



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**

---

**B45E42N0**

**ru**

**9000 266 596**

# Содержание

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Правила техники безопасности</b> .....  | <b>5</b>  |
| Перед монтажом .....   | 5         |
| Указания по безопасности .....   | 5         |
| Причины повреждений .....  | 7         |
| <b>Рекомендации по экономии электроэнергии и<br/>охране окружающей среды</b> ..... | <b>8</b>  |
| Экономия электроэнергии .....  | 8         |
| Правильная утилизация упаковки .....   | 8         |
| <b>Ваш новый прибор</b> .....  | <b>9</b>  |
| Панель управления .....  | 9         |
| Режимы работы .....  | 10        |
| Уровни установки .....   | 11        |
| Принадлежности .....   | 12        |
| <b>Перед первым использованием</b> .....   | <b>13</b> |
| Установка времени .....  | 14        |
| Чистка прибора .....   | 14        |
| <b>Обслуживание прибора</b> .....  | <b>15</b> |
| Включение прибора .....  | 15        |
| Выключение прибора .....   | 17        |
| Изменение базовых установок .....  | 17        |
| Автоматическое аварийное выключение .....  | 18        |
| <b>Электронные часы</b> .....  | <b>19</b> |
| Дисплей для отображения функций времени ....                                       | 19        |
| Таймер .....   | 20        |
| Время выполнения .....   | 21        |
| Время окончания .....  | 22        |
| Режим предва-<br>рительного выбора .....   | 22        |
| Установка времени суток .....  | 23        |

# Содержание

|   |           |
|---|-----------|
| Быстрый нагрев .....  | 24        |
| Проверка, исправление и аннулирование установок .....                 | 24        |
| <b>Блокировка для безопасности детей .....</b>                        | <b>25</b> |
| Блокировка .....  | 25        |
| Длительная блокировка .....   | 26        |
| <b>Выпекание .....</b>  | <b>27</b> |
| Выпекание на противнях и в формах .....                               | 28        |
| Выпекание на нескольких уровнях .....                                 | 29        |
| Таблица выпечки для основных рецептов теста .....                     | 29        |
| Таблица выпечки для блюд и готовых продуктов глубокой заморозки ..... | 32        |
| Рекомендации .....  | 35        |
| <b>Жарение .....</b>  | <b>36</b> |
| Жарение в открытой посуде .....                                       | 37        |
| Жарение в закрытой посуде .....                                       | 38        |
| Таблица для жарения .....   | 38        |
| Рекомендации .....  | 40        |
| <b>Приготовление на гриле .....</b>                                   | <b>41</b> |
| Термогриль .....  | 42        |
| Приготовление на гриле разной площади .....                           | 43        |
| <b>Щадящее приготовление .....</b>                                    | <b>46</b> |
| Использование щадящего приготовления .....                            | 47        |
| Таблица для режима «Щадящее приготовление» .....                      | 48        |
| Рекомендации .....  | 50        |

# Содержание

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Размораживание</b> .....                        | <b>50</b> |
| Размораживание с помощью режима CircoTherm .....   | 50        |
| Размораживание .....                               | 51        |
| <b>Йогурт</b> .....                                | <b>52</b> |
| <b>Консервирование</b> .....                       | <b>52</b> |
| <b>Чистка и уход</b> .....                         | <b>55</b> |
| Очистка прибора снаружи .....                      | 56        |
| Очистка рабочей камеры .....                       | 56        |
| Самоочищающиеся поверхности .....                  | 58        |
| Программа EasyClean .....                          | 58        |
| Снятие с петель и навешивание дверцы прибора ..... | 60        |
| Очистка стекол дверцы .....                        | 62        |
| Очистка верхней панели рабочей камеры .....        | 64        |
| Очистка навесных решеток .....                     | 65        |
| <b>Неисправности и ремонт</b> .....                | <b>66</b> |
| Замена лампочки в духовом шкафу .....              | 68        |
| Замена уплотнителя дверцы .....                    | 69        |
| Сервисная служба .....                             | 70        |
| <b>Контрольные блюда</b> .....                     | <b>71</b> |

---

# Правила техники безопасности

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

---

## Перед монтажом

### Повреждения при транспортировке

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

### Подключение к электросети

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

---

## Указания по безопасности

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

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

### Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается.

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

Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

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

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

Опасность короткого замыкания!

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

Опасность ошпаривания!

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

Опасность ожога!

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

## **Горячие принадлежности и посуда**

Опасность ожога!

При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

## **Неквалифицированный ремонт**

Опасность удара током!

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

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

---

## Причины повреждений

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

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

**Вода в горячей камере**

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

**Влажные продукты**

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

**Фруктовый сок**

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

**Остывание с открытой дверцей духового шкафа**

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

**Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа**

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

**Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки**

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

---

## **Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды**

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

---

### **Экономия электроэнергии**

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

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

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

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

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

---

### **Правильная утилизация упаковки**

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

## Ваш новый прибор

В этой главе вы получите информацию о

- панели управления
- режимах работы
- уровнях установки
- принадлежностях

### Панель управления









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

## Утапливаемые переключатели

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

## Режимы работы

Здесь представлен обзор режимов вашего прибора.

| Режим работы   | Использование  |
|--|--|
|  CircoTherm®                    | Для выпечки и жарения на одном или нескольких уровнях  |
|  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)  |

| Режим работы                                      | Использование  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Нижний жар               | Для блюд и хлебобулочных изделий, которые снизу должны хорошо подрумяниться или иметь хрустящую корочку.<br>Включайте нижний жар только в конце выпекания на короткое время. |
| <input type="checkbox"/> Щадящее приготовление    | Для нежных кусков мяса, которые должны остаться слабо- или среднепрожаренными или которые нужно готовить строго по рецепту   |
| <input type="checkbox"/> Размораживание           | Для щадящего размораживания кусков мяса, хлеба и нежной выпечки (например, торта со взбитыми сливками)   |
| <input type="checkbox"/> Программа EasyClean®     | Облегчает очистку рабочей камеры   |
| <input type="checkbox"/> 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.

### Указание:

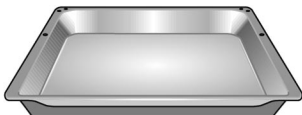
При выпекании и жарении в режиме  CircoTherm® нельзя использовать уровень установки 2. Циркуляция воздуха будет нарушена и качество приготовленных блюд ухудшится.

## 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 решеткой                | Z1242X0      |
| Стекланный противень                              | Z1262X0      |
| Эмалированный противень для запеканки             | Z1272X0      |
| Алюминиевый противень                             | Z1332X0      |
| Эмалированный противень                           | Z1342X0      |
| Противень с антипригарным покрытием               | Z1343X0      |
| Форма для пиццы                                   | Z1352X0      |
| Изогнутая решётка с отверстием                    | Z1432X0      |

| Принадлежности   | Номер заказа |
|--|--------------|
| Плоская решётка  | Z1442X0      |
| Эмалированный противень для жарки, состоящий из двух частей                | Z1512X0      |
| Комплект для дооборудования, трёхуровневые телескопические полозья CLOU    | Z1742X1      |
| Комплект для дооборудования, четырёхуровневые телескопические полозья CLOU | Z1752X1      |
| 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.

