



ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ


[ru] ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

C18FT48.1



# Содержание

	<b>Применение по назначению</b> . . . . .	<b>4</b>
	<b>Важные правила техники безопасности</b> . . . . .	<b>5</b>
	Общая информация . . . . .	5
	Пар . . . . .	6
	Термометр для жаркого. . . . .	6
	<b>Причины повреждений</b> . . . . .	<b>7</b>
	Общая информация . . . . .	7
	Пар . . . . .	7
	<b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .	<b>8</b>
	Экономия электроэнергии. . . . .	8
	Правильная утилизация упаковки . . . . .	8
	<b>Знакомство с прибором</b> . . . . .	<b>9</b>
	Панель управления . . . . .	9
	Элементы управления . . . . .	9
	Главное меню . . . . .	10
	Меню «Виды нагрева» . . . . .	10
	Функции рабочей камеры . . . . .	11
	Резервуар для воды. . . . .	11
	<b>Принадлежности</b> . . . . .	<b>12</b>
	Принадлежности, входящие в комплект поставки . . . . .	12
	Установка принадлежностей . . . . .	12
	Комбинирование принадлежностей . . . . .	13
	Специальные принадлежности . . . . .	13
	<b>Перед первым использованием</b> . . . . .	<b>14</b>
	Перед первым вводом в эксплуатацию . . . . .	14
	Первый ввод в эксплуатацию . . . . .	14
	Калибровка прибора и очистка рабочей камеры . . . . .	14
	Очистка принадлежностей . . . . .	15
	<b>Управление бытовым прибором</b> . . . . .	<b>15</b>
	Включение и выключение прибора . . . . .	15
	Установка режима и запуск прибора . . . . .	15
	Изменение или отмена режима работы прибора. . . . .	16
	Быстрый нагрев прибора. . . . .	16
	<b>Пар</b> . . . . .	<b>17</b>
	Шумы. . . . .	17
	Приготовление на пару FullSteam . . . . .	17
	Приготовление с паром VarioSteam . . . . .	17
	Режим подъема теста . . . . .	18
	Sous-vide. . . . .	18
	Размораживание . . . . .	19
	Подогрев. . . . .	19
	Наполнение резервуара . . . . .	19
	После каждого режима с использованием пара . . . . .	20
	<b>Функции времени</b> . . . . .	<b>22</b>
	Включение и выключение индикации функций времени . . . . .	22
	Установка таймера . . . . .	22
	Установка времени приготовления . . . . .	22
	Режим с задержкой «Время готовности». . . . .	22
	Проверка, изменение и отмена установок . . . . .	22
	<b>Блокировка для безопасности детей</b> . . . . .	<b>23</b>
	Автоматическая блокировка для безопасности детей . . . . .	23
	Временная блокировка для безопасности детей . . . . .	23
	<b>Базовые установки</b> . . . . .	<b>24</b>
	Выполнение изменений в меню «Мой профиль» . . . . .	24
	Список базовых установок . . . . .	24
	Установка личных настроек . . . . .	24
	<b>Помощник при выпекании и жарении</b> . . . . .	<b>25</b>
	Указания к установкам . . . . .	25
	Выбор блюда. . . . .	25
	Выбор и установка вида блюда . . . . .	25
	<b>Программы</b> . . . . .	<b>26</b>
	Указания к установкам . . . . .	26
	Выбор блюда. . . . .	27
	Настройка программы . . . . .	27
	<b>Термометр для жаркого</b> . . . . .	<b>28</b>
	Подходящие виды нагрева . . . . .	28
	Установка термометра для жаркого в продукт . . . . .	28
	Внутренняя температура различных продуктов . . . . .	28
	Установка режима и запуск прибора. . . . .	29
	Изменение или отмена режима работы прибора . . . . .	29
	<b>Программа «Шаббат»</b> . . . . .	<b>30</b>
	Запуск программы «Шаббат» . . . . .	30
	Отмена программы «Шаббат» . . . . .	30
	<b>Чистящее средство</b> . . . . .	<b>30</b>
	Подходящие чистящие средства. . . . .	30
	Поверхности рабочей камеры . . . . .	31
	Содержание прибора в чистоте . . . . .	32
	<b>Режим очистки</b> . . . . .	<b>32</b>
	Программа EasyClean . . . . .	32
	Удаление накипи . . . . .	33
	<b>Навесные элементы</b> . . . . .	<b>34</b>
	Изменение уровня установки для выдвижной направляющей. . . . .	34
	Снятие и установка навесных элементов. . . . .	35

	<b>Дверца прибора</b> . . . . .	<b>35</b>
	Снятие и установка стёкол дверцы . . . . .	35
	<b>Что делать в случае неисправности?</b> . . . . .	<b>37</b>
	Таблица неисправностей . . . . .	37
	Превышена максимально допустимая продолжительность работы . . . . .	38
	Лампочки в рабочей камере . . . . .	38
	<b>Служба сервиса</b> . . . . .	<b>39</b>
	Номер E и номер FD . . . . .	39
	<b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b> . . . . .	<b>39</b>
	Силиконовые формы . . . . .	39
	Пироги и мелкая выпечка . . . . .	39
	Хлеб и булочки . . . . .	43
	Пицца, открытый и пикантный пирог . . . . .	45
	Пудинг и суфле . . . . .	47
	Птица . . . . .	48
	Мясо . . . . .	50
	Рыба . . . . .	54
	Овощи, гарниры и яйца . . . . .	56
	Десерт . . . . .	58
	Одновременное приготовление нескольких блюд . . . . .	59
	Виды нагрева Eco . . . . .	60
	Акриламид в продуктах питания . . . . .	61
	Щадящее приготовление . . . . .	62
	Сушка . . . . .	63
	Консервирование и выжимание сока . . . . .	64
	Стерилизация бутылочек и гигиеническая обработка . . . . .	65
	Расстойка теста в режиме брожения . . . . .	65
	Sous-vide . . . . .	66
	Размораживание . . . . .	69
	Подогрев . . . . .	70
	Подогрев . . . . .	71
	Контрольные блюда . . . . .	72

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) и на сайте интернет-магазина [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Применение по назначению

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

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

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

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

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

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

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

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

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. → "Принадлежности" на страница 12

## **Важные правила техники безопасности**

### Общая информация

#### **Предупреждение – Опасность возгорания!**

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

#### **Предупреждение – Опасность ожога!**

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

#### **Предупреждение – Опасность ошпаривания!**

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

#### **Предупреждение – Опасность травмирования!**

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

#### **Предупреждение – Опасность удара током!**

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

**⚠ Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!**

В панели управления или в элементах управления встроены постоянные магниты, которые могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимулятор или инжектор инсулина. Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

## Пар

**⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!**

- В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться. В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться. Всегда опорожняйте резервуар после приготовления пищи с паром.
- Горячий пар образуется в рабочей камере. Во время приготовления пищи с паром не суйте руки в рабочую камеру.
- Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться. Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

**⚠ Предупреждение – Опасность повреждений и возникновения пожара!**

Легко воспламеняющиеся жидкости могут загореться в горячей рабочей камере (взорваться). Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками). Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

## Термометр для жаркого

**⚠ Предупреждение – Опасность удара током!**

При использовании неподходящего термометра для жаркого изоляция прибора может быть повреждена. Используйте специальный термометр для жаркого для данного прибора.

## Причины повреждений

### Общая информация

#### Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Алюминиевая фольга: при использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влаги в рабочей камере: влага, находящаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может привести к коррозии. После использования дайте рабочей камере высохнуть. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: после режима работы при высокой температуре не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Сильно загрязнён уплотнитель: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

### Пар

#### Внимание!

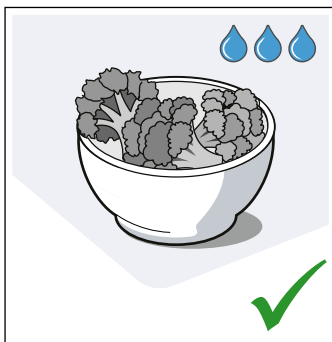
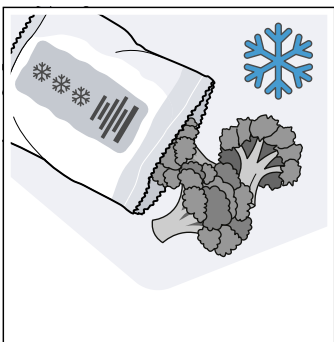
- Формы для выпекания: посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.
- Посуда со следами коррозии: не используйте посуду со следами коррозии. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- Стекающая жидкость: при приготовлении на пару в лотке с отверстиями всегда ставьте под него противень, универсальный противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.
- Горячая вода в резервуаре для воды: горячая вода может повредить насос. Заливайте в резервуар только холодную воду.
- Повреждения эмали: не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода. Перед выполнением режима удалите воду со дна рабочей камеры.
- Раствор для удаления известкового налёта: не допускайте попадания раствора на панель управления или другие поверхности прибора, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.
- Запрещается мыть резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить. Очистку резервуара производите с помощью мягкой тряпочки и обычного моющего средства.

## Охрана окружающей среды

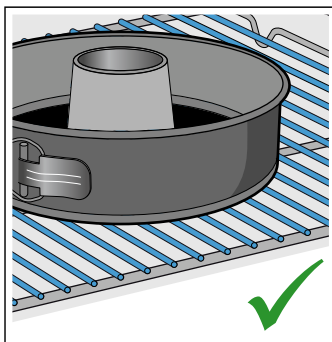
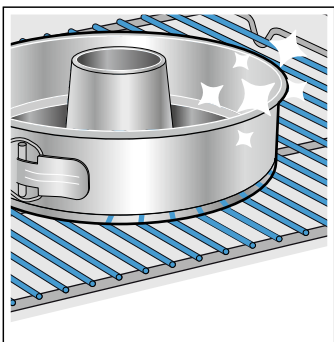
Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора экономить ещё больше энергии и как правильно утилизировать прибор.

### Экономия электроэнергии

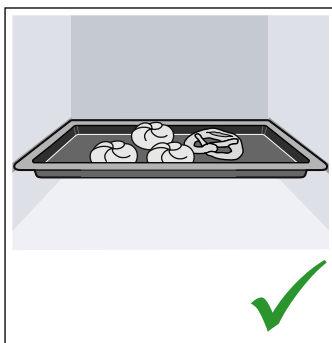
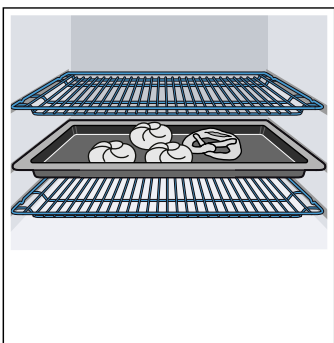
- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Прежде чем помещать замороженные продукты в рабочую камеру, разморозьте их.



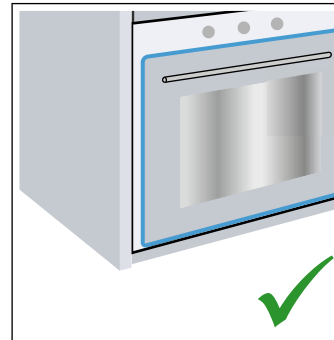
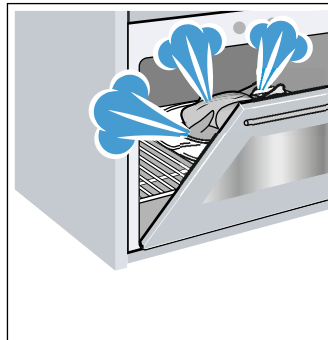
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.



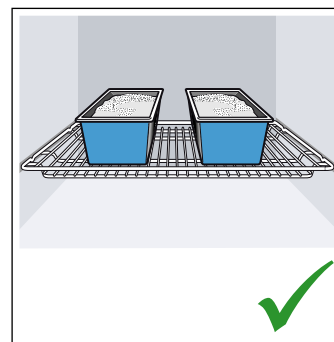
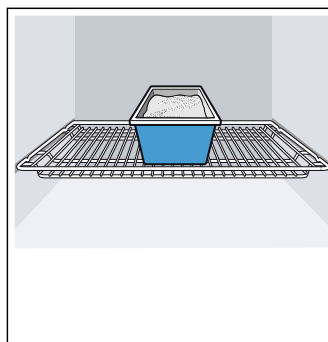
- Выньте из духового шкафа принадлежности, которые вам не понадобятся.



- Как можно реже открывайте дверцу прибора во время работы.



- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Можно также поместить в рабочую камеру 2 прямоугольные формы рядом друг с другом.



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

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.



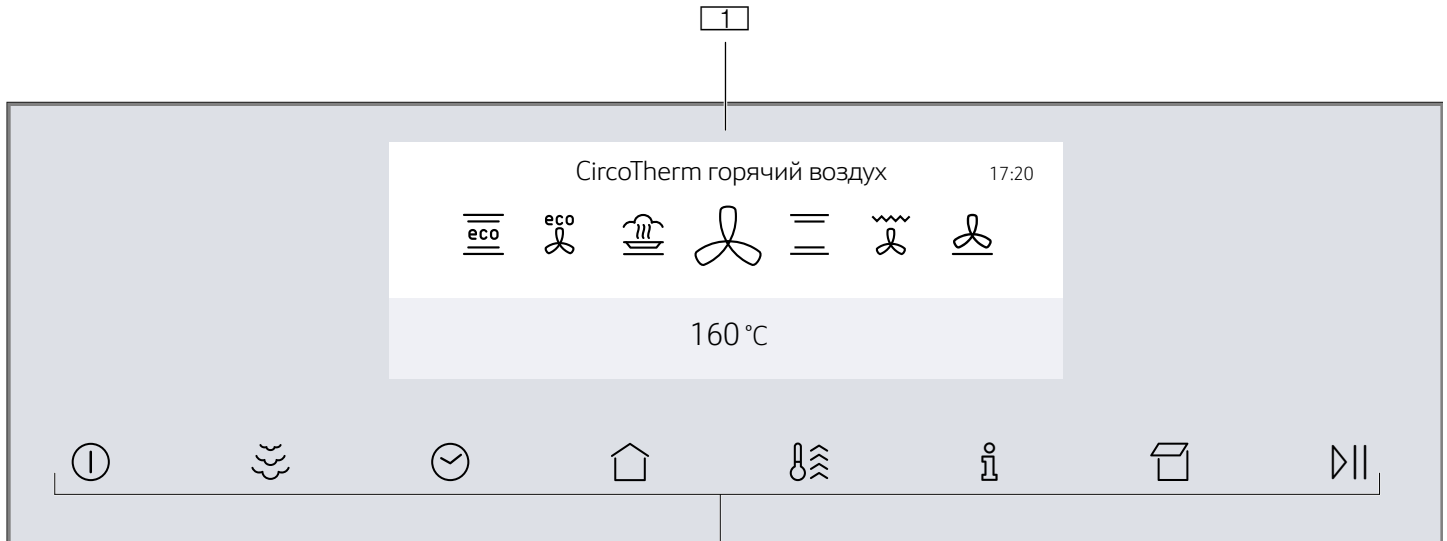
## Знакомство с прибором

В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

**Указание:** В зависимости от типа прибора возможны расхождения в цвете и некоторые незначительные отклонения от данного описания.

## Панель управления

С помощью панели управления и тонкоплёночного дисплея с сенсорным экраном можно установить различные функции вашего прибора. На тонкоплёночном дисплее с сенсорным экраном также отображаются текущие настройки.



**1** Тонкоплёночный дисплей с сенсорным экраном






**2** Сенсорные кнопки





### Элементы управления

Благодаря элементам управления возможно быстрое и простое изменение установок.

#### Сенсорные кнопки

Под сенсорными кнопками расположены сенсоры. Для выбора функции нажмите соответствующую сенсорную кнопку.

Сенсорная кнопка	Использование
	Вкл./Выкл. Включение или выключение прибора → "Включение и выключение прибора" на страница 15
	Функция использования пара Включение функции использования пара → "Приготовление с паром VarioSteam" на страница 17
	Функции времени Настройка таймера, времени приготовления или режима с задержкой «Время готовности» → "Функции времени" на страница 22
	Блокировка для безопасности детей Включение и выключение блокировки для безопасности детей → "Блокировка для безопасности детей" на страница 23
	Главное меню Выбор режимов работы и установок → "Установка режима и запуск прибора" на страница 15

	Быстрый нагрев	Активизация и деактивизация быстрого нагрева → "Быстрый нагрев прибора" на страница 16 Активизация и деактивизация функции «PowerBoost» → "Быстрый нагрев прибора" на страница 16
	Информация	Отображение дополнительной информации Отображение текущей температуры → "Установка режима и запуск прибора" на страница 15
	Открывание панели	Наполнение или опорожнение резервуара → "Наполнение резервуара" на страница 19
	Старт/Пауза	Запуск или остановка режима → "Установка режима и запуск прибора" на страница 15


#### Тонкоплёночный дисплей с сенсорным экраном



С помощью тонкоплёночного дисплея с сенсорным экраном можно перемещаться между строками и выбирать установки.

Для изменения установки нажмите пальцем на соответствующий участок на дисплее. Участок отображается более светлым цветом. Делайте скользящее движение пальцем по данному участку дисплея влево или вправо, пока нужная установка не отобразится в увеличенном виде.

Направление	Использование
Перемещение влево	Сделайте скользящее движение пальцем по дисплею вправо
Перемещение вправо	Сделайте скользящее движение пальцем по дисплею влево
Перемещение вверх	Нажмите на верхнюю строку на дисплее
Перемещение вниз	Нажмите на нижнюю строку на дисплее

## Главное меню




Для того, чтобы перейти к главному меню, нажмите сенсорную кнопку .








Меню	Использование
	Виды нагрева Выбор нужного вида нагрева и температуры для приготовления блюда → "Включение и выключение прибора" на страница 15
	Приготовление на пару Приготовление с использованием пара → "Приготовление на пару FullSteam" на страница 17

## Меню «Виды нагрева»

Для вашего прибора предусмотрены различные виды нагрева. После включения прибора на дисплее открывается меню «Виды нагрева».

Вид нагрева	Температура	Использование
 Горячий воздух CircoTherm *	40-200 °C	Для выпекания и приготовления блюд на одном или нескольких уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
 Верхний/нижний жар *	50-250 °C	Для традиционного выпекания и жарения на одном уровне. Рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
 Термогриль *	50-250 °C	Для жарения птицы, рыбы целиком и больших кусков мяса. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
 Режим пиццы	50-250 °C	Для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
 Выпечка хлеба*	180-240 °C	Для выпекания хлеба, булочек и хлебобулочных изделий, при приготовлении которых необходима высокая температура.
 Гриль, большая площадь	50-275 °C	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
 Гриль, небольшая площадь	50-275 °C	Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
 Нижний жар	30-250 °C	Для приготовления блюд на водяной бане и для допекания. Жар поступает снизу.
 Щадящее приготовление	70-120 °C	Для щадящего и медленного приготовления нежных обжаренных кусочков мяса в открытой посуде. В этом режиме при невысоких температурах тепло распределяется равномерно над блюдом и под ним.
 Режим подъёма теста **	2 режима	Для подъёма дрожжевого и кислого теста, а также для созревания йогурта. Тесто поднимается быстрее, чем при комнатной температуре. Тесто на поверхности не подсыхает.

	Помощник при выпекании и жарении Советы по установкам для выпекания и жарения → "Помощник при выпекании и жарении" на страница 25
	Программы с паром Приготовление блюд на пару → "Программы" на страница 26
	Мой профиль Индивидуальные установки прибора → "Базовые установки" на страница 24
	Удаление известкового налёта
	Сушка Осушение рабочей камеры после использования пара → "После каждого режима с использованием пара" на страница 20
	Программа Easy Clean Очистка лёгких загрязнений в рабочей камере → "Режим очистки" на страница 32

	Sous-vide **	50–95 °C	Приготовление в вакууме при низкой температуре от 50 °C до 95 °C и с использованием пара 100 %: подходит для приготовления мяса, рыбы, овощей и десертов. Продукт помещается в специальный жаропрочный пакет для вакуумного приготовления, герметично запаиваемый при помощи прибора для вакуумной упаковки камерного типа. Питательные и ароматические вещества сохраняются благодаря защитной оболочке.
	Размораживание **	30–60 °C	Для щадящего размораживания продуктов.
	Подогревание посуды	30–70 °C	Для подогрева посуды.
	Поддержание в горячем состоянии *	60–100 °C	Для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии.
	Верхний/нижний жар Eco	50–250 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд. Жар поступает сверху и снизу. Эффективнее всего использовать нагрев от 150 до 250 °C. Данный вид нагрева используется, чтобы определить расход энергии в стандартном режиме.
	CircoTherm Eco	40–200 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд на одном уровне без предварительного разогрева. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента по всей рабочей камере. Эффективнее всего использовать нагрев от 125 до 200 °C. Данный вид нагрева используется, чтобы определить класс энергопотребления и расход энергии в режиме рециркуляции воздуха.
	Подогрев **	80–180 °C	Для подогрева блюд или освежения выпечки в щадящем режиме.
* Использование функции пара при выборе данного вида нагрева возможно (эксплуатация только с наполненным водой резервуаром)			
** Вид нагрева с использованием пара (эксплуатация только с наполненным водой резервуаром)			

## Функции рабочей камеры

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора. Так, например, освещается большая часть рабочей камеры, а вентилятор защищает прибор от перегрева.

### Открытие дверцы прибора

При открывании дверцы прибора во время его работы режим прерывается. При закрывании дверцы режим возобновляется.

**Указание:** При некоторых видах нагрева прибор продолжает работать даже при открытой дверце.

### Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается освещение рабочей камеры. Если дверца открыта более 15 минут, освещение отключается.

При выборе большинства режимов работы освещение рабочей камеры включается после запуска режима. После завершения режима освещение отключается.

**Указание:** Если освещение рабочей камеры во время выполнения режима не требуется, это можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 24

### Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается при необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

### Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном

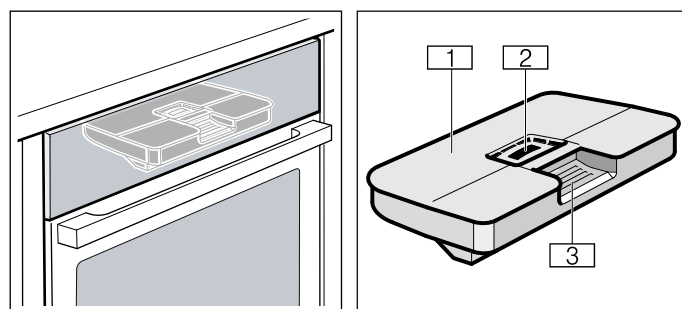
случае возможно перегревание прибора.




Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения.

**Указание:** Продолжительность работы вентилятора после выключения можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 24

## Резервуар для воды

Прибор оснащён резервуаром для воды. Резервуар для воды находится за панелью. При выборе режима с использованием пара необходимо наполнить резервуар водой. → "Пар" на страница 17



-  1 Крышка резервуара
-  2 Отверстие для наполнения
-  3 Ручка для извлечения и установки резервуара для воды

## Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят различные принадлежности. Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

### Принадлежности, входящие в комплект поставки

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:

	<p><b>Решётка</b> Для посуды, пирогов и форм для запеканки. Для приготовления жаркого, кусков мяса на гриле и блюд глубокой заморозки.</p>
	<p><b>Универсальный противень</b> Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него. При выполнении режима с использованием функции пара противень может быть также использован в качестве сборника для каплюющей воды.</p>
	<p><b>Паросборник с отверстиями, размер S</b> Для приготовления овощей на пару, выжимания сока из ягод и размораживания.</p>
	<p><b>Паросборник без отверстий, размер S</b> Для приготовления риса, бобовых и зерновых.</p>
	<p><b>Паросборник с отверстиями, размер XL</b> Для приготовления на пару большого количества продуктов.</p>
	<p><b>Термометр для жаркого</b> Обеспечивает точность процесса жарения. Указания по применению можно найти в соответствующей главе. → "Термометр для жаркого" на страница 28</p>

Используйте только оригинальные принадлежности. Они специально адаптированы к данному прибору.

Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин.

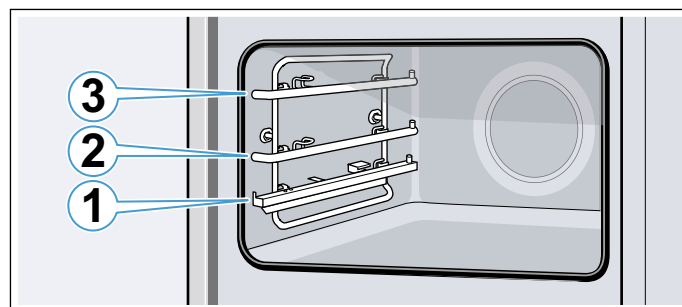
**Указание:** При чрезмерном нагревании возможна деформация принадлежностей. Это не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется.

**Указание:** Паросборник можно использовать при любом виде нагрева с использованием пара. Перед установкой других видов нагрева, выполняемых при высокой температуре, необходимо вынуть паросборник из рабочей камеры. В противном случае высокая температура может способствовать деформированию и изменению цвета паросборника.

### Установка принадлежностей

Рабочая камера имеет 3 уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.

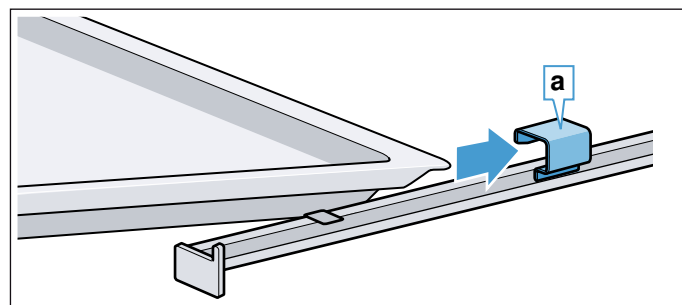
**⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**  
Телескопические полозья у включённого прибора сильно нагреваются. Не обожитесь о них, когда они выдвинуты.



