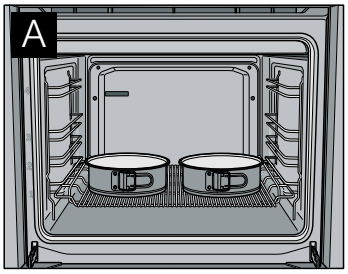
Соблюдайте указания по предварительному разогреву, содержащиеся в таблицах. Указанные значения действительны без быстрого нагрева.

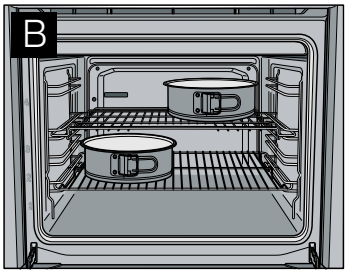
Указание: Сначала для выпекания используйте самую низкую температуру из рекомендованных.

Выпекание	Уровень установки	Режим работы	Температура, °C	Время выпекания, мин
Фигурное печенье	3		140 - 150*	25 - 35
	1	ECO	150 - 160	20 - 40
	1 + 3		140 - 150*	30 - 40
	1 + 3 + 4		130 - 140*	40 - 50
Маленькие кексы (по 20 шт. на противень)	3		160 - 170**	25 - 30
	1	ECO	160 - 180	25 - 35
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
	1 + 3 + 4		140 - 150**	35 - 50
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 рядом друг с другом, рис. A)	1	ECO	180 - 190	75 - 85
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 на гриле	Уровень установки	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления на гриле, мин
Тосты (универсальный противень + решётка)	3 + 4		Int*	1 - 2
Бифштексы, 12 шт. (универсальный противень + решётка)	3 + 4		Int	20 - 25**

* Предварительно разогреть в течение 10 минут

** По истечении ⅔ времени перевернуть

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

9000723900

920323