



Уважаемый клиент,

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

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

Оглавление позволит Вам быстро найти всю необходимую информацию:

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

Надеемся, что приготовление пищи доставит вам много приятных минут.

Руководство по эксплуатации

B15M74.0

ru

9000 283 176

Содержание

Правила техники безопасности	5
Перед монтажом	5
Указания по безопасности	5
Причины повреждений	7
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	8
Экономия электроэнергии	8
Правильная утилизация упаковки	9
Ваш новый прибор	9
Панель управления	9
Режимы работы	10
Уровни установки	11
Принадлежности	12
Перед первым использованием	14
Установка времени	14
Чистка прибора	14
Обслуживание прибора	15
Включение прибора	15
Выключение прибора	16
Таймер	16
Таймер	17
Время выполнения	18
Режим пред- варительного выбора	19
Выпекание	20
Выпекание на противнях и в формах	20
Выпекание на нескольких уровнях	21
Таблица выпечки для основных рецептов теста	22

Содержание

Таблица выпечки для блюд и готовых продуктов глубокой заморозки	25
Рекомендации	27
Жарение	29
Жарение в открытой посуде	30
Жарение в закрытой посуде	31
Таблица для жарения	31
Рекомендации	33
Приготовление на гриле	34
Термогриль	35
Приготовление на гриле разной площади	36
Размораживание	40
Размораживание с помощью режима CircoTherm	40
Размораживание	41
Консервирование	42
Чистка и уход	45
Очистка прибора снаружи	46
Очистка рабочей камеры	46
Самоочищающиеся поверхности	48
Программа EasyClean	49
Снятие с петель и навешивание дверцы прибора	51
Очистка стекол дверцы	52
Очистка верхней панели рабочей камеры	54
Очистка навесных решеток	55
Очистка телескопических полозьев	56

Содержание

Неисправности и ремонт	57
Замена лампочки в духовом шкафу	58
Замена уплотнителя дверцы	59
Сервисная служба	59
Контрольные блюда	60

Правила техники безопасности

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

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

Указания по безопасности

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

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается.

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

Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор.

Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!

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

Опасность ошпаривания!

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

Опасность ожога!

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

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!

При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

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

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

Причины повреждений

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

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

Вода в горячей камере

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

Влажные продукты

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

Фруктовый сок

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

Остывание с открытой дверцей духового шкафа

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

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

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

Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

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

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

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

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



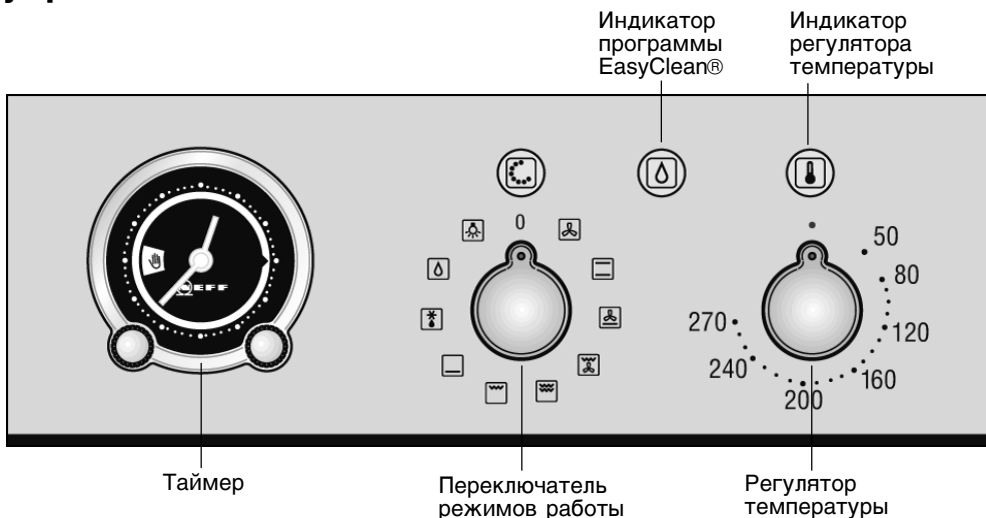
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Ваш новый прибор

В этой главе вы получите информацию о

- панели управления
- режимах работы
- уровнях установки
- принадлежностях











Панель управления



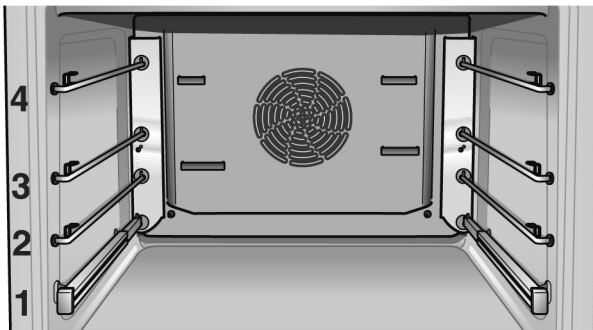
Элемент управления	Использование
Переключатель режимов работы	Выбор нужного режима работы
Регулятор температуры	Установка нужной температуры
Таймер	Управление таймером (см. главу: "Таймер")

Режимы работы

Здесь представлен обзор режимов вашего прибора.