---

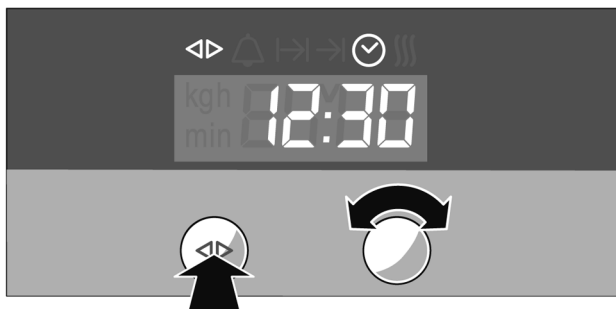
## Перед первым использованием

В этой главе вы получите информацию,

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

## Установка времени

На дисплее часов мигает 0:00.



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

## Изменение времени суток

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

## Чистка прибора

Проведите очистку прибора перед первым использованием.

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

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

---

## Обслуживание прибора

В этой главе вы получите информацию,

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



---



### Включение прибора



1. Поворачивайте переключатель режимов работы, пока не установите его на нужный режим работы.  
На температурном дисплее появляется предлагаемая температура.
2. Поверните регулятор температуры, чтобы изменить предлагаемую температуру.

### Указания:

- Режимы работы EasyClean®  и щадящее приготовление блюд  можно включать только в том случае, если на температурном дисплее не будет отображаться значок *H* или *h*.
- Если не будет предложено каких-либо значений температуры, значит для выбранного вами режима работы установлена только одна температура. Вы не можете изменить эту температуру.

| Режим работы  | Предлагаемая температура, °C | Диапазон температур, °C |
|---|------------------------------|-------------------------|
|  CircoTherm®                                   | 160                          | 40 - 200                |
|  Верхний/нижний жар                            | 170                          | 50 - 275                |
|  Режим для пиццы                               | 220                          | 50 - 275                |
|  Термогриль                                    | 170                          | 50 - 250                |
|  Гриль, большая площадь нагрева                | 220                          | 50 - 275                |
|  Гриль, большая площадь нагрева (интенсивный)* | Установлена                  |                         |
|  Гриль, малая площадь нагрева                  | 180                          | 50 - 275                |
|  Гриль, малая площадь нагрева (интенсивный)*   | Установлена                  |                         |
|  Нижний жар                                   | 200                          | 50 - 225                |
|  Щадящее приготовление                       | Установлена                  |                         |
|  Размораживание                              | Установлена                  |                         |
|  Программа EasyClean®                        | Установлена                  |                         |
|  Освещение рабочей камеры                    | Установлена                  |                         |

\* С помощью регулятора температуры выберите температуру 275 °C. На дисплее температуры появляется *int*

### Текущая температура

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

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

## Контроль нагрева

Увеличение температуры отображается на индикаторе контроля нагрева в рабочей камере.



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

## Выключение прибора

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

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

## Индикатор остаточного тепла

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

| Температурный дисплей | Значение  |
|-----------------------|---|
| <i>H</i>              | Высокий уровень остаточного тепла (выше 120 °C)         |
| <i>h</i>              | Низкий уровень остаточного тепла (между 60 °C и 120 °C) |

## Изменение базовых установок

Прибор имеет различные базовые установки, которые были сделаны на заводе. По мере надобности вы можете изменить эти базовые установки.

Прибор должен быть выключен и не заблокирован.

1. Нажимайте в течение 3 секунд кнопку "Информация", чтобы выйти в меню "Базовые установки".  
На дисплее температуры появится *c 10*.
2. Коротко нажимайте на кнопку "Информация" до тех пор, пока на текстовом дисплее не появится установочный символ текущей базовой установки подменю (например, *c 32*).
3. Установите с помощью регулятора температуры нужную базовую установку в подменю (например, *c 33*).
4. Нажимайте кнопку "Информация" в течение 3 секунд.

Ваша базовая установка будет сохранена.

Вы можете изменить следующие базовые установки:

#### Меню "Базовые установки"

| Подменю                           | Базовая установка                    | Установочный символ (температурный дисплей) |
|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| Блокировка для безопасности детей | Блокировка не активизирована         | <i>c 10</i>                                 |
|                                   | Блокировка активизирована            | <i>c 11</i>                                 |
|                                   | Длительная блокировка активизирована | <i>c 21</i>                                 |
| Звуковой сигнал "Вкл/выкл"        | Звуковой сигнал выключен             | <i>c 30</i>                                 |
|                                   | Длительность сигнала 30 секунд       | <i>c 31</i>                                 |
|                                   | Длительность сигнала 2 минуты        | <i>c 32</i>                                 |
|                                   | Длительность сигнала 10 минут        | <i>c 33</i>                                 |

## Автоматическое аварийное выключение

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

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

На температурном дисплее замигает *000*. Работа прибора прекратится.

## Деактивизирование

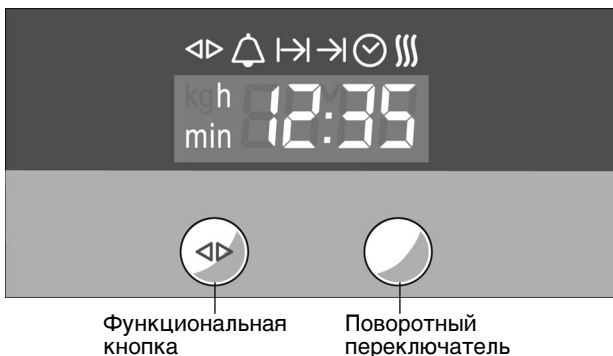
Установите переключатель режимов работы обратно в положение 0.

# Электронные часы

В этой главе вы получите информацию,

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

## Дисплей для отображения функций времени



| Функции времени               | Использование   |
|-------------------------------|---|
| ⏰ Таймер                      | Таймер можно использовать, например, при варке яиц или, как обычный бытовой таймер.<br>Прибор не включается и не выключается автоматически. |
| ⌚→ Время выполнения           | По истечении установленного времени выполнения (например в 1:30) прибор выключается автоматически.  |
| ⌚→ Время окончания            | В установленный момент времени (например в 12:30) прибор выключается автоматически.   |
| Режим предварительного выбора | Прибор включается и выключается автоматически.<br>Время выполнения и время окончания комбинируются.   |

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

#### Указание:

- Между 22:00 и 5:59 часами дисплей гаснет, если в этот промежуток времени вы не делаете каких-либо установок или если функции времени не активизированы.
- По истечению времени, заданного для установок "Таймер" ⏏, "Время выполнения" ⏏→, "Время окончания" →⏏ и "Режим предварительного выбора" звучит сигнал и мигает символ ⏏ или →⏏. Чтобы отменить звуковой сигнал нажмите функциональную кнопку.