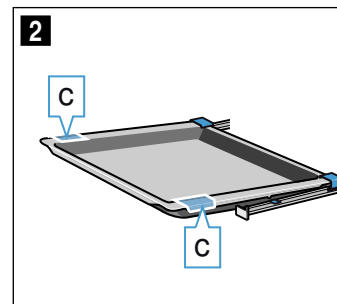
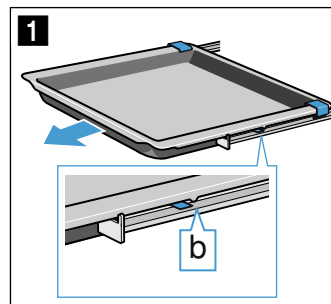
Выдвинутые наполовину принадлежности не опрокидываются. С помощью выдвигающих направляющих можно выдвигать принадлежности.

Следите за тем, чтобы принадлежности находились под язычком **a** на выдвигной направляющей.

Пример на рисунке: универсальный противень



Принадлежности на выдвигной направляющей можно выдвигать до точки фиксации **b** (рис. **1**). Возьмитесь за принадлежность с обеих сторон в области **c** и извлеките её (рис. **2**).



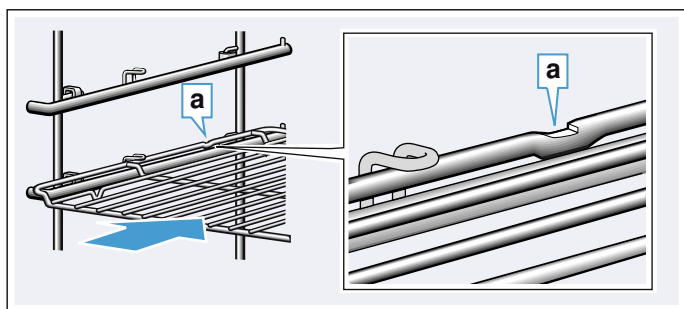
### Указания

- Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.
- Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру полностью, чтобы они не соприкасались с дверцей прибора.

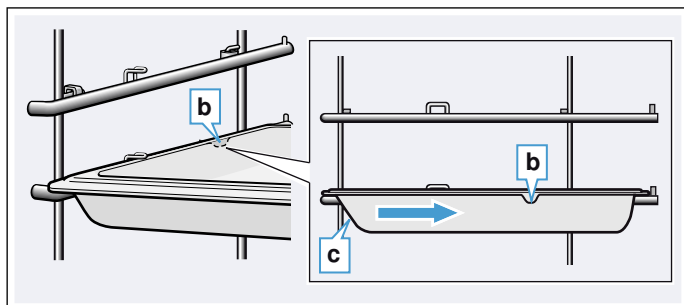
### Функция фиксации

Принадлежности можно выдвигать примерно до половины, так чтобы они зафиксировались. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

При установке решётки следите за тем, чтобы фиксирующий выступ **a** был обращён вниз.



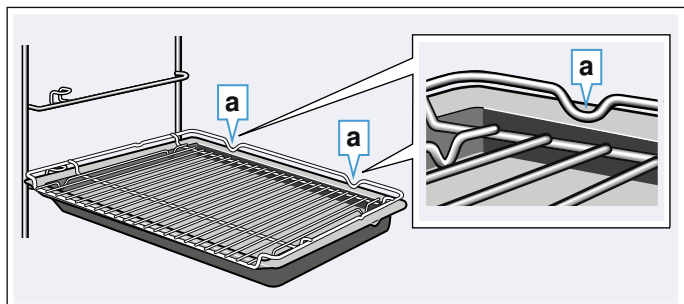
При установке противней следите за тем, чтобы фиксирующий выступ **b** находился сзади и был обращён вниз. Скошенный край противня **c** должен быть обращён вперёд к дверце прибора.



### Комбинирование принадлежностей

Для сбора капель жира и мясного сока можно одновременно установить решётку и универсальный противень.

При установке решётки следите за тем, чтобы обе распорки **a** находились на задней кромке. При установке универсального противня решётка должна находиться над верхним направляющим стержнем уровня установки.



Паросборники небольших размеров можно устанавливать в рабочую камеру только вместе с решёткой.

### Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете.

Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей в интернете может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

**Указание:** Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. → "Служба сервиса" на страница 39

#### Специальные принадлежности

Решётка для выпекания и жарения, подходит для режима с паром
Противень
Универсальный противень
Противень с антипригарным покрытием
Универсальный противень с антипригарным покрытием
Противень для запеканки
Паросборник с отверстиями, размер XL
Паросборник с отверстиями, размер S
Паросборник без отверстий, размер S
Фарфоровый лоток без отверстий, размер S
Фарфоровый лоток без отверстий, размер L
Профессиональная сковорода
Крышка для профессиональной сковороды
Форма для пиццы
Противень-гриль
Керамический камень для выпекания
Стеклянная посуда, 5,1 л
Стеклянный противень
Декоративная планка
Направляющая ComfortFlex (1 уровень) + опорная рама*
Направляющая ComfortFlex (1 уровень), подходит для режима с паром*

\* Принадлежности подходят не для каждого прибора, при заказе указать номер E



## Перед первым использованием

Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок. Кроме того, следует очистить рабочую камеру и принадлежности.

### Перед первым вводом в эксплуатацию

Перед выполнением первого ввода в эксплуатацию узнайте степень жёсткости водопроводной воды на станции водоснабжения.

Для того чтобы ваш прибор мог своевременно напоминать вам о предстоящем удалении накипи, необходимо правильно установить жёсткость воды.

#### Внимание!

- Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.  
Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) или другие жидкости.  
Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягчённую воду или минеральную воду без газа.
- Возможны нарушения в работе при использовании профильтрованной или деминерализованной воды. При необходимости, прибор даёт указание к наполнению, несмотря на наполненный водой резервуар или выполнение режима с паром прекращается прим. через 2 минуты.  
При необходимости, смешайте профильтрованную или деминерализованную воду с бутилированной минеральной водой без газа в соотношении 1:1.

#### Указания

- Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягчённую воду.
- Если вы используете смягчённую воду, установите значение жёсткости воды на «смягчённая».
- Если вы используете минеральную воду, установите значение жёсткости воды на «4 — очень жёсткая».
- Если используется минеральная вода, то она должна быть без газа.

Жёсткость воды	Установка
0	0 — смягчённая
1 (до 1,3 ммоль/л)	1 — мягкая
2 (1,3–2,5 ммоль/л)	2 — средней жёсткости
3 (2,5–3,8 ммоль/л)	3 — жёсткая
4 (более 3,8 ммоль/л)	4 — очень жёсткая

### Первый ввод в эксплуатацию

После подключения прибора к электросети на дисплее отображается первая установка «Язык».

#### Установка языка

1. Нажмите на нижнюю строку.
2. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужный язык.
3. Нажмите на верхнюю строку.

#### Установка времени суток

1. Нажмите на «Время суток».
2. Нажмите на нижнюю строку.
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать текущий час.
4. Нажмите на «Минуты».
5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать текущую минуту.
6. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.

#### Установка даты

1. Нажмите на «Дата».
2. Нажмите на нижнюю строку.
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать текущий день.
4. Нажмите на «Месяц».
5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать текущий месяц.
6. Нажмите на «Год».
7. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать текущий год.
8. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.

#### Установка жёсткости воды

1. Нажмите на «Жёсткость воды».
2. Нажмите на нижнюю строку.
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать подходящую жёсткость воды.
4. Нажмите на символ , чтобы выполнить первый ввод в эксплуатацию.  
Первый ввод в эксплуатацию завершён.

#### Указания

- Эти установки можно в любой момент изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 24
- После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображаются установки для первого ввода в эксплуатацию.

### Калибровка прибора и очистка рабочей камеры

Температура кипения воды зависит от давления воздуха. При калибровке прибор настраивается на условия давления воздуха в месте установки. Это происходит автоматически при первом приготовлении на пару. При этом образуется большое количество пара.

#### Подготовка к калибровке

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
2. Удалите упаковочные материалы из рабочей камеры, например, частички стиропора.
3. Перед калибровкой протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпочкой.

## Калибровка прибора и очистка рабочей камеры

### Указания

- Запуск калибровки возможен только после остывания рабочей камеры (до комнатной температуры).
  - Не открывайте дверцу прибора во время калибровки, иначе выполнение калибровки прервётся.
1. Включите прибор сенсорной кнопкой ①.
  2. Наполните резервуар водой. → "Наполнение резервуара" на страница 19
  3. Установите указанный вид нагрева, температуру и время для калибровки, запустите режим работы. → "Приготовление на пару FullSteam" на страница 17

Калибровка	
Вид нагрева	Приготовление на пару ☁
Температура	100 °C
Время выполнения	30 минут

4. После калибровки необходимо выполнить нагрев рабочей камеры.  
**Внимание!**  
**Повреждение эмали**  
Не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода. Перед запуском режима удалите воду со дна рабочей камеры.
5. Просушите дно рабочей камеры.
6. Установите указанный вид нагрева и температуру для нагрева, запустите режим работы. → "Установка режима и запуск прибора" на страница 15

Нагрев	
Вид нагрева	Горячий воздух CircoTherm ☁
Температура	максимальная
Время выполнения	30 минут

7. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.
8. По истечении указанного времени режим работы должен быть завершён. Выключите прибор сенсорной кнопкой ①.
9. Подождите, пока рабочая камера остынет.
10. Очистите гладкие поверхности мыльным раствором и мягкой тряпочкой.
11. Опорожните резервуар для воды и просушите рабочую камеру. → "После каждого режима с использованием пара" на страница 20

### Указания

- Чтобы прибор мог настроиться в новом месте установки после переезда, верните заводские установки. Повторите первый ввод в эксплуатацию и калибровку.
- Прибор сохраняет настройки калибровки даже при отключении электроэнергии или отсоединении от сети. Повторение калибровки не требуется.

## Очистка принадлежностей

Тщательно очистите принадлежности с помощью мыльного раствора и специальной тряпочки или мягкой щётки.

## Управление бытовым прибором

Вы уже познакомились с элементами управления и принципом их функционирования. Здесь приводится описание настроек прибора. Вы узнаете, что именно происходит при включении и отключении прибора и как устанавливать режимы работы.

### Включение и выключение прибора

Для того, чтобы включить или выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку ①.

После выключения прибора на дисплее отображается, каков уровень остаточного тепла в рабочей камере — высокий или низкий.

Дисплей	Температура
Высокий уровень остаточного тепла	выше 120 °C
Низкий уровень остаточного тепла	от 60 °C до 120 °C

### Указания

- Некоторые индикации и указания на дисплее, например, для индикатора остаточного тепла в рабочей камере, отображаются также в том случае, если прибор выключен.
- Для обеспечения максимального охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после выключения прибора.
- После завершения работы выключите прибор. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор выключается автоматически.

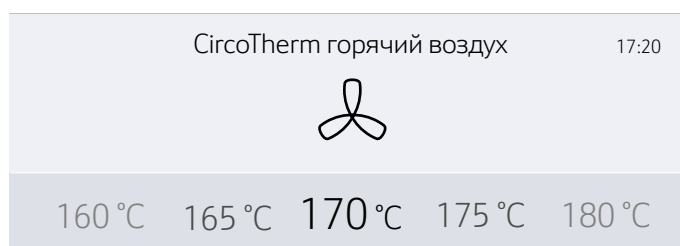
### Установка режима и запуск прибора


Пример: Горячий воздух CircoTherm ☁ при 170 °C


1. Нажмите сенсорную кнопку ①, чтобы включить прибор.  
Открывается меню «Виды нагрева» ☰.



2. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать вид нагрева.
3. Нажмите на нижнюю строку.
4. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать температуру.



- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить режим.  
На дисплее отображаются индикатор нагрева и время работы.

**Указание:** Если после выполнения установок вы хотите сразу перейти в главное меню , то его можно выбрать в главе «Базовые установки», см. «Режим работы после включения».

### Предлагаемые значения

Для каждого вида нагрева предлагается соответствующая температура или режим приготовления. Вы можете принять их или изменить в соответствующем поле.


### Индикатор нагрева

После запуска вида нагрева на дисплее отображается индикатор нагрева. Индикатор нагрева показывает повышение температуры в рабочей камере.

### Время работы



После запуска вида нагрева отображается время работы. Во время выполнения режима значение времени работы на дисплее увеличивается. Таким образом вы можете проверить, как долго продолжается режим.

### Отображение текущей температуры

Для отображения текущей температуры на дисплее нажмите сенсорную кнопку .



Текущая температура отображается только во время нагрева в течение короткого времени.

### Дополнительная информация

Информация отображается в том случае, если горит сенсорная кнопка . Для этого нажмите сенсорную кнопку . Информация будет показана на несколько секунд.

## Изменение или отмена режима работы прибора


### Изменение режима работы

- Приостановите режим нажатием сенсорной кнопки .
- Нажмите на строку установки, которую следует изменить.
- Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы изменить установку.
- Запустите изменённый режим нажатием сенсорной кнопки .

### Указания

- Во время прерывания режима вентилятор может работать дальше.
- После изменения температуры отсчёт времени работы продолжается дальше. После изменения вида нагрева отсчёт времени работы начинается с нуля.




### Отмена режима работы прибора

Нажимайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока режим работы не будет отменён.



**Указание:** Такие режимы работы, как режим очистки, прервать невозможно.

## Быстрый нагрев прибора






С помощью функций «Быстрый нагрев» и «Powerboost» можно сократить время нагрева. От установленного вида нагрева зависит, как именно будет нагреваться прибор: с помощью функции «Быстрый нагрев» или функции «Powerboost». В отличие от функции быстрого нагрева, при выборе функции «Powerboost» Вы можете поставить блюдо в холодную рабочую камеру уже перед выполнением нагрева. При выборе функции «Powerboost» для приготовления можно использовать только один уровень.

Функция	Вид нагрева	Поставьте блюдо в рабочую камеру.
Быстрый нагрев	Верхний/нижний жар 	После нагрева
PowerBoost*	CircoTherm горячий воздух  Выпечка хлеба 	Перед нагревом
* Не готовить на нескольких уровнях		







### Указания

- Активизация быстрого нагрева или функции «Powerboost» возможна в том случае, если горит сенсорная кнопка .
- Для преждевременной деактивизации быстрого нагрева или функции «Powerboost» нажмите сенсорную кнопку .

### Активизация быстрого нагрева

- Установите верхний/нижний жар  и температуру.  
**Указание:** Для быстрого нагрева прибора установите температуру выше 100 °С.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить режим.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы активизировать функцию быстрого нагрева.  
На дисплее появляется символ .
- После достижения установленной температуры быстрый нагрев автоматически выключается. На дисплее гаснет символ . Поставьте блюдо в рабочую камеру.

### Активизация функции «Powerboost»

- Установите режим «CircoTherm горячий воздух»  или режим выпечки хлеба  и температуру.  
**Указание:** Для быстрого нагрева прибора установите температуру выше 100 °С.
- Установите блюдо в рабочую камеру на одном уровне.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить режим.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы активизировать функцию «Powerboost».  
На дисплее появляется символ . После достижения установленной температуры функция «Powerboost» автоматически выключается. На дисплее гаснет символ .



## Пар

Вы можете выбрать для ваших блюд приготовление на пару, являющееся особенно щадящим режимом приготовления пищи. При некоторых видах нагрева возможно приготовление блюд с использованием пара. Кроме того, доступны виды нагрева «Режим подъёма теста», «Размораживание» и «Подогрев».

**⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!**  
Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.

### Шумы

#### Насос

В процессе эксплуатации и после выключения слышен гудящий шум. Шум возникает в связи с проверкой функционирования насоса. Это обычный шум во время работы.

#### Панель





При открывании панели слышен гудящий шум или щелчки. Шумы возникают при выдвигании панели. Это обычные шумы во время работы.


### Приготовление на пару FullSteam

При приготовлении на пару горячий водяной пар обволакивает продукты и предотвращает потерю питательных веществ. При этом способе приготовления сохраняется форма, цвет и специфический аромат блюда.


**Указание:** В случае опорожнения резервуара во время приготовления на пару режим прерывается. Наполните резервуар водой.

#### Запуск


1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Наполните резервуар.  
**Указание:** Включайте режим приготовления на пару только после полного остывания рабочей камеры (до комнатной температуры).
3. Нажмите сенсорную кнопку .
4. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Приготовление на пару ».
5. Нажмите на нижнюю строку.
6. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную температуру.
7. Нажмите на нижнюю строку.
8. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужное время выполнения.
9. Нажмите сенсорную кнопку .  
Запускается режим работы прибора.

По истечении установленного времени раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

#### Отмена

Нажимайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока режим работы не будет отменён.

#### Завершение

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку .

#### Одновременное приготовление нескольких блюд

На пару можно готовить несколько блюд одновременно, не опасаясь, что они приобретут вкус друг друга. → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 39

### Приготовление с паром VarioSteam

Во время приготовления с паром в процессе приготовления блюда в рабочую камеру через различные интервалы времени и с различной интенсивностью подаётся пар. Это позволяет достигать лучших результатов.

Ваше блюдо

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

Требуемое сочетание вида нагрева и степени интенсивности пара вы выбираете самостоятельно. При выборе сочетания вида нагрева и степени интенсивности пара руководствуйтесь указаниями в таблицах. Также можно выбрать программу из программ с паром. → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 39 → "Программы" на страница 26






#### Интенсивность пара

Для подачи пара можно выбрать различные степени интенсивности:





- Низкая
- Средняя
- Сильная

#### Подходящие виды нагрева

При этих видах нагрева можно подключить пар:



- CircoTherm 
- Верхний/нижний жар 
- Термогриль 
- Выпечка хлеба 
- Поддержание в горячем состоянии 

#### Запуск

1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Наполните резервуар.
3. Установите вид нагрева и температуру.
4. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы включить режим приготовления с паром.
5. Сделайте скользящее движение пальцем по дисплею влево или вправо, чтобы выбрать интенсивность пара.
6. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
7. Нажмите сенсорную кнопку .  
Запускается режим работы прибора.


**Указание:** В случае опорожнения резервуара во время режима приготовления с помощью пара на дисплее появляется запрос на наполнение резервуара водой.

### Отмена подачи пара

1. Для преждевременной отмены подачи пара нажмите сенсорную кнопку .
2. Нажмите на установленную подачу пара в нижней строке.
3. Сделайте скользящее движение пальцем по дисплею влево или вправо, чтобы выбрать «Выкл.».
4. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.

**Указание:** Режим работы продолжится без подачи пара.


### Отмена режима работы прибора

Нажимайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока режим работы не будет отменён.

### Завершение

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку .






### Режим подъёма теста


При виде нагрева «Режим подъёма теста » тесто поднимается значительно быстрее, чем при комнатной температуре, и не подсыхает.

Для подъёма теста предусмотрены два режима. Для выбора подходящего режима используйте данные, приведённые в таблицах. → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 39


**Указание:** В случае опорожнения резервуара во время режима подъёма теста режим прерывается. Наполните резервуар водой.

### Запуск


1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Наполните резервуар.  
**Указание:** Включайте режим подъёма теста только после полного остывания рабочей камеры (до комнатной температуры).
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Режим подъёма теста».
4. Нажмите на «1» в нижней строке.
5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужный режим.
6. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
7. Нажмите на «» в нижней строке.
8. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужное время приготовления.
9. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
10. Нажмите сенсорную кнопку .  
Запускается режим работы прибора.

По истечении установленного времени раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

### Отмена

Нажимайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока режим работы не будет отменён.

### Завершение

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку .

### Sous-vide

Технология Sous-vide является одним из вариантов приготовления вакуумированных продуктов при низких температурах от 50 °C до 95 °C и с использованием пара 100%. По технологии Sous-vide можно готовить мясо, рыбу, овощи и десерты.

Продукт помещается в специальный жаропрочный пакет для вакуумного приготовления, герметично запаиваемый при помощи прибора для вакуумной упаковки камерного типа. Питательные и ароматические вещества сохраняются благодаря защитной оболочке.

### Указания





- В случае опорожнения резервуара во время приготовления по технологии Sous-vide режим прерывается.
- В режиме приготовления по технологии Sous-vide на дне рабочей камеры образуется больше конденсата, чем при других видах нагрева.

### Запуск

#### Внимание!


#### Опасность повреждения мебели

Для приготовления по технологии Sous-Vide резервуар наполняйте только один раз. Не наполняйте его повторно, поскольку в противном случае на дне рабочей камеры скопится много воды. Возможно вытекание воды из рабочей камеры.


1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Наполните резервуар для воды.  
**Указание:** Включайте режим приготовления Sous-vide только после полного остывания рабочей камеры (до комнатной температуры).
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Sous-vide ».
4. Нажмите в нижней строке на температуру.
5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную температуру.
6. Нажмите на «» в нижней строке.
7. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужное время приготовления.
8. Нажмите сенсорную кнопку .  
Запускается режим работы прибора.

#### Предупреждение – Опасность ошпаривания!


В процессе приготовления на вакуумном пакете скапливается горячая вода. Вакуумный пакет осторожно приподнимите с помощью прихватки таким образом, чтобы горячая вода стекла в универсальный противень или в лоток. Затем осторожно извлеките вакуумный пакет при помощи прихватки.

По истечении установленного времени раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .


### Отмена

Нажимайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока режим работы не будет отменён.

### Завершение







Для того, чтобы выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку .


### Разморозивание

Используйте для размораживания замороженных продуктов или продуктов глубокой заморозки вид нагрева «Разморозивание .


**Указание:** В случае опорожнения резервуара во время размораживания режим прерывается. Наполните резервуар водой.

### Запуск


1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Наполните резервуар.
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Разморозивание .
4. Нажмите на температуру в нижней строке.
5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную температуру.
6. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
7. Нажмите на «» в нижней строке.
8. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужное время выполнения.
9. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
10. Нажмите сенсорную кнопку . Запускается режим работы прибора.

По истечении установленного времени раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .


### Отмена

Нажимайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока режим работы не будет отменён.

### Завершение



Для того, чтобы выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку .





### Подогрев


Режим подогрева  позволяет в щадящем режиме подогревать уже готовые блюда или освежать чёрствые хлебобулочные изделия. Подключение пара осуществляется автоматически.

**Указание:** В случае опорожнения резервуара во время подогрева режим прерывается. Наполните резервуар водой.


### Запуск

1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Наполните резервуар.
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Подогрев .
4. Нажмите на температуру в нижней строке.


5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную температуру.
6. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
7. Нажмите на «» в нижней строке.
8. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужное время приготовления.
9. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
10. Нажмите сенсорную кнопку . Запускается режим работы прибора.

По истечении установленного времени раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

### Отмена

Нажимайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока режим работы не будет отменён.

### Завершение

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку .

### Наполнение резервуара

Резервуар для воды находится за панелью. Перед запуском режима с паром откройте панель и наполните резервуар водой.

Убедитесь, что жёсткость воды установлена правильно. → "Базовые установки" на страница 24

### Предупреждение – Опасность повреждений и возникновения пожара!

Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налёта. Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками). Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

### Предупреждение – Опасность ожога!

В процессе работы прибора резервуар для воды может сильно нагреваться. После завершения предыдущего режима работы подождите, пока рабочая камера остынет. Выньте резервуар из шахты.

### Внимание!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей. Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40мг/л) или другие жидкости. Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягчённую воду или минеральную воду без газа.


### Внимание!

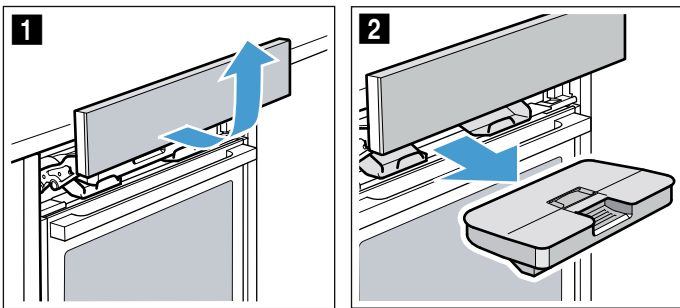
Возможны нарушения в работе при использовании профильтрованной или деминерализованной воды. При необходимости, прибор даёт указание к наполнению, несмотря на наполненный водой резервуар или выполнение режима с паром прекращается прим. через 2 минуты.

При необходимости, смешайте профильтрованную или деминерализованную воду с бутилированной минеральной водой без газа в соотношении 1:1.

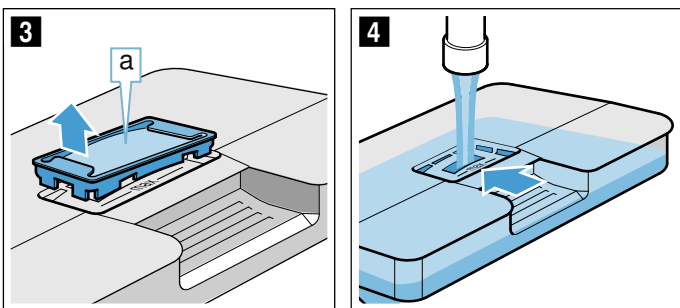
### Указания

- Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягчённую воду.
- Если вы используете смягчённую воду, установите значение жёсткости воды на «смягчённая».
- Если используется минеральная вода, следует установить значение жёсткости воды на «4 – очень жёсткая».
- Если используется минеральная вода, то она должна быть без газа.

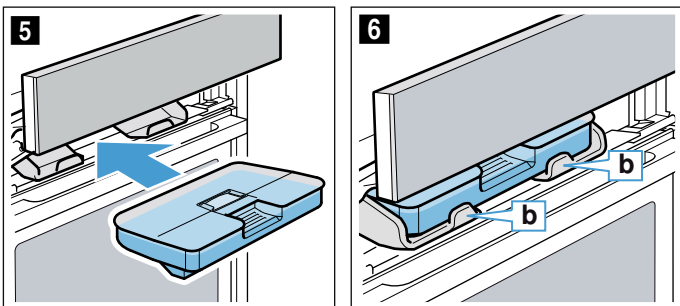
1. Нажмите сенсорную кнопку . Панель автоматически перемещается вперёд.
2. Возьмитесь двумя руками за панель и потяните её вперёд, а затем вверх так, чтобы она зафиксировалась (рис. 1).
3. Приподнимите резервуар и извлеките его из шахты (рис. 2).



4. Прижмите крышку к уплотнителю, чтобы вода не вытекла из резервуара.
5. Снимите крышку **a** (рис. 3).  
**Указание:** У некоторых типов приборов крышка **a** отсутствует.
6. Наполните резервуар холодной водой до отметки «max» (рис. 4).