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

Уровни установки



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

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



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

Указание:

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

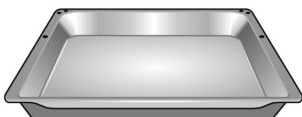
Принадлежности

В комплект поставки вашего прибор входят следующие принадлежности:



Эмалированный противень

для выпекания пирогов и мелкой выпечки



Эмалированный универсальный противень

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



Изогнутая решётка

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

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в специализированном магазине:

Принадлежности	Номер заказа
Комплект для приготовления на пару Mega	N8642X0
Комплект для приготовления на пару	N8642X0EU
Эмалированный универсальный противень	Z1232X0
Универсальный противень с антипригарным покрытием	Z1233X0
Универсальный противень с решёткой	Z1242X0
Стекланный противень	Z1262X0
Эмалированный противень для запеканки	Z1272X0
Алюминиевый противень	Z1332X0
Эмалированный противень	Z1342X0
Противень с антипригарным покрытием	Z1343X0
Форма для пиццы	Z1352X0

Принадлежности	Номер заказа
Изогнутая решётка с отверстием	Z1432X0
Плоская решётка	Z1442X0
Эмалированный противень для жарки, состоящий из двух частей	Z1512X0
Комплект для дооборудования, одноуровневые телескопические полозья	Z1784X0
Камень для выпекания хлеба	Z1912X0
Эмалированная универсальная посуда	Z9930X0

Указание:

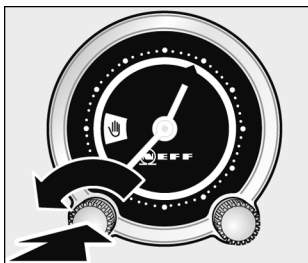
В процессе работы духового шкафа обычный или универсальный противень могут деформироваться. Причина кроется в большой разности температур на принадлежностях. Она может возникнуть, если только часть противня была закрыта или на него положили продукт глубокой заморозки, например, пиццу.

Перед первым использованием

В этой главе вы получите информацию,


- как после подключения прибора к электросети установить время
- как провести очистку прибора перед первым использованием

Установка времени




Нажмите на левый поворотный переключатель и поворачивайте его налево, пока не будет установлено время суток (напр., 12 часов 37 минут).

Указание:

В индикаторном окне должен отображаться символ , и отметка на внешнем кольце должна совпадать с часовой стрелкой.

Чистка прибора

Проведите очистку прибора перед первым использованием.

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

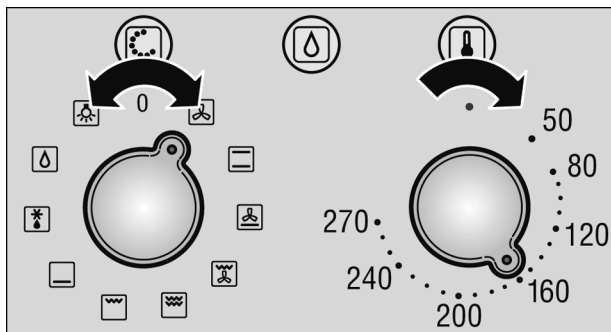
5. Охлаждённую рабочую камеру протрите после этого горячим мыльным раствором.
6. Очистите прибор снаружи мягкой влажной тряпкой с мыльным раствором.


Обслуживание прибора

В этой главе вы получите информацию,

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

Включение прибора



1. Поворачивайте переключатель режимов работы, пока не установите его на нужный режим работы.
2. Поворачивайте регулятор температуры, пока не установите его на нужную температуру. Индикатор  горит, пока прибор разогревается, и при каждом повторном нагреве.

Выключение прибора

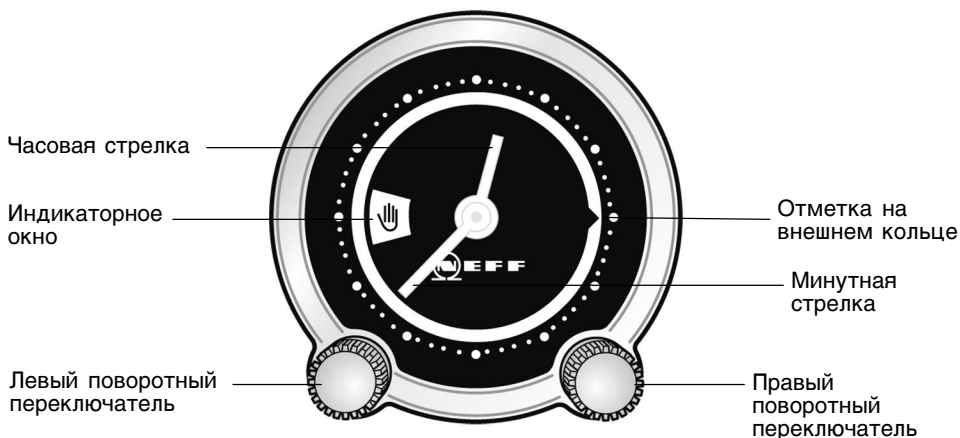
1. Переключатель режимов работы верните в положение 0.
2. Регулятор температуры верните в положение ●.

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

Таймер

В этой главе вы получите информацию,

- как устанавливать таймер
- как автоматически выключать прибор (время выполнения)
- как автоматически включать и выключать прибор (режим предварительного выбора)



Элемент управления	Использование
Часовая стрелка	показывает часы
Минутная стрелка	показывает минуты
Левый поворотный переключатель	устанавливает время таймера, время выполнения, режим предварительного выбора и время суток выключает звуковой сигнал
Правый поворотный переключатель	устанавливает отметку на внешнем кольце
Индикаторное окно	показывает установленное время таймера, выполнения и режим предварительного выбора

Таймер

Таймер можно использовать, например, при варке яиц или, как обычный бытовой таймер. Прибор автоматически не включается и не выключается.

Указание:

Не пользуйтесь таймером, когда прибор работает.

Включение

Отметка на внешнем кольце должна совпадать с часовой стрелкой.





Поворачивайте влево левый поворотный переключатель, пока не будет установлено нужное время приготовления (макс. 180 минут) в индикаторном окне.

Для изменения установленного времени приготовления поворачивайте переключатель дальше в левую сторону.

Выключение

По истечении установленного времени раздастся сигнал.

1. Поворачивайте левый поворотный переключатель влево до тех пор, пока не появится символ  в индикаторном окне.
2. Поворачивайте левый поворотный переключатель дальше влево до тех пор, пока не появится символ  в индикаторном окне.

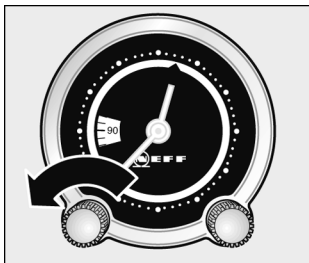
Время выполнения

Включение

Прибор выключается автоматически после истечения установленного времени выполнения.