#### Включение и выключение дисплея для отображения функций времени

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

## Таймер



1. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы <math>\triangleleft\triangleright</math> и <math>\triangleup</math>.
2. Поворотным переключателем установите время (например 5:00 минут).

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

## Время выполнения

Автоматическое выключение после установления времени приготовления.



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

По истечении времени выполнения прибор автоматически выключится.

4. Переключатель режимов работы верните в положение <math>\circ</math>.
5. Нажмите функциональную кнопку, чтобы выйти из настроек времени.

## Время окончания

Автоматическое отключение в установленное время.



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

В установленное время окончания прибор автоматически отключается.

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

## Режим предварительного выбора

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

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

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

3. Поворотным переключателем установите время выполнения (например 1:30 часов).  
Установка будет автоматически принята.
4. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы <|> и →.
5. Поворотным переключателем установите время окончания (например 12:30 часов).  
Прибор отключается, чтобы включиться в рассчитанное время (например, в 11:00 часов).

В установленное время окончания прибор автоматически отключается (12:30 часов).  
Раздается сигнал, и символ → начинает мигать.

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

---



## Установка времени суток

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









1. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы <|> и ☑.
2. Поворотным переключателем установите время суток.  
Установка будет автоматически принята.

## Быстрый нагрев


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

### Указание:

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

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



После достижения установленной температуры быстрый нагрев выключается. Символ  гаснет.

## Проверка, исправление и аннулирование установок

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

---

# Блокировка для безопасности детей

В этой главе вы получите информацию,

- как заблокировать прибор
- как на длительное время заблокировать прибор




---

## Блокировка


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

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

### Блокировка прибора

1. Выключите прибор.
2. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится .
3. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится .
4. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится символ .

#### Указание:

Если вы попытаетесь включить заблокированный прибор, то на дисплее температуры появится .

## Разблокирование пробо́ра

1. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится  $c \ 11$ .
2. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится  $c \ 10$ .
3. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока не появится символ  $\Leftrightarrow$ .

---

## Длительная блокировка

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

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

## Длительная блокировка прибора

1. Выключите прибор.
2. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится  $c \ 10$ .
3. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится  $c \ 2 \ 1$ .
4. Нажимайте кнопку «Информация» в течение 3 секунд.  
Через 30 секунд прибор будет заблокирован. На дисплее температуры появляется символ  $\Leftrightarrow$ .

### Указание:

Если вы попытаетесь включить заблокированный прибор, то на дисплее температуры появится  $-5P-$ .

## Прерывание длительной блокировки

1. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится  $c \ 11$ .
2. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится  $c \ 20$ .

3. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока не появится символ  $\Leftrightarrow$ .  
Длительная блокировка прервана.
4. Включите прибор в течение 30 секунд.  
После выключения длительная блокировка будет снова активирована через 30 секунд.

## Отмена длительной блокировки

1. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится  $\text{c}^2 \text{!}$ .
2. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится  $\text{c}^2 \text{0}$ .
3. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока не появится символ  $\Leftrightarrow$ .
4. В течение 30 секунд нажимайте кнопку «Информация» не менее 3 секунд.
5. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится  $\text{c} \text{!0}$ .
6. Нажимайте кнопку «Информация» в течение 3 секунд.  
Длительная блокировка отменена.


---

## 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:

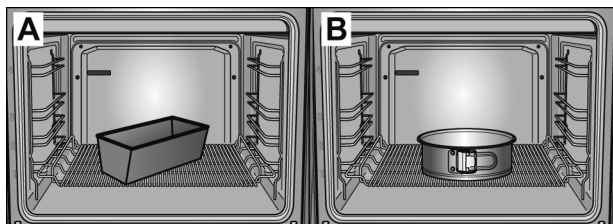
При выпекании в режиме  CircoTherm® нельзя использовать уровень установки 2. Циркуляция воздуха будет нарушена и качество приготовленных блюд ухудшится.


## 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®  |                 |                      | Верхний/нижний жар  |                 |
|---|---|-----------------|----------------------|--|-----------------|
|   | Уровень установки   | Температура, °C | Время выпекания, мин | Уровень установки  | Температура, °C |
| <b>Сдобное тесто</b>                    |   |                 |                      |  |                 |
| Пироги на противне, с начинкой          |   |                 |                      |  |                 |
| ■ 1 уровень                             | 1   | 160 - 170       | 30 - 45              | 3  | 170 - 180       |
| ■ 2 уровня                              | 1 + 3   | 150 - 160       | 40 - 50              | -  | -               |
| * Предварительно разогреть духовой шкаф |   |                 |                      |  |                 |

| Основной рецепт теста                                     | CircoTherm®  |                 |                      | Верхний/нижний жар  |                 |
|---|---|-----------------|----------------------|--|-----------------|
|   | Уровень установки   | Температура, °C | Время выпекания, мин | Уровень установки  | Температура, °C |
| Разъёмная/прямоугольная форма                             | 1   | 150 - 160       | 60 - 80              | 2  | 160 - 170       |
| Форма для фруктового пирога                               | 1   | 160 - 170       | 20 - 35              | 2  | 170 - 180       |
| <b>Песочное тесто</b>                                     |   |                 |                      |  |                 |
| 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 замороженного торта           | 1   | 150 - 160       | 50 - 90              | 2  | 160 - 180       |
| Форма для фруктового пирога                               | 1   | 150 - 160*      | 20 - 35              | 2  | 170 - 180*      |
| <b>Бисквитное тесто</b>                                   |   |                 |                      |  |                 |
| 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*      |
| <b>Дрожжевое тесто</b>                                    |   |                 |                      |  |                 |
| 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 |
| <b>Дрожжевое тесто</b>                          |  |                 |                      |  |                 |
| ■ 1 уровень                                     | 1  | 160 - 170       | 20 - 25              | 3  | 170 - 180       |
| ■ 2 уровня                                      | 1 + 3  | 160 - 170       | 20 - 30              | -  | -               |
| <b>Безе</b>                                     |  |                 |                      |  |                 |
| ■ 1 уровень                                     | 1  | 80              | 100 - 130            | 3  | 80              |
| ■ 2 уровня                                      | 1 + 3  | 80              | 150 - 170            | -  | -               |
| <b>Слоёное тесто</b>                            |  |                 |                      |  |                 |
| ■ 1 уровень                                     | 1  | 190 - 200*      | 20 - 30              | 3  | 200 - 210*      |
| ■ 2 уровня                                      | 1 + 3  | 190 - 200*      | 25 - 35              | -  | -               |
| <b>Заварное тесто</b>                           |  |                 |                      |  |                 |
| ■ 1 уровень                                     | 1  | 190 - 200*      | 25 - 35              | 3  | 200 - 210*      |
| ■ 2 уровня                                      | 1 + 3  | 190 - 200*      | 30 - 40              | -  | -               |
| <b>Сдобное тесто, напр., для кексов</b>         |  |                 |                      |  |                 |
| ■ 1 уровень                                     | 1  | 150 - 160*      | 25 - 35              | 3  | 160 - 170*      |
| ■ 2 уровня                                      | 1 + 3  | 150 - 160*      | 25 - 35              | -  | -               |
| <b>Песочное тесто, напр., сливочное печенье</b> |  |                 |                      |  |                 |
| ■ 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 |
| <b>Белый хлеб</b>                                       |  |                 |                      |  |                 |
| ■ Подовый   | 1  | 220*            | 20 - 30              | 2  | 240*            |
| ■ Прямоугольная форма                                   | 1  | 220*            | 20 - 30              | 2  | 240*            |
| <b>Дрожжевой хлеб из различных видов муки (подовый)</b> |  |                 |                      |  |                 |
| ■ Образование корочки                                   | 1  | 220*            | 10 - 15              | 2  | 240*            |
| ■ Выпекание до готовности                               | 1  | 180*            | 25 - 35              | 2  | 200*            |
| * Предварительно разогреть духовой шкаф                 |  |                 |                      |  |                 |