7. Снова вставьте крышку **a**, закрыв отверстие резервуара для воды.
8. Установите наполненный водой резервуар обратно (рис. 5). Следите за тем, чтобы резервуар оказался за обоими креплениями **b** (рис. 6).



9. Медленно передвиньте панель вниз, затем отожмите её назад, пока она полностью не закроется. Резервуар наполнен. Теперь можно запустить режим с использованием пара.

### Долив воды в резервуар

#### Указания

- Режимы приготовления с паром продолжают выполняться без подачи пара.
- В случае опорожнения резервуара во время приготовления на пару, подъёма теста, размораживания или подогрева режим прерывается. Наполните резервуар водой.

1. Откройте панель.
2. Выньте резервуар и долейте воду.
3. Установите наполненный водой резервуар и закройте панель.

### После каждого режима с использованием пара

#### Предупреждение – Опасность ошпаривания!


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

#### Предупреждение – Опасность ожога!


Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

#### Внимание!

Повреждения эмали: не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода. Перед выполнением режима удалите воду со дна рабочей камеры.

После каждого режима с паром остатки воды откачиваются обратно в резервуар. Опорожните резервуар и просушите его. В рабочей камере остаётся влага. Для того, чтобы просушить рабочую камеру, можно использовать режим просушивания . Также можно просушить рабочую камеру вручную.

#### Указания

- После выключения прибора сенсорная кнопка  горит немного дольше, напоминая о необходимости опорожнить резервуар.
- Накипь удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягким полотенцем.

### Опорожнение резервуара

#### Внимание!

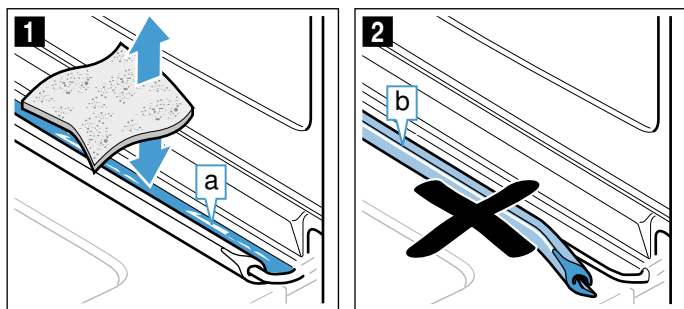
- Не сушите резервуар для воды в рабочей камере. Так его можно повредить.
- Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить.

1. Откройте панель.
2. Извлеките резервуар.
3. Осторожно снимите крышку резервуара.
4. Опорожните резервуар, очистите с помощью мощного средства и тщательно промойте чистой водой.
5. Насухо вытрите все части мягкой тряпочкой.

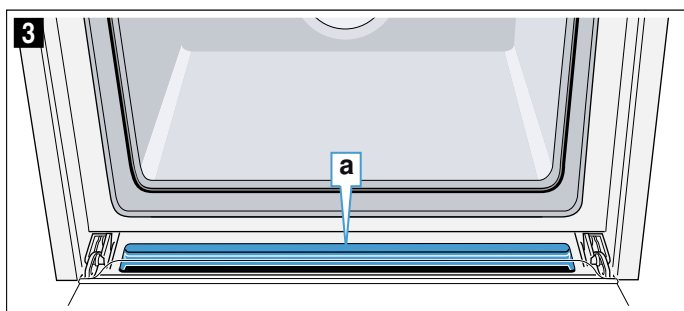
6. Насухо вытрите уплотнитель крышки.
7. Оставьте сушиться с открытой крышкой.
8. Установите крышку на резервуар и нажмите на неё.
9. Установите резервуар и закройте панель.

### Просушка жёлоба для отвода конденсата

1. Дайте прибору остыть.
2. Откройте дверцу прибора.
3. С помощью губки удалите воду из жёлоба для отвода конденсата **a** и аккуратно протрите его (рис. **1** ).  
При протирании обращайте внимание на то, чтобы уплотнитель **b** не отделился от жёлоба (рис.). **2**



Жёлоб **a** находится под рабочей камерой (рис. **3** ).



**Указание:** Если уплотнитель отделился, верните уплотнитель на место. → "Дверца прибора" на страница 35

### Запуск режима просушивания

Во время просушивания рабочая камера нагревается, благодаря чему испаряется влага. После выполнения просушивания откройте дверцу прибора, чтобы пар мог испариться из рабочей камеры.

#### Внимание!

Повреждения эмали: не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода. Перед выполнением режима удалите воду со дна рабочей камеры.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удаляйте сильные загрязнения в рабочей камере и влагу со дна рабочей камеры при помощи губки.
3. При необходимости нажмите сенсорную кнопку **⓪**, чтобы включить прибор.
4. Для отображения режимов работы нажмите на поле **⏠**.
5. Сделайте скользящее движение пальцем по сенсорному дисплею влево или вправо, чтобы выбрать режим просушивания **☺**.
6. Нажмите на нижнюю строку. Отображается время выполнения, оно не может быть изменено.
7. Нажмите на нижнюю строку.

8. Нажмите на поле **▷||**. Режим просушивания запустится и через 10 минут автоматически завершится.
9. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы влага могла испариться из рабочей камеры.

### Просушивание рабочей камеры вручную

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите возможные загрязнения в рабочей камере.
3. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
4. Оставьте дверцу прибора открытой на 1 час, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.



## Функции времени

Для вашего прибора предусмотрены различные функции времени.

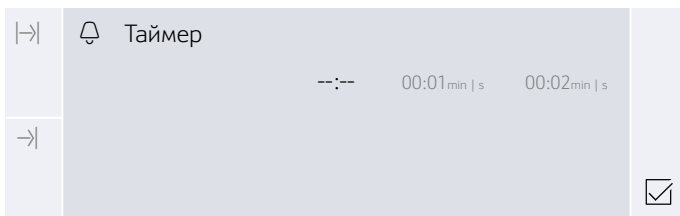
Функция времени	Использование
Таймер	Таймер работает как песочные часы для определения готовности яиц при варке. Прибор не включается и не выключается автоматически.
Время приготовления	Прибор выключается автоматически после истечения установленного времени приготовления.
Время готовности	Прибор автоматически включается и выключается после истечения установленного времени приготовления и времени окончания.

**Указание:** При настройке функций времени шаг настройки увеличивается вместе с увеличением значения времени. Пример: установка времени приготовления осуществляется с шагом в одну минуту. Время приготовления более часа можно установить с шагом в 5 минут.

### Включение и выключение индикации функций времени

Для того, чтобы включить или выключить индикацию функций времени, нажмите сенсорную кнопку .

**Указание:** Через некоторое время индикация функций времени автоматически гаснет. Если вы уже установили время приготовления, данное значение принимается.



### Установка таймера

Установка таймера возможна как при включённом, так и при выключенном приборе.

1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. На дисплее отображаются функции времени. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать время приготовления.

**Указание:** При включенном приборе сначала нажмите на символ таймера , а затем сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать время приготовления.

3. Нажмите сенсорную кнопку . На дисплее появляется символ .

**Указание:** По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

### Установка времени приготовления

Прибор выключается автоматически после истечения установленного времени приготовления. Данная функция может использоваться только в комбинации с видом нагрева.

1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Установите вид нагрева и температуру.
3. Нажмите сенсорную кнопку . На дисплее отображаются функции времени.
4. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать время приготовления.
5. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить установленное время приготовления.

По истечении установленного времени раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

### Режим с задержкой «Время готовности»

Прибор автоматически включается и выключается в установленное время окончания. Для этого установите время приготовления и определите время окончания режима работы.

Режим с задержкой может использоваться только в комбинации с видом нагрева.

#### Указания

- Следите за тем, чтобы продукты не оставались в рабочей камере слишком долго и не портились.
  - Не все виды нагрева могут быть запущены в режиме с задержкой.
1. Используя соответствующие принадлежности, установите блюда в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
  2. Нажмите сенсорную кнопку .
  3. Установите вид нагрева и температуру.
  4. Нажмите сенсорную кнопку . На дисплее отображаются функции времени.
  5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать время приготовления.
  6. Нажмите на « Время готовности».
  7. Сделайте скользящее движение пальцем влево, чтобы выбрать время окончания.
  8. Нажмите сенсорную кнопку . Прибор рассчитывает время начала работы, и только в этот момент режим запускается.

По истечении установленного времени окончания раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .


### Проверка, изменение и отмена установок



1. Нажмите на поле .
2. Нажмите на функцию времени.
3. При необходимости сделайте скользящее движение по сенсорному дисплею пальцем влево или вправо, чтобы изменить установки. Для отмены настройки времени установите «- - -». Установка автоматически принимается.

## Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить прибор или изменить установки, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Для вашего прибора предусмотрены различные виды блокировки.





Блокировка	Активизация/Деактивизация
Автоматическая блокировка для безопасности детей	С помощью меню «Мой профиль» → "Базовые установки" на страница 24
Временная блокировка для безопасности детей	С помощью сенсорной кнопки 

**Указание:** После активизации блокировки для безопасности детей панель управления блокируется. Блокировка не распространяется на сенсорные кнопки  и . Блокировку для безопасности детей можно деактивизировать в любое время.



### Автоматическая блокировка для безопасности детей

Панель управления блокируется, и прибор не может быть включён. Для того, чтобы включить прибор, необходимо отключить автоматическую блокировку для безопасности детей. По окончании работы панель управления автоматически блокируется.




#### Активация



1. Нажмите сенсорную кнопку .
  2. Нажмите сенсорную кнопку .
  3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Мой профиль».
  4. Нажмите на нижнюю строку.
  5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Автоматическая блокировка для безопасности детей».
  6. Нажмите на нижнюю строку.
  7. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Активировано».
  8. Нажмите сенсорную кнопку .
  9. Нажмите на «Сохранение».
- Установки сохраняются в памяти. Автоматическая блокировка для безопасности детей активирована. После выключения на дисплее появляется символ .

#### Прерывание

1. Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Блокировка для безопасности детей деактивирована».
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Включите требуемый режим работы.

#### Деактивация



1. Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Блокировка для безопасности детей деактивирована».
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Нажмите сенсорную кнопку .

4. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Мой профиль».
  5. Нажмите на нижнюю строку.
  6. Нажмите на верхнюю строку.
  7. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Автоматическая блокировка для безопасности детей».
  8. Нажмите на нижнюю строку.
  9. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Деактивировано».
  10. Нажмите сенсорную кнопку .
  11. Нажмите на «Сохранение».
- Автоматическая блокировка для безопасности детей деактивирована.
12. Нажмите сенсорную кнопку .


### Временная блокировка для безопасности детей

Панель управления блокируется, и прибор не может быть включён. Для того чтобы включить прибор, необходимо деактивировать временную блокировку для безопасности детей. После выключения панель управления больше не блокируется.





#### Активизация и деактивизация

1. Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Блокировка для безопасности детей активизирована».
- Блокировка для безопасности детей активизирована.
2. Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Блокировка для безопасности детей деактивирована».
- Блокировка для защиты детей деактивизирована.


## Базовые установки

Для обеспечения быстрого и простого обслуживания прибора предоставляются различные установки. При необходимости эти установки можно изменить в меню «Мой профиль 

### Выполнение изменений в меню «Мой профиль»

1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Мой профиль - 4. Нажмите на нижнюю строку.
- 5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную установку.
- 6. Нажмите на нижнюю строку.
- 7. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную установку.
- 8. Нажмите сенсорную кнопку .
- 9. Нажмите на «Сохранение».

### Список базовых установок





Установка	Выбор
Язык	Выбор языка
Время суток	Установка текущего времени суток
Дата	Установка текущей даты
Жёсткость воды	0 (смягчённая)
	1 (мягкая)
	2 (средней жёсткости)
	3 (жёсткая)
	4 (очень жёсткая)
Личные настройки	Выбор видов нагрева, которые будут отображаться в меню «Виды нагрева»
Звуковой сигнал	Непродолжит.
	Средн. продолжит.
	Продолжит.
Громкость	Возможность установки одного из 5 уровней громкости
Звук нажатия кнопок	Выключен (исключение: звук нажатия остаётся у сенсорной кнопки  )
	Включён
Яркость дисплея	Возможность установки одной из 5 ступеней яркости
Индикатор времени	Выкл.
	Цифровой
	Аналоговый
Подсветка	При эксплуатации вкл.
	При эксплуатации выкл.
Блокировка для безопасности детей*	Только блокировка кнопок
	Блокировка дверцы и блокировка кнопок
Автоматическая блокировка для безопасности детей	Деактивизирована
	Активизирована

Режим работы после включения	Главное меню
	Виды нагрева
	Приготовление на пару
	Помощник при выпекании и жарении
	Программы с паром
Ночной режим освещения	Выключен
	Включён (дисплей гаснет в промежутке между 22:00 и 5:59)
Логотип марки	Отобразить
	Не отображать
Время работы вентилятора до автоматического выключения	Рекомендуется
	Минимум
Система выдвигаемого механизма*	Не установлена (навесной элемент)
	Установлена (одноуровневая направляющая)
Заводские установки	Возвратить
*) Возможность выбора данной базовой установки в зависимости от типа прибора	

### Установка личных настроек

Вы можете выбрать виды нагрева, которые будут отображаться в меню «Виды нагрева».

**Указание:** Виды нагрева «Горячий воздух CircoTherm», «Термогриль» и «Гриль, большая площадь» всегда отображаются в меню «Виды нагрева». Они не могут быть деактивированы.

1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Мой профиль - 4. Нажмите на нижнюю строку.
- 5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Личные настройки».
- 6. Нажмите на нижнюю строку.
- 7. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужный вид нагрева.
- 8. Нажмите на «Активировано» или «Деактивировано».
- 9. Нажмите сенсорную кнопку .
- 10. Нажмите на «Сохранение».



## **А** Помощник при выпекании и жарении

Благодаря помощнику при выпекании и жарении вы можете очень просто готовить блюда. Оптимальную установку предложит прибор.

Чтобы результат приготовления выбранного блюда вас устроил, рабочая камера не должна быть слишком горячей для его приготовления. Если рабочая камера слишком горячая, на дисплее появляется соответствующее указание. Дайте рабочей камере остыть и ещё раз запустите прибор.

### Указания к установкам

- Результат приготовления зависит от качества продуктов и вида посуды. Для оптимального результата приготовления используйте только продукты безупречного качества и мясо, имеющее такую же температуру, как в холодильнике.
- Благодаря помощнику при выпекании и жарении вы можете быстро выполнить установки для приготовления классических пирогов, хлеба и жаркого. Прибор самостоятельно выбирает для вас вид нагрева. Предлагаются подходящая температура и время приготовления, которые могут быть по желанию изменены.
- Отображаются указания, например, об использовании соответствующей посуды, об уровне установки или добавлении жидкости при приготовлении мяса. Во время приготовления некоторых блюд требуется, например, перемешивать или переворачивать продукт. Данное сообщение отображается на дисплее после запуска режима. В этом случае в нужное время раздаётся сигнал.
- Указания об использовании соответствующей посуды и рекомендации по приготовлению можно найти в конце руководства по эксплуатации.

### Выбор блюда



В следующей таблице указаны соответствующие установочные значения для приведённых блюд.

Блюдо
Тесто для кекса, разъемная/прямоугольная форма
Бисквит (из 6 яиц)
Бисквитный рулет
Дрожжевое тесто для пирогов с сухой начинкой
Венок/плетёнка из дрожжевого теста
Мелкая выпечка из слоёного теста
Кексы, 1 уровень
Белый хлеб в прямоугольной форме
Булочки/багеты для разогревания, готовые
Пицца, глубокой заморозки, на тонком тесте, 1 шт.
Картофель фри, глубокой заморозки, 1 уровень
Картофельная запеканка из сырого картофеля
Картофель печеный
Лазанья, свежие продукты



Блюдо
Жаркое из свинины, с прожилками жира, без кожи
Мясной рулет (1 кг)
Ростбиф, среднепрожаренный (1,5кг)
Тушеная говядина
Баранья нога без кости
Цыплёнок целиком
Куриные окорочка
Гусь целиком (3–4кг)

### Выбор и установка вида блюда

Процесс настройки для приготовления выбранного вами вида блюда сопровождается указаниями.

1. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы включить прибор.
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Сделайте скользящее движение пальцем по дисплею влево или вправо, чтобы выбрать функцию «Помощник при выпекании и жарении».
4. Нажмите на нижнюю строку.
5. Нажмите на требуемую категорию.
6. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужное блюдо.
7. Нажмите на нужное блюдо.  
На дисплее отображаются соответствующие советы по установкам.

**Указание:** Для некоторых блюд можно настроить отображение дополнительных указаний, например, для уровня установки и посуды. Сделайте скользящее движение пальцем влево, пока все указания не будут отображаться.


8. При необходимости советы по установкам можно заменить на более удобные для вас. Для этого нажмите на нижнюю строку «Настройка». Нажмите на соответствующую установку и измените её.
9. Запустите режим нажатием сенсорной кнопки . По истечении установленного времени раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

При выборе некоторых советов по установкам предлагается возможность доведения блюда до готовности.


Если вас устраивает результат приготовления, нажмите на «Завершение».

Если вас не устраивает результат приготовления, вы можете довести блюдо до готовности.


### Доведение до готовности

1. Нажмите на «Доведение до готовности».
2. При необходимости измените предлагаемую установку.
3. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить программу «Доведение до готовности».

### Отмена

Нажимайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока режим работы не будет отменён.

## Выключение прибора

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку .

## Программы

С помощью программ приготовления вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа.

Чтобы результат приготовления выбранного блюда вас устроил, рабочая камера не должна быть слишком горячей для его приготовления. Если рабочая камера слишком горячая, на дисплее появляется соответствующее указание. Дайте рабочей камере остыть и ещё раз запустите прибор.

### Указания к установкам

- Результат приготовления зависит от качества продуктов и вида посуды. Для оптимального результата приготовления используйте только продукты безупречного качества и мясо, имеющее такую же температуру, как в холодильнике. При приготовлении быстрозамороженных блюд используйте продукты, только что взятые из морозильной камеры.
- При приготовлении некоторых блюд необходимо указать вес. Прибор сам устанавливает время приготовления и температуру. Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.
- При приготовлении жаркого, когда прибор сам выбирает температуру, может быть установлена температура до 300 °С. В этом случае используйте жаропрочную посуду.
- Отображаются указания, например, об использовании соответствующей посуды, уровне установки или добавлении жидкости при приготовлении мяса. Во время приготовления некоторых блюд необходимо перемешивать или переворачивать продукт. Данное сообщение отображается на дисплее после запуска режима. В этом случае в нужное время раздаётся сигнал.
- Указания об использовании соответствующей посуды и рекомендации по приготовлению можно найти в конце руководства по эксплуатации.

### Пар

Для вашего прибора предусмотрены программы с использованием функции пара, благодаря которым приготовление блюд становится ещё более простым и профессиональным.

Указания к функциям пара можно найти в соответствующей главе. → "Пар" на страница 17

### Предупреждение – Опасность ошпаривания!

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




## Выбор блюда

В следующей таблице указаны соответствующие установочные значения для приведённых блюд.


Блюда
Белый хлеб, подовый
Пшеничный хлеб, пшенично-ржаной хлеб, подовый
Пшеничный хлеб, пшенично-ржаной хлеб в прямоугольной форме
Ржано-пшеничный хлеб на дрожжах в прямоугольной форме
Лепёшки
Плетёнка из дрожжевого теста, без начинки/венков из дрожжевого теста
Бисквитный торт
Жаркое из свинины с корочкой
Жаркое из свиной шейки, без кости
Копчёная грудинка без кости/мясной рулет
Филе говядины, свежие продукты, среднепрожаренное
Ростбиф, свежие продукты, среднепрожаренный
Ростбиф, свежие продукты, с кровью
Цыплёнок целиком, свежие продукты
Цыплёнок кусочками, свежие продукты
Куриная грудка, на пару
Утка, гусь, нефаршированные, свежие продукты
Рыбное филе, запечённое
Рыбное филе, тушёное
Рыбное филе, целиком
Рыбное филе, целиком, на пару
Цветная капуста, соцветия, на пару
Соцветия брокколи, на пару
Стручковая фасоль, на пару
Морковь кружками, на пару
Овощи, замороженные
Картофель в мундире, среднего размера
Рис басмати
Неполированный рис
Кускус
Чечевица
Готовые гарниры, подогрев
Куриная грудка
Рыбное филе, свежие продукты
Йогурт в стаканчиках
Молочный рис
Компот из фруктов
Яйца, всмятку
Яйца, вкрутую
Стерилизация бутылочек

## Настройка программы

Процесс настройки для приготовления выбранного вами вида блюда сопровождается указаниями.

1. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы включить прибор.
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Программы с паром».
4. Нажмите на нижнюю строку.
5. Нажмите на требуемую категорию.
6. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную программу с паром.
7. Нажмите на нужную программу с паром. На дисплее отображаются установки.  
**Указание:** Для некоторых блюд можно настроить отображение дополнительных указаний, например, для уровня установки и посуды. Сделайте скользящее движение пальцем влево, пока все указания не будут отображаться.
8. При необходимости можно настроить вес для некоторых блюд. Для этого нажмите на нижнюю строку «Настройка». Нажмите на соответствующую установку и измените её.
9. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить режим. Отображается предполагаемое время приготовления.

**Указание:** При выборе некоторых программ в течение первых минут отображаемое время приготовления может измениться, так как время нагрева зависит, например, от температуры продуктов и воды.


По истечении установленного времени раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

При выборе некоторых программ предлагается возможность доведения блюда до готовности.


Если вас устраивает результат приготовления, нажмите на «Завершение».

Если вас не устраивает результат приготовления, вы можете довести блюдо до готовности.

### Доведение до готовности

1. Нажмите на «Доведение до готовности».
2. При необходимости измените предлагаемую установку.
3. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить программу «Доведение до готовности».

### Отмена

Нажимайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока режим работы не будет отменён.

### Выключение прибора

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку .

## Термометр для жаркого

Термометр для жаркого «MultiPoint» обеспечивает высокую точность процесса приготовления самых различных блюд. С его помощью может быть измерена внутренняя температура продукта. После достижения установленной температуры прибор автоматически выключается.

### Подходящие виды нагрева

	Приготовление на пару
	CircuTherm
	Верхний/нижний жар
	Термогриль
	Режим пиццы
	Выпечка хлеба
	Верхний/нижний жар Eco
	CircuTherm Eco
	Подогрев

### Указания

- Термометр для жаркого измеряет температуру внутри продукта в диапазоне между 30 °С и 99 °С.
- Используйте только термометр для жаркого, входящий в комплект поставки. Вы можете также заказать его отдельно в нашей сервисной службе.
- Всегда вынимайте термометр для жаркого из рабочей камеры после использования. Не храните термометр для жаркого в рабочей камере.

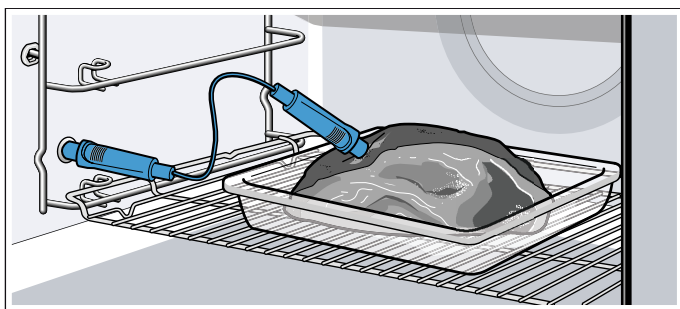
### Установка термометра для жаркого в продукт

Прежде чем положить продукт в рабочую камеру, воткните в него термометр.

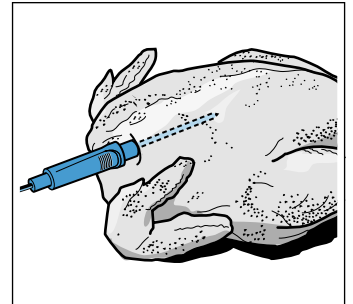
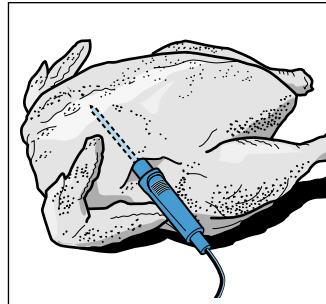
На термометре для жаркого имеются три точки измерения. Следите за тем, чтобы средняя точка измерения на термометре находилась внутри продукта.

**Мясо:** при приготовлении больших кусков вставляйте термометр для жаркого в мясо сверху под наклоном до упора.

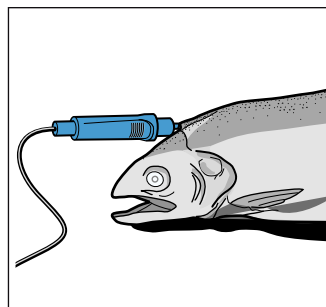
При приготовлении более тонких кусков вставляйте термометр сбоку в самую толстую часть.



**Птица:** вставьте термометр через самую толстую часть грудки птицы до упора. В зависимости от свойств продукта располагайте термометр для жаркого вдоль или поперек. Переверните птицу и положите её на решётку грудкой вниз.



**Рыба:** Вставьте термометр за головой рыбы в направлении хребтовой кости до упора. Положите рыбу при помощи половинки картофеля спинкой вверх на решётку.



**Переворачивание продукта:** если вы хотите перевернуть продукт, не вынимайте термометр для жаркого. После переворачивания проверьте правильное положение термометра в продукте.

Если в процессе приготовления отсоединить термометр для жаркого, то все установки будут сброшены, и их необходимо будет задать снова.

### Внимание!

Не пережимайте кабель термометра. Чтобы избежать повреждения термометра для жаркого из-за перегрева, следите за тем, чтобы расстояние между нагревательным элементом гриля и термометром составляло несколько сантиметров. Мясо во время приготовления может приподняться.

### Внутренняя температура различных продуктов

Не используйте продукты глубокой заморозки. Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.