Отметка на внешнем кольце должна совпадать с часовой стрелкой.



1. Установите режим работы и температуру.



2. Поворачивайте влево левый поворотный переключатель, пока не будет установлено нужное время выполнения (макс. 180 минут) в индикаторном окне.

Выключение

По истечении времени выполнения раздастся сигнал и прибор выключится автоматически.

1. Поворачивайте левый поворотный переключатель влево до тех пор, пока не появится символ  в индикаторном окне.
2. Поворачивайте левый поворотный переключатель дальше влево до тех пор, пока не появится символ  в индикаторном окне.
3. Переключатель режимов работы и регулятор температуры верните в положение 0.

Время выполнения закончено.

Режим предварительного выбора

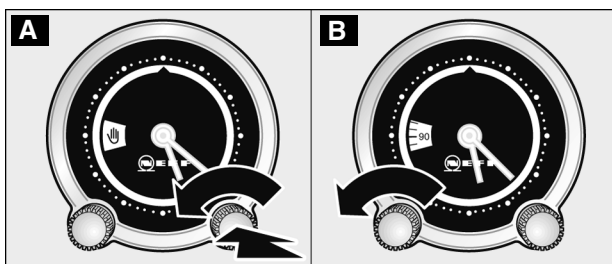
Прибор включается и выключается автоматически. Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго.

Указание:

Начало времени эксплуатации может быть установлено макс. за 12 часов.

Включение

1. Установите режим работы и температуру.
2. Нажмите на правый поворотный переключатель и поворачивайте его, пока отметка на внешнем кольце не будет стоять на нужном времени начала эксплуатации (напр., 12 часов, рис. А).





3. Поворачивайте влево левый поворотный переключатель, пока не будет установлено нужное время выполнения (макс. 180 минут) в индикаторном окне.

Прибор включается автоматически в предустановленное время начала эксплуатации.

Выключение

По истечении времени выполнения раздастся сигнал и прибор выключится автоматически.

1. Поворачивайте левый поворотный переключатель влево до тех пор, пока не появится символ  в индикаторном окне.
2. Поворачивайте левый поворотный переключатель дальше влево до тех пор, пока не появится символ  в индикаторном окне.
3. Переключатель режимов работы и регулятор температуры верните в положение 0.


Работа режима предварительного выбора закончена.

Выпекание

В этой главе вы получите информацию о

- формах для выпекания и противнях
- Выпекание на нескольких уровнях
- выпекании из основных рецептов теста (таблица выпечки)
- выпекании готовых продуктов глубокой заморозки и свежеприготовленных блюд (таблица выпечки)
- рекомендации по выпеканию


Указание:

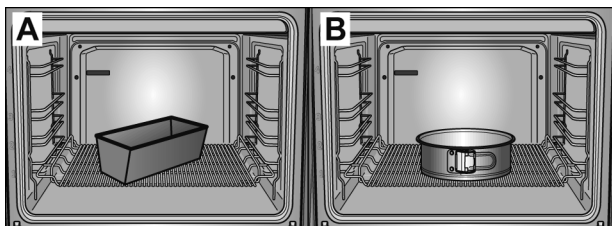
При выпекании в режиме  CircoTherm® нельзя использовать уровень установки 2. Циркуляция воздуха будет нарушена и качество приготовленных блюд ухудшится.


Выпекание на противнях и в формах

Формы для выпекания

Мы рекомендуем вам использовать тёмные металлические формы для выпекания.

Светлые металлические и стеклянные формы для выпекания увеличивают время выпекания, и пироги зарумяниваются в них неравномерно. Если для выпекания в светлой металлической форме выбран режим Верхний/нижний жар , используйте уровень установки 1.



При выпекании на одном уровне в режиме  Circotherm® ставьте прямоугольную форму всегда по диагонали (рис. А), а круглую форму - всегда по центру изогнутой решётки (рис. В).

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 рабочую камеру.

Выпекание на нескольких уровнях

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

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

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



Таблица выпечки для основных рецептов теста



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


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



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

Соблюдайте указания относительно предварительного разогрева, приведённые в таблице.

Основной рецепт теста	CircoTherm® 		Время выпекания, мин	Верхний/нижний жар 	
	Уровень установки	Температура, °C		Уровень установки	Температура, °C
Сдобное тесто					
Пироги на противне, с начинкой					
■ 1 уровень	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
■ 2 уровня	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Разъёмная/ прямоугольная форма	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Форма для фруктового пирога	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180
Песочное тесто					
Пироги на противне, с сухой начинкой, напр., с посыпкой					
■ 1 уровень	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
■ 2 уровня	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Пироги на противне, с сочной начинкой, напр., со сливками	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Разъёмная форма, напр., для творожного торта	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Форма для фруктового пирога	1	150 - 160*	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
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, напр., с посыпкой					
■ 1 уровень	1	160 - 170	40 - 55	3	170 - 180
■ 2 уровня	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 уровень	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
■ 2 уровня	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Безе					
■ 1 уровень	1	80	100 - 130	3	80
■ 2 уровня	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Слоёное тесто					
■ 1 уровень	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
■ 2 уровня	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
Заварное тесто					
■ 1 уровень	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
■ 2 уровня	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-
* Предварительно разогреть духовой шкаф					

Мелкая выпечка	CircoTherm® 			Верхний/нижний жар 	
	Уровень установки	Температура, °C	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °C
Сдобное тесто, напр., для кексов					
■ 1 уровень	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
■ 2 уровня	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Песочное тесто, напр., сливочное печенье					
■ 1 уровень	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
■ 2 уровня	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-
■ 3 уровня	1 + 3 + 4	130 - 140*	20 - 25	-	-
* Предварительно разогреть духовой шкаф					