| Хлеб/булочки  | CircoTherm®  |                 | Время вы-пекания, мин | Верхний/нижний жар  |                 |
|---|--|-----------------|-----------------------|--|-----------------|
|   | Уровень установки  | Температура, °C |                       | Уровень установки  | Температура, °C |
| <b>Дрожжевой хлеб из различных видов муки (в прямоугольной форме для выпечки)</b> |  |                 |                       |  |                 |
| ■ Образование корочки   | 1  | 220*            | 10 - 15               | 2  | 240*            |
| ■ Выпекание до готовности   | 1  | 180*            | 15 - 25               | 2  | 200*            |
| <b>Булочки</b>  | 1  | 220*            | 10 - 20               | 2  | 240*            |
| <b>Эмпанада (пирожок из слоёного теста)</b>                                       | 1  | 180*            | 30 - 40               | 3  | 200*            |
| <b>Лепешки</b>  | 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 |
| <b>Блюдо</b>                               |   |                 |                       |  |                 |
| 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       |

| Блюдо   | CircoTherm®  |                      | Время<br>вы-<br>пекания,<br>мин | Режим пиццы  |                      |
|---|--|----------------------|---------------------------------|---|----------------------|
|   | Уровень<br>установки   | Темпера-<br>тура, °С |                                 | Уровень<br>установки  | Темпера-<br>тура, °С |
| <b>Пицца, глубокой заморозки</b>                  |  |                      |                                 |   |                      |
| 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                         | -   | -                    |
| <b>Изделия из картофеля</b>                       |  |                      |                                 |   |                      |
| 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<br>(фаршированный<br>картофель) | 1  | 180 - 200            | 15 - 25                         | 1   | 200 - 220            |
| <b>Хлебобулочные изделия, глубокой заморозки</b>  |  |                      |                                 |   |                      |
| Булочки/багеты,<br>предварительно<br>обжаренные   | 1  | 180 - 200            | 10 - 20                         | 1   | 180 - 200            |
| Зачерствевшие<br>булочки/багеты                   | 1  | 180 - 200            | 5 - 15                          | 1   | 200 - 220            |
| Крендели, мелкие<br>изделия из теста              | 1  | 170 - 190            | 15 - 20                         | 1   | 170 - 190            |
| <b>Хлебобулочные изделия, готовые</b>             |  |                      |                                 |   |                      |
| Зачерствевшие<br>булочки/багеты                   | 1  | 180 - 200            | 5 - 15                          | 1   | 180 - 200            |
| <b>Полуфабрикаты глубокой заморозки</b>           |  |                      |                                 |   |                      |
| Рыбные палочки                                    | 1  | 180 - 200            | 15 - 20                         | 1   | 190 - 210            |
| Овощной бургер                                    | 1  | 180 - 200            | 20 - 30                         | 1   | 200 - 220            |
| <b>Штрудель, глубокой<br/>заморозки</b>           | 1  | 180 - 200            | 35 - 45                         | 1   | 180 - 200            |

---

## Рекомендации

---

|  |   |
|--|---|
| <b>Пирог слишком светлый</b>                                 | <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> |
| <b>Пирог слишком тёмный</b>                                  | <p>Проверьте уровень установки.</p> <p>Если уровень выбран правильно, надо либо уменьшить время выпекания, либо уменьшить температуру.</p>  |
| <b>Пирог в форме для выпекания подрумянился неравномерно</b> | <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>                                |
| <b>Пирог на противне подрумянился неравномерно</b>           | <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>   |
| <b>Пирог слишком сухой</b>                                   | <p>Установите более высокую температуру и менее продолжительное время выпекания.</p>  |
| <b>Пирог внутри не пропёкся</b>                              | <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>                |

---

|   |   |
|---|---|
| <b>При выпекании очень сочных пирогов, например, пирогов с фруктами, в рабочей камере образуется много водяного пара, который оседает на дверце</b> | 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.   |
| <b>Пирог после вынимания из духовки опадает</b>   | Добавляйте в тесто меньше жидкости.<br>Установите более продолжительное время выпекания или более низкую температуру.   |
| <b>Рекомендованное время выпекания не подходит</b>  | Проверьте количество мелкой выпечки на противне. Отдельные изделия не должны соприкасаться между собой.   |
| <b>Продукт глубокой заморозки подрумянился после выпекания неравномерно</b>   | Проверьте, имел ли продукт глубокой заморозки неравномерность подрумянивания до запекания. Неравномерность подрумянивания сохраняется после выпекания.  |
| <b>Продукт глубокой заморозки не подрумянился, у него нет хрустящей корочки, или рекомендованное время не подходит</b>                              | Удалите лёд с продукта глубокой заморозки перед выпеканием.<br>Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки  |
| <b>Экономия электроэнергии</b>  | Разогревайте духовку предварительно только в том случае, если это указано в таблице выпечки.<br>Используйте тёмные формы для выпекания, т. к. они лучше нагреваются.<br>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 <br>CircuTherm® |                 | Время жарения<br>в<br>минутах | Верхний/нижний жар  |                 |
|---|--|-----------------|-------------------------------|--|-----------------|
|   | Уровень установки  | Температура, °C |                               | Уровень установки  | Температура, °C |
| <b>Свинина</b>                                  |  |                 |                               |  |                 |
| 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       |
| <b>Мясной рулет (1 кг)</b>                      | 1  | 170 - 180       | 60 - 70                       | 2  | 200 - 210       |
| <b>Говядина</b>                                 |  |                 |                               |  |                 |
| 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       |
| <b>Телятина</b>                                 |  |                 |                               |  |                 |
| Жаркое из телятины/телячьей грудинки            |  |                 |                               |  |                 |
| ■ 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       |