Подробные сведения о виде нагрева и температуре можно найти в конце руководства по эксплуатации.  
→ "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 39

Продукты	Внутренняя температура, °С
<b>Птица</b>	
Цыплёнок	80-85
Куриные грудки	75-80

Продукты	Внутренняя температура, °С
Утка	80-85
Утиные грудки, слабoproжаренные	55-60
Индейка	80-85
Грудка индейки	80-85
Гусь	80-90
<b>Свинина</b>	
Свиная шея	85-90
Свиная вырезка, слабoproжаренная	62-70
Свинина (спинка), хорошо прожаренная	72-80
<b>Говядина</b>	
Филе говядины или ростбиф, с кровью	45-52
Филе говядины или ростбиф, слабoproжаренные	55-62
Филе говядины или ростбиф, хорошо прожаренные	65-75
<b>Телятина</b>	
Жаркое из телятины, толстый край, постное	75-80
Жаркое из телятины, лопатка	75-80
Телячья ножка	85-90
<b>Баранина</b>	
Баранья нога, слабoproжаренная	60-65
Баранья нога, хорошо прожаренная	70-80
Баранья спинка, слабoproжаренная	55-60
<b>Рыба</b>	
Рыба, целиком	65-70
Рыбное филе	60-65
<b>Прочее</b>	
Мясной рулет, все сорта мяса	80-90
Разогревание блюд, подогрев	65-75

## Установка режима и запуск прибора

### Предупреждение – Опасность ожогов!





Рабочая камера и проводной термошуп сильно нагреваются. Для вставления и вынимания проводного термошупа следует использовать специальные печные рукавицы.

### Предупреждение – Опасность удара током!

При использовании неподходящего термометра для мяса изоляция прибора может быть повреждена. Используйте только предназначенный для данного прибора термометр для мяса.

### Указания


- Установленная температура рабочей камеры должна быть минимум на 10 °С выше, чем внутренняя температура продукта.
- Во избежание повреждения термометра для жаркого не устанавливайте температуру рабочей камеры выше 250 °С.

1. Подключите термометр для жаркого к розетке на левой стенке рабочей камеры.
2. Закройте дверцу прибора.  
**Внимание!** Следите за тем, чтобы кабель термометра для жаркого не был зажат дверцей прибора. Это может вызвать его повреждение.
3. Нажмите сенсорную кнопку .
4. Установите вид нагрева.  
**Указание:** Если термометр для жаркого подключён к розетке, предлагаются только те виды нагрева, для которых можно использовать термометр для жаркого.
5. Нажмите на значение температуры в рабочей камере в нижней строке слева.
6. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную температуру в рабочей камере.
7. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
8. Нажмите на значение внутренней температуры продукта  в нижней строке справа.
9. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную внутреннюю температуру продукта.
10. Нажмите сенсорную кнопку . Запускается режим работы прибора.

## Изменение или отмена режима работы прибора



### Изменение режима работы

В процессе работы прибора можно изменить температуру в рабочей камере и внутреннюю температуру продукта.

1. Дважды нажмите на значение температуры в рабочей камере или внутренней температуры продукта.
2. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы изменить температуру.
3. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.

### Завершение режима работы

При достижении установленной внутренней температуры продукта раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается.

1. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы отменить звуковой сигнал.
2. Выключите прибор сенсорной кнопкой .
3. Выньте термометр для жаркого из розетки при помощи прихватки.

## Программа «Шаббат»






С помощью программы «Шаббат» можно установить время до 74 часов. Блюда в рабочей камере остаются тёплыми, а вам не потребуется включать или выключать прибор.

### Запуск программы «Шаббат»


Перед использованием программы «Шаббат» необходимо активировать её в базовых установках, меню «Личные настройки».


После активации программы «Шаббат» она может быть выбрана в меню «Виды нагрева».

Прибор нагревается в режиме «Верхний/нижний жар». Можно установить температуру от 85 °С до 140 °С.

1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать программу «Шаббат».
3. Нажмите на температуру в нижней строке.
4. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную температуру.
5. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
6. Нажмите на время приготовления  в нижней строке.
7. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужное время приготовления.
8. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
9. Нажмите сенсорную кнопку . Запускается режим работы прибора.

#### Указания

- После запуска программы «Шаббат» изменение установок или прерывание режима сенсорной кнопкой  более невозможны.
- Если вы откроете дверцу прибора, режим не будет прерван.

После выполнения программы «Шаббат» раздаётся сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. Выключите прибор сенсорной кнопкой .

### Отмена программы «Шаббат»

Для отмены программы «Шаббат» нажмите сенсорную кнопку .

## Чистящее средство

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

### Подходящие чистящие средства

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице. В зависимости от типа прибора, не все зоны очистки, указанные в таблице, могут быть представлены в вашем приборе.

#### Внимание!

##### Повреждение поверхности

Нельзя использовать:

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители,
- специальное средство для очистки прибора в тёплом состоянии.

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

**Рекомендация:** Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу можно приобрести через сервисную службу. Соблюдайте инструкции изготовителя.

#### Предупреждение – Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Зона очистки	Очистка
<b>Очистка прибора снаружи</b>	
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Пластмасса	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Окрашенные поверхности	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.

Панель управления	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.</p> <p>Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.</p> <p>При попадании средства для удаления накипи на панель управления дверцы немедленно протрите её, иначе пятна невозможно будет удалить.</p>
Стёкла дверцы	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.</p> <p>Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или спиральную металлическую мочалку.</p>
Ручка дверцы	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.</p> <p>При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протрите её, иначе пятна невозможно будет удалить.</p>
<b>Очистка прибора изнутри</b>	
Эмалированные поверхности и самоочищающиеся поверхности	Соблюдайте указания для поверхностей рабочей камеры, приведённые после таблицы.
Стеклопанель подсветки рабочей камеры	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.</p> <p>При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовок.</p>
Уплотнитель дверцы Не снимать!	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.</p> <p>Ни в коем случае не трите.</p>
Защитная панель дверцы	<p>из нержавеющей стали: используйте средство для очистки нержавеющей стали. Соблюдайте указания производителей. Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями.</p> <p>из пластмассы: Используйте для очистки горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани. Протрите насухо мягким полотенцем. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.</p> <p>Перед выполнением очистки снимите защитную панель.</p>
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Выдвижной механизм	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.</p> <p>Запрещается производить очистку элементов, когда они выдвинуты, чтобы не удалить с них смазку. Лучше всего очищать выдвижные элементы в установленном состоянии. Запрещено мыть в посудомоечной машине.</p>
Принадлежности	<p>Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.</p> <p>Загрязнения лотков из нержавеющей стали крахмалосодержащими продуктами (например, рисом) очистите уксусным раствором.</p>

Резервуар для воды	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем тщательно промойте, чтобы удалить остатки моющего средства.</p> <p>Протрите насухо мягкой тряпочкой. Оставьте сушиться с открытой крышкой. Насухо вытрите уплотнитель крышки.</p> <p>Запрещено мыть в посудомоечной машине.</p>
Термометр для жаркого	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.</p> <p>Запрещено мыть в посудомоечной машине.</p>

### Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как, например, стекло, пластик или металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели прибора.
- Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от подсветки в рабочей камере.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии.

### Поверхности рабочей камеры

Задняя стенка внутри рабочей камеры является самоочищающейся, что можно увидеть по шероховатой поверхности.

Дно, верхняя панель и боковые стенки покрыты эмалью и имеют гладкие поверхности.

### Очистка эмалированных поверхностей

Очищайте гладкие эмалированные поверхности с помощью мягкой ткани и горячего мыльного или уксусного раствора. Протрите насухо мягкой тканью.

Размочите подгоревшие остатки пищи влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую губку или средство для очистки духовок.

### Внимание!

Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера тёплая. Могут появиться повреждения эмали. Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

После очистки оставьте рабочую камеру открытой для высыхания.

**Рекомендация:** Лучше всего использовать программу очистки. → "Режим очистки" на страница 32

**Указание:** Остатки пищевых продуктов могут вызвать белый налёт. Он не опасен и не влияет на функционирование. При необходимости остатки можно удалить лимонной кислотой.

## Очистка самоочищающихся поверхностей

Самоочищающиеся поверхности покрыты пористой матовой керамикой. Во время работы прибора брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются.

Если самоочищающиеся поверхности очищаются недостаточно и на них возникают тёмные пятна, выполните очистку посредством целенаправленного нагрева.

### Установка

Предварительно выньте навесные элементы, направляющие, принадлежности и посуду из рабочей камеры. Тщательно очистите эмалированные поверхности в рабочей камере, дверцу прибора и стеклянный плафон подсветки рабочей камеры.

1. Установите режим «Выпечка хлеба».
2. Установите максимальную температуру.
3. Запустите режим и оставьте выполняться в течение как минимум 1 часа.

За это время керамическое покрытие восстановится.

После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневатые и беловатые остатки водой и мягкой губкой.

**Указание:** Во время работы на поверхностях могут образоваться пятна красного цвета — это не ржавчина, а оставшиеся кусочки продуктов. Эти пятна не опасны для здоровья и не влияют на способность самоочищающихся поверхностей к самоочистке.

### Внимание!

Не используйте средство для очистки духовок на самоочищающихся поверхностях, так как это может вызвать их повреждение. При попадании средства для очистки духовок на данные поверхности немедленно удалите его с помощью губки, смоченной в воде. Ни в коем случае не трите и не используйте для очистки жёсткие губки и щётки.

## Содержание прибора в чистоте

Для предотвращения образования стойких загрязнений следите за тем, чтобы прибор всегда оставался чистым, и немедленно устраняйте загрязнения.

### Предупреждение – Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

### Рекомендации

- Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
- Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.
- Для выпекания особо сочных пирогов используйте глубокий универсальный противень.
- Используйте для жарки подходящую посуду, например, жаровню.

## Режим очистки

Для вашего прибора предусмотрена программа EasyClean и программа удаления известкового налёта. Используйте программу очистки EasyClean для очистки рабочей камеры. Благодаря программе EasyClean загрязнения сначала размягчаются и затем легко удаляются. С помощью программы удаления известкового налёта удаляется накипь из испарителя.

### Программа EasyClean







Программа очистки EasyClean обеспечивает простой процесс очистки рабочей камеры. Благодаря испарению мыльного раствора загрязнения сначала размягчаются и затем легко удаляются.

### Предупреждение – Опасность ошпаривания!

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

### Запуск

#### Указания

- Запуск программы очистки «EasyClean » возможен только после остывания рабочей камеры (до комнатной температуры) и закрытия дверцы прибора.
  - Не открывайте дверцу прибора во время его работы, иначе выполнение программы очистки «EasyClean » прервётся.
1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
  2. Смешайте 0,4 литра воды (не используйте дистиллированную воду) с одной каплей моющего средства и налейте на дно рабочей камеры посередине.
  3. Нажмите сенсорную кнопку .
  4. Нажмите сенсорную кнопку .
  5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать программу «EasyClean ».
  6. Нажмите на нижнюю строку.
  7. Нажмите сенсорную кнопку . Запускается программа «EasyClean». На дисплее появляется оставшееся время выполнения программы.

### Завершение

После выполнения программы очистки раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается.

После того, как будет открыта дверца прибора, включится освещение рабочей камеры, что упростит её окончательную очистку. Необходимо своевременно удалять оставшуюся в рабочей камере воду. Не оставляйте её в рабочей камере на долгое время (например, на ночь). Запрещается эксплуатация прибора, если в рабочей камере осталась влага.



## Окончательная очистка

1. Откройте дверцу прибора и соберите оставшуюся воду впитывающей губкой.
2. Очистите гладкие поверхности внутри рабочей камеры специальной тряпочкой или мягкой щёткой. Въевшуюся грязь удалите спиральной металлической мочалкой.
3. Удалите известковый налёт салфеткой, смоченной в уксусе. Затем промойте чистой водой и вытрите насухо мягким полотенцем, не забывая при этом участок под уплотнителем дверцы.
4. Выключите прибор сенсорной кнопкой ①.
5. Оставьте дверцу открытой на 30° примерно на 1 час, чтобы дать высохнуть эмалированным поверхностям рабочей камеры. Также можно выполнить быструю сушку рабочей камеры.

## Быстрая сушка рабочей камеры

1. После очистки оставьте дверцу прибора открытой в положении 30°.
2. Нажмите сенсорную кнопку ①.
3. Запустите режим «CircoTherm» при температуре 50 °C.
4. Через 5 минут выключите прибор и закройте дверцу.

## Удаление сильных загрязнений

Существует несколько возможностей удаления особенно сильных загрязнений.

- Перед запуском программы очистки нанесите мыльный раствор и оставьте его на некоторое время.
- Перед запуском программы очистки протрите загрязнённые участки гладких поверхностей моющим средством.
- После того, как рабочая камера остынет, повторите программу очистки.

## Удаление накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь.

Процесс удаления накипи состоит из нескольких этапов. Чтобы восстановить работоспособность прибора, программа удаления накипи в гигиенических целях должна быть выполнена до конца. Общая продолжительность удаления накипи составляет прим. 70–95 минут.

- Удаление накипи (ок. 55–70 минут). После этого этапа опорожните резервуар для воды и снова наполните его.
- Первая промывка (ок. 9–12 минут). После этого этапа опорожните резервуар для воды и снова наполните его.
- Вторая промывка (ок. 9–12 минут). После этого этапа опорожните резервуар для воды и просушите его.

В случае прерывания программы удаления накипи (например, при нарушении подачи электроэнергии или выключении прибора) при повторном включении прибора следует дважды промыть прибор. До проведения второй промывки прибор будет заблокирован для использования.




Периодичность удаления известкового налёта зависит от жёсткости используемой воды. После того, как будет возможно выполнение лишь 5 или менее режимов с использованием пара, на дисплее отобразится сообщение о необходимости удаления известкового налёта. После включения отображается количество оставшихся возможных режимов. Таким образом, у вас будет время подготовиться к удалению известкового налёта.

## Старт


### Внимание!

- Повреждение прибора: используйте только рекомендованные нами жидкие средства для удаления известкового налёта. Время воздействия при удалении накипи зависит от используемого средства. Все прочие средства могут повредить прибор.  
Номер для заказа средства для удаления накипи: 311 680
- Раствор для удаления накипи: не допускайте попадания раствора или средства для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности прибора, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.

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

1. Приготовьте раствор из 400 мл воды и 200 мл жидкого средства для удаления накипи.
2. Нажмите сенсорную кнопку ①.
3. Выньте резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.
4. Задвиньте наполненный раствором резервуар до упора.
5. Закройте панель.
6. Нажмите сенсорную кнопку .
7. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать программу удаления накипи .
8. Нажмите на нижнюю строку. Отображается продолжительность выполнения программы удаления накипи. Продолжительность выполнения не может быть изменена.
9. Нажмите на нижнюю строку.
10. Нажмите сенсорную кнопку . Выполняется удаление накипи. На дисплее появляется оставшееся время выполнения программы. После завершения удаления накипи раздаётся сигнал.

## Первая промывка

1. Откройте панель.
2. Выньте резервуар, тщательно промойте, наполните его водой и вставьте на место.
3. Закройте панель.
4. Нажмите сенсорную кнопку . Прибор промывается. После завершения промывки раздаётся сигнал.

## Вторая промывка

1. Откройте панель.
2. Выньте резервуар, тщательно промойте, наполните его водой и вставьте на место.

3. Закройте панель.
4. Нажмите сенсорную кнопку  $\triangleright$ .  
Прибор промывается. После завершения промывки раздаётся сигнал.

#### Окончательная очистка

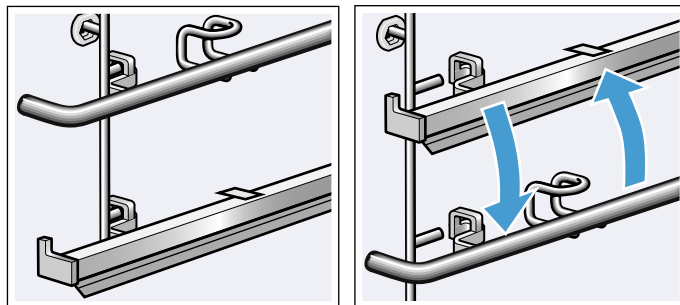
1. Откройте панель.
2. Опорожните резервуар для воды и просушите его.
3. Выключите прибор.  
Удаление известкового налёта завершено, прибор готов к работе.

## Навесные элементы

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Здесь описывается процесс снятия и очистки навесных элементов.

### Изменение уровня установки для выдвинутой направляющей

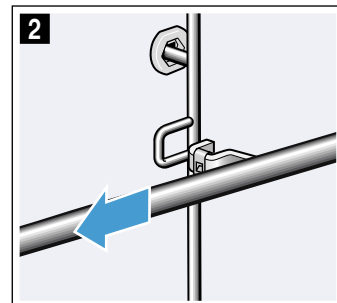
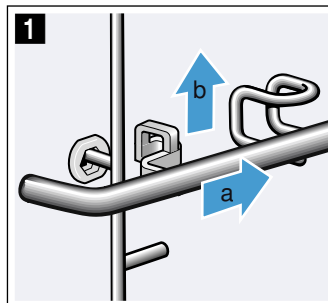
Стержни и выдвигные направляющие можно размещать на любых уровнях. Например, вы можете установить выдвигную направляющую на уровне, который вы используете чаще всего.



### Извлечение стержня

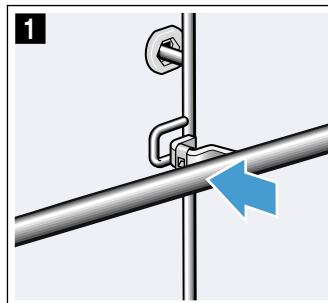
Извлечение и установка выдвигных направляющих выполняются так же, как и аналогичные действия для стержней.

1. Отожмите стержень назад **a** так, чтобы его можно было вытянуть вверх **b** (рис. **1**).
2. Снимите стержень сзади и извлеките его (рис. **2**).



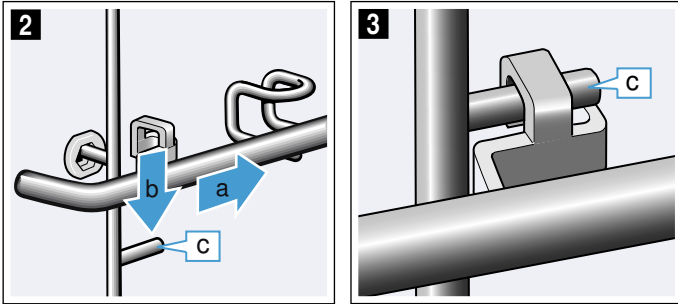
### Установка стержня

1. Установите стержень сзади (рис. **1**).



2. Передвиньте стержень назад **a** и навесьте его движением вниз **b** на штырьке **c** (рис. **2**).

3. Следите за тем, чтобы крючок находился на штырьке **с** (рис. **3**).



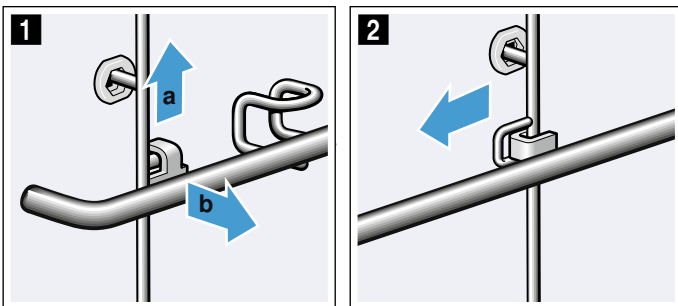
### Снятие и установка навесных элементов

#### **⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**

Навесные элементы очень сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым навесным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не подпускайте детей близко к прибору.

#### Снятие навесных элементов

1. Приподнимите навесной элемент (при этом не дотрагивайтесь до держателя принадлежностей или выдвижной направляющей) в передней части **а** и снимите **б** (рис. **1**).
2. Затем оттяните весь комплект навесных элементов вперёд и выньте (рис. **2**).

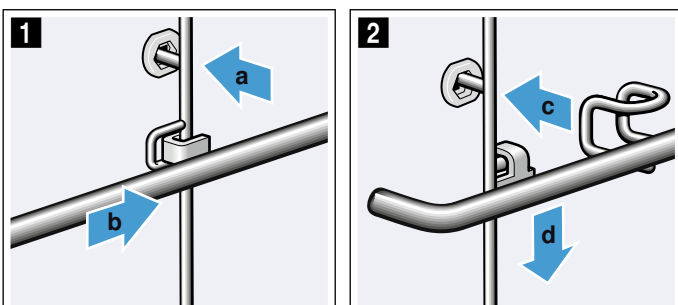


Очистите навесные элементы с помощью моющего средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щётку.

#### Установка навесных элементов

Навесные элементы не взаимозаменяемы. Выдвижные направляющие должны выдвигаться вперёд.

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо по центру **а**, пока он не будет прилегать к стенке рабочей камеры, и отожмите назад **б** (рис. **1**).
2. Затем вставьте навесной элемент в переднее гнездо **с**, пока он и в этом месте не будет прилегать к стенке рабочей камеры, и отожмите вниз **д** (рис. **2**).



## **Дверца прибора**

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Здесь описывается процесс очистки дверцы прибора.

### Снятие и установка стёкол дверцы

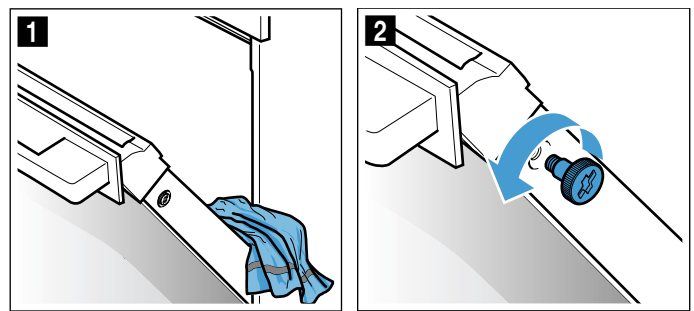
Для улучшения результатов очистки можно снять стёкла дверцы прибора.

#### Снятие

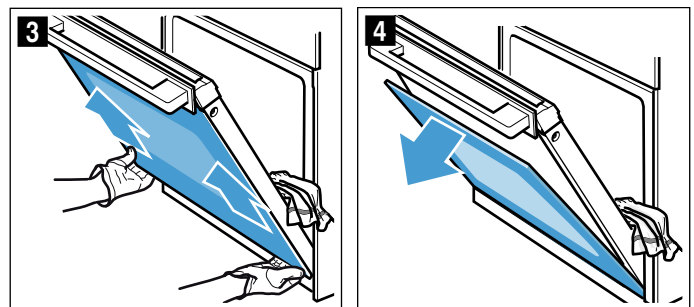
#### **⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки. Используйте защитные перчатки.

1. Откройте дверцу прибора прим. на 45° и зажмите ею кухонное полотенце так, чтобы дверца осталась открытой (рис. **1**).
2. Ослабьте и выверните винты на дверце прибора слева и справа (рис. **2**).



3. Возьмитесь за переднее стекло снизу с левой и правой стороны (рис. **3**) и сдвиньте вверх так, чтобы его можно было вынуть (рис. **4**).

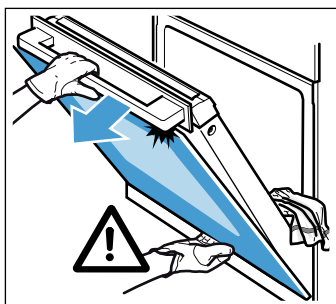


**⚠ Предупреждение**

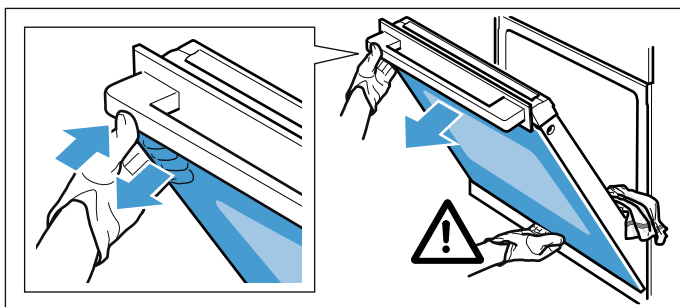
**Опасность травмирования!**

Расстояние между нижней кромкой переднего стекла и мебелью изменяется при открывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Осторожно открывайте дверцу.

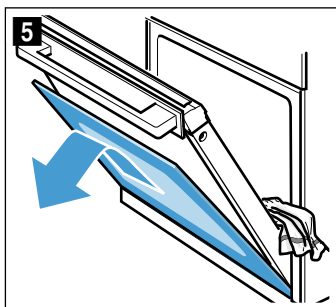
**Указание:** Если переднее стекло не вынимается, проверьте, не задевает ли оно ручку дверцы. Если задевает, то откройте дверцу прибора рукой чуть шире, чтобы его можно было вынуть.



**Указание:** Если переднее стекло не вынимается, возьмитесь сверху одной рукой за кромку стекла и потяните в направлении стрелки, пока оно не будет вынута.



4. Выньте переднее стекло (рис. 5).



5. Положите переднее стекло на мягкое и ровное основание.

**⚠ Предупреждение**

**Опасность травмирования!**

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

**⚠ Предупреждение**

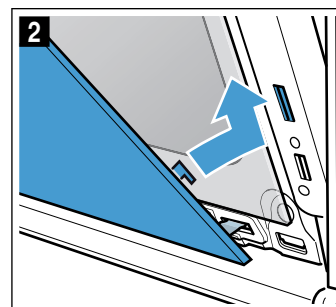
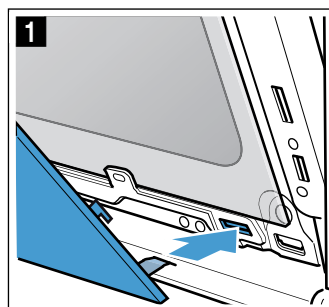
**Опасность травмирования!**

Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

6. Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

**Установка**

1. Откройте дверцу прибора прим. на 45° и зажмите ею кухонное полотенце так, чтобы дверца осталась открытой.
2. Установите переднее стекло снизу с левой и правой стороны (рис. 1).
3. Прижмите переднее стекло и сдвиньте вверх так, чтобы оно зафиксировалось. Следите за тем, чтобы зафиксировались крючки слева и справа (рис. 2).



**Рекомендация:** Если переднее стекло не фиксируется, проверьте, не задевает ли оно ручку дверцы. Откройте дверцу шире, пока переднее стекло не зафиксировано.

4. Снова вверните винты на дверце прибора слева и справа.
5. Выньте кухонное полотенце.
6. Закройте дверцу прибора.