Хлеб/булочки	CircoTherm® 			Верхний/нижний жар 	
	Уровень установки	Температура, °C	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °C
Белый хлеб					
■ Подовый	1	220*	20 - 30	2	240*
■ Прямоугольная форма	1	220*	20 - 30	2	240*
Дрожжевой хлеб из различных видов муки (подовый)					
■ Образование корочки	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Выпекание до готовности	1	180*	25 - 35	2	200*
Дрожжевой хлеб из различных видов муки (в прямоугольной форме для выпечки)					
■ Образование корочки	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Выпекание до готовности	1	180*	15 - 25	2	200*
Булочки	1	220*	10 - 20	2	240*
Эмпанада (пирожок из слоёного теста)	1	180*	30 - 40	3	200*
Лепешки	1	220*	15 - 20	2	240*
* Предварительно разогреть духовой шкаф					

Таблица выпечки для блюд и готовых продуктов глубокой заморозки

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

Необходимо соблюдать следующие правила:

- Используйте для продуктов глубокой заморозки универсальный противень
- Выложите универсальный противень бумагой для выпечки или впитывающей жир специальной бумагой, когда будете выпекать изделия из картофеля глубокой заморозки
- Используйте только такую бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры
- Укладывайте картофель фри одним слоем
- Переворачивайте изделия из картофеля глубокой заморозки по истечении половины времени выпекания
- Добавляйте приправы к изделиям из картофеля глубокой заморозки только после выпекания
- При выпекании булочек оставляйте между ними достаточно места. Не кладите слишком много на один противень
- Не используйте продукты глубокой заморозки с ожогом от замораживания
- Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки
- Соблюдайте указания производителя



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

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

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

Указания:

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

Блюдо	CircoTherm® 		Время вы-пекания, мин	Режим пиццы 	
	Уровень установки	Температура, °C		Уровень установки	Температура, °C
Блюдо					
Свежая пицца					
■ 1 уровень	1	180 - 200*	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 уровня	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
Пицца, глубокой заморозки					
Пицца на тонком тесте					
■ 1 уровень	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
■ 2 уровня	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Пицца на пышном тесте					
■ 1 уровень	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 уровня	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Изделия из картофеля					
Картофель фри					
■ 1 уровень	1	180 - 200	15 - 25	1	210 - 230
■ 2 уровня	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

Блюдо	CircoTherm® 		Время вы-пекания, мин	Режим пиццы 	
	Уровень установки	Температура, °C		Уровень установки	Температура, °C
Хлебобулочные изделия, глубокой заморозки					
Булочки/багеты, предварительно обжаренные	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Зачерствевшие булочки/багеты	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Крендели, мелкие изделия из теста	1	170 - 190	15 - 20	1	170 - 190
Хлебобулочные изделия, готовые					
Зачерствевшие булочки/багеты	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200
Полуфабрикаты глубокой заморозки					
Рыбные палочки	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Овощной бургер	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
Штрудель, глубокой заморозки	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200

Рекомендации

Пирог слишком светлый	<p>Проверьте уровень установки.</p> <p>Проверьте, была ли использована рекомендуемая нами посуда.</p> <p>Ставьте форму для выпекания на решётку, а не на противень.</p> <p>Если выбранный уровень и посуда соответствуют рекомендованным, нужно либо увеличить время выпекания, либо увеличить температуру.</p>
Пирог слишком тёмный	<p>Проверьте уровень установки.</p> <p>Если уровень выбран правильно, надо либо уменьшить время выпекания, либо уменьшить температуру.</p>

Пирог в форме для выпекания подрумянился неравномерно	<p>Проверьте уровень установки.</p> <p>Проверьте температуру.</p> <p>Проверьте, не стоит ли форма для выпекания непосредственно перед отверстиями для отвода воздуха в задней стенке рабочей камеры.</p> <p>Проверьте правильность положения формы для выпекания на решётке.</p>
Пирог на противне подрумянился неравномерно	<p>Проверьте уровень установки.</p> <p>Проверьте температуру.</p> <p>При выпекании на нескольких уровнях вынимайте противни в разное время.</p> <p>Следите за тем, чтобы у мелкой выпечки была одинаковая величина и толщина.</p>
Пирог слишком сухой	<p>Установите более высокую температуру и менее продолжительное время выпекания.</p>
Пирог внутри не пропёкся	<p>Установите более низкую температуру.</p> <p>Примечание: время выпечки нельзя сократить за счёт повышения температуры (снаружи пропечётся, внутри - нет).</p> <p>Установите более продолжительное время выпекания и дайте тесту хорошо подойти.</p> <p>Добавляйте в тесто меньше жидкости.</p>
При выпекании очень сочных пирогов, например, пирогов с фруктами, в рабочей камере образуется много водяного пара, который оседает на дверце	<p>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.</p>
Пирог после вынимания из духовки опадает	<p>Добавляйте в тесто меньше жидкости.</p> <p>Установите более продолжительное время выпекания или более низкую температуру.</p>
Рекомендованное время выпекания не подходит	<p>Проверьте количество мелкой выпечки на противне. Отдельные изделия не должны соприкасаться между собой.</p>
Продукт глубокой заморозки подрумянился после выпекания неравномерно	<p>Проверьте, имел ли продукт глубокой заморозки неравномерность подрумянивания до запекания. Неравномерность подрумянивания сохраняется после выпекания.</p>

Продукт глубокой заморозки не подрумянился, у него нет хрустящей корочки, или рекомендованное время не подходит	Удалите лёд с продукта глубокой заморозки перед выпеканием. Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки
Экономия электроэнергии	Разогревайте духовку предварительно только в том случае, если это указано в таблице выпечки. Используйте тёмные формы для выпекания, т. к. они лучше нагреваются. Используйте остаточное тепло и выключайте духовой шкаф при длительном времени выпекания за 5 - 10 минут до окончания времени выпекания.

Жарение


В этой главе вы получите 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 применения нетермостойкой посуды для жарения. Используйте только посуду для жарения, которая специально предназначена для духового шкафа.


Указание:

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

Жарение в открытой посуде

Жарение на универсальном противне

При приготовлении некоторых блюд накрывать посуду крышкой не требуется.