\* Предварительно разогреть духовой шкаф

\* Мясо тушить в закрытой посуде

| Продукты  | Режим <br>CircuTherm® |                 |                         | Верхний/нижний жар  |                 |
|---|---|-----------------|-------------------------|--|-----------------|
|   | Уровень установки   | Температура, °C | Время жарения в минутах | Уровень установки  | Температура, °C |
| <b>Баранина</b>                                   |   |                 |                         |  |                 |
| 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       |
| <b>Птица (без начинки)</b>                        |   |                 |                         |  |                 |
| 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       |
| <b>Дичь</b>                                       |   |                 |                         |  |                 |
| 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       |
| <b>Рыба</b>                                       |   |                 |                         |  |                 |
| 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

|   |  |
|---|--|
| <b>Хрустящая корочка слишком толстая и/или жаркое слишком сухое</b> | Уменьшите температуру или время жарения.<br>Проверьте уровень установки.   |
| <b>Хрустящая корочка слишком тонкая</b>                             | Увеличьте температуру или включите после окончания времени жарения на короткое время режим приготовления на гриле. |

|  |  |
|--|--|
| <b>Мясо внутри не прожарилось</b>                            | <p>Выньте ненужные принадлежности из рабочей камеры.</p> <p>Увеличьте время жарения.</p> <p>Проверьте с помощью термометра для мяса температуру в толще жаркого.</p>                                       |
| <b>Водяной пар в духовом шкафу оседает на дверце прибора</b> | <p>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.</p> |

## 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 приготовляемого 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 приготовляемого продукта.

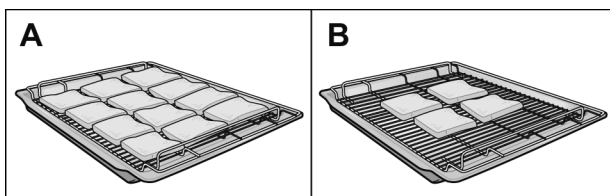
При первой попытке следует установить самую низкую из указанных температур. Как правило, при более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.


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 |
|-------------------------------------|-------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Свинина</b>                      |                   |                 |                                   |
| Жаркое с кожей                      | 2                 | 170 - 190       | 140 - 160                         |
| Ножка                               | 2                 | 180 - 200       | 120 - 150                         |
| <b>Говядина</b>                     |                   |                 |                                   |
| Ростбиф, среднепрожаренный (1,5 кг) | 2                 | 220 - 240       | 40 - 50                           |
| <b>Баранина</b>                     |                   |                 |                                   |
| Нога без кости, среднепрожаренная   | 2                 | 170 - 190       | 120 - 150                         |
| <b>Птица (без начинки)</b>          |                   |                 |                                   |
| 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 приготовляемый продукт на середину решётки (рис. В). Благодаря использованию малой площади нагрева вы экономите электроэнергию.

По вашему усмотрению можно слегка смазать мясо растительным маслом.

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

## Положение решётки

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

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

## Таблица для режима "Гриль, большая площадь нагрева"

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

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

| Продукты                         | Уровень установки | Температура, °С | Время приготовления на гриле, мин | Указания   |
|----------------------------------|-------------------|-----------------|-----------------------------------|--|
| <b>Говядина</b>                  |                   |                 |                                   |  |
| Антрекоты<br>(3 - 4 см толщиной) | 4                 | <i>int</i>      | 15 - 20                           | В зависимости от желаемой степени прожаренности время приготовления на гриле можно уменьшить или увеличить |
| Торнедос                         | 4                 | <i>int</i>      | 12 - 15                           |  |
| <b>Баранина</b>                  |                   |                 |                                   |  |
| Кусочки филе                     | 4                 | <i>int</i>      | 8 - 12                            | В зависимости от желаемой степени прожаренности время приготовления на гриле можно уменьшить или увеличить |
| Отбивные котлеты                 | 4                 | <i>int</i>      | 10 - 15                           |  |
| <b>Колбаски</b>                  | 4                 | 250             | 10 - 14                           | Слегка надрезать   |
| <b>Птица</b>                     |                   |                 |                                   |  |
| Куриные окорочка                 | 3                 | 250             | 25 - 30                           | Проколов кожу, можно избежать образования пузырей при приготовлении на гриле                               |
| Маленькие кусочки курицы         | 3                 | 250             | 25 - 30                           |  |
| <b>Рыба</b>                      |                   |                 |                                   |  |
| Стейки                           | 4                 | 220             | 15 - 20                           | Куски должны быть одинаковой толщины   |
| Отбивные котлеты                 | 4                 | 220             | 15 - 20                           |  |
| Рыба целиком                     | 3                 | 220             | 20 - 25                           |  |
| <b>Овощи</b>                     | 4                 | <i>int</i>      | 15 - 20                           |  |
| <b>Тосты с начинкой</b>          | 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   |
|--------------------------|-------------------|-----------------|-----------------------------------|--|
| <b>Колбаски</b>          | 4                 | 250             | 12 - 16                           | Слегка надрезать   |
| <b>Птица</b>             |                   |                 |                                   |  |
| Куриные окорочка         | 3                 | 250             | 35 - 45                           | Проколов кожу, можно избежать образования пузырей при приготовлении на гриле |
| Маленькие кусочки курицы | 3                 | 250             | 30 - 40                           |  |
| <b>Рыба</b>              |                   |                 |                                   |  |
| Стейки                   | 4                 | 230             | 15 - 20                           | Куски должны быть одинаковой толщины   |
| Отбивные котлеты         | 4                 | 230             | 15 - 20                           |  |
| Рыба целиком             | 3                 | 230             | 20 - 25                           |  |
| <b>Овощи</b>             | 4                 | 175             | 15 - 20                           |  |
| Тосты с начинкой         | 3                 | 220             | 12 - 18                           | Уровень установки зависит от высоты начинки                                  |

## Щадящее приготовление

В этой главе вы получите информацию о

- щадящем приготовлении блюд 
- различных рекомендациях

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

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

---

## Использование щадящего приготовления


Придерживайтесь следующих правил:

- Используйте только свежее, безукоризненно качественное мясо.
- После приготовления в щадящем режиме мясо внутри всегда остаётся розовым. Это не является показателем слишком короткого времени приготовления.
- Используйте только мясо без кости.
- Не используйте размороженное мясо.
- Можно использовать приправленное пряностями или замаринованное мясо.
- Всегда используйте для щадящего приготовления уровень установки 1.
- Не накрывайте крышкой мясо при приготовлении.
- Не поворачивайте куски мяса во время приготовления в щадящем режиме.
- Решающее влияние на время приготовления имеют величина, толщина и сорт кусков мяса.
- Качество материала, из которого сделана сковорода, и мощность нагрева конфорки могут влиять на время приготовления.
- 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 попеременно мигают *H* или *h* и **III**, это означает, что рабочая камера остыла недостаточно.