**Внимание!**

Рабочей камерой можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

## Что делать в случае неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

**Рекомендация:** Если какое-либо блюдо у вас не получится, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

### Таблица неисправностей

#### Предупреждение – Опасность удара током!

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

#### Предупреждение – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

#### Предупреждение – Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
Не запускается или не выполняется дальше режим с использованием пара или удаление известкового налёта	Резервуар пуст	Наполните резервуар
	Панель открыта	Закройте панель
	Во время удаления известкового налёта блокируется режим с использованием пара	Выполните удаление известкового налёта
	Датчик неисправен	Вызовите специалиста сервисной службы
После включения режима работы на дисплее появляется сообщение о том, что температура слишком высокая	Прибор не остыл до конца	Дайте прибору остыть и заново установите режим работы
Прибор даёт указание выполнить промывку	В процессе удаления известкового налёта была прервана подача электроэнергии или выключен прибор	После повторного включения прибора следует промыть прибор два раза
Прибор даёт указание удалить известковый налёт, хотя показания счётчика не отображаются	Установлена слишком низкая жёсткость воды	Выполните удаление известкового налёта Проверьте правильность установки жёсткости воды, при необходимости выполните настройку
Кнопки мигают	Обычное явление, вызванное образованием конденсата за панелью управления	Кнопки перестают мигать после испарения конденсата
При приготовлении с паром блюдо получилось слишком сырым или слишком сухим	Неправильно выбрана интенсивность пара	Выберите более высокую или более низкую интенсивность пара
Появляется сообщение «Наполнить резервуар», хотя резервуар наполнен	Панель открыта	Закройте панель
	Резервуар для воды не зафиксирован	Зафиксируйте резервуар для воды → "Пар" на страница 17
	Датчик неисправен	Вызовите специалиста сервисной службы
	Резервуар для воды упал. После удара внутренние элементы резервуара для воды больше не прилегают плотно, резервуар негерметичен.	Закажите новый резервуар для воды

Не открывается панель для извлечения резервуара	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Сенсор сенсорной кнопки  неисправен	Вызовите специалиста сервисной службы При необходимости опорожните резервуар для воды: откройте дверцу прибора, возьмитесь за панель пальцами снизу с левой и правой стороны и выньте её
Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорези	Нормальный процесс	Невозможно
При приготовлении на пару образуется очень большое количество пара	Происходит автоматическая калибровка прибора	Нормальный процесс
При приготовлении на пару неоднократно образуется очень большое количество пара	При слишком коротком времени приготовления прибор не может выполнить автоматическую калибровку	Верните заводские установки и ещё раз выполните калибровку
Невозможно включить прибор, на дисплее отображается символ 	Активизирована автоматическая блокировка для безопасности детей	Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  , пока символ  не погаснет
Эксплуатация включенного прибора невозможна, на дисплее отображается символ 	Активизирована блокировка для безопасности детей	Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  , пока символ  не погаснет
Прибор не нагревается, на дисплее отображается 	В базовых установках активирован демонстрационный режим	Отсоедините прибор от электросети прим. на 10 секунд (выверните предохранитель в блоке предохранителей), а затем в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в меню базовых установок → "Базовые установки" на страница 24
При приготовлении появляется специфический шум	Шум обусловлен образованием водяного пара при приготовлении блюд из продуктов глубокой заморозки	Невозможно
На дисплее появляется индикация «D» или «E», например D0111 или E0111	Техническая проблема	Выключите и снова включите прибор Если сообщение появится снова, вызовите специалиста сервисной службы. Дайте точную информацию о сообщении об ошибке.

### Превышена максимально допустимая продолжительность работы

Режим выключается автоматически, если не установлено время приготовления и установки не меняются длительное время.

Фактическое время приготовления до автоматического выключения режима отличается от выбранных установок.

На дисплее прибора появляется сообщение об автоматическом выключении режима. Затем режим выключается.

Для повторного использования прибора сначала выключите его. После это снова включите прибор и установите нужный режим работы.

### Лампочки в рабочей камере


В качестве подсветки рабочей камеры вашего прибора служит одна или несколько долговечных светодиодных ламп.

Если светодиодная лампа или стеклянный плафон лампы всё же станут неисправны, вызовите специалиста сервисной службы. Запрещается снимать плафон лампы.

## Служба сервиса

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

### Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Типовая табличка с номерами находится на внутренней стороне панели справа. Чтобы открыть панель, нажмите сенсорную кнопку . → "Пар" на страница 17



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD
---------	----------

### Сервисная служба

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

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

## Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем, какой вид нагрева и какая температура подходят для каждого блюда лучше всего. Вы узнаете, какие принадлежности вам подходят и на какой высоте их размещать. Вы получите рекомендации относительно посуды и способа приготовления.

**Указание:** При приготовлении блюд в духовом шкафу может образовываться много пара. Эта духовка энергетически очень эффективна и в процессе работы пропускает наружу мало тепла. Из-за большой разницы температуры внутри духовки и ее наружными частями конденсат может оседать на дверце, панели управления или расположенных рядом мебельных фасадах. Это нормальное физическое обусловленное явление. Предварительный разогрев или осторожное открытие дверцы может уменьшить объем конденсата. Приготовление на пару или обдув паром предполагают, что в духовом шкафу образуется много пара. После приготовления протрите духовой шкаф, когда он остынет.

### Силиконовые формы

Для достижения оптимальной степени готовности мы рекомендуем использовать тёмные металлические формы для выпекания.

При использовании силиконовых форм ориентируйтесь все-таки на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количества и рецептуры для них могут быть несколько иными.

Для приготовления с обдувом паром и приготовления на пару силиконовые формы не пригодны.

### Пироги и мелкая выпечка

Эта духовка обеспечивает много вариантов нагрева для приготовления пирогов и мелкой выпечки. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд.

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

Используйте в этой духовке только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в духовом шкафу.

### Выпекание с использованием режима с паром

Некоторые виды выпечки (например, из дрожжевого теста) получают при использовании режима с паром хрустящую корочку и глянцевую поверхность. Такая выпечка меньше подвержена высыханию.

Выпекание с использованием режима с паром возможно только на одном уровне.

Некоторые изделия удаются лучше, если выпекать их в несколько этапов. Это указано в таблице.

### Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

### Выпекание на одном уровне

Для выпекания на одном уровне используйте следующую высоту противня:

- Уровень 1

### Выпекание на двух уровнях

Используйте режим горячего воздуха CircoTherm. Выложенная одновременно на листе или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.

- Универсальный противень: уровень 3  
Противень: уровень 1
- Формы на решетке  
Первая решетка: уровень 3  
Вторая решетка: уровень 1

При одновременном приготовлении блюд можно сэкономить до 45 процентов энергии. Размещайте формы в духовом шкафу одну возле другой или со смещением одну над другой.

### Принадлежности

Следите за тем, чтобы нужные принадлежности правильно вставлялись и использовались.

### Решётка

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

### Универсальный противень или противень

Универсальный противень или противень аккуратно вставить до упора скосом к дверце духового шкафа.

Для сочных пирогов используйте универсальный противень, чтобы вытекающий сок не загрязнял духовой шкаф.

### Формы для выпечки

Для выпечки лучше всего подходят темные металлические формы.

Использование форм из светлого листового металла, керамических и стеклянных форм приводит к увеличению времени выпекания и к неравномерному подрумяниванию самой выпечки.

При выпекании в режиме с паром необходимо использовать формы для выпечки, устойчивые к воздействию высоких температур и пара.

### Бумага для выпечки

Применяйте только ту бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры. Всегда отрезайте бумагу для выпечки нужного размера.

### Рекомендуемые параметры установки

В таблице вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных видов выпечки. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому указаны диапазоны установок. Начните с наименьших значений. При более низкой температуре выпечка подрумянивается равномернее. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

**Указание:** Нельзя сокращать время выпечки за счёт повышения температуры. Пироги или выпечка будут выглядеть готовыми только снаружи, но внутри не пропекутся.





Значения, приведённые в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодную рабочую камеру. Так экономится до 20 процентов энергии. Если рабочая камера прогрета заранее, заданное время выпечки сокращается на несколько минут.

Для некоторых блюд предварительный прогрев необходим, что указано в таблице. Ставьте ваше блюдо и принадлежности в рабочую камеру только после её предварительного прогрева.

Если хотите выпекать по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие виды выпечки из таблицы. Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях относительно выпекания в приложении к таблицам установок.






Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так вы получите оптимальный результат и сэкономите до 20 процентов энергии.

### Используемые виды нагрева

-  CircoTherm горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Режим для пиццы
-  Выпечка хлеба

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
<b>Пирог в форме</b>						
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	1		150-170	-	55-70
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	1		150-160	1	50-70
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	1		150-170	-	60-80
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Форма для бабы / разъемная форма	1		160-180	-	45-60
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Форма для бабы / разъемная форма	1		150-170	-	45-60
* предварительный разогрев						
** Предв. разогрев 5 мин., не используйте функцию быстрого разогрева						



Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Корж из теста для кекса	Форма для коржа торта	1	≡	150-170	-	20-40
Корж из теста для кекса	Форма для коржа торта	2	⌘	160-170	1	25-35
Фруктовый/творожный торт из песочного теста	Разъемная форма Ø 26 см	1	≡	170-180	-	60-80
Швейцарский торт	Противень для пиццы	1	≡	190-210	-	40-55
Швейцарский торт	Противень для пиццы	1	⌘	180-200	-	40-50
Торт	Форма для тарта, черная жесь	1	⌘	190-210	-	25-40
Торт	Форма для тарта, черная жесь	1	≡	210-220	1	30-40
Дрожжевая баба	Круглая форма для кекса	1	⌘	150-160	-	65-75
Дрожжевая баба	Круглая форма для кекса	1	⌘	150-160	1	60-70
Пирог из дрожжевого теста в разъемной форме	Разъемная форма Ø 28 см	1	⌘	150-160	-	25-35
Пирог из дрожжевого теста в разъемной форме	Разъемная форма Ø 28 см	1	⌘	160-170	2	25-35
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для коржа торта	1	≡	170-180	-	20-30
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для коржа торта	1	⌘	150-160	1	25-35
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъемная форма Ø 26 см	1	≡	160-170*	-	25-35
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъемная форма Ø 26 см	1	⌘	150-160	1	10
					-	20-30
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	1	⌘	150-170*	-	30-50
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	1	⌘	150-160	1	10
					-	25-35
<b>Пирог на противне</b>						
Сдобный пирог с начинкой	Противень	1	≡	160-180	-	20-40
Сдобный пирог с начинкой	Противень	1	⌘	160-170	1	30-40
Сдобный пирог, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1	⌘	150-170	-	35-50
Пирог из песочного теста с сухой начинкой	Противень	1	≡	170-190	-	25-40
Пирог из песочного теста с сухой начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1	⌘	150-170	-	40-55
Пирог из песочного теста с сочной начинкой	Универсальный противень	1	≡	160-180	-	60-80
Швейцарский торт	Универсальный противень	1	⌘	180-200	-	40-50
Швейцарский торт	Универсальный противень	1	≡	190-210	-	40-50
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Противень	1	≡	160-180	-	15-25
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Противень	1	⌘	150-160	1	25-35
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой	Универсальный противень	1	≡	180-200	-	30-45
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой	Универсальный противень	1	⌘	160-180	-	50-70
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1	⌘	160-170	-	25-35
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1	⌘	150-160	-	45-60
Плетенка/венок из дрожжевого теста	Противень	1	⌘	150-160	-	35-45
* предварительный разогрев						
** Предв. разогрев 5 мин., не используйте функцию быстрого разогрева						

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Плетенка/венок из дрожжевого теста	Противень	1		150-170	2	30-40
Бисквитный рулет	Противень	1		190-210*	-	10-15
Бисквитный рулет	Противень	1		190-210*	1	10-15
Рождественский кекс из 500 г муки	Универсальный противень	1		150-160	-	50-60
Рождественский кекс из 500 г муки	Универсальный противень	1		140-150	2	80-90
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	1		170-180	-	40-60
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	1		180-190	2	50-60
Штрудель, замороженный	Универсальный противень	1		190-210	-	35-50
Штрудель, замороженный	Универсальный противень	1		180-190	1	35-45
<b>Мелкая выпечка</b>						
Маленькие кексы	Противень	1		160**	-	25-35
Маленькие кексы	Противень	1		150**	-	25-35
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150**	-	25-35
Кексы	Противень для маффинов	1		170-190	-	15-30
Кексы	Противень для маффинов	1		150-160	1	25-30
Маффины, 2 уровня	Противни для маффинов	3+1		150-170*	-	20-30
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	1		160-170	-	30-40
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	1		160-180	2	25-35
Выпечка из слоеного теста	Противень	2		170-190*	-	20-45
Выпечка из слоеного теста	Противень	1		200-220*	1	15-25
Выпечка из слоеного теста, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		170-190*	-	20-45
Выпечка из заварного теста	Противень	1		200-220	-	30-45
Выпечка из заварного теста	Противень	1		200-220*	1	25-35
Выпечка из слоеного дрожжевого теста	Противень	1		160-180	-	20-30
Выпечка из слоеного дрожжевого теста	Противень	1		160-180	2	25-35
<b>Мелкое печенье</b>						
Фигурное печенье	Противень	1		150-160**	-	25-40
Фигурное печенье	Противень	1		140-150**	-	25-40
Фигурное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		140-150**	-	30-40
Мелкое печенье	Противень	2		140-160	-	15-30
Мелкое печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		130-150	-	20-35
Безе	Противень	2		90-100*	-	100-130
Безе, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		90-100*	-	100-150
Миндальное печенье	Противень	2		90-110	-	20-40
Миндальное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		90-110	-	20-40
* предварительный разогрев						
** Предв. разогрев 5 мин., не используйте функцию быстрого разогрева						

### Рекомендации относительно пирогов и мелкой выпечки

Проверка, пропекся ли пирог.	Проткните пирог в наивысшем месте деревянной палочкой. Если на палочке тесто не остается, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз используйте меньше воды. Или установите температуру на 10 градусов ниже и продлите время выпекания. Учитывайте указанные в рецепте приправы и указания по приготовлению.

Пирог посередине поднялся, а по краям остался внизу.	Смазывайте жиром только дно формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом.
Сок фруктов вытекает из пирога.	Следующий раз используйте универсальный противень.
Мелкая выпечка слипается между собой в процессе выпекания.	Между каждым изделием мелкой выпечки должно быть расстояние ок. 2 см. Этого достаточно, чтобы изделия мелкой выпечки хорошо подошли и подрумянились со всех сторон.
Пирог слишком сухой.	Установите температуру на 10 градусов выше и сократите время выпекания.
Пирог получился слишком светлый.	Если высота установки и принадлежности выбраны правильно, увеличьте температуру или удлините время выпекания.
Пирог сверху слишком светлый, а снизу слишком темный.	Выберите на следующий раз уровень выше.
Пирог сверху слишком темный, а снизу слишком светлый.	Выберите на следующий раз уровень ниже. Выберите более низкую температуру и удлините время выпекания.
Пирог после выпекания в форме или коробе слишком темный.	Устанавливайте форму для выпечки не прямо у задней стенки, а посередине на принадлежности.
Весь пирог получился слишком темный.	Выберите на следующий раз более низкую температуру и, при необходимости, удлините время выпекания.
Выпечка подрумянена неравномерно.	Выберите температуру немного ниже. Выступающая бумага для выпечки может препятствовать циркуляции воздуха. Всегда отрезайте бумагу для выпечки по удобному размеру. Следите за тем, чтобы форма для выпечки не стояла прямо перед отверстием на задней стенке духового шкафа. При выпекании мелкой выпечки все изделия должны быть, по возможности, одинакового размера и одинаковой толщины.
Они выпекались на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте горячий воздух CircoTherm. Выложенная одновременно на листе или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.
Пирог выглядит хорошо, но внутри не пропекся.	Выпекайте при более низкой температуре несколько дольше и добавьте, при необходимости, немного воды. Если пирог имеет сочную начинку, предварительно пропеките низ. Посыпьте его миндалем или мукой для панировки и потом добавляйте начинку.
Пирог не отделяется при переворачивании.	Дайте пирогу после выпекания постоять еще 5-10 минут. Если и после этого он не отделяется, осторожно подковырните края ножом. Снова переверните пирог. В следующий раз смажьте форму жиром и посыпьте мукой для панировки.

## Хлеб и булочки

Эта духовка обеспечивает много вариантов нагрева для приготовления хлеба и булочек. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд.

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

Используйте в этой духовке только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в духовом шкафу.

### Выпекание с использованием режима с паром

Хлеб и булочки получают при использовании режима с паром хрустящую корочку и глянцевую поверхность. Такая выпечка меньше подвержена высыханию.

Выпекание с использованием режима с паром возможно только на одном уровне.

### Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

### Выпекание на одном уровне

Для выпекания на одном уровне используйте следующую высоту противня:

- Уровень 1

### Выпекание на двух уровнях

Используйте режим горячего воздуха CircoTherm. Выложенная одновременно на листе или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.

- Универсальный противень: уровень 3  
Противень: уровень 1
- Формы на решетке  
Первая решетка: уровень 3  
Вторая решетка: уровень 1

При одновременном приготовлении блюд можно сэкономить до 45 процентов энергии. Размещайте формы в духовом шкафу одну возле другой или со смещением одну над другой.

### Принадлежности

Следите за тем, чтобы нужные принадлежности правильно вставлялись и использовались.

### Решётка

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

### Универсальный противень или противень

Универсальный противень или противень аккуратно вставить до упора скосом к дверце духового шкафа.

### Формы для выпечки

Для выпечки лучше всего подходят темные металлические формы.

Использование форм из светлого листового металла, керамических и стеклянных форм приводит к увеличению времени выпекания и к неравномерному подрумяниванию самой выпечки.

При выпекании в режиме с паром необходимо использовать формы для выпечки, устойчивые к воздействию высоких температур и пара.

#### Бумага для выпечки

Применяйте только ту бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры. Всегда отрезайте бумагу для выпечки нужного размера.

#### Замороженные продукты

Используйте не сильно замороженные продукты. Удалите с них лед.

Замороженные продукты частично пропекаются неравномерно. Неравномерное подрумянивание остается также и по завершении выпекания.

#### Рекомендуемые параметры установки

В таблице вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных видов хлеба и булочек. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому заданы диапазоны установок. Начните с наименьших значений. При более низкой температуре выпечка подрумянивается равномернее. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

**Указание:** Нельзя сокращать время выпечки за счёт повышения температуры. Хлеб или булочки будут выглядеть готовыми только снаружи, но внутри не пропекутся.

Значения, приведённые в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодную рабочую камеру. Так экономится до 20 процентов энергии. Если рабочая

камера прогрета заранее, заданное время выпечки сокращается на несколько минут.

Для некоторых блюд предварительный прогрев необходим, что указано в таблице. Ставьте ваше блюдо и принадлежности в рабочую камеру только после её предварительного прогрева. Некоторые изделия удаются лучше, если выпекать их в несколько этапов. Это указано в таблице.

Установочные значения, указанные для теста для хлеба, действительны для выпекания как на противне, так и в прямоугольной форме.








Если хотите выпекать по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие виды выпечки из таблицы.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так вы получите оптимальный результат и сэкономите до 20 процентов энергии.

#### Внимание!




Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру или ставить посуду с водой на дно рабочей камеры. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

Используемые виды нагрева

-  CircoTherm горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Термогриль
-  Режим для пиццы
-  Выпечка хлеба
-  Гриль, большая площадь
-  Гриль, небольшая площадь

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
<b>Хлеб</b>						
Белый хлеб, 750 г	Универсальный противень или прямоугольная форма	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Белый хлеб, 750 г	Универсальный противень или прямоугольная форма	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Универсальный противень или прямоугольная форма	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Универсальный противень или прямоугольная форма	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Хлеб из муки грубого помола, 1 кг	Универсальный противень	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Хлеб из муки грубого помола, 1 кг	Универсальный противень	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Лепешки	Универсальный противень	1		220-240	-	25-35
Лепешки	Универсальный противень	2		220-230	3	20-30

\* предварительный разогрев

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
<b>Булочки</b>						
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Универсальный противень	2	≡	200-220	-	10-20
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Противень	2	≡	200-220	2	10-20
Булочки сладкие, свежие	Противень	1	≡	170-180*	-	15-25
Булочки сладкие, свежие	Противень	1	≡	160-170	3	25-35
Булочки сладкие, свежие, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1	⌘	150-160*	-	20-30
Булочки, свежие	Противень	1	≡	180-200	-	25-35
Булочки, свежие	Противень	1	☞	200-220	2	20-30
Багеты, готовые, охлажденные	Универсальный противень	2	≡	200-220	-	10-20
Багеты, готовые, охлажденные	Противень	2	≡	200-220	2	10-20
Булочки, багеты, подогрев	Решетка	1	☞	150-160*	-	10-20
<b>Булочки, замороженные</b>						
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Универсальный противень	2	≡	200-220	-	15-25
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Противень	2	≡	180-200	1	15-25
Щелочная выпечка, заготовки из теста	Решетка	1	≡	220-240	-	15-25
Щелочная выпечка, заготовки из теста	Противень	2	≡	210-230	1	18-25
Круасаны, заготовки из теста	Противень	1	⌘	150-170*	-	20-35
Круасаны, заготовки из теста	Противень	1	⌘	180-200	1	20-30
Булочки, багеты, подогрев	Решетка	1	☞	160-170*	-	10-20
<b>Тосты</b>						
Тосты, запекание, 4 шт.	Решетка	2	⋈	275	-	5-15
Тосты, запекание, 12 шт.	Решетка	2	⌘	250	-	5-15
Поджаренные тосты	Решетка	3	⋈	275	-	3-6
* предварительный разогрев						

## Пицца, открытый и пикантный пирог

Эта духовка обеспечивает много вариантов нагрева для приготовления пиццы, открытых и пикантных пирогов. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд.

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

Используйте в этой духовке только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в духовом шкафу.

### Выпекание с использованием режима с паром

Некоторые виды выпечки (например, из дрожжевого теста) получают при использовании режима с паром хрустящую корочку и глянцевую поверхность. Такая выпечка меньше подвержена высыханию.

Выпекание с использованием режима с паром возможно только на одном уровне.

### Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

### Выпекание на одном уровне

Для выпекания на одном уровне используйте следующую высоту противня:

- Уровень 1

### Выпекание на двух уровнях

Используйте режим горячего воздуха CircoTherm. Выложенная одновременно на листе или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.

- Универсальный противень: уровень 3  
Противень: уровень 1
- Формы на решетке  
Первая решетка: уровень 3  
Вторая решетка: уровень 1

При одновременном приготовлении блюд можно сэкономить до 45 процентов энергии. Размещайте формы в духовом шкафу одну возле другой или со смещением одну над другой.

### Принадлежности

Следите за тем, чтобы нужные принадлежности правильно вставлялись и использовались.

### Решётка

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

### Универсальный противень или противень

Универсальный противень или противень аккуратно вставить до упора скосом к дверце духового шкафа.

Для пиццы со многими компонентами используйте универсальный противень.

### Формы для выпечки

Для выпечки лучше всего подходят темные металлические формы.

Использование форм из светлого листового металла, керамических и стеклянных форм приводит к увеличению времени выпекания и к неравномерному подрумяниванию самой выпечки.

При выпекании в режиме с паром необходимо использовать формы для выпечки, устойчивые к воздействию высоких температур и пара.

### Бумага для выпечки

Применяйте только ту бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры. Всегда отрезайте бумагу для выпечки нужного размера.

### Замороженные продукты

Используйте не сильно замороженные продукты. Удалите с них лед.

Замороженные продукты частично пропекаются неравномерно. Неравномерное подрумянивание остается также и по завершении выпекания.

### Рекомендуемые параметры установки

В таблице вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных блюд. Температура и время выпекания

зависят от количества теста и его свойств. Поэтому указаны диапазоны установок. Начните с наименьших значений. При более низкой температуре выпечка подрумянивается равномернее. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

**Указание:** Нельзя сокращать время выпечки за счёт повышения температуры. Блюдо будет выглядеть готовым только снаружи, но внутри не пропечётся.





Значения, приведённые в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодную рабочую камеру. Так экономится до 20 процентов энергии. Если рабочая камера прогрета заранее, заданное время выпечки сокращается на несколько минут.

Для некоторых блюд предварительный прогрев необходим, что указано в таблице. Ставьте ваше блюдо и принадлежности в рабочую камеру только после её предварительного прогрева.

Если хотите выпекать по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие виды выпечки из таблицы.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так вы получите оптимальный результат и сэкономите до 20 процентов энергии.




Используемые виды нагрева

-  CircoTherm горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Режим для пиццы
-  Выпечка хлеба

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
<b>Пицца</b>						
Пицца, свежие продукты	Противень	1		200-220	-	20-30
Пицца, свежие продукты	Противень	1		220-230	-	25-30
Пицца, свежие продукты, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		180-200	-	35-45
Пицца, свежие продукты, тонкое тесто	Противень для пиццы	1		210-230	-	20-30
Пицца, охлажденная	Решетка	1		210-230	-	10-20
<b>Пицца, замороженная</b>						
Пицца, тонкое тесто, 1 шт.	Решетка	1		210-230	-	10-20
Пицца, тонкое тесто, 2 шт.	Решетка + противень	3+1		200-220	-	15-25
Пицца, пышное тесто, 1 шт.	Решетка	1		190-210	-	20-35
Пицца, пышное тесто, 2 шт.,	Универсальный противень + решетка	3+1		160-180	-	25-35
Пицца-багет	Решетка	1		200-220	-	20-30
Мини-пицца	Противень	1		210-230	-	10-20
Мини-пицца	Решетка	1		210-230	-	10-20
<b>Пикантные пироги и киши</b>						
Пикантные пироги в форме	Разъемная форма Ø 28 см	1		170-190	-	50-60
* предварительный разогрев						

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Пикантные пироги в форме	Разъемная форма Ø 28 см	1		180-190	1	65-75
Киши	Форма для торта, черная жесь	1		190-210	-	35-55
Киши	Форма для торта, черная жесь	1		190-210	-	30-45
Открытый пирог (фламмухен)	Универсальный противень	1		260-280*	-	10-20
Открытый пирог (фламмухен)	Универсальный противень	1		200-220*	2	15-25
Пирог	Форма для запеканки	1		190-200	-	40-50
Пирог	Форма для запеканки	1		170-190	-	50-70
Эмпанада (пирожок из слоеного теста)	Универсальный противень	1		180-190	-	35-45
Эмпанада (пирожок из слоеного теста)	Универсальный противень	1		180-190	2	30-40
Бёрек	Универсальный противень	1		180-200	-	35-45
Бёрек	Универсальный противень	1		180-200	-	35-45

\* предварительный разогрев

## Пудинг и суфле

Данная духовка обеспечивает много вариантов нагрева для приготовления пудингов и суфле. В таблице установок можно найти оптимальные установки для многих блюд.

