

# Инструкция по эксплуатации



**B16H2..**

# Содержание

<b>На что следует обратить внимание</b> . . . . .	<b>2</b>	<b>Выпечка</b> . . . . .	<b>21</b>
Утилизация упаковки и старого прибора . . . . .	2	Таблица выпечки . . . . .	22
Перед подключением . . . . .	2	Выпечка в режиме для приготовления пиццы . . . . .	24
Указания по технике безопасности . . . . .	3	Советы и рекомендации . . . . .	25
Причины повреждений . . . . .	4	<b>Жаренье</b> . . . . .	<b>26</b>
<b>Ваш новый духовой шкаф</b> . . . . .	<b>5</b>	Таблица жаренья . . . . .	28
Панель управления . . . . .	5	<b>Приготовление на гриле</b> . . . . .	<b>29</b>
Функции духовки . . . . .	5	Круговой гриль . . . . .	29
Утапливаемые переключатели . . . . .	6	Термогриль . . . . .	30
Направляющие для противней . . . . .	6	Плоский гриль . . . . .	31
<b>Приваляжности</b> . . . . .	<b>7</b>	<b>Размораживание и приготовление</b> . . . . .	<b>32</b>
<b>Перед первым использованием</b> . . . . .	<b>8</b>	Использование духовки в режиме приготовления на пару . . . . .	34
Выбор языка для текстовой индикации . . . . .	8	Использование духовки в режиме «Брожение» . . . . .	35
Базовая настройка . . . . .	8	<b>Консервирование</b> . . . . .	<b>37</b>
Предварительная чистка . . . . .	9	<b>Чистка и уход</b> . . . . .	<b>39</b>
Нагревание духового шкафа . . . . .	9	Важные указания . . . . .	39
Установка текущего времени . . . . .	9	Хранение принадлежностей . . . . .	40
<b>Электронные часы</b> . . . . .	<b>10</b>	Каталитическое покрытие духовки . . . . .	41
Панель управления . . . . .	10	Система очистки EasyClean® . . . . .	42
Таймер . . . . .	10	Снятие и навешивание дверцы духовки . . . . .	44
Автоматическое включение и выключение духовки . . . . .	11	Опускание нагревательного элемента . . . . .	45
Специальные функции . . . . .	12	Направляющие для противней/телескопические направляющие . . . . .	46
<b>Функции духовки</b> . . . . .	<b>13</b>	<b>Неисправности и ремонт</b> . . . . .	<b>47</b>
<b>Включение и выключение духовки</b> . . . . .	<b>16</b>	<b>Что делать, если что-то не функционирует?</b> . . . . .	<b>48</b>
<b>Устройства для обеспечения безопасности</b> . . . . .	<b>19</b>	Контрольные блюда . . . . .	51
Блокировка духовки . . . . .	19	<b>Инструкция по монтажу</b> . . . . .	<b>52</b>
Блокировка на длительное время . . . . .	20		
Автоматическое защитное выключение . . . . .	20		

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

---

## На что следует обратить внимание



Пожалуйста, внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации. Только после этого Вы сможете правильно и безопасно пользоваться Вашим духовым шкафом.

Эта инструкция по эксплуатации относится к нескольким моделям духовых шкафов. Вполне возможно, что описанные в ней некоторые детали оснащения отсутствуют в Вашем приборе.

Сохраняйте инструкцию по эксплуатации и монтажу. При передаче духового шкафа новому владельцу передайте и инструкцию к прибору.

---

### Утилизация упаковки и старого прибора



Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все использованные для упаковки материалы безвредны для окружающей среды, их можно использовать повторно. Пожалуйста, внесите свой вклад в охрану окружающей среды правильной утилизацией упаковки.

Отслужившие приборы вовсе не являются бесполезным мусором. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед утилизацией старого прибора приведите его в неработоспособное состояние или снабдите его наклейкой «Внимание, металлолом!»

Этот прибор соответствует европейской директиве 2002/96/EG по утилизации старых электроприборов и электронных приборов (WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов в странах Европейского союза.