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

1. Стекло или фарфоровое блюдо поставьте на решётку и задвиньте в духовой шкаф на уровень 1 для предварительного разогревания.
2. Включите режим «Щадящее приготовление» . Во время фазы нагрева (15 - 20 минут) на дисплее температуры появляется **III**.
3. Мясо очистите от жира и жил.
4. Хорошо обжарьте мясо со всех сторон, чтобы образовалась ароматная хрустящая корочка.
5. Когда раздастся сигнал и на дисплее температуры появится символ , установите приготавливаемый продукт на стеклянном или фарфоровом блюде в рабочую камеру.
6. По истечении времени приготовления выньте приготовленный продукт и выключите прибор.

**Указание:**

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

---

## Таблица для режима «Щадящее приготовление»

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

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

|  | <b>Обжаривание,<br/>мин</b> | <b>Щадящее<br/>приготовление,<br/>мин</b> |
|--|-----------------------------|---|
| <b>Свинина</b>                                   |                             |   |
| Филе, целиком (прим. 500 г)                      | 5 - 6                       | 100 - 120                                 |
| Спинальная 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                                   |
| <b>Говядина</b>                                  |                             |   |
| Филе, целиком (1,5 кг)                           | 6 - 7                       | 160 - 200                                 |
| Ростбиф (прим. 1,5 кг, 5 - 6 см толщиной)        | 6 - 7                       | 180 - 210                                 |
| Огузок (6 - 7 см толщиной)                       | 6 - 7                       | 240 - 300                                 |
| Медальоны (5 см толщиной)                        | 3 - 4                       | 60 - 80                                   |
| Ромштекс (3 см толщиной)                         | 3 - 4                       | 50 - 70                                   |
| Стейк от огузка (3 см толщиной)                  | 3 - 4                       | 50 - 70                                   |
| <b>Телятина</b>                                  |                             |   |
| 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                                   |
| <b>Баранина</b>                                  |                             |   |
| Спинальная часть без костей (прим. 200 г)        | 2 - 3                       | 30 - 40                                   |
| Нога без кости (прим. 1 кг)                      | 6 - 7                       | 240 - 300                                 |
| <b>Птица</b>                                     |                             |   |
| 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                            |                             |   |

**Указание:**

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

---


## Рекомендации

---

**Мясо, приготовленное щадящим способом, остывает очень быстро**

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

**Поддержание в горячем состоянии мяса, приготовленного щадящим способом**



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

---

---


## Размораживание

В этой главе вы получите информацию,

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

---

### Размораживание с помощью режима CircoTherm®

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

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


## Размораживание, таблица

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

| 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.

---

# Йогурт

В этом приборе Вы можете самостоятельно изготавливать йогурт. Для этого используется тепло лампочки рабочей камеры .

1. Выньте принадлежности, навесные решетки, телескопические полозья или другие системы установки.
2. Согретьте 1 л пастеризованного молока (жирность 3,5 %) до 40 °С или вскипятите 1 л свежего молока и дайте ему остыть до 40 °С.
3. Добавьте 300 г густого йогурта в теплое молоко, размешайте и разлейте по одинаковым стаканчикам или чашкам. Не наполняйте стаканчики больше чем на 200 мл.
4. Наполненные стаканчики закройте подходящими крышками или пищевой пленкой.
5. Расставьте стаканчики на дне рабочей камеры на одинаковом расстоянии друг от друга.
6. Закройте дверцу и включите лампочку рабочей камеры .
7. Через 7 часов выключите лампочку  и поставьте стаканчики мин. на 18 часов в холодильник.

---


# 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.  $80^{\circ}\text{C}$ ) воды.
4. Установите режим CircoTherm   $\leq$  на  $160^{\circ}\text{C}$ .

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  $100^{\circ}\text{C}$ , как только на банках появятся капли. Оставьте банки в закрытой рабочей камере еще прим. на 60 минут.
6. Выключите прибор.
7. Оставьте банки в закрытой рабочей камере еще прим. на 15 - 30 минут.

## Вынимание банок

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

---

# Чистка и уход

В этой главе вы получите информацию о

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



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

### Внимание!

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

### Указание:

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

## Очистка прибора снаружи

| Деталь прибора/поверхность       | Чистящие средства   |
|----------------------------------|---|
| Поверхности из нержавеющей стали | Нанесите на поверхность обычное моющее средство с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стекол; протрите насухо мягкой тряпкой.<br>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.<br>На внутреннее стекло дверцы нанесено специальное теплоотражающее покрытие для снижения температуры. Оно не снижает прозрачность стекла. При открытой дверце рабочей камеры это покрытие может выглядеть как 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) | Воспользуйтесь советами из главы: Самоочищающиеся поверхности   |
| Уплотнитель дверцы                                 | Горячий мыльный раствор   |
| Навесные решетки/телескопические полозья           | Горячий мыльный раствор   |
| Принадлежности                                     | Замочите в горячем мыльном растворе, вымойте вручную губкой и щеткой или в посудомоечной машине.  |

## Предотвращение загрязнения

Для поддержания чистоты рабочей камеры,

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

---

## Самоочищающаяся поверхность

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

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

Изменения цвета на задней стенке не влияют на функцию самоочистки.

### Внимание!

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

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


### Внимание!

Повреждения самоочищающейся поверхности абразивными и кислотосодержащими чистящими средствами.

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

---

## Программа EasyClean®

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

## Подготовка и включение

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

Режим EasyClean® запускается только при охлажденной рабочей камере.



Опасность ошпаривания и повреждения поверхности камеры!

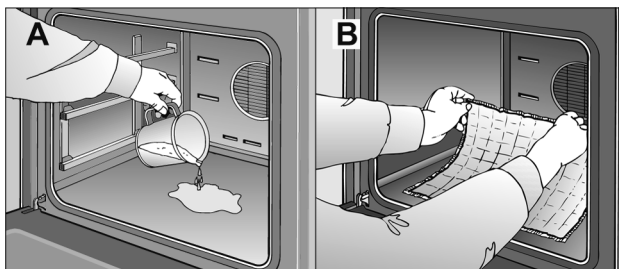
Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Образующийся пар может вызвать повреждение эмалированного покрытия вследствие резкой смены температуры.

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® [Δ].

На дисплее температуры появится ELS.

Если мигает ELS, это означает, что рабочая камера остыла недостаточно. В этом случае выключите режим EasyClean® и дождитесь полного остывания камеры.

В конце режима EasyClean® 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 °С.
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. При навешивании и снятии дверцы с петель всегда поворачивайте оба фиксатора до упора.