Используйте в этой духовке только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в духовом шкафу.

### Уровни установки

Всегда используйте указанные уровни установки.

Вы можете готовить на одном уровне в формах или использовать универсальный противень.

- Формы на решетке: уровень 1
  - Универсальный противень: уровень 1
- Для суфле используйте функцию приготовления на пару. Водяная баня не требуется. Поставьте маленькие формочки на лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, или на решетку.

Накрывайте продукты, которые обычно должны готовиться на водяной бане, фольгой или плёнкой.

При одновременном приготовлении блюд можно сэкономить до 45 процентов энергии. Размещайте формы в духовом шкафу одну возле другой.

### Принадлежности

Следите за тем, чтобы нужные принадлежности правильно вставлялись и использовались.

### Решётка

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

### Универсальный противень

Универсальный противень аккуратно вставить до упора скосом к дверце духового шкафа.

### Посуда

Используйте для воздушных пирогов и гратенов широкую плоскую посуду. В узкой высокой посуде блюда требуют для приготовления больше времени и темнеют сверху.

Для приготовления с использованием режима с паром должны применяться формы, устойчивые к воздействию высоких температур и пара.

### Рекомендуемые параметры установки

В таблице указаны оптимальные режимы нагрева для разных пудингов и суфле. Температура и время приготовления зависит от количества и рецепта. Состояние готовности пудинга зависит от размера посуды и высоты пудинга. Поэтому заданы диапазоны установок. Начните с наименьших значений. При более низкой температуре блюдо подрумянивается равномернее. Если понадобится, в следующий раз выбирайте параметры повыше.






**Указание:** Нельзя сокращать время приготовления за счет повышения температуры. В этом случае пудинг или суфле окажутся готовыми снаружи, но сырыми внутри.

Значения, приведенные в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодный духовой шкаф. Так экономится до 20 процентов энергии. Если духовка прогрета заранее, заданное время сокращается на несколько минут.

Если хотите готовить по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие блюда из таблицы.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так вы получите оптимальный результат и сэкономите до 20 процентов энергии.

Используемые виды нагрева

-  CircoTherm горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Термогриль
-  Режим для пиццы
-  Приготовление на пару

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Запеканка, пикантная, готовые продукты	Форма для запеканки	1	≡	200-220	-	35-55
Запеканка, пикантная, готовые продукты	Форма для запеканки	1	⌘	160-170	2	40-50
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	1	≡	170-190	-	45-60
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	1	⌘	160-180	-	40-50
Лазанья, свежие продукты, 1 кг	Форма для запеканки	1	⌘	160-180	-	50-60
Лазанья, свежие продукты, 1 кг	Форма для запеканки	1	⌘	170-180	2	35-45
Лазанья, замороженная, 400 г	Универсальный противень	1	⌘	190-210	-	30-40
Лазанья, замороженная, 400 г	Открытая посуда	1	⌘	180-190	2	40-50
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см	Форма для запеканки	1	⌘	170-180	-	50-60
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см	Форма для запеканки	1	⌘	170-190	2	60-70
Суфле	Форма для запеканки	1	⌘	160-170*	-	40-50
Суфле	Форма для запеканки	1	⌘	170-180	2	30-40
Суфле	Порционные формы	1	⌘	100	-	40-45

\* предварительный разогрев

## Птица

Эта духовка обеспечивает много вариантов нагрева для приготовления птицы. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для некоторых блюд.

### Жарка на решетке

Жарка на решетке хорошо подходит для крупной птицы целиком или кусками.

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне. → "Принадлежности" на страница 12

В зависимости от размеров и вида птицы в универсальный противень следует налить до ½ л воды. В нее будет стекать жир. Потом эту жидкость можно использовать для приготовления соуса. Образуется меньше дыма, и духовой шкаф остается чистым.

### Жарка в посуде

Применяйте только ту посуду, которая подходит для духовок. Проверьте, годится ли посуда для данного духового шкафа.

Лучше всего подходит посуда из стекла. Горячую стеклянную посуду нужно ставить на сухую подставку. Если подставка влажная или холодная, стекло может лопнуть.

Блестящие жарочные противни из нержавеющей стали или алюминия отражают тепло, как зеркало, и поэтому подходят только условно. Птица готовится медленнее и подрумянивается слабее. Используйте более высокую температуру или более продолжительное время приготовления.

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

### Открытая посуда

Для жарки птицы лучше всего использовать высокую форму. Установите форму на решетку. Если нет подходящей посуды, используйте универсальный противень.

### Закрытая посуда

При приготовлении в закрытой посуде духовой шкаф остается намного чище. Следите, чтобы крышка подходила к посуде и хорошо закрывала ее. Устанавливайте посуду на решетку.

При открытии крышки после приготовления может высвободиться очень горячий пар. Приподнимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в противоположную от частей тела сторону.

Птицу можно приготовить с хрустящей корочкой и в закрытом жарочном противне. Для этого используйте жарочный противень со стеклянной крышкой и установите высокую температуру.

### Жарка в режиме с паром

Некоторые блюда приобретают более хрустящую корочку в режиме приготовления с паром. Их поверхность становится глянцевой, и они меньше высыхают.

Используйте открытую посуду. Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.

Подключите режим с паром, как указано в таблице установок. Некоторые изделия удаются лучше, если готовить их в несколько этапов. Это указано в таблице.

### Приготовление на пару

В отличие от обдува паром, функция приготовления на пару является более щадящей для тушек птицы. В этом случае они сохраняют особую сочность. Как вариант, вы можете обжарить тушки птицы перед приготовлением на пару, за счет этого время приготовления сокращается.



Тушки большего размера требуют больше времени на разогрев и на приготовление. Если вы готовите сразу несколько тушек одинакового размера, это продлевает время разогрева, а не длительность приготовления.

Тушки птицы переворачивать не нужно.

Используйте лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и установите под ним универсальный противень. Вы можете использовать также стеклянный противень, поставив его на решетку.

### Приготовление на гриле

Держите дверцы духовки в процессе приготовления на гриле закрытыми. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце духовки.

Положите продукты для приготовления на гриле на решетку. Дополнительно подставьте универсальный противень скошенным краем к дверце духовки минимум на один уровень ниже. Капающий жир собирается в нем.

Берите, по возможности, одинаковые порционные куски для гриля похожей толщины и массы. Так они подрумяниваются равномерно и остаются аппетитно сочными. Кладите порционные куски непосредственно на решетку.

Переворачивайте порционные куски щипцами для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет, и мясо получится сухим.

### Указания

- Нагревательные элементы гриля периодически включаются и выключаются, это нормально. Насколько часто это происходит, зависит от установленной температуры.
- В процессе приготовления на гриле образуется дым.

### Термометр для жаркого

Благодаря термометру для жаркого можно точно выдерживать температуру приготовления. Прочитайте важные указания по применению термометра для жаркого в соответствующей главе. Там содержатся указания по использованию термометра для жаркого, по возможным режимам нагрева и т. д. → "Термометр для жаркого" на страница 28

### Рекомендуемые параметры установки

В таблице указаны оптимальные режимы нагрева для разных видов птицы. Температура и время приготовления зависят от количества, свойств и температуры продукта. Поэтому заданы диапазоны установок. Начните с наименьших значений. Если понадобится, в следующий раз выбирайте параметры повыше.

Значения, приведенные в таблице, действительны при установке в холодный духовой шкаф не фаршированной, подготовленной к жарке птицы при температуре хранения в холодильнике. Так экономится до 20 процентов энергии. Если духовка прогрета заранее, заданное время сокращается на несколько минут.

В таблице указаны данные для птицы рекомендуемой массы. Если необходимо приготовить птицу большей массы, применяйте в каждом случае более низкую температуру. Если порционных кусков несколько, для определения времени приготовления ориентируйтесь на массу самого большого из них. Отдельные порционные куски должны быть приблизительно одинакового размера.

Главное правило: чем больше птица, тем ниже температура и больше времени на ее приготовление.

Переворачивайте птицу после прибл. от 1/2 до 2/3 указанного времени ее приготовления.








**Указание:** Применяйте только ту бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры. Всегда отрезайте бумагу для выпечки нужного размера.

### Рекомендации

- При приготовлении утки или гуся прокалывайте кожу под крыльями. Так лучше стекает жир.
- Надрезайте кожу при приготовлении грудки утки. Грудку утки не переворачивайте.
- Когда переворачиваете птицу, следите за тем, чтобы сначала внизу была сторона грудки или кожи.
- Поверхность птицы при жарке становится особенно хрустящей и поджаристой, если перед завершением приготовления смазать ее маслом, подсоленной водой или апельсиновым соком.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так вы получите оптимальный результат и сэкономите до 20 процентов энергии.

























Используемые виды нагрева

-  CircoTherm горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Термогриль
-  Режим для пиццы
-  Выпечка хлеба
-  Гриль, большая площадь
-  Приготовление на пару

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
<b>Цыпленок</b>						
Цыпленок 1 кг	Решетка	1		200-220	-	60-70
Цыпленок 1 кг	Решетка	1		200-220	2	50-60
Филе куриной грудки, по 150 г (приготовление на гриле)	Решетка	2		275*	-	15-20
* Предварительный разогрев 5 минут						

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Филе куриной грудки (приготовление на пару)	Лоток для приготовления на пару	2+1		100	-	15-25
Маленькие кусочки курицы, по 250 г	Решетка	2		220-230	-	30-35
Маленькие кусочки курицы, по 250 г	Решетка	2		200-220	2	30-45
Палочки и нагеты из цыпленка, замороженные	Универсальный противень	2		200-220	-	10-20
Палочки и нагеты из цыпленка, замороженные	Универсальный противень	2		200-220	-	15-25
Пулярка, 1,5 кг	Решетка	1		200-220	-	70-90
Пулярка, 1,5 кг	Решетка	1		180-200	2	65-75
<b>Утка и гусь</b>						
Утка, 2 кг	Решетка	1		180-200	-	90-110
Утка, 2 кг	Решетка	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Утиная грудка, по 300 г	Решетка	2		230-250	-	25-30
Утиная грудка, по 300 г	Решетка	2		220-240	2	25-30
Гусь, 3 кг	Решетка	1		160-180	-	120-150
Гусь, 3 кг	Решетка	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Гусиные окорочка, по 350 г	Решетка	2		210-230	-	40-50
Гусиные окорочка, по 350 г	Решетка	2		190-200	2	45-55
<b>Индейка</b>						
Молодая индейка, 2,5 кг	Решетка	1		180-190	-	70-90
Молодая индейка, 2,5 кг	Решетка	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Грудка индейки, без кости, 1 кг	Закрытая посуда	1		240-250	-	80-110
Верхняя часть окорока индейки, на кости, 1 кг	Решетка	1		180-200	-	80-100
Верхняя часть окорока индейки, на кости, 1 кг	Решетка	1		170-180	2	80-100

\* Предварительный разогрев 5 минут

## Мясо

Данная духовка обеспечивает много вариантов нагрева для приготовления мяса. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд.

### Жарка и тушение

Смажьте постное мясо по вкусу жиром или наложите на него полоски сала.

Жесткую кожицу надрежьте крест-накрест. Если продукт во время жарки переворачивается, следите, чтобы жесткая кожица была сначала внизу.

Когда жареный продукт уже готов, он должен оставаться еще 10 минут в отключенном закрытом духовом шкафу. Так лучше распределится сок мяса. По желанию, можно завернуть жареное блюдо в алюминиевую фольгу. Рекомендуемое время для выдерживания в заданное время приготовления не входит.

### Жарка на решетке

Особенно хрустящим во всех сторон становится мясо на решетке.

В зависимости от размеров и вида мяса, в универсальный противень следует налить до ½ л воды. В нее будет стекать жир. Потом эту жидкость можно использовать для приготовления соуса. Образуется меньше дыма, и духовой шкаф остается чистым.

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне. → "Принадлежности" на страница 12

### Жарка и тушение в посуде

Жарить и тушить в посуде более комфортно. В этом случае жареные продукты проще вынимать из духового шкафа и можно прямо в посуду добавлять соус.

Применяйте только ту посуду, которая подходит для приготовления в духовке. Проверьте, годится ли посуда для данного духового шкафа.

Лучше всего подходит посуда из стекла. Горячую стеклянную посуду нужно ставить на сухую подставку. Если подставка влажная или холодная, стекло может лопнуть.

К постному мясу добавляйте немного жидкости. В стеклянной посуде ее дно должно быть покрыто прибл. на ½ см.

Количество жидкости зависит от сорта мяса, материала посуды и от того, используется ли крышка. Если мясо готовится в эмалированном или темном металлическом жарочном противне, требуется больше жидкости, чем в стеклянной посуде.

В процессе жарки жидкость в посуде испаряется. При необходимости жидкость можно осторожно доливать.

Блестящие жарочные противни из нержавеющей стали или алюминия отражают тепло, как зеркало, и поэтому подходят только условно. Мясо готовится медленнее и подрумянивается слабее. Используйте более высокую температуру или более продолжительное время приготовления.

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

#### **Открытая посуда**

Для жарки мяса лучше всего использовать высокую форму. Устанавливайте форму на решетку. Если нет подходящей посуды, используйте универсальный противень.

#### **Закрытая посуда**

При приготовлении в закрытой посуде духовой шкаф остается намного чище. Следите, чтобы крышка подходила к посуде и хорошо закрывала ее. Устанавливайте посуду на решетку.

Расстояние между мясом и крышкой должно быть минимум 3 см. Мясо может приподняться.

При открытии крышки после приготовления может высвободиться очень горячий пар. Приподнимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в противоположную от частей тела сторону.

Для тушения мяса его, при необходимости, следует предварительно поджарить. Для образования соуса при тушении добавьте воду, вино, уксус или подобные приправы. Дно посуды должно быть покрыто на 1–2 см.

В процессе жарки жидкость в посуде испаряется. При необходимости жидкость можно осторожно доливать.

Мясо можно приготовить с хрустящей корочкой и в закрытом жарочном противне. Для этого используйте жарочный противень со стеклянной крышкой и установите высокую температуру.

#### **Жарка и тушение в режиме с паром**

Определенные блюда в режиме приготовления с паром приобретают более хрустящую корочку и меньше высыхают.

Используйте открытую посуду. Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.

Продукты для жарки переворачивать нет необходимости.

Подключите режим с паром, как указано в таблице установок. Некоторые изделия удаются лучше, если готовить их в несколько этапов. Они указаны в таблице.

#### **Приготовление на пару**

В отличие от обдува паром, функция приготовления на пару является более щадящей для мяса, однако на нем не образуется корочка. Мясо сохраняет особую сочность. Как вариант, вы можете обжарить куски мяса перед приготовлением на пару, за счет этого время приготовления сокращается.

Куски большего размера требуют больше времени на разогрев и на приготовление. Если вы готовите сразу несколько кусков одинакового размера, это продлевает время разогрева, а не длительность приготовления.

Куски мяса переворачивать не нужно.

Используйте лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и установите под ним универсальный противень. Вы можете использовать также стеклянный противень, поставив его на решетку.

#### **Приготовление на гриле**

Держите дверцы духовки в процессе приготовления на гриле закрытыми. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце духовки.

Положите продукты для приготовления на гриле на решетку. Дополнительно подставьте универсальный противень скошенным краем к дверце духовки минимум на один уровень ниже. Капающий жир собирается в нем.

Берите, по возможности, одинаковые порционные куски для гриля похожей толщины и массы. Так они подрумяниваются равномерно и остаются аппетитно сочными. Кладите порционные куски непосредственно на решетку.

Переворачивайте порционные куски щипцами для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет, и мясо получится сухим.

Солите готовящиеся на гриле продукты только после приготовления. Соль вытягивает из мяса воду.

#### **Указания**

- Нагревательные элементы гриля периодически включаются и выключаются, это нормально. Насколько часто это происходит, зависит от установленной температуры.
- В процессе приготовления на гриле образуется дым.

#### **Термометр для жаркого**

Благодаря термометру для жаркого можно точно выдерживать температуру приготовления. Прочитайте важные указания по применению термометра для жаркого в соответствующей главе. Там содержатся указания по использованию термометра для жаркого, по возможным режимам нагрева и т. д. → "Термометр для жаркого" на страница 28

#### **Рекомендуемые параметры установки**

В таблице указаны оптимальные режимы нагрева для многих блюд из мяса. Температура и время приготовления зависят от количества, свойств и температуры продукта. Поэтому заданы диапазоны установок. Начните с наименьших значений. Если понадобится, в следующий раз выбирайте параметры повыше.

Значения, приведенные в таблице, действительны при установке мяса в холодный духовой шкаф при температуре хранения в холодильнике. Так экономится до 20 процентов энергии. Если духовка прогрета заранее, заданное время сокращается на несколько минут.

В таблице указаны данные для порционных кусков мяса рекомендуемой массы. Если необходимо жарить куски большей массы, применяйте в каждом случае более низкую температуру. Если порционных кусков несколько, для определения времени приготовления ориентируйтесь на массу самого массивного из них. Отдельные порционные куски должны быть приблизительно одинакового размера.






Главное правило: чем крупнее продукты для жарки, тем ниже температура и больше времени на приготовление.

Переворачивайте продукты для жарки и гриля по истечении от 1/2 до 2/3 указанного для приготовления времени.

Если хотите готовить по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие блюда из таблицы. Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях для жарки, тушения и приготовления на гриле в приложении к таблице установок.



















Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так вы получите оптимальный результат и сэкономите до 20 процентов энергии.

Используемые виды нагрева

-  CircoTherm горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Термогриль
-  Гриль, большая площадь
-  Приготовление на пару

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
<b>Свинина</b>						
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Решетка	1		180-200	-	120-130
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Открытая посуда	1		180-190	1	110-130
Жаркое из свинины с кожей напр., лопатка, 2 кг	Решетка	1		190-200	-	130-140
Жаркое из свинины с кожей напр., лопатка, 2 кг	Открытая посуда	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг	Открытая посуда	1		220-230	-	70-80
Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг	Открытая посуда	1		170-180	1	80-90
Свиная вырезка, 400 г	Решетка	2		220-230	-	20-25
Свиная вырезка, 400 г	Открытая посуда	1		210-220*	1	25-30
Свиная вырезка, 400 г	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	18-20
Копченая грудинка на кости, 1 кг (добавить немного воды)	Закрытая посуда	1		210-220	-	60-80
Копченая грудинка на кости, 1 кг	Открытая посуда	1		160-170	1	70-80
Стейки из свинины, толщина 2 см	Решетка	3		250	-	16-20
Медальоны из свинины, толщина 3 см (с разорговом 5 мин.)	Решетка	3		275*	-	8-12
<b>Говядина</b>						
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Решетка	1		210-220	-	40-50
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Открытая посуда	1		190-200	1	50-60
Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		200-220	-	130-140
* предварительный разогрев						
** Вначале добавить около 100 мл жидкости в посуду; во время работы доливать воду в резервуар для воды						
*** Подставить универсальный противень на уровень 1						
**** перевернуть по истечении 2/3 общего времени приготовления						
***** не переворачивать						

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг**	Открытая посуда	1		150	3	30
				130	2	120-150
Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг	Решетка	1		220-230	-	60-70
Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг	Открытая посуда	1		190-200	1	65-80
Огузок, 1,5 кг	Открытая посуда	1		95	-	120-150
Стейк, толщина 3 см, среднепрожаренный	Решетка	2		275	-	15-20
Гамбургер высотой 3-4 см****	Решетка	2		275	-	25-35
<b>Телятина</b>						
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	1		160-170	-	100-120
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	1		170-180	1	90-110
Телячья ножка, 1,5 кг	Открытая посуда	1		200-210	-	100-110
Телячья ножка, 1,5 кг	Открытая посуда	1		170-180	1	100-120
<b>Баранина</b>						
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Решетка	1		170-190	-	50-70
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Открытая посуда	1		170-180	1	80-90
Баранья спинка на кости*****	Решетка	1		180-190	-	40-50
Баранья спинка на кости*****	Открытая посуда	1		200-210*	1	25-30
Баранья котлета***	Решетка	2		275	-	12-18
<b>Колбаски</b>						
Колбаски	Решетка	2		275	-	10-20
Венские сосиски	Лоток для приготовления на пару	2		80	-	14-18
Белые колбаски	Лоток для приготовления на пару	2		80	-	12-20
<b>Мясные блюда</b>						
Мясной рулет, 1 кг	Открытая посуда	1		170-180	-	70-80
Мясной рулет, 1 кг	Открытая посуда	1		190-200	1	70-80
* предварительный разогрев						
** Вначале добавить около 100 мл жидкости в посуду; во время работы доливать воду в резервуар для воды						
*** Подставить универсальный противень на уровень 1						
**** перевернуть по истечении 2/3 общего времени приготовления						
***** не переворачивать						

### Рекомендации относительно жарки, тушения и приготовления на гриле.

Духовой шкаф сильно загрязняется.	Готовьте блюда в закрытом жарочном противне или используйте щиток для гриля. Оптимальные результаты получаются при использовании щитка для гриля. Щиток для гриля можно докупить в качестве специальных принадлежностей.
Жаренное блюдо слишком темное и местами пригорела корочка и/или блюдо слишком сухое.	Проверьте уровень установки и температуру. Выберите в следующий раз более низкую температуру и, при необходимости, удлините время выпекания.
Корочка слишком тонкая.	Увеличьте температуру или после завершения жарки на короткое время включите гриль.
Жаренное блюдо выглядит хорошо, но соус подгорел.	В следующий раз выберите меньшую посуду для приготовления или, если необходимо, добавьте больше жидкости.
Жаренное блюдо выглядит хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.	В следующий раз выберите большую посуду для приготовления или, если необходимо, добавьте меньше жидкости.

При тушении мясо подгорает.	Посуда для тушения и крышка к ней должны хорошо подходить друг к другу и хорошо закрываться. Следует уменьшить температуру и, по потребности, в процессе тушения добавлять воду.
Приготовленное на гриле блюдо слишком сухое.	Солите мясо только после приготовления на гриле. Соль вытягивает воду. Продукт для приготовления на гриле не прокалывать. Используйте щипцы для гриля.

## Рыба

Эта духовка обеспечивает много вариантов нагрева для приготовления рыбы. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд.

Целую рыбу переворачивать нет необходимости. Помещайте рыбу в духовой шкаф в положении плавания спинными плавниками вверх. Нарезанный картофель или небольшая стойкая к условиям духовки емкость в брюхе рыбы придает ей устойчивость.

О готовности рыбы можно судить по спинным плавникам, которые должны в этом случае немного разойтись.

### Жарение и приготовление на гриле на решетке

Положите продукты для приготовления на гриле на решетку. Дополнительно подставьте универсальный противень скошенным краем к дверце духовки минимум на один уровень ниже.

В зависимости от размеров и вида рыбы в универсальный противень следует налить до ½ л воды. В него будет собираться стекающая жидкость. Образуется меньше дыма, и духовой шкаф остается чистым.

Держите дверцы духовки в процессе приготовления на гриле закрытыми. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце духовки.

Берите, по возможности, одинаковые порционные куски для гриля похожей толщины и массы. Так они подрумяниваются равномерно и остаются аппетитно сочными. Кладите порционные куски непосредственно на решетку.

Переворачивайте порционные куски щипцами для гриля. Если проткнуть рыбу вилкой, сок вытечет, и рыба получится сухой.

### Указания

- Нагревательные элементы гриля периодически включаются и выключаются, это нормально. Насколько часто это происходит, зависит от установленной температуры.
- В процессе приготовления на гриле образуется дым.

### Жарка рыбы и приготовление ее в посуде в собственном соку

Применяйте только ту посуду, которая подходит для приготовления в духовке. Проверьте, годится ли посуда для данного духового шкафа.

Лучше всего подходит посуда из стекла. Горячую стеклянную посуду нужно ставить на сухую подставку. Если подставка влажная или холодная, стекло может лопнуть.

Блестящие жарочные противни из нержавеющей стали или алюминия отражают тепло, как зеркало, и поэтому подходят только условно. Рыба готовится медленнее и подрумянивается слабее. Используйте более высокую температуру или более продолжительное время приготовления.

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

### Открытая посуда

Для приготовления целой рыбы лучше всего использовать высокую форму. Установите форму на решетку. Если нет подходящей посуды, используйте универсальный противень.

### Закрытая посуда

При приготовлении в закрытой посуде духовой шкаф остается намного чище. Следите, чтобы крышка подходила к посуде и хорошо закрывала ее. Устанавливайте посуду на решетку.

Для приготовления в собственном соку добавьте в посуду две-три столовых ложки жидкости и немного лимонного сока или уксуса.

При открытии крышки после приготовления может высвободиться очень горячий пар. Приподнимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в противоположную от частей тела сторону.

Рыбу можно приготовить с хрустящей корочкой и в закрытом жарочном противне. Для этого используйте жарочный противень со стеклянной крышкой и установите высокую температуру.

### Жарка в режиме с паром

Определенные блюда в режиме приготовления с паром приобретают более хрустящую корочку и меньше высыхают.

Используйте открытую посуду. Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.

Переворачивать рыбу нет необходимости.

Подключите режим с паром, как указано в таблице установок. Некоторые изделия удаются лучше, если готовить их в несколько этапов. Это указано в таблице.

### Приготовление на пару

При помощи функции приготовления на пару рыба готовится более щадящим образом и сохраняет особую сочность.

Куски большего размера требуют больше времени на разогрев и на приготовление. Если вы готовите сразу несколько кусков одинакового размера, это продлевает время разогрева, а не длительность приготовления.

Рыбу переворачивать не нужно.

Используйте лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и установите под ним универсальный противень. Вы можете использовать также стеклянный противень, поставив его на решетку.

Накрывайте продукты, которые обычно должны готовиться на водяной бане, фольгой или пленкой.