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

Во время жарения на универсальном противне образуется сок. Этот сок можно использовать как основу для приготовления вкусного соуса.

Разведите сок от жарения горячей водой, бульоном, вином или чем-либо похожим, вскипятите смесь, загустите с помощью пищевого крахмала, добавьте специи и при необходимости протрите сквозь сито.

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

Указание:

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

Жарение в универсальном противне с изогнутой решёткой

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

При жарении жирного мяса или птицы добавьте в универсальный противень от $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ литра воды, в зависимости от вида и количества мяса.

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

Жарение в универсальном противне с противнем для жарки

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

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

Жарение в закрытой посуде

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

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

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

Таблица для жарения

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

В целом придерживайтесь правила: чем больше кусок мяса для жаркого, тем ниже должна быть температура и продолжительнее 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 установите самую низкую температуру из рекомендованных. Как правило, при более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.



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

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

Продукты	Режим  CircoTherm®		Время жарения в минутах	Верхний/нижний жар 	
	Уровень установки	Темпе- ратура, °С		Уровень установки	Темпе- ратура, °С
Свинина					
Филе, среднепрожаренное (300-00 г)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Жаркое с кожей					
■ 1,5 кг	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
■ 2,5 кг	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Жаркое с прослойками жира, без кожи, напр., шея					
■ 1,5 кг	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
■ 2,5 кг	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Постное жаркое					
■ 1 кг	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
■ 2 кг	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Жаркое из копчёной грудинки	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Мясной рулет (1 кг)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Говядина					
Филе, среднепрожаренное (1,0 кг)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Ростбиф, среднепрожаренный (1,5 кг)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Тушёное мясо**					
■ 1,5 кг	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
■ 2,5 кг	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
Телятина					
Жаркое из телятины/телячьа грудинка					
■ 1,5 кг	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
■ 2,5 кг	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
ножка	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Баранина					
Нога без кости	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Спинальная часть на кости	1	180 - 190	40 - 50	2	200 - 220
Спинальная часть без кости	1	180 - 190	30 - 40	2	200 - 220

* Предварительно разогреть духовой шкаф

* Мясо тушить в закрытой посуде

Продукты	Режим  CircuTherm®		Время жарения в минутах	Верхний/нижний жар 	
	Уровень установки	Темпе- ратура, °C		Уровень установки	Темпе- ратура, °C
Птица (без начинки)					
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
Мясо кабана для жарки (1,5 кг)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Оленина для жарки (1,5 кг)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Кролик	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
Рыба					
Рыба, целиком					
■ 300 г	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
■ 700 г	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
* Предварительно разогреть духовой шкаф					
* Мясо тушить в закрытой посуде					

Рекомендации

**Хрустящая корочка
слишком толстая и/или
жаркое слишком сухое**

Уменьшите температуру или время жарения.
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
рабочей камеры.
Увеличьте время жарения.
Проверьте с помощью термометра для мяса
температуру в толще жаркого.

Водяной пар в духовом шкафу оседает на дверце прибора За время работы прибора водяной пар высыхает. При образовании очень большого количества водяного пара вы можете осторожно на короткое время открыть дверцу прибора, чтобы водяной пар вышел наружу.

Приготовление на гриле

В этой главе вы получите информацию о

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


Внимание!

Возможны повреждения мебели, если во время приготовления на гриле открыта дверца прибора. Стоящую рядом мебель может повредить сильный жар. Во время приготовления на гриле держите дверцу прибора закрытой.

Указания:

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

Термогриль

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

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

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

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

Таблица приготовления на гриле

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

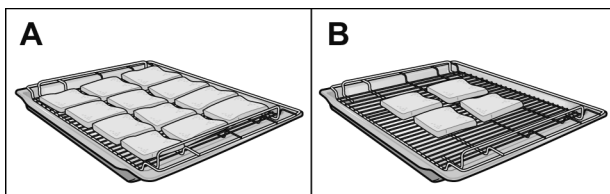
При первой попытке следует установить самую низкую из указанных температур. Как правило, при более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.


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


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

Продукты	Уровень установки	Температура, °С	Время приготовления на гриле, мин
Свинина			
Жаркое с кожей	2	170 - 190	140 - 160
Ножка	2	180 - 200	120 - 150
Говядина			
Ростбиф, среднепрожаренный (1,5 кг)	2	220 - 240	40 - 50
Баранина			
Нога без кости, среднепрожаренная	2	170 - 190	120 - 150
Птица (без начинки)			
Половинки цыпленка, 1 - 2 шт.	2	210 - 230	40 - 50
Цыплёнок, целиком, 1 - 2 шт.	2	200 - 220	60 - 80
Утка, целиком (2 - 3 кг)	2	180 - 200	90 - 120
Утиные грудки,	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 "Гриль, большая площадь нагрева"  (рис. А).

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

По вашему усмотрению можно слегка смазать мясо растительным маслом.

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

Положение решётки

Можно повлиять на результат, если изменить положение решётки:



Положение решётки	Использование
	Положение изогнутой решётки в универсальном противне углублением вниз: подходит для мяса, которое должно быть хорошо прожарено
	Положение изогнутой решётки в универсальном противне углублением вверх: подходит для мяса, которое должно быть среднепрожаренным или с кровью

Таблица для режима "Гриль, большая площадь нагрева"

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

Продукты	Уровень установки	Температура, °C	Время приготовления на гриле, мин	Указания
Свинина				
Антрекоты, среднепрожаренные (3 см толщиной)	4	270	12 - 15	Положение решётки влияет на получаемый результат
Стейки, хорошо прожаренные (2 см толщиной)	4	270	15 - 20	