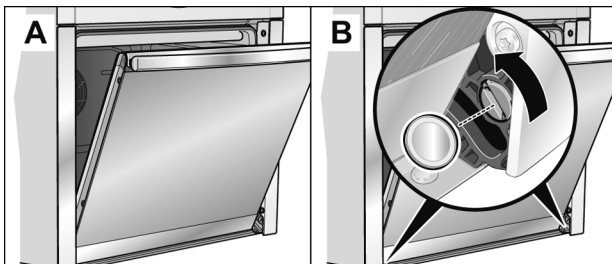


Опасность травмирования!

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

## Снятие с петель дверцы прибора

1. Приоткройте дверцу прибора (рис. А).



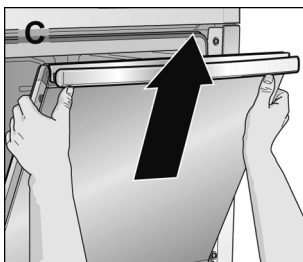
2. Выверните с помощью монеты оба фиксатора на нижней внутренней стороне дверцы (рис. В).

Левый фиксатор: по часовой стрелке

Правый фиксатор: против часовой стрелки

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

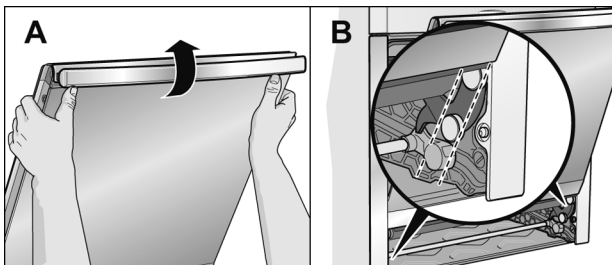
Теперь дверца не открывается и не закрывается.



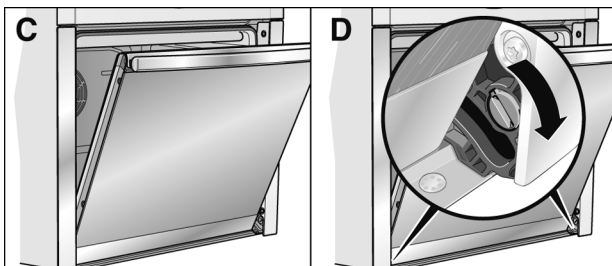
4. Приподнимите ручку двумя большими пальцами и снимите дверцу движением вверх (рис. С).

## Навешивание дверцы прибора

1. Придерживая дверцу, приподнимите ручку двумя большими пальцами (рис. А).



2. Заведите дверцу одновременно через левый и правый направляющие ролики (рис. В).
3. Убедитесь, что дверца встала без перекоса и полностью вошла в крепление (рис. С).



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.

## Очистка стекол дверцы



Для улучшения результатов очистки можно снять стекла дверцы прибора.

**Опасность травмирования!**

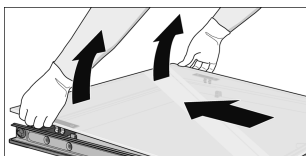
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки. Вы можете порезаться. Надевайте перчатки.

### Внимание!

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

### Снятие стекла дверцы

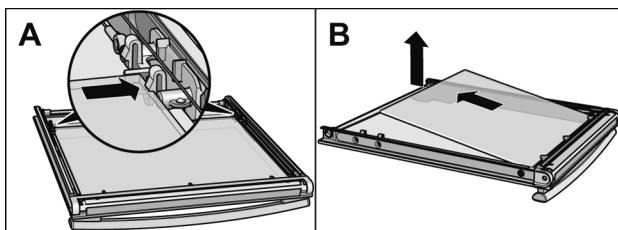
1. Снимите дверцу прибора и положите фронтальной поверхностью на мягкую чистую подложку (см. главу "Снятие и установка дверцы прибора").



2. Слегка приподняв, освободите стекло из держателя дверцы и вытяните.

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

### Снятие внутреннего стекла дверцы



1. Отожмите левый и правый держатели наружу (рис. А) и освободите внутреннее стекло.
2. Приподнимите и вытяните его (рис. В).

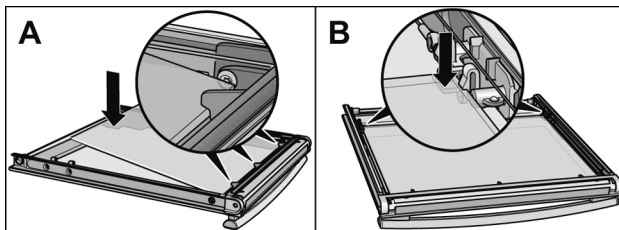
### Очистка

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

### Внимание!

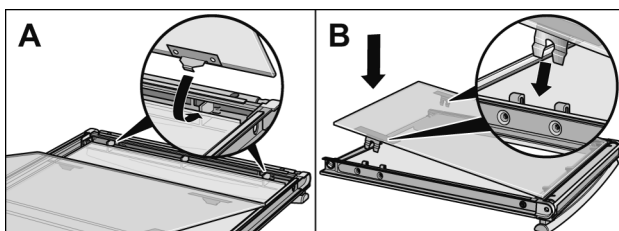
Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. Можно повредить стекло.

## Установка внутреннего стекла



1. Вставьте внутреннее стекло в три зажима (рис. А).
2. Нажмите на внутреннее стекло слева и справа перед держателями, пока оно в них не зафиксируется (рис. В).

## Установка стекла дверцы



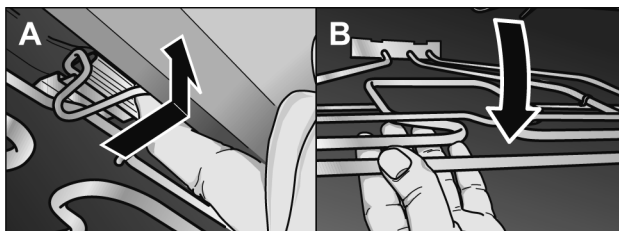
1. Вставьте верхнее стекло в два зажима (рис. А).
2. Нажмите на стекло слева и справа перед держателями, пока оно в них не зафиксируется (рис. В).

## 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.

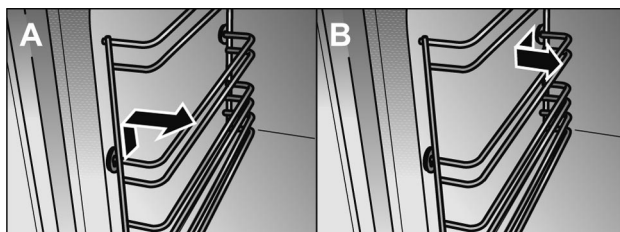
## Очистка навесных решеток

### Снятие навесных решеток



Для облегчения очистки решетки можно вынуть.