## Термометр для жаркого

Благодаря термометру для жаркого можно точно выдерживать температуру приготовления. Прочитайте важные указания по применению термометра для жаркого в соответствующей главе. Там содержатся указания по использованию термометра для жаркого, по возможным режимам нагрева и т. д. → "Термометр для жаркого" на страница 28

## Рекомендуемые параметры установки

В таблице указаны оптимальные режимы нагрева для разных рыбных блюд. Температура и время приготовления зависят от количества, свойств и температуры продукта. Поэтому заданы диапазоны установок. Попробуйте сначала с наименьших значений. Если понадобится, в следующий раз выбирайте параметры повыше.

Значения, приведенные в таблице, действительны при установке рыбы в холодный духовой шкаф при температуре хранения в холодильнике. Так экономится до 20 процентов энергии. Если духовка прогрета заранее, заданное время сокращается на несколько минут.

В таблице указаны данные для рыбы с рекомендуемой массой. Если необходимо приготовить рыбу с большей массой, применяйте в каждом случае более низкую температуру. Если рыбин несколько, для определения времени приготовления ориентируйтесь на массу

самой крупной из них. Отдельные рыбины должны быть приблизительно одинакового размера.






Главное правило: чем крупнее рыба, тем ниже температура и больше времени на приготовление.

Переворачивайте рыбу, которая не находится в положении плавления, после припл. от 1/2 до 2/3 указанного времени ее приготовления.

**Указание:** Применяйте только ту бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры. Всегда отрезайте бумагу для выпечки нужного размера.














Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так вы получите оптимальный результат и сэкономите до 20 процентов энергии.

Используемые виды нагрева

-  Термогриль
-  Режим для пиццы
-  Выпечка хлеба
-  Гриль, большая площадь
-  Приготовление на пару

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
<b>Рыба</b>						
Рыба целиком, 300 г, на гриле, напр., форель	Решётка	1		170-190	-	20-30
Рыба целиком, 300 г, жареная, напр., форель	Универсальный противень	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Рыба целиком, 300 г, на пару, напр., форель	Лоток для приготовления на пару	2		80-90	-	15-25
Рыба на гриле, целиком, 1,5 кг, напр., лосось	Решётка	1		170-190	-	30-40
Рыба целиком, 1,5 кг, на пару, напр., треска	Лоток для приготовления на пару	2		80-90	-	35-50
<b>Рыбное филе</b>						
Рыбное филе без панировки, на гриле	Решётка	2		220*	-	15-25
Рыбное филе без панировки, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		80-100	-	10-16
<b>Рыбные котлеты</b>						
Рыбная котлета толщиной 3 см**	Решётка	2		275	-	18-22
<b>Рыба, замороженная</b>						
Рыба целиком, 300 г, напр., форель	Лоток для приготовления на пару	2		80-100	-	20-25
Рыбное филе без панировки	Закрытая посуда	1		210-230	-	25-40
Рыбное филе без панировки	Закрытая посуда	1		210-230	-	30-45
Рыбное филе, запеченное	Решётка	2		220-240	-	35-45
Рыбное филе, запеченное	Открытая посуда	1		200-220	2	35-45
* предварительный разогрев						
** Подставить универсальный противень на уровень 1						

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Рыбные палочки (время от времени переворачивать)	Противень	1		220-240	-	10-20
Рыбные палочки (время от времени переворачивать)	Противень	1		220-240	-	15-25
<b>Рыбные блюда</b>						
Рыбный паштет	Форма для паштета	1		70-80	-	45-80
* предварительный разогрев						
** Подставить универсальный противень на уровень 1						

## Овощи, гарниры и яйца

Здесь вы найдете информацию по приготовлению на пару свежих и замороженных овощей, картофеля, риса, зерновых и яиц. Кроме того, вы получите информацию о выпекании, например, замороженного картофеля фри.

### Приготовление на пару

Используйте только оригинальные принадлежности. Готовя блюда в лотке с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, всегда дополнительно устанавливайте под ним универсальный противень. В него будет собираться стекающая жидкость.

### Приготовление на пару на одном уровне

Используйте указанные в таблицах настроек уровни установки.

### Приготовление на пару на двух уровнях

Приготовление на пару на двух уровнях отлично подходит для одновременного приготовления, например, брокколи и картофеля. Если время приготовления продуктов различается, то продукты с более коротким временем приготовления поместить в духовку позже.

- Решетка и подвешенные лотки для приготовления на пару, размер S, с отверстиями и/или без отверстий: уровень 3
- Лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL: уровень 2

### Посуда

Если вы используете посуду, поставьте ее на решетку или лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL.

Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. При использовании толстостенной посуды время приготовления увеличивается.

Накрывайте продукты, которые обычно должны готовиться на водяной бане, фольгой или пленкой.

### Время приготовления и объём продуктов

Время приготовления при готовке на пару зависит от размера порций, но не зависит от общего объёма блюда. При довольно большом общем объёме продлевается время разогрева, а не длительность приготовления.

Куски большего размера требуют больше времени на разогрев и на приготовление. Если вы готовите сразу несколько кусков одинакового размера, это продлевает время разогрева, а не длительность приготовления.

Соблюдайте указания по размеру порций, приведённые в таблице настроек. При приготовлении небольших кусков время сокращается, а при приготовлении больших — несколько продлевается. Также на время приготовления влияют качество и степень зрелости продуктов. Поэтому указанные значения настроек служат только для ориентира.

Распределяйте продукты равномерно по посуде. Если слой будет неровным, блюдо приготовится неравномерно. Продукты, чувствительные к давлению, не укладывайте в лоток в несколько слоёв. Лучше использовать два лотка.

### Рис и зерновые

Добавьте соответствующее количество воды или жидкости. Например, 1:1,5 означает, что на каждые 100 г риса нужно добавить 150 мл жидкости.

### Выпекание и приготовление на гриле

Используйте только оригинальные принадлежности.

### Приготовление на одном уровне

Используйте указанные в таблицах настроек уровни установки.

### Приготовление на двух уровнях

Используйте режим горячего воздуха CircoTherm. Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

### Принадлежности

Следите за тем, чтобы нужные принадлежности правильно вставлялись и использовались.

### Решётка

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

### Универсальный противень или противень

Универсальный противень или противень аккуратно вставить до упора скосом к дверце духового шкафа.

### Бумага для выпечки

Применяйте только ту бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры. Всегда отрезайте бумагу для выпечки нужного размера.



## Рекомендуемые параметры установки



В таблице вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных блюд. Температура и время приготовления зависят от количества и свойств продуктов. Поэтому указаны диапазоны установок. Начните с наименьших значений. При более низкой температуре выпечка подрумянивается равномернее. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Значения, приведённые в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодную рабочую камеру. Если рабочая камера прогрета заранее, указанное время сокращается на несколько минут.

Для некоторых блюд предварительный прогрев необходим, что указано в таблице. Ставьте ваше блюдо и принадлежности в рабочую камеру только после её предварительного прогрева.




























Если хотите готовить блюда по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие блюда из таблицы.

Используемые виды нагрева

-  CircoTherm горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Режим для пиццы
-  Выпечка хлеба
-  Гриль, большая площадь
-  Приготовление на пару

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
<b>Овощи, свежие</b>						
Артишоки, целые, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	30-35
Цветная капуста, целая, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	25-35
Соцветия брокколи, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	6-9
Стручковая фасоль, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	18-25
Морковь кружками, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	10-20
Кольраби кружками, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	20-25
Лук-порей кольцами, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	6-9
Кукурузные початки, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	30-40
Красная свёкла, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	43-50
Белая спаржа, целая, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	7-15
Шпинат, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	2-3
Цукини, кружками, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	3-4
<b>Овощи, замороженные</b>						
Шпинат	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	15-25
Цветная капуста,	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	5-8
Стручковая фасоль	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	6-10
Брокколи	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	6-7
Горошек	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	3-10
Морковь	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	4-6
Брюссельская капуста	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	5-10
Овощная смесь, 1 кг	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	10-15
<b>Овощные блюда</b>						
Овощи-гриль	Универсальный противень	3		275	-	10-15
Овощной флан, на пару	Порционные формы	1		100	-	50-70
<b>Картофель</b>						
Запечённый картофель, половинками	Универсальный противень	1		160-180	-	45-60
Запечённый картофель, половинками	Универсальный противень	2		180-190	1	40-50
Картофель в мундире, целиком	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	35-45
Отварной картофель, четвертинками	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	20-25
Клёцки	Лоток для приготовления на пару	2		95	-	20-25
<b>Изделия из картофеля, замороженные</b>						

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Жареный картофель (время от времени переворачивать)	Универсальный противень	2		200-220	-	20-30
Картофельные зразы, с начинкой (время от времени переворачивать)	Универсальный противень	2		190-210	-	15-25
Картофельные зразы, с начинкой (время от времени переворачивать)	Универсальный противень	2		200-220	-	18-28
Крокеты	Противень	1		200-220	-	15-25
Крокеты (ремя от времени переворачивать)	Противень	1		210-230	-	15-25
Картофель фри (время от времени переворачивать)	Противень	1		190-210	-	20-30
Картофель фри, 2 уровня (время от времени переворачивать)	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		200-220	-	30-40
<b>Рис</b>						
Рис басмати, 1:1,5	Плоская посуда	1		100	-	20-30
Длиннозёрный рис, 1:1,5	Плоская посуда	1		100	-	20-30
Неполированный рис, 1:1,5	Плоская посуда	1		100	-	35-45
Пропаренный рис, 1:1,5	Плоская посуда	1		100	-	15-20
Ризотто, 1:2	Плоская посуда	1		100	-	25-35
<b>Зерновые</b>						
Кускус, 1:1	Плоская посуда	1		100	-	6-10
Пшено, цельное, 1:2,5	Плоская посуда	1		100	-	25-35
Полента/кукурузная крупа, 1:5	Плоская посуда	1		100	-	20-45
Перловка, 1:2,5	Плоская посуда	1		80-100	-	35-45
Чечевица, 1:2	Плоская посуда	1		100	-	35-50
Белая фасоль, замоченная; 1:2	Плоская посуда	1		100	-	65-75
Клёцки из манной крупы	Лоток для приготовления на пару	2		95	-	6-10
<b>Яйцо</b>						
Яичная заправка для супа, из 2 яиц	Открытая посуда	1		80	-	14-16
Яйца, сваренные вкрутую	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	9-11
Яйца, сваренные всмятку	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	6-8

## Десерт

При помощи своего прибора вы можете легко приготовить различные десерты.

### Приготовление йогурта

Выньте навесные элементы и принадлежности из рабочей камеры. Рабочая камера должна быть пустой. Не открывайте дверцу прибора во время его работы.

1. Нагрейте 1 литр молока (жирность 3,5 %) на варочной панели до 90 °С и охладите его до 40 °С. Стерилизованное молоко достаточно нагреть до 40 °С.
2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам и накройте пищевой плёнкой.
4. Поставьте чашки или банки на дно рабочей камеры и выполните настройки, как указано в таблице.
5. Готовый йогурт поставьте для охлаждения в холодильник.

### Приготовление молочного риса

1. Взвесьте рис и добавьте 2,5-кратное количество молока.
2. Высота риса и молока в миске не должна превышать 2,5 см.  
Для больших количеств вы можете использовать также универсальный противень.
3. Выполните установки, как это указано в таблице.
4. После приготовления перемешайте.  
Оставшееся молоко быстро впитается.

### Компот

Взвесьте фрукты, добавьте примерно 1/3 воды. Сахар и специи добавьте по вкусу. Выполните установки, как это указано в таблице.

### Крем-карамель и крем-брюле

Наполните формочки массой толщиной 2-3 см. Поставьте формочки непосредственно на лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL. Водяная баня не требуется. Выполните установки, как это указано в таблице.

Накрывайте продукты, которые обычно должны готовиться на водяной бане, фольгой или плёнкой.

При использовании формочек с толстыми стенками время приготовления может увеличиться.

### Горячие кнедли

Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту, не давая ему расстояться. Сформируйте шарики и положите его на смазанный жиром лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и дайте им расстояться. Выполните установки, как это указано в таблице.

### Рекомендуемые параметры установки

Используемые виды нагрева

- ☁ Приготовление на пару
- ☐ Режим подъема теста

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C / режим подъема теста	Продолжительность в мин.
Крем-брюле	Порционные формы	1	☁	85	20-30
Крем-карамель	Порционные формы	1	☁	85	25-35
Горячие кнедли	Универсальный противень	1	☁	100	25-30
Йогурт	Порционные формы	Дно рабочей камеры	☐	1	300-360
Молочный рис, 1:2,5	Универсальный противень	1	☁	100	35-45
Компот из фруктов	Универсальный противень	1	☁	100	10-20

### Одновременное приготовление нескольких блюд

В этом бытовом приборе можно приготовить несколько блюд одновременно, не опасаясь, что они приобретут вкус друг друга или изменят аромат.

Блюда с более долгим временем приготовления устанавливайте в варочную камеру первыми, а остальные блюда добавляйте потом в подходящий момент времени. Тогда все блюда будут готовы одновременно.

### Приготовление на пару

Общее время приготовления при одновременном приготовлении нескольких блюд на пару увеличивается при каждом открывании дверцы прибора, так как из него выходит пар, и требуется дополнительное время для нагрева.

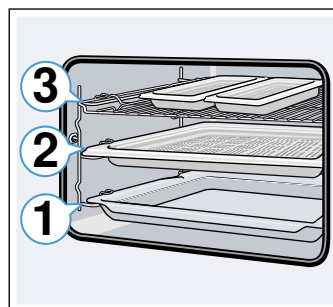
Соблюдайте указания, приведенные в соответствующих разделах данной главы:

- время разогрева меняется в зависимости от размера и веса блюд
- время приготовления от количества не зависит
- используйте посуду, стойкую к воздействию пара
- накройте суфле пленкой
- универсальный противень всегда устанавливайте на уровень 1

### Уровни установки принадлежностей

Устанавливайте принадлежности всегда в указанном порядке:

- Уровень 3: решетка с паросборником, размер S
- Уровень 2: паросборник, размер XL
- Уровень 1: универсальный противень





### Рекомендуемые параметры установки

Использованный вид нагрева:

- ☁ Приготовление на пару

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Филе лосося глубокой заморозки	Лоток без перфорации для приготовления на пару, размер S	3	☁	100	20

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Брокколи	Перфорированный лоток для приготовления на пару, размер XL	2		100	9
Отварной картофель, четвертинками	Перфорированный лоток для приготовления на пару, размер S	3		100	25

## Виды нагрева Eco

Виды нагрева «CircoTherm Eco» и «Верхний/нижний жар Eco» относятся к «умным» видам нагрева, используемым для щадящего приготовления мяса, рыбы и выпечки. Прибор оптимально регулирует подачу энергии в рабочую камеру. Блюдо пофазно приготавливается с помощью остаточного тепла. Таким образом оно остаётся сочным и меньше поджаривается. В зависимости от приготовления и продуктов можно экономить энергию. Если во время приготовления преждевременно открыть дверцу или использовать функцию предварительного разогрева, данный эффект теряется.

Используйте только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в рабочей камере. Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

Устанавливайте блюда в холодную пустую рабочую камеру. Устанавливайте температуру при использовании режима «Горячий воздух Eco» в диапазоне от 125 до 200 °C, а при использовании режима «Верхний/нижний жар Eco» – от 150 до 250 °C. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта. Готовьте только на одном уровне.

Вид нагрева «CircoTherm Eco» используется, чтобы определить класс энергопотребления и расход энергии в режиме рециркуляции воздуха. Вид нагрева «Верхний/нижний жар Eco» используется, чтобы определить расход энергии в стандартном режиме.

## Принадлежности

Следите за тем, чтобы нужные принадлежности правильно вставлялись и использовались.

## Решётка

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

## Универсальный противень или противень

Универсальный противень или противень аккуратно вставить до упора скосом к дверце духового шкафа.

## Формы для выпечки и посуда

Лучше всего подходят металлические темные формы для выпечки. Благодаря им можно сэкономить до 35 процентов энергии.

Посуда из нержавеющей стали или алюминия отражает тепло, как зеркало. Не отражающая эмалированная посуда, посуда из жаростойкого стекла или покрытого алюминиевого литья подходит лучше.

Формы из светлого листового металла, керамические и стеклянные формы удлиняют время выпекания, а сама выпечка поджаривается неравномерно.

## Бумага для выпечки



Применяйте только ту бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры. Всегда отрезайте бумагу для выпечки нужного размера.







## Рекомендуемые параметры установки




Здесь можно найти данные для разных блюд, приготавливаемых в режимах CircoTherm Eco и верхнего/нижнего нагрева Eco. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому заданы диапазоны установок. Попробуйте сначала с наименьших значений. При более низкой температуре подрумянивание получается равномернее. Если необходимо, в следующий раз установите параметры повыше.

**Указание:** Нельзя сокращать время выпечки за счет повышения температуры. В этом случае пироги и выпечка только снаружи приготовятся, но внутри не пропекутся.

Используемые виды нагрева

-  CircoTherm Eco
-  Верхний/нижний жар Eco

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
<b>Пирог в форме</b>					
Сдобный пирог в форме	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	1		140-160	60-80
Корж из теста для кекса	Форма для коржа торта	1		140-160	20-40
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для коржа торта	1		150-170	20-30
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъемная форма Ø 26 см	1		160-170	25-35
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	1		150-160	50-60
Дрожжевая баба	Круглая форма для кекса	1		150-160	65-75

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Продолжительность в мин.
<b>Пирог на противне</b>					
Сдобный пирог с сухой начинкой	Противень	1		160-180	20-40
Пирог из песочного теста с сухой начинкой	Противень	1		170-180	25-35
Плетенка/венок из дрожжевого теста	Противень	1		150-160	35-45
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Противень	1		150-170	20-35
<b>Мелкая выпечка</b>					
Маффины	Противень для маффинов	2		160-180	15-30
Маленькие кексы	Противень	1		150-160	25-35
Выпечка из слоеного теста	Противень	2		170-190	25-50
Выпечка из заварного теста	Противень	1		190-200	40-50
Мелкое печенье	Противень	2		140-160	15-30
Фигурное печенье	Противень	2		140-150	25-40
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	1		150-160	30-40
<b>Хлеб и булочки</b>					
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Прямоугольная форма	1		200-210	35-45
Лаваш	Универсальный противень	1		240-250	20-25
Булочки сладкие, свежие	Противень	1		170-190	15-20
Булочки, свежие	Противень	1		180-200	25-35
<b>Мясо</b>					
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Открытая посуда	1		180-190	120-140
Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		200-220	140-160
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	1		170-180	110-130
<b>Рыба</b>					
Рыба целиком, тушеная 300 г, напр., форель	Закрытая посуда	1		190-210	25-35
Рыба целиком, тушеная 1,5 кг, напр., сёмга	Закрытая посуда	1		190-210	45-55
Рыбное филе без панировки, тушеное	Закрытая посуда	1		190-210	15-35

## Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется, прежде всего, при высокотемпературной обработке в продуктах из

зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе или мелкой выпечке (кексы, пряники, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида	
Общие сведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Время приготовления должно быть по возможности коротким.</li> <li>■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный.</li> <li>■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.</li> </ul>
Выпекание	С верхним/нижним нагревом макс. 200 °С. Горячим воздухом макс. 180 °С.
Мелкое печенье	С верхним/нижним нагревом макс. 190 °С. Горячим воздухом макс. 170 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределить картофель на противне равномерно в один слой. Готовить минимум 400 г на противне, чтобы чипсы не пересыхали.

## Щадящее приготовление

Щадящее приготовление – это медленное приготовление при низкой температуре. Поэтому оно также называется низкотемпературным приготовлением.

Щадящее приготовление идеальное для всех деликатесных порций (например, нежные порции говядины, телятины, свинины, баранины или птицы), которые должны быть приготовлены до розового цвета или до определенной кондиции. Мясо остается очень сочным, нежным и мягким.

Преимущество: большая свобода действий при планировании меню, ведь при приготовлении нежного мяса можно без проблем выдерживать его в теплом состоянии. В процессе приготовления мясо нет необходимости переворачивать. Для поддержания однородного климата в духовке держите ее дверцы в процессе приготовления закрытыми.

Используйте только свежее и безупречное в гигиеническом отношении мясо без костей. Тщательно удалите сухожилия и жирную обрезь. При приготовлении нежных блюд жир придает сильный специфический привкус. Можно также использовать пряное или маринованное мясо. Не используйте размороженное мясо.

После приготовления нежного мяса его можно сразу же нарезать. Во времени выдержки нет необходимости. Благодаря особенной методике приготовления мясо выглядит розовым, но оно не сырое или слабо приготовленное.

**Указание:** Затяжка времени завершения для всех видов нагрева с целью щадящего приготовления недопустима.

### Посуда

Используйте плоскую посуду, например, фарфоровые или стеклянные сервировочные тарелки. Ставьте их для предварительного подогрева в холодный духовой шкаф.

Всегда ставьте открытую посуду на решетку на уровень 1.

Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях относительно щадящего приготовления в приложении к таблицам установок.


Данная духовка отличается функцией нагрева в режиме щадящего приготовления. Запускайте этот режим только тогда, когда духовой шкаф полностью охлажден. Дайте духовому шкафу прогреться вместе с посудой в течение около 10 минут.











На протяжении длительного времени прожарить мясо на плите на сильном огне со всех сторон, даже по краям. Сразу же переложить в предварительно нагретую посуду. Посуду с мясом снова поставить в духовой шкаф и готовить до состояния нежной готовности.

### Рекомендуемые параметры установки

Температура и длительность щадящего приготовления зависят от размеров, толщины и качества мяса. Поэтому заданы диапазоны установок.

Использованный вид нагрева:

-  Щадящее приготовление

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Продолжительность обжаривания, мин	Температура, °C	Продолжительность, мин
<b>Птица</b>						
Утиная грудка, слабoproжаренная, по 300 г	Открытая посуда	1		6-8	95*	45-60
Филе куриной грудки, по 200 г, прожаренное	Открытая посуда	1		4	120*	45-60
Грудка индейки, без костей, 1 кг, прожаренная	Открытая посуда	1		6-8	120*	100-130
<b>Свинина</b>						
Свиное филе для жарки, толщиной 5-6 см, 1,5 кг	Открытая посуда	1		6-8	85*	130-180
Свиная вырезка, куском	Открытая посуда	1		4-6	85*	45-70
<b>Говядина</b>						
Говядина для жарки (огузок) толщиной 6-7 см, 1,5 кг, прожаренная	Открытая посуда	1		6-8	100*	150-190
Говяжье филе, 1 кг	Открытая посуда	1		4-6	85*	90-120
Ростбиф, толщиной 5-6 см	Открытая посуда	1		6-8	85*	120-180
Медальоны из говядины/ромштекс, толщиной 4 см	Открытая посуда	1		4	85*	40-60
<b>Телятина</b>						
Жаркое из телятины толщиной 4-5 см, 1,5 кг	Открытая посуда	1		6-8	85*	100-130

\* предварительный разогрев

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Продолжительность обжаривания, мин	Температура, °С	Продолжительность, мин
Жаркое из телятины толщиной 7-10 см, 1,5 кг	Открытая посуда	1		6-8	85*	150-210
Филе телятины, целиком, 800 г	Открытая посуда	1		4-6	85*	70-120
Медальоны из телятины, толщиной 4 см	Открытая посуда	1		4	80*	40-60
<b>Баранина</b>						
Баранья спинка, без кости, по 200 г	Открытая посуда	1		4	85*	30-45
Баранья нога без кости, обвязанная среднепрожаренная, 1 кг	Открытая посуда	1		6-8	95*	120-180
* предварительный разогрев						

### Рекомендации по щадящему приготовлению

Щадящее приготовление грудки утки.	Положить холодную грудку утки на сковороду и жарить сначала со стороны кожи. После щадящего приготовления за 3–5 минут довести на гриле до хрустящей корочки.
Приготовленное до нежного состояния мясо не такое горячее, как поджаренное обычным способом.	Чтобы жареное мясо не так быстро охладилось, подогрейте тарелку и сервируйте с добавлением очень горячего соуса.

### Сушка

Режим «CircoTherm» прекрасно подходит для сушки. При этом виде консервирования ароматические вещества концентрируются за счет извлечения воды.

Используйте только не порченные фрукты, овощи и травы, тщательно их промывая. Выложите решетку бумагой для выпечки или пергаментной бумагой. Дайте фруктам стечь и подсохнуть.

При необходимости, нарежьте их дольками одинакового размера и толщины. Разложите неочищенные фрукты на кожуру местами нарезки вверх. Следите за тем, чтобы как фрукты, так и грибы, разложенные на решетке, не перекрывались.

Натрите овощи на крупной терке и затем обдайте их кипятком. Дайте бланшированным овощам хорошо стечь и равномерно распределите их на решетке.

Травы сушите со стеблями. Разложите травы на решетке равномерно небольшими кучками.

Используйте для сушки следующие уровни:

- 1 решетка: уровень 2
- 2 решетки: уровень 3+1

Очень сочные фрукты и овощи переворачивайте несколько раз. Высушенный продукт сразу после сушки уберите с бумаги.

### Рекомендуемые параметры установки

В таблице указаны установки для сушки различных продуктов питания. Температура и длительность зависят от вида, влажности, спелости и толщины продуктов, подлежащих сушке. Чем продолжительнее сушится продукт, тем выше степень его консервации. Чем тоньше нарезать, тем быстрее достигается результат сушки и тем ароматнее сушеный продукт. Поэтому заданы диапазоны установок.

Если хотите сушить другие продукты питания, ориентируйтесь на похожие продукты из таблицы.

Использованный вид нагрева:

- CircoTherm горячий воздух

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Время приготовления в часах
Семечковые (кольца из яблок толщиной 3 мм, 200 г на 1 решетку)	Решётка	2		80	4-7
Семечковые (сливы)	Решётка	2		80	8-10
Корнеплоды (морковь), нарезанная, бланшированная	Решётка	2		80	4-7
Грибы, ломтиками	Решётка	2		60	6-8
Зелень, почищенная	1-2 решетки	-		60	2-6

## Консервирование и выжимание сока

Ваш прибор пригоден также для консервирования и выжимания сока.

### Консервирование

Данная духовка позволяет консервировать фрукты и овощи.

**⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**  
Банки с неправильно законсервированными продуктами могут взорваться. Следуйте рекомендациям по консервированию.

### Банки

Берите только чистые целые банки. Используйте только жаропрочные, чистые и неповрежденные резиновые кольца. Проверяйте предварительно скобы и пружины.