Информацию о способах утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор, или в местных административных органах.

---

### Перед подключением

#### Транспортные повреждения

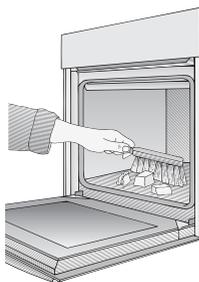
После распаковки проверьте прибор. При выявлении полученных при транспортировке повреждений прибор не следует подключать.

## Подключение к электросети

Подключать прибор к электросети должен только квалифицированный специалист. Гарантия не распространяется на возможные неисправности, связанные с неправильным подключением прибора к электросети.

## Указания по технике безопасности

### Горячая духовка



Этот прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве.

Используйте духовой шкаф исключительно для приготовления пищи.

Будьте осторожны при открывании дверцы духовки, так как из духовки может выходить горячий пар.

Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям духовки и нагревательным элементам. Опасность ожога!

Не подпускайте детей к горячему духовому шкафу.

Не храните в духовке легковоспламеняющиеся предметы. Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель. Опасность пожара!

Никогда не кладите соединительные провода электроприборов на горячие конфорки.

Следите за тем, чтобы соединительные провода электроприборов не защемлялись горячей дверцей духовки. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

**Внимание!** Выдвижные направляющие при эксплуатации духовки нагреваются.

Старайтесь не обжечься о выдвинутые направляющие.

Полностью удалите из духовки остатки упаковки, например, детали из пенополистирола.

### Ремонт

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности. Опасность поражения электрическим током!

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При выявлении неисправности прибора выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

---

## Причины повреждений

### Противни или алюминиевая фольга на дне духовки

Никогда не ставьте противень непосредственно на дно духового шкафа и не выстилайте его фольгой, так как возможен перегрев. В этом случае время приготовления не будет соответствовать значениям, приведенным в таблице. Кроме того, может быть повреждено эмалевое покрытие.

### Бумага для выпечки

При приготовлении в режиме циркуляции горячего воздуха CircoTherm  (например, при разогреве духовки) никогда не кладите бумагу для выпечки в духовой шкаф. Вентилятор горячего воздуха может засосать эту бумагу, что может стать причиной его поломки.

### Вода в духовом шкафу

Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф, так как это может привести к повреждению эмалевого покрытия.

### Фруктовый сок

Фруктовый сок, капающий с противня на дно духовки, оставляет на нем пятна, которые невозможно удалить. Поэтому, если Вы выпекаете пирог с очень сочной фруктовой начинкой, следите за тем, чтобы его края не свисали с противня. Лучше всего воспользоваться глубоким универсальным противнем.

### Охлаждение духовки при открытой дверце

Охлаждайте духовку только при закрытой дверце. Старайтесь не заземлять дверцей духовки никаких предметов. Если при недостаточно плотном закрывании дверцы остается хотя бы узкая щель, то со временем это может привести к повреждению соседних кухонных шкафов.

### Сильно загрязненный уплотнитель дверцы

При сильном загрязнении уплотнителя дверцы духовки не сможет полностью закрыться. Это может привести к повреждению соседней кухонной мебели. Следите за тем, чтобы уплотнитель дверцы всегда оставался чистым.

### Использование дверцы духовки в качестве опоры

Ни в коем случае не вставляйте и не садитесь на дверцу духовки.

### Чистка и уход

Не используйте для чистки паровые очистители или очистители высокого давления.

### Конфорки

Следите за нагреванием кастрюли-скороварки. При достижении нужного давления сразу же переключите конфорку на более слабый нагрев.

Пожалуйста, прочтите прилагающуюся к варочной панели инструкцию по эксплуатации.

# Ваш новый духовой шкаф

В этом разделе Вы познакомитесь с Вашим новым прибором. Мы расскажем Вам о панели управления с ручками и индикаторами. Вы получите информацию о видах нагрева и прилагаемых принадлежностях.