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

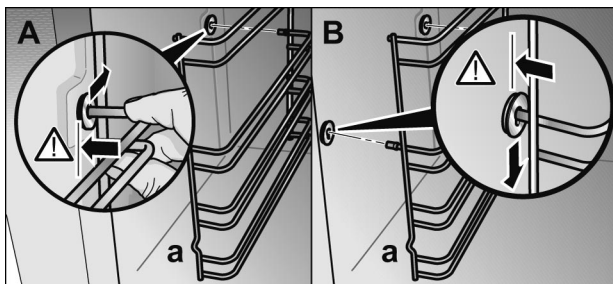


1. Приподнимите переднюю часть решетки и снимите ее с переднего держателя (рис. А).
2. Чтобы снять решетку с заднего держателя, сдвиньте ее на себя и снимите (рис. В).

### Очистка навесных решеток

Очистите навесные решетки губкой с моющим средством или щеточкой для посуды.

## Установка навесных решеток



Всегда устанавливайте решетки выемкой (а) вниз, чтобы уровни установки совпадали с обеих сторон.

1. Вставьте заднюю часть решетки до упора и сдвиньте решетку от себя (рис. А).
2. Установите переднюю часть решетки на передний держатель и сдвиньте вниз (рис. В).

---

## 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

| <b>Неисправность</b>  | <b>Возможная причина</b>  | <b>Способ устранения</b>   |
|---|---|--|
| 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)  |
| Прибор не работает, на дисплее часов мигает 0:00  | Была прервана подача электроэнергии                               | Установите заново время суток (см. главу: «Электронные часы»)  |
| На дисплее часов мигает 0:00, на температурном дисплее появляется «ggg»                                       | Во время эксплуатации прибора была прервана подача электроэнергии | Нажмите функциональную кнопку, снова установите время суток (см. главу: «Электронные часы»)  |
| Обслуживание прибора невозможно, на температурном дисплее появляются символы ∞ и -5-                          | Прибор был заблокирован   | Деактивируйте блокировку (см. главу: «Блокировка для безопасности детей»)  |
| Обслуживание прибора невозможно, на температурном дисплее появляются символы ∞ и -5P                          | Прибор был заблокирован на длительное время                       | Деактивируйте блокировку на длительное время (см. главу: «Блокировка для безопасности детей»)  |
| Прибор не нагревается, на дисплее часов мигает двоеточие, на температурном дисплее появляется, например, 1500 | Была приведена в действие комбинация кнопок                       | Выключите прибор, нажимайте кнопку «Информация» в течение 3 секунд, затем - функциональную кнопку часов в течение 4 секунд, затем - опять кнопку «Информация» в течение 3 секунд |
| Нарушены функции с электронным управлением  | Энергетические импульсы (напр., удар молнии)                      | Установите заново соответствующую функцию  |
| При включении режима работы на температурном дисплее появляется H или h                                       | Прибор не совсем остыл  | Подождите, пока прибор остынет, потом заново установите режим работы   |
| Прибор выключился автоматически, на температурном дисплее мигает 000  | Сработала защита от перегрева                                     | Верните переключатель режимов работы в положение 0.  |

| Неисправность   | Возможная причина  | Способ устранения   |
|---|--|---|
| 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.

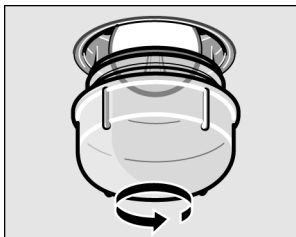
Используйте только эти лампочки.



**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.



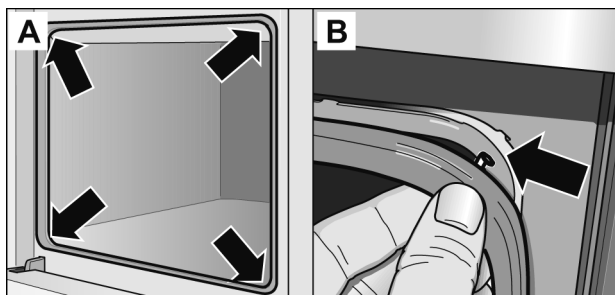
2. Отвинтите стеклянный колпак вращением влево и снимите его.
3. Вставьте новую лампочку аналогичного типа.
4. Установите стеклянный колпак на место.
5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

## Замена уплотнителя дверцы

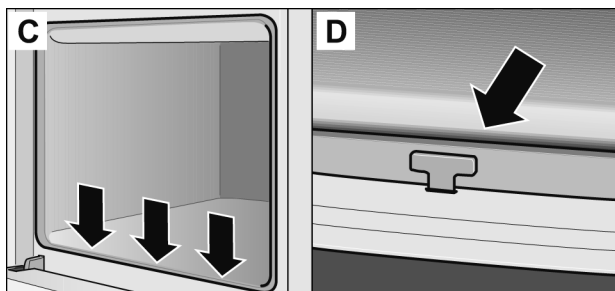
### Снятие уплотнителя дверцы

Если уплотнитель дверцы поврежден, его необходимо заменить. Запасной уплотнитель для прибора можно приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине.

Уплотнитель дверцы зафиксирован в семи местах.



1. Снимите уплотнитель дверцы в четырёх местах (рис. А) и (рис. В).



2. В трёх других местах (рис. С) для снятия уплотнителя дверцы его надо слегка повернуть (рис. D).

## Навешивание уплотнителя дверцы

1. Навесьте уплотнитель дверцы в четырёх местах (рис. А) и (рис. В).
2. В трёх других местах (рис. С) для навешивания уплотнителя дверцы его надо слегка повернуть (рис. D).
3. Проверьте, хорошо ли держится уплотнитель дверцы.

---

## 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 Вы найдёте на заводской табличке за дверцей на дне прибора слева.

|         |                    |
|---------|--------------------|
| Номер E | Номер прибора (FD) |
|---------|--------------------|

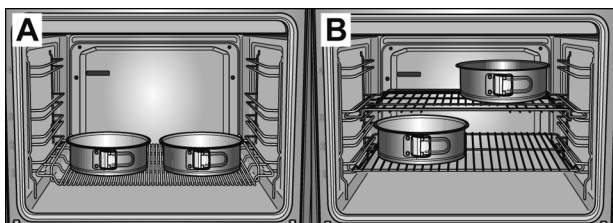
# Контрольные блюда





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

| Выпекание  | Уровень установки | Режим работы | Температура, °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<br>(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<br>(формы установлены рядом друг с другом, рис. А) | 1                 | ☒            | 170 - 180*      | 65 - 75                          |
| Закрытый яблочный пирог<br>(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                 |  |  | <i>int</i> *    | 1 - 2                             |
| Бифштекс, 12 штук (универсальный противень + изогнутая решетка) | 4                 |  |  | <i>int</i>      | 20 - 25**                         |

\* Предварительно разогреть в течение 10 минут

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