**Рекомендация:** Для очистки банок вы можете использовать функцию стерилизации.

Консервируйте одновременно только одинаковые продукты в банках одинакового размера. Для консервирования в духовой шкаф можно одновременно устанавливать максимум шесть банок ёмкостью ½, 1 или 1½ литра. Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Запрещается трогать банки в духовом шкафу во время консервирования.

### Подготовка овощей и фруктов

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Фрукты или овощи очистите, уберите косточки/зерна в зависимости от их вида, измельчите и положите в банки, оставив около 2 см до края.

Фрукты: положите фрукты в банки с горячим сахарным сиропом без пены (около 400 мл на литровую банку). На один литр воды:

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

Овощи: овощи положите в банки с горячей кипяченой водой.

Оботрите края банок — они должны быть чистыми. Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки с помощью скоб. Установите банки в лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом. Влейте в универсальный противень 500 мл горячей воды (прим. 80 °С). Выполните установки, как это указано в таблице.

### Завершение режима консервирования

По истечении заданного времени откройте дверцу прибора. Вынимайте банки из духового шкафа только после того, как они полностью остынут.

Затем протрите духовой шкаф.

### Выжимание сока

Положите ягоды, из которых будет выжиматься сок, в миску и посыпьте сахаром. Оставьте примерно на час, чтобы ягоды пустили сок.

Наполните ягодами лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и поставьте на уровень 2. Для улавливания сока подставьте под него универсальный противень. Выполните установки, как это указано в таблице.


По истечении времени приготовления заверните ягоды в чистое полотенце и выдавите оставшийся сок.





Затем протрите духовой шкаф.

### Рекомендуемые параметры установки

Указанное в таблице настроек время является ориентировочным для консервирования фруктов и овощей и для выжимания сока из фруктов. На указанное время могут влиять окружающая температура, количество банок, количество продуктов, температура и качество содержимого банок. Указанные данные относятся к цилиндрическим литровым банкам.

Использованный вид нагрева:

-  Приготовление на пару

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Продолжительность в мин.
<b>Консервирование</b>					
Овощи, напр., морковь	Литровые банки для консервирования + лоток для приготовления на пару XL	1		100	30-120
Косточковые, напр., вишни, сливы	Литровые банки для консервирования + лоток для приготовления на пару XL	1		100	25-30
Семечковые, напр., яблоки, клубника	Литровые банки для консервирования + лоток для приготовления на пару XL	1		100	25-30
<b>Выжимание сока</b>					
Малина	Лоток для приготовления на пару	2		100	30-45
Смородина	Лоток для приготовления на пару	2		100	40-50



## Стерилизация бутылочек и гигиеническая обработка

С помощью прибора можно без труда стерилизовать посуду и бутылочки для детского питания. Процесс идентичен обычному кипячению.

### Стерилизация бутылочек

Очистите бутылочки ершиком сразу после опорожнения. После этого вымойте их в посудомоечной машине.

Поставьте бутылочки в лоток для приготовления на пару, размер XL, таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом. Включите программу «Стерилизация». После стерилизации протрите прибор. После стерилизации просушите бутылочки чистым полотенцем.

## Гигиеническая обработка

В приборе можно также обрабатывать стеклянные банки для мармелада и домашнего консервирования с соответствующими крышками.

Возможна также дополнительная термическая обработка мармелада. Это увеличит срок хранения мармелада.

### Рекомендуемые параметры установки

Используйте только целые и чистые банки и крышки. Рекомендуется предварительно вымыть их в посудомоечной машине. Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.

Рекомендуемая длительность зависит от используемых стеклянных банок.

Использованный вид нагрева:

- ☁ Приготовление на пару

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
<b>Гигиена</b>					
Подготовка банок для джема или консервирования	Лоток для приготовления на пару XL	1	☁	100	10-15
Последующая обработка банок для джема	Лоток для приготовления на пару XL	1	☁	100	15-20
Стерилизация чистой посуды*	Лоток для приготовления на пару XL	1	☁	100	15-20
* Этот процесс идентичен обычному кипячению.					

## Расстойка теста в режиме брожения

При нагреве с установкой духовки на режим брожения тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре, и не подсыхает. Запускайте этот режим только тогда, когда духовой шкаф полностью охлажден.

Дрожжевому тесту давайте подойти дважды. Учитывайте данные в таблице установок для первой и второй расстойки (расстойка самого теста и заготовок для выпечки).

### Расстойка теста

Для расстойки теста поставьте емкость с тестом на решетку. Установить, как указано в таблице.

Во время процесса брожения дверцу духовки не открывать, так как уходит влага. Тесто не накрывать.

### Расстойка заготовок для выпечки

Установите выпечку на указанный в таблице уровень.

Перед выпеканием протереть влагу в духовом шкафу.

### Рекомендуемые параметры установки

Температура и время брожения зависят от вида и состава теста. Поэтому значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными.

Использованный вид нагрева:

- ☁ Режим подъёма теста

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Шаг	Режим подъёма теста	Продолжительность в мин.
<b>Дрожжевое тесто, сладкое</b>						
Например, мелкие изделия из дрожжевого теста	Миска	1	☁	Расстойка теста	1	30-45
	Универсальный противень	1	☁	Расстойка заготовок для выпечки	1	10-20
Жирное тесто, напр., панеттоне	Миска	1	☁	Расстойка теста	2	40-90
	Форма на решётке	1	☁	Расстойка заготовок для выпечки	2	30-60

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид на-грева	Шаг	Режим подъёма теста	Продолжительность в мин.
<b>Дрожжевое тесто, несладкое</b>						
Например, пицца	Миска	1	☰	Расстойка теста	1	20-30
	Универсальный противень	1	☰	Расстойка заготовок для выпечки	1	10-15
<b>Тесто для хлеба</b>						
Белый хлеб	Миска	1	☰	Расстойка теста	1	30-40
	Универсальный противень	1	☰	Расстойка заготовок для выпечки	1	15-25
Хлеб из различных видов муки	Миска	1	☰	Расстойка теста	1	25-40
	Универсальный противень	1	☰	Расстойка заготовок для выпечки	1	10-20
Булочки	Миска	1	☰	Расстойка теста	1	30-40
	Универсальный противень	1	☰	Расстойка заготовок для выпечки	1	15-25

## Sous-vide

Приготовление по технологии Sous-vide представляет собой приготовление в вакууме при низкой температуре от 50 °C до 95 °C и с использованием пара 100 %.

Приготовление по технологии Sous-vide является бережным способом приготовления мяса, рыбы, овощей и десертов. Продукт помещается в специальный жаропрочный вакуумный пакет, герметично запаиваемый при помощи прибора для вакуумной упаковки камерного типа.

Питательные и ароматические вещества сохраняются благодаря защитной оболочке пакета. Низкая температура и прямая передача тепла позволяют полностью контролировать процесс приготовления. Передержание продукта практически невозможно.

### Порции

Соблюдайте указания по размеру порций, приведённые в таблице настроек. При приготовлении большого объёма продуктов или больших кусков время приготовления следует соответствующим образом изменить. По технологии Sous-vide в приборе можно готовить не более 2 кг продуктов.

Указанное количество рыбы, мяса и птицы соответствует 1–2 порциям. Размеры порций при приготовлении овощей и десертов указаны в расчёте на четырёх человек.

### Уровни установки

Для приготовления можно использовать максимум два уровня. Универсальный противень для сбора стекающего конденсата всегда устанавливайте на уровень 1. Решётки, соответственно, должны находиться над ним.

## Чувствительная

### Предупреждение – Риск для здоровья!

Приготовление по технологии Sous-vide выполняется при низких температурах. Обязательно соблюдайте следующие указания по использованию и гигиене:

- Используйте только свежие продукты самого высокого качества.
- Мойте и дезинфицируйте руки. Используйте одноразовые перчатки или щипцы для варки/гриля.
- Скоропортящиеся продукты, например, птицу, яйца и рыбу, следует готовить с особой тщательностью.
- Всегда тщательно мойте и/или очищайте овощи и фрукты.
- Держите в чистоте поверхности и разделочные доски. Для различных продуктов используйте различные разделочные доски.
- Соблюдайте метод холодильной цепи, которая может быть ненадолго прервана лишь для подготовки продуктов. До процесса приготовления храните продукты в вакуумных пакетах в холодильнике. Подготовленные блюда храните не более 24 часов.
- Блюда предназначены для немедленного употребления в пищу. После завершения приготовления продукты следует употребить в пищу немедленно. Длительное хранение, в том числе в холодильнике, недопустимо. Они не предназначены для подогрева.

**Рекомендация:** Поскольку почти на всех поверхностях продуктов имеются микроорганизмы, для их уничтожения ещё не приготовленные, вакуумированные продукты рекомендуется не более чем на 3 секунды опустить в кипящую воду. Таким способом вы избавитесь от микроорганизмов на ингредиентах и наилучшим образом подготовите их к приготовлению по технологии Sous-vide с соблюдением санитарных норм. Затем поместите вакуумный пакет в рабочую камеру для приготовления по технологии Sous-vide.

### Вакуумный пакет

Для приготовления по технологии Sous-vide используйте только предназначенные для данной цели жаропрочные вакуумные пакеты.

Вакуумный пакет можно использовать только один раз. Не используйте его повторно.

Не готовьте продукты в тех пакетах, в которых они были куплены (например, порционная рыба). Эти пакеты не подходят для приготовления по технологии Sous-vide.

### Вакуумирование

Для вакуумирования продуктов используйте прибор для вакуумной упаковки камерного типа, создающий вакуум 99 %. Только так можно обеспечить равномерную передачу тепла и, вместе с тем, оптимальный результат приготовления.

**Указание:** Для заполнения вакуумного пакета отогните его край на 3–4 см и поставьте пакет в ёмкость, например, в мерный стакан.

Перед приготовлением проверьте, не нарушен ли вакуум в пакете. Соблюдайте следующие правила:

- В вакуумном пакете отсутствует воздух.
- Сварной шов закрыт надлежащим образом.
- В вакуумном пакете нет отверстий. Не используйте проводной термощуп.
- Не кладите куски мяса или рыбы друг на друга.
- Укладывайте овощи и десерт в вакуумную упаковку по возможности плоско.
- Для получения безупречного шва обязательно проследите за тем, чтобы край вакуумного пакета в области шва не был влажным из-за контакта с продуктом.

В сомнительных случаях уложите продукт в новый пакет и выполните вакуумирование снова.

Вакуумирование продуктов должно выполняться не раньше, чем за один день до их приготовления. Только так можно предотвратить выделение газов из продуктов (например, из овощей), препятствующее передаче тепла, или изменение структуры продуктов и их поведения при приготовлении в связи с вакуумным давлением.

### Качество продуктов

Результат приготовления полностью зависит от свойств исходных продуктов. Используйте только свежие продукты высокого качества. Только в этом случае может быть обеспечен безопасный и оптимальный результат приготовления.

### Приготовление

При приготовлении в вакууме полностью сохраняются ароматы. При этом следует учитывать, что приправы, зелень и чеснок, добавляемые в обычном количестве, могут оказывать более заметное влияние на вкус или усиливать его. Поэтому сначала добавьте количество вдвое меньше обычного.

При использовании исходных продуктов высокого качества достаточно добавить в вакуумную упаковку маленький кусочек сливочного масла и немного соли. Как правило, интенсивность естественных ароматических веществ, содержащихся в продуктах, является достаточной.

Данные ингредиенты влияют на приготовление блюд

- Соль и сахар сокращают время приготовления
- Под действием содержащих кислот ингредиентов, например, лимонов или уксуса, продукты становятся более твёрдыми
- Алкоголь или чеснок придают блюдам неприятный привкус

Не кладите продукты из вакуумной упаковки друг на друга или слишком близко друг к другу на решётках. Продукты не должны соприкасаться друг с другом – это обеспечит равномерное распределение тепла. Универсальный противень для сбора стекающего конденсата всегда устанавливайте на уровень 1.

### Внимание!

#### Опасность повреждения мебели

Для приготовления по технологии Sous-Vide резервуар наполняйте только один раз. Не наполняйте его повторно, поскольку в противном случае на дне рабочей камеры скопится много воды. Возможно вытекание воды из рабочей камеры.

Приготовление продуктов, указанных в таблице установок, рассчитано на однократное наполнение резервуара.

При полном резервуаре для воды в зависимости от температуры в целом действительны следующие значения максимального времени приготовления:

Температура, °C	Макс. время приготовления, мин
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

### ⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

В процессе приготовления на вакуумном пакете скапливается горячая вода. Вакуумный пакет осторожно приподнимите с помощью прихватки таким образом, чтобы горячая вода стекла в универсальный противень или в лоток. Затем осторожно извлеките вакуумный пакет при помощи прихватки.

По окончании приготовления дождитесь остывания рабочей камеры, затем губкой соберите воду на дне рабочей камеры.

Вакуумный пакет снаружи вытрите насухо, положите в чистую ёмкость и вскройте ножницами. Положите продукт целиком и содержащуюся жидкость в ёмкость. Из сиропа или маринада можно приготовить соус.

### После приготовления по технологии Sous-vide блюдо можно довести до готовности следующим образом:

**Мясо:** в течение нескольких секунд обжарьте каждую сторону на сковороде на сильном огне. Благодаря этому вы получите ароматную хрустящую корочку, и мясо не будет передержано.

Важно: вытрите мясо бумажным полотенцем, прежде чем положить его в горячее масло, чтобы избежать разбрызгивания при жарении.

**Овощи:** немного обжарьте на сковороде для получения ароматной хрустящей корочки. При этом овощи можно приправить или смешать с другими ингредиентами.

**Рыба:** приправьте и полейте горячим растопленным сливочным маслом.

Увеличьте время обжаривания, если после приготовления по технологии Sous-vide блюдо ещё не достигло требуемой степени приготовления.

подавайте блюдо на предварительно нагретых тарелках и, по возможности, с горячим соусом или сливочным маслом, поскольку приготовление по технологии Sous-vide выполняется при низких температурах.

Продукты	Принадлежности	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендация/указание
<b>Мясо</b>					
Стейки из телятины, среднепрожаренные, толщиной 2 см	Решётка + универсальный противень		60	80	Вакуумировать со сливочным маслом и розмарином.
Говяжий стейк (огузок, спинная часть и т.д.), с кровью, толщиной 2–3 см	Решётка + универсальный противень		58	90	
Говяжий стейк (огузок, спинная часть и т.д.), среднепрожаренный, толщиной 2–3 см	Решётка + универсальный противень		62	80	
Филе говядины, кусок, с кровью, толщиной 3–4 см	Решётка + универсальный противень		58	100	
Филе говядины, кусок, среднепрожаренное, толщиной 3–4 см	Решётка + универсальный противень		62	90	
Медальоны из свинины (по 80 г)	Решётка + универсальный противень		63	75	Вакуумировать со сливочным маслом и свежим базиликом.
Баранья спинка, без костей	Решётка + универсальный противень		58	50	Вакуумировать с небольшим количеством соли, сливочного масла и тимьяна.
<b>Птица</b>					
Утиная грудка (по 350 г)	Решётка + универсальный противень		62	70	Жировой слой надрезать, филейную сторону посыпать небольшим количеством соли и перца и вакуумировать с небольшим количеством цедры апельсина.
Куриная грудка (по 250 г)	Решётка + универсальный противень		65	60	Вакуумировать со сливочным маслом, небольшим количеством соли и тимьяна.
<b>Рыба</b>					
Треска (по 140 г)	Решётка + универсальный противень		58	25	Вакуумировать со сливочным маслом и небольшим количеством соли.
Палтус/тюрбо (по 150 г)	Решётка + универсальный противень		58	30	
Судак (по 140 г)	Решётка + универсальный противень		60	20	
<b>Овощи</b>					
Цветная капуста (500 г)	Решётка + универсальный противень		85	40–50	Вакуумировать с небольшим количеством воды, сливочного масла, соли и муската.
Шампиньоны, четвертинками (500 г)	Решётка + универсальный противень		85	20–25	Вакуумировать со сливочным маслом, розмарином, небольшим количеством чеснока и соли.
Салатный цикорий, половинки (4–6 шт.)	Решётка + универсальный противень		85	40–45	Вакуумировать с апельсиновым соком, сахаром, солью, сливочным маслом и тимьяном.

Продукты	Принадлежности	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендация/указание
Зелёная спаржа, целиком (600 г)	Решётка + универсальный противень		85	20–30	Если перед вакуумированием бланшировать, сохранится зелёный цвет. Вакуумировать со сливочным маслом, солью, небольшим количеством сахара и перца.
Морковь, кружками по 0,5 см (600 г)	Решётка + универсальный противень		90	70–80	Вакуумировать с апельсиновым соком, карри и сливочным маслом.
Картофель, очищенный, четвертинками (800 г)	Решётка + универсальный противень		95	35–45	Вакуумировать со сливочным маслом и солью. Хорошо подходит для дальнейшей обработки, например, для салата.
Помидоры черри, целиком или половинки (500 г)	Решётка + универсальный противень		58	25–35	Смешать красные и жёлтые помидоры черри. Вакуумировать с оливковым маслом, солью и сахаром.
Тыква, кусочки 2 x 2 см (600 г)	Решётка + универсальный противень		90	25–35	Время приготовления зависит от сорта тыквы.
Кабачки цуккини, кружками по 1 см (600 г)	Решётка + универсальный противень		85	25–30	Вакуумировать с оливковым маслом, солью и тимьяном.
Стручковый сахарный горошек, целиком (500 г)	Решётка + универсальный противень		85	5–10	Вакуумировать со сливочным маслом и солью.
<b>Десерт</b>					
Ананас, кружками по 1,5 см (400 г)	Решётка + универсальный противень		85	70–80	Вакуумировать со сливочным маслом, мёдом и ванилью.
Яблоки, очищенные, кружками по 0,5 см (2–4 шт.)	Решётка + универсальный противень		85	15–25	Вакуумировать с карамельным соусом. Время приготовления зависит от сорта яблок.
Бананы, целиком (2–4 шт.)	Решётка + универсальный противень		65	20–25	Вакуумировать со сливочным маслом, мёдом и стручком ванили.
Груша, очищенная, дольками (2–4 шт.)	Решётка + универсальный противень		85	25–35	Добавить мёд или сахар.
Кумкват, половинки (12–16 шт.)	Решётка + универсальный противень		85	75–80	Промыть в горячей воде, разрезать пополам и удалить косточки. Вакуумировать со сливочным маслом, стручком ванили, мёдом и абрикосовым повидлом.
Ванильный соус (0,5 л)	Решётка + универсальный противень		80	15–25	0,5 л молока, 1 яйцо, 3 яичных желтка, 80 г сахара, мякоть стручка ванили смешать и вакуумировать.

## Размораживание

Функция размораживания подходит для размораживания замороженных фруктов и овощей. Для размораживания выпечки используйте вид нагрева 4D-горячий воздух. Птицу, мясо и рыбу лучше размораживать в холодильнике.

Для размораживания выньте замороженные продукты из упаковки.

Положите замороженные фрукты и овощи в лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и установите под ним универсальный противень. За счет этого продукт не будет лежать в воде, образующейся при размораживании, и стекающая жидкость будет собираться в данной ёмкости. Для замороженных продуктов, в которых жидкость должна оставаться

внутри, например, для замороженного шпината со сливками, используйте универсальный противень или посуду на решетке.



Положите выпечку на решетку.





### Рекомендуемые параметры установки

Время, указанное в таблице, является ориентировочным. Оно зависит от качества, температуры замораживания (-18°C) и свойств продуктов. В таблице указаны интервалы времени. Сначала установите самое короткое время, а затем, при необходимости, увеличьте его.

**Рекомендация:** Замороженные плоские или порционные куски размораживаются быстрее, чем замороженные блоком.

Используемые виды нагрева

-  CircoTherm горячий воздух
-  Размораживание

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
<b>Хлеб, булочки</b>					
любые	Противень	1		50	40-70
<b>Пирог</b>					
Пирог, сочный	Противень	1		50	70-90
Пирог, сухой	Противень	1		60	60-75
<b>Овощи, фрукты</b>					
Ягоды	Лоток для приготовления на пару	2		30-40	10-15
Овощи	Лоток для приготовления на пару	2		40-50	15-50

## Подогрев

При помощи вида нагрева «Подогрев» блюда снова разогреваются щадящим образом посредством обдува паром. При этом они выглядят и имеют вкус свежеприготовленных. Таким же образом можно восстановить зачерствевшую выпечку.

Используйте, по возможности, плоские, широкие и термостойкие ёмкости. Холодные емкости продлевают процесс подогрева.

Подогревайте по возможности блюда одного вида и объёма. Если это невозможно, время подогрева зависит от компонента блюд с самым длительным временем, требуемым на подогрев.

В процессе подогрева с паром не накрывайте блюда крышкой.

Поставьте посуду с блюдом на решётку или положите непосредственно на решётку на уровне 1.

Во время процесса подогрева не открывайте дверцу духовки, так как из-за этого уходит много пара.


## Рекомендуемые параметры установки

В таблице указаны оптимальные установки для разных блюд. Значения времени являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов. Заданы диапазоны времени. Установите сперва самое короткое время и удлиняйте его, если это необходимо.

Значения, приведенные в таблице, действительны, если блюдо устанавливается в холодный духовой шкаф. Для некоторых блюд предварительный прогрев необходим, что указано в таблице.



Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так можно получить оптимальные результаты приготовления и сэкономить энергию.

Использованный вид нагрева:

-  Подогрев

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
<b>Овощи охлажденные</b>					
1 кг	Открытая посуда	1		120-130	15-25
250 г	Открытая посуда	1		120-130	5-15
<b>Блюда охлажденные</b>					
Готовые блюда, 1 порция	Открытая посуда	1		120-130	15-25
Суп, густой суп, 400 мл	Открытая посуда	1		120-130	10-25
Гарниры, напр., макаронные изделия, клецки, картофель, рис	Открытая посуда	1		120-130	8-25
Запеканки, напр., лазанья, картофельная запеканка	Открытая посуда	1		120-140	10-25
Пицца, испеченная	Решётка	1		170-180*	5-15
<b>Выпечка</b>					
Булочки, багеты, испеченные	Решётка	1		150-160*	10-20
Пирожки без начинки (волованы)	Решётка	1		180*	4-10

\* предварительный разогрев

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Продолжительность в мин.
<b>Выпечка, замороженная</b>					
Пицца, испеченная	Решётка	1		170-180*	5-15
Булочки, багеты, испеченные	Решётка	1		160-170*	10-20
* предварительный разогрев					

## Подогрев

Приготовленные блюда можно поддерживать теплыми в режиме подогрева. Регулируя разные степени влажности, можно избежать того, чтобы уже приготовленные блюда высыхали.

Не накрывайте блюда.

Нельзя держать приготовленные блюда теплыми дольше двух часов. Учтите, что некоторые блюда в процессе содержания в тепле могут продолжить брожение. Не накрывайте блюда.

Для подогревания подходят разные степени использования пара:

- Степень 1: куски жаркого и обжаренное мясо
- Степень 2: пудинги и гарниры
- Степень 3: тушеные блюда и супы

## Контрольные блюда

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

В соответствии со стандартом EN 60350-1.

### Выпекание

Выложенная одновременно на листе или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.

Высота установки при выпекании на двух уровнях:

- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

### Закрытый яблочный пирог




Закрытый яблочный пирог на одном уровне: темные разъемные формы ставить со смещением относительно друг друга.

Пироги в разъемных формах из белой жести: выпекать с верхним/нижним нагревом на одном уровне. Используйте вместо решетки универсальный противень и поставьте на него разъемные формы.

### Указания

- Установочные значения действительны для установки в холодный духовой шкаф.
- Учитывайте указания по подогреву, данные в таблицах. Установочные данные действительны без быстрого нагрева.
- Для выпекания используйте сначала более низкие из указанных температур.

Используемые виды нагрева

-  CircoTherm горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Режим для пиццы

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
<b>Выпекание</b>						
Фигурное печенье	Противень	1		150-160*	-	25-40
Фигурное печенье	Противень	1		140-150*	-	25-35
Фигурное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		140-150*	-	30-40
Маленькие кексы	Противень	1		160*	-	25-35
Маленькие кексы	Противень	1		150*	-	25-35
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150*	-	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	1		160-170**	-	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	1		160-170**	-	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	1		150-160	1	10
					-	20-30
Закрытый яблочный пирог	2 формы из черной жести Ø 20 см	1		180-200	-	60-70
Закрытый яблочный пирог	2 формы из черной жести Ø 20 см	1		170-180	-	60-80
* Предв. разогрев 5 мин., не используйте функцию быстрого разогрева						
** Предв. разогрев, не используйте функцию быстрого разогрева						



**Приготовление на пару**

Установите универсальный противень под лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, если это указано в таблице. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Высота установки при приготовлении на пару на одном уровне (размещать не более 2,5 кг):




- Лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL: уровень 2

Высота установки при приготовлении на пару на двух уровнях (размещать не более 1,8 кг на уровень):

- Лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL: уровень 3
- Лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL: уровень 2

Использованный вид нагрева:

-  Приготовление на пару



Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность в мин.
<b>Приготовление на пару</b>					
Горошек, замороженный, два контейнера по 1,8 кг	2 лотка для приготовления на пару XL + универсальный противень	3+2+1		100	3-15**
Брокколи, свежая, 300 г	Лоток для приготовления на пару XL	2		100*	6-7***
Брокколи, свежая, один контейнер	Лоток для приготовления на пару XL	2		100*	6-7***
* предварительный разогрев					
** Проверка заканчивается после того, как в самом холодном месте будет достигнута температура 85 °C (см. IEC 60350-1)					
*** Сравнимая степень готовности между контрольным и основным продуктом достигается, если контрольный продукт приготавливается в течение 5 минут (приготовление согласно описанию в стандарте IEC 60350-1).					

**Приготовление на гриле**

Дополнительно поставьте универсальный противень. Жидкость собирается в нем, и духовой шкаф остается чистым.

Использованный вид нагрева:

-  Гриль, большая площадь

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
<b>Приготовление на гриле</b>					
Поджаренные тосты	Решётка	3		275	3-6
Бифбургер, 12 шт.*	Решётка	2		275	20-30
* перевернуть по истечении 2/3 общего времени приготовления					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page.



A series of horizontal lines forming a ruled writing area. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page, starting from the top line just below the pencil icon and continuing down to the bottom edge.



REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001246205  
980719  
ru