## Панель управления



## Функции духовки

### **Режим циркуляции горячего воздуха CircoTherm**

Режим размораживания  
Режим для приготовления пиццы  
Режим выпекания хлеба

### **Верхний/нижний жар**

Нижний жар

### **Большой гриль**

Малый гриль  
Термогриль

### **Специальные функции**

Режим приготовления на пару с использованием комплекта для приготовления на пару (можно приобрести в специализированном магазине в качестве специальной принадлежности)  
Режим «Брожение»  
Система очистки EasyClean®  
Освещение духовки

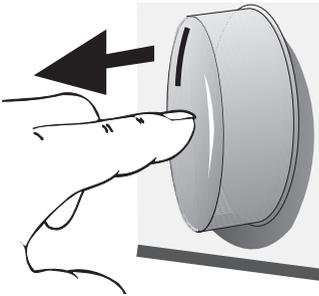
### Указания:

Освещение духовки включается с каждой функцией духовки. Исключение: очистка духовки.

Во время фазы разогрева и при последующем нагреве на дисплее светится символ °C.

В режиме циркуляции горячего воздуха CircoTherm и режиме выпекания хлеба можно включить быстрый разогрев  $\llll$ .

## Утапливаемые переключатели



Чтобы утопить или выдвинуть ручку переключателя, необходимо нажать на нее.

## Направляющие для противней



Принадлежности в духовке можно установить на направляющие на 3 уровнях.

**Направляющие считают снизу вверх.**

Они обозначены на стенке духовки.

При эксплуатации духовки **в режиме циркуляции горячего воздуха CircoTherm**  **нельзя использовать направляющие для противней 2 уровня**, чтобы не нарушалась циркуляция воздуха.

Отдельные простые и телескопические направляющие Вы можете установить на нужный Вам уровень.

# Принадлежности

Духовка оснащена следующими принадлежностями:

**Универсальный противень с решеткой**



**Эмалированный противень**



**В специализированном магазине Вы можете купить дополнительные принадлежности:**

**№ заказа:**

Универсальный противень	Z 1232 X0
Универсальный противень с антипригарным покрытием	Z 1233 X0
Стеклоанный противень	Z 1262 X0
Противень для запеканок	Z 1272 X0
Алюминиевый противень	Z 1332 X0
Эмалированный противень	Z 1342 X0
Противень с антипригарным покрытием	Z 1343 X0
Форма для пиццы	Z 1352 X0
Изогнутая решетка для выпечки/жаренья	Z 1432 X0
Мелкоячеистая решетка для выпечки/жаренья	Z 1442 X0
Противень для жаренья	Z 1512 X0
Телескопические направляющие для одного уровня	Z 1784 X0
Комплект для приготовления на пару	N 8642 X0
Камень для выпечки с лопаткой	Z 1912 X0
Радиоантенна для электронных часов	Z 1980 X0
Универсальная жаровня	Z 9930 X0

## Примечание:

Во время работы духовки противень или универсальный противень могут деформироваться. Это связано с большим перепадом температур на принадлежности. Перепад температур может возникнуть, если только часть принадлежности загружена продуктами, или на принадлежность положили глубокозамороженные продукты, например, пиццу.

Деформация исчезает уже в ходе приготовления блюда.

# Перед первым использованием

## Выбор языка для текстовой индикации

Текст на дисплее отображается на немецком языке.

Вы можете выбрать для текстовой индикации один из 7 языков. Как установить нужный Вам язык, см. в разделе «Базовая настройка».

## Базовая настройка

В соответствии с базовой настройкой текст на дисплее отображается на немецком языке.

Вы можете выбрать другой язык.

### Изменение базовой настройки

**Ручка выбора функций должна быть выключена.**



Регулятор температуры

Ручка выбора функций

1. Удерживайте кнопку быстрого разогрева  в нажатом положении до тех пор, пока на дисплее не появится индикация «Sprache Deutsch» («немецкий язык»).

Пример: русский язык



Регулятор температуры

Ручка выбора функций

2. Вращайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее не появится нужный Вам язык. Через 3 секунды выбранный язык активируется.

## Предварительная чистка

Выньте принадлежности из духовки.

Полностью удалите из духовки остатки упаковки, например, детали из пенополистирола.

1. Протрите прибор снаружи влажной мягкой тряпкой.
2. Выньте из духовки направляющие для противней и телескопические направляющие.
3. Почистите духовку и принадлежности с использованием горячего мыльного раствора.

Прочтите прилагаемую к варочной панели инструкцию по эксплуатации.

## Нагревание духового шкафа

**Перед первым использованием прибора следует установить на электронных часах текущее время.**

Нагревайте пустую духовку в течение примерно 30 минут.

Выберите для этого режим верхнего и нижнего жара и установите температуру 240°C.

Во время нагревания духового шкафа откройте окно кухни для удаления неприятного запаха.

## После предварительной чистки

Установите отдельные простые и телескопические направляющие.

## Установка текущего времени

После подключения прибора к электросети или прерывания подачи тока на индикаторе мигает 0:00.

Нажмите кнопку ◀▶ и установите с помощью поворотной ручки текущее время (например, 15:00).

Для коррекции текущего времени нажимайте кнопку ◀▶ до тех пор, пока символ ☺ не начнет мигать. После этого установите текущее время.

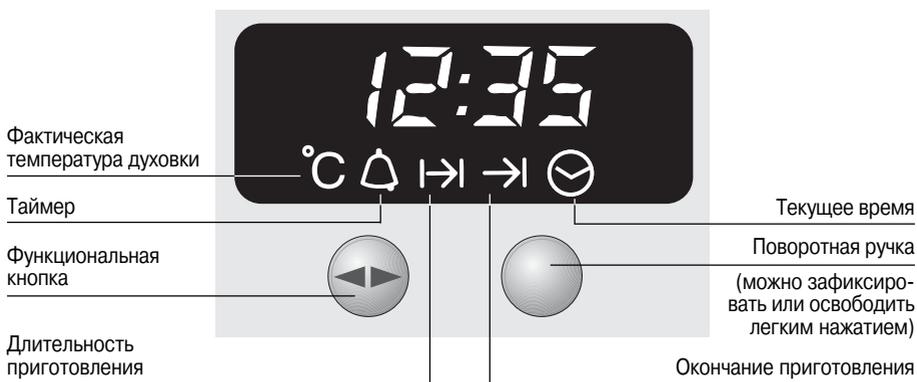
**Примечание.** Корректировать текущее время нельзя, если установлена функция автоматического включения и выключения духовки или таймер (сброс настроек см. в разделе «Электронные часы»).



# Электронные часы

Вы можете настраивать электронные часы одной рукой. Для этого после нажатия функциональной кнопки Вам следует установить время с помощью поворотной ручки. Установка времени возможна, пока мигает индикация (примерно в течение 4 секунд).

## Панель управления



## Таймер



1. Нажимайте кнопку ◀▶ до тех пор, пока не начнет мигать символ △. После этого установите время (пример: 5 минут). После включения на индикаторе отображается оставшееся время.
2. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, и мигает индикация △. Для преждевременного выключения звукового сигнала нажмите кнопку ◀▶.

## Автоматическое включение и выключение духовки

### Автоматическое выключение



Вы можете включать и выключать духовку с помощью электронных часов.

Приготовление пищи начинается сразу же после настройки.

1. Выберите вид нагрева и установите температуру духовки.
2. Нажимайте кнопку ◀▶ до тех пор, пока не начнет мигать символ I→I. После этого с помощью поворотной ручки установите длительность приготовления (пример: 1 час 30 минут).  
Спустя примерно 4 секунды после установки на индикаторе отображается текущее время. Символ I→I указывает на включение автоматического режима.
3. По истечении установленной длительности приготовления (пример: 1 час 30 минут) раздается звуковой сигнал, и мигает индикация →I. Духовка автоматически выключается. Для преждевременного выключения звукового сигнала нажмите кнопку ▶◀.
4. Выключите духовку.
5. Для выключения автоматического режима еще раз нажмите кнопку ▶◀.