Продукты	Уровень установки	Температура, °С	Время приготовления на гриле, мин	Указания
Говядина				
Антрекоты (3 - 4 см толщиной)	4	270	15 - 20	В зависимости от желаемой степени прожаренности время приготовления на гриле можно уменьшить или увеличить
Торнедос	4	270	12 - 15	
Баранина				
Кусочки филе	4	270	8 - 12	В зависимости от желаемой степени прожаренности время приготовления на гриле можно уменьшить или увеличить
Отбивные котлеты	4	270	10 - 15	
Колбаски	4	250	10 - 14	Слегка надрезать
Птица				
Куриные окорочка	3	250	25 - 30	Проколов кожу, можно избежать образования пузырей при приготовлении на гриле
Маленькие кусочки курицы	3	250	25 - 30	
Рыба				
Стейки	4	220	15 - 20	Куски должны быть одинаковой толщины
Отбивные котлеты	4	220	15 - 20	
Рыба целиком	3	220	20 - 25	
Овощи	4	270	15 - 20	
Тосты с начинкой	3	220	10 - 15	Уровень установки зависит от высоты начинки



**Таблица для режима
"Гриль, малая площадь
нагрева"** 

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


Продукты	Уровень установки	Температура, °C	Время приготовления на гриле, мин	Указания
Колбаски	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
Отбивные котлеты	4	230	15 - 20	
Рыба целиком	3	230	20 - 25	
Овощи	4	max.	15 - 20	
Тосты с начинкой	3	220	12 - 18	Уровень установки зависит от высоты начинки

Размораживание

В этой главе вы получите информацию,

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

Размораживание с помощью режима CircoTherm®

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


- Размороженные продукты глубокой заморозки (среди прочего мясо) готовятся быстрее, чем свежие
- Время приготовления замороженного мяса увеличивается на время размораживания
- Всегда размораживайте замороженную птицу перед приготовлением, чтобы можно было удалить внутренности
- Замороженную рыбу готовьте при такой же температуре, что и свежую
- Готовые овощи глубокой заморозки можно готовить большими порциями, завернув в алюминиевую фольгу
- При размораживании на одном уровне, используйте уровень 1, на двух уровнях - уровни 1 + 3
- При использовании продуктов глубокой заморозки соблюдайте указания изготовителя.

Размораживание, таблица

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

Размораживание

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

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

Указание:

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


Консервирование



Опасность травмирования!

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

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

Для консервирования в режиме CircoTherm®  в рабочую камеру можно одновременно устанавливать макс. шесть банок емкостью ½, 1 или 1½ литра. Необходимо соблюдать следующие правила:

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

Подготовка фруктов

1. Вымойте фрукты, почистите, удалите косточки и измельчите.
2. Заполнить банки фруктами на 2 см до края.
3. Залить в банки горячий сахарный сироп, с которого снята пена (ок. ⅓ л на литровую банку).

На один литр воды:

ок. 250 г сахара для сладких фруктов

ок. 500 г сахара для кислых фруктов

Подготовка овощей

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


Закрывание банок

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

Консервирование фруктов и овощей

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



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

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

Фрукты, огурцы и томатная паста

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

Овощи

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

Вынимание банок

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

Чистка и уход

В этой главе вы получите информацию о

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



Опасность короткого замыкания! Для очистки прибора ни в коем случае не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Внимание!

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

Указание:

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

Очистка прибора снаружи

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

Очистка рабочей камеры

Внимание!

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


Указания:

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

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

Предотвращение загрязнения

Для поддержания чистоты рабочей камеры,

- чистите камеру после каждого использования, поскольку при следующем разогревании камеры грязь пригорит и ее будет труднее удалить
- сразу удаляйте известковые, жировые и белковые пятна
- по возможности используйте режим CircoTherm® . В этом режиме рабочая камера меньше загрязняется
- для выпекания особо сочных пирогов используйте глубокий универсальный противень.
- для жаренья используйте подходящую посуду (например гусятницу) или противень для жарки (см. главу: Принадлежности)

Самоочищающаяся поверхность

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

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

Изменения цвета на задней стенке не влияют на функцию самоочистки.

Внимание!

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


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

Внимание!

Повреждения самоочищающейся поверхности абразивными и кислотосодержащими чистящими средствами.

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

Программа EasyClean®

Для облегчения очистки рабочей камеры в приборе предусмотрен режим EasyClean® . Контролируемое испарение мыльного раствора размягчает осевшую грязь, что облегчает ее удаление из камеры.

При сильном загрязнении можно перед включением режима

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




Подготовка и включение


Режим EasyClean® запускается только при охлажденной рабочей камере.

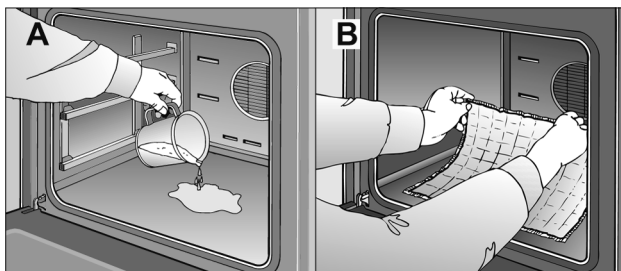


Опасность ошпаривания и повреждения поверхности камеры!

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

1. Выньте принадлежности из духового шкафа.
2. Осторожно налейте на поддон рабочей камеры 0,4 литра воды (не дистиллированной) с небольшим количеством моющего средства (рис. А).
3. Закройте дверцу.
4. Включите режим EasyClean® .
Загораются индикаторы  и .

Через 4 минуты индикатор  гаснет. Еще через 17 минут режим EasyClean® заканчивается. Раздается сигнал, и включается подсветка рабочей камеры.



Окончательная очистка и выключение

Не оставляйте неиспарившуюся воду в рабочей камере на длительное время (например, на ночь).


1. Откройте дверцу прибора и соберите воду впитывающей губкой (рис. В).
2. Очистите рабочую камеру губкой, мягкой щеткой или губкой для мытья кастрюль.

Указание:

Оставшуюся въевшуюся грязь можно удалить скребком для стеклокерамики.

3. Известковые налеты удалите салфеткой, пропитанной уксусом, промойте чистой водой и вытрите насухо мягкой салфеткой, не забудьте участки под уплотнителем дверцы.
4. Поверните переключатель режимов работы в положение 0.
5. После очистки оставьте дверцу открытой на 30° примерно на 1 час, чтобы дать высохнуть эмалированным поверхностям.

Быстрая сушка

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

Снятие с петель и навешивание дверцы прибора

Для лучших результатов очистки можно снять дверцу прибора с петель.

Опасность травмирования!

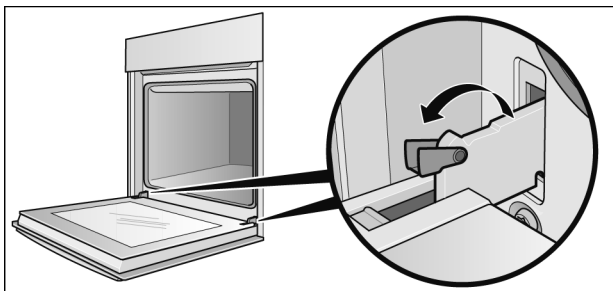
Дверца прибора может с силой захлопнуться. Всегда полностью откидывайте фиксаторы петель при снятии дверцы с петель и устанавливайте их обратно после ее установки. Не просовывайте пальцы в вырезы петель.



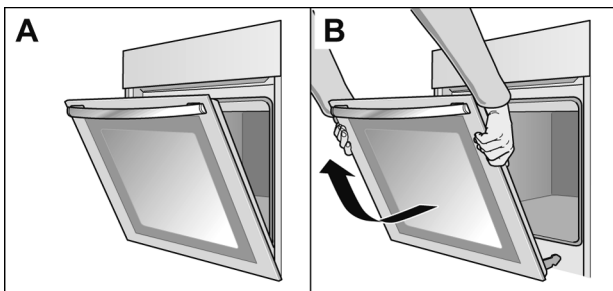
Опасность травмирования!

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

Снятие с петель дверцы прибора

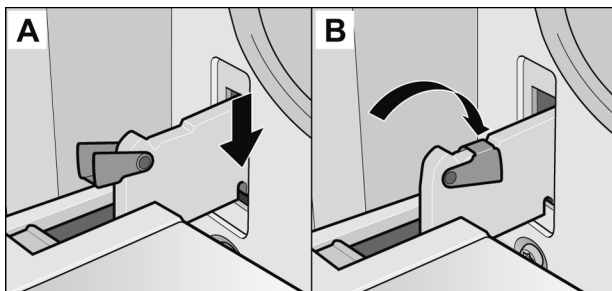


1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте фиксаторы справа и слева.
Петли заблокированы, дверца не может захлопнуться.



Навешивание дверцы прибора

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



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

Очистка стекол дверцы



Для улучшения результатов очистки можно снять внутренние стекла дверцы прибора.

Опасность травмирования!

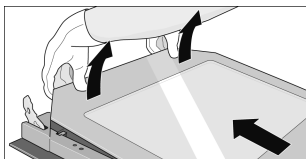
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки. Вы можете порезаться. Надевайте перчатки.

Внимание!

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

Снятие стекла дверцы

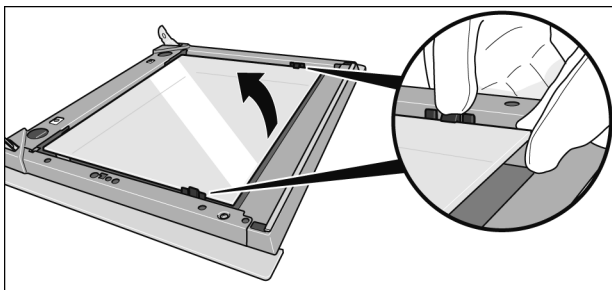
1. Снимите дверцу прибора и положите фронтальной поверхностью на мягкую чистую подложку (см. главу "Снятие и установка дверцы прибора").



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

Снятие внутреннего стекла дверцы

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



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

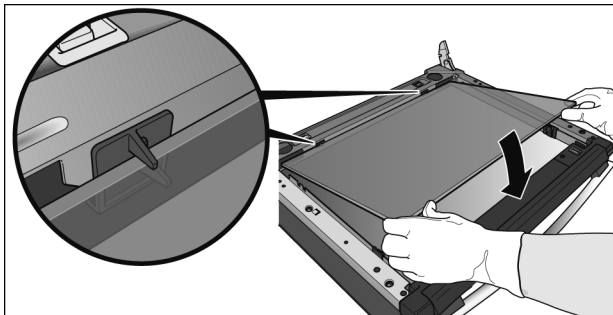
Очистка

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

Внимание!

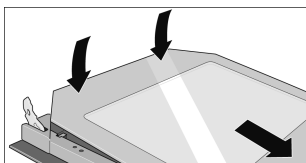
Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. Можно повредить стекло.

Установка внутреннего стекла



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

Установка стекла дверцы



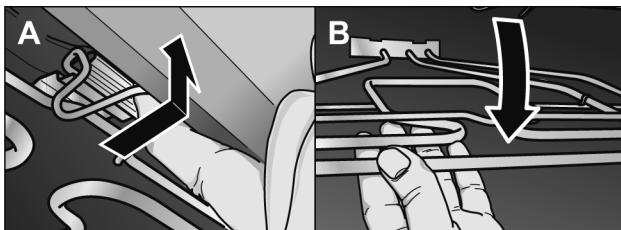
1. Вставьте стекло в левый и правый зажим.
2. Нажмите на стекло, чтобы оно вошло в держатели.
3. Установите на место дверцу прибора.