### Автоматическое включение и выключение



При установленной длительности начинается приготовление пищи к выбранному Вами более позднему моменту времени.

1. Выберите режим нагрева и температуру духовки.
2. Нажимайте кнопку ▶◀ до тех пор, пока символ I→I не начнет мигать. После этого с помощью поворотной ручки установите длительность приготовления (пример: 1 час 30 минут).
3. Нажимайте кнопку ▶◀ до тех пор, пока символ →I не начнет мигать. После этого с помощью поворотной ручки установите время окончания приготовления (пример: 12:30). Спустя примерно 4 секунды после установки на индикаторе отображается текущее время. Символ →I указывает на включение автоматического режима.



### Контроль, коррекция и сброс настроек

### Примечания

---

## Специальные функции

#### Отключение индикатора

#### Установка текущего времени

#### Ночное затемнение индикатора

#### Спец. принадлежность – радиоантенна

4. В соответствии с установленным временем духовка автоматически включится (пример: 1:00) и выключится (пример: 12:30).
5. По истечении установленной длительности приготовления раздается звуковой сигнал, и мигает индикация →. Для преждевременного выключения звукового сигнала нажмите кнопку ◀▶.
6. Выключите духовку.
7. Для выключения автоматического режима еще раз нажмите кнопку ◀▶.

1. Для контроля настроек нажимайте кнопку ◀▶ до тех пор, пока не начнет мигать символ.
2. При необходимости Вы можете скорректировать настройки с помощью поворотной ручки.
3. Если Вы хотите сбросить свои настройки, установите с помощью поворотной ручки время 0:00 и выключите духовку.

Лучше всего с автоматическим включением и выключением духовки готовить блюда, приготовление которых не требует особого внимания.

Таймер и окончание приготовления можно предварительно запрограммировать на 24 часа максимум.

Проверить сделанные настройки можно в любое время, нажав кнопку ◀▶.

1. На протяжении 7 секунд нажимайте кнопку ◀▶. После этого времени индикатор погаснет, хотя сохраняется фоновая индикация текущего времени.
2. Для включения индикатора на короткое время нажмите на кнопку ◀▶.

См. раздел «Перед первым использованием».

В период с 22.00 часов до 6.00 часов индикатор автоматически затемняется.

Вы можете оснастить электронные часы радиоантенной (см. «Специальная принадлежность»).

---

# Функции духовки

## Режим циркуляции горячего воздуха CircoTherm



Благодаря встроенной в заднюю стенку системе нагрева нагретый воздух циркулирует в духовке, вследствие чего достигается особенно хорошая передача тепла на приготавливаемый продукт.

### Преимущества:

- возможно одновременное приготовление на трех уровнях (см. таблицу выпечки);
- слабое загрязнение духовки;
- короткое время разогрева;
- низкие температуры духовки;
- стерилизация.

## Режим для приготовления пиццы

В режиме приготовления пиццы к CircoTherm подключается нижний жар.

### Преимущества:

- приготовление блюд с «сочным верхом» (например, пиццы, фруктовых пирогов) и поджаристой нижней частью;
- особенно хорош при приготовлении блюд глубокой заморозки, например, пиццы, картофеля и т.д.

## Режим выпекания хлеба

Режим выпекания хлеба работает с CircoTherm. Температура регулируется в диапазоне 180-220°C.

## Быстрый разогрев

**Примечание:** быстрый разогрев можно включить в режиме циркуляции горячего воздуха CircoTherm и режиме выпекания хлеба.

## Верхний и нижний жар (традиционная система)



От расположенных в верхней и нижней частях духовки нагревательных элементов тепло переносится на приготавливаемый продукт.

Выпекание и жаренье возможно лишь на одном уровне.

### Преимущества:

- выпекание пирогов с влажной открытой начинкой, с заварным кремом, пиццы.