Очистка верхней панели рабочей камеры

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



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



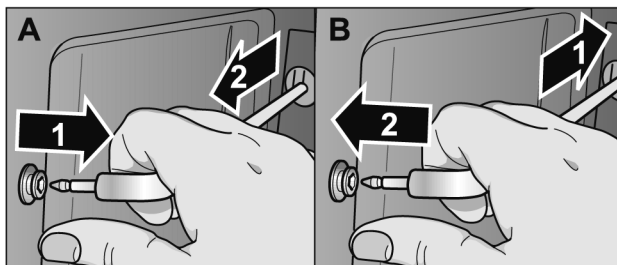
1. Потяните скобу нагревательного элемента гриля вперед и вверх. Вы должны услышать щелчок, означающий, что нагревательный элемент уже не зафиксирован (рис. А).
2. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем опустите его вниз (рис. В).
3. Очистите верхнюю панель рабочей камеры.
4. Потяните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

Очистка навесных решеток



Для облегчения очистки решетки можно вынуть.

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



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

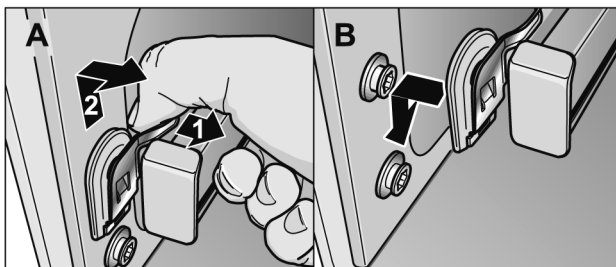
Очистка телескопических полозьев



Внимание телескопических полозьев

Для облегчения очистки полозья можно вынуть.

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



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

Очистка телескопических полозьев

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

Установка телескопических полозьев

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

Неисправности и ремонт

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



Опасность удара током!

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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Нарушена электрическая функция (напр., не горят индикаторные лампочки)	Неисправен предохранитель	Проверьте и при необходимости замените предохранители в блоке предохранителей
Жидкость или жидкое тесто распределяются очень неравномерно	Прибор установлен не горизонтально	Проверьте установку прибора (см. инструкции по монтажу)
Во время жарения или приготовления на гриле возникает чад	Жир пригорел к нагревательному элементу гриля	Продолжайте жарение или приготовление на гриле, пока жир на нагревательном элементе полностью не сгорит
	Решётка или универсальный противень установлены не на нужный уровень	Положите решётку в универсальный противень и установите их вместе на более низкий уровень
В духовом шкафу образуется большое количество конденсата	Нормальное явление (напр., при приготовлении пирогов с очень сочной начинкой или очень большого жаркого)	Открывайте время от времени ненадолго дверцу прибора
Эмалированные вставные части имеют светлые матовые пятна	Нормальное явление, обусловленное капанием жира с мяса или сока с овощей	Отсутствует
Дверные стёкла запотели	Нормальное явление, обусловленное разницей температур	Разогрейте прибор до 100 °С и через 5 минут опять выключите

Замена лампочки в духовом шкафу

Замените неисправную лампочку в духовом шкафу. Подходящие лампочки для замены можно приобрести в сервисной службе или специализированном магазине:

E14, 220-240 В, 40 Вт, выдерживают жару до 300 °С.

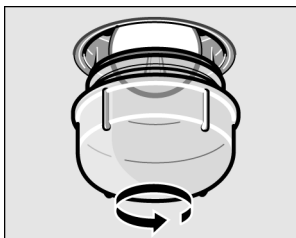
Используйте только эти лампочки.



Опасность удара током!

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

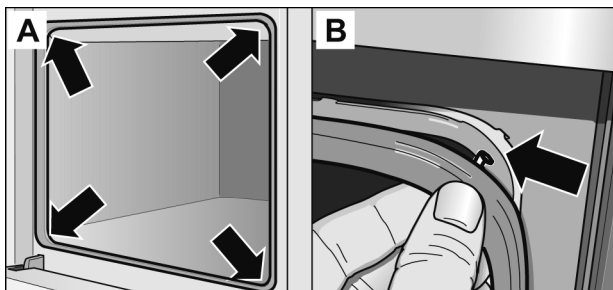
1. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.



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

Замена уплотнителя дверцы

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



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

Обратите особое внимание на прилегание уплотнителя по углам.

Сервисная служба

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

Адреса вы найдёте в списке сервисных служб.

Указание:

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

Номер E и номер FD

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

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

Номер E

Номер FD

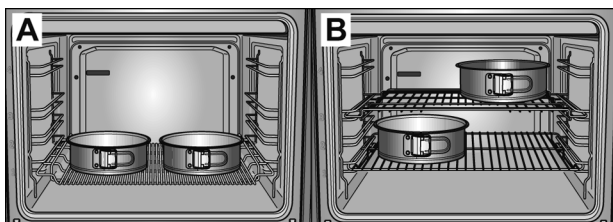
Контрольные блюда





Контрольные блюда в соответствии с DIN 44547 и EN 60350. Соблюдайте указания по предварительному разогреву, приведённые в таблицах.

Выпекание	Уровень установки	Режим работы	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	3	☐	140 - 150*	20 - 25
	1	☒	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3	☒	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3 + 4	☒	130 - 150*	35 - 50
Маленькие кексы (по 20 штук на противень)	3	☐	160 - 170**	25 - 35
	1	☒	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3	☒	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4	☒	150 - 160**	25 - 35
Бисквит на воде	2	☐	160 - 170*	25 - 35
	1	☒	160 - 170*	25 - 35
Пирог из дрожжевого теста на противне	3	☐	170 - 180	45 - 55
	1	☒	160 - 170	50 - 60
	1 + 3	☒	160 - 170	60 - 70
Закрытый яблочный пирог (формы установлены рядом друг с другом, рис. А)	1	☒	170 - 180*	65 - 75
Закрытый яблочный пирог (формы установлены по диагонали, рисунок В)	1 + 3	☒	170 - 180*	65 - 75

* Разогрейте духовой шкаф

** Предварительно разогреть в течение 10 минут



Приготовление на гриле	Уровень установки	Положение решётки	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления на гриле, мин
Тост (универсальный противень + изогнутая решетка)	4			275*	1 - 2
Бифштекс, 12 штук (универсальный противень + изогнутая решетка)	4			275	20 - 25**

* Предварительно разогреть в течение 10 минут

** По истечении $\frac{2}{3}$ времени перевернуть