## Нижний жар

В этом режиме включается только нагревательный элемент, расположенный в нижней части духовки.

### Преимущества:

- особенно хорош при приготовлении выпечки и блюд, которые с нижней стороны должны быть особенно сильно подрумянены или иметь хрустящую корочку.

 Этот режим включается на короткое время незадолго перед окончанием выпекания или жаренья.

## Гриль с большой площадью нагрева



Тепло производится расположенным в верхней стенке духовки нагревательным элементом и передается на приготавливаемый продукт.

### Преимущества:

- особенно хорошо получаются маленькие, плоские куски мяса, например, стейки, сосиски, рыба, овощи и тосты;
- нагревается вся поверхность гриля;
- особенно хорош при приготовлении большого количества продуктов.

## Гриль с малой площадью нагрева

### Преимущества:

- нагревается только средняя часть поверхности гриля;
- особенно хорош при приготовлении небольшого количества продуктов;
- экономия электроэнергии.

## Термогриль

При выборе функции термогриля попеременно включаются и выключаются плоский гриль и вентилятор.

Вырабатываемое плоским грилем тепло с помощью вентилятора равномерно распределяется в рабочей камере духовки.

### Преимущества:

- особенно хорош при приготовлении птицы и больших кусков мяса.

## Специальные функции



### Режим приготовления на пару

Используется с комплектом для приготовления на пару (можно приобрести в специализированном магазине в качестве специальной принадлежности).

### Режим «Брожение»

С помощью режима «Брожение» в духовке создаются идеальные условия для подъема дрожжевого теста.

Температура: 35-38°C.

Влажность воздуха: 75-100%.

#### Преимущества:

- быстрое и равномерное увеличение объема тестовой массы;
- тесто не высыхает;
- не образуется корочка, благодаря чему облегчается дальнейшая обработка теста и придание ему формы;
- удастся избежать влияния нежелательных внешних факторов (например, сквозняка);
- приготовление йогурта.

### Система очистки EasyClean®

Для облегчения процесса чистки духовки Ваш прибор оснащен вспомогательной системой очистки. Под действием тепла и водяного пара, образующихся в результате автоматически регулируемого выпаривания раствора для чистки, остатки загрязнений на эмалевой поверхности размягчаются и удаляются после этого гораздо легче.

Более подробную информацию об этом Вы найдете в разделе «Чистка и уход».

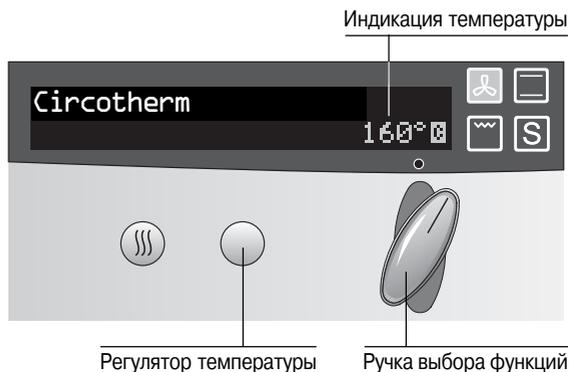
Эта система очистки используется, только когда духовка уже остыла.

#### Преимущества:

- более легкая чистка духовки;
- сохранение эмалевых поверхностей духовки;
- безвредная для окружающей среды чистка.

# Включение и выключение духовки

Пример: режим циркуляции горячего воздуха CircoTherm



Перед включением духовки решите, какой режим нагрева Вы хотели бы использовать.

## Включение духовки

Вращайте ручку выбора функций до тех пор, пока на дисплее не загорится индикация нужной Вам системы нагрева.

На дисплее появляется рекомендуемая температура, и освещение духовки включается.

Вы можете уменьшить или увеличить предлагаемую температуру с помощью регулятора температуры шагами по 5°C (рекомендации по установке температуры см. в таблицах выпечки и жаренья).

## Индикаторная лампочка



## Режим приготовления на пару

с использованием комплекта для приготовления на пару (можно приобрести в специализированном магазине в качестве специальной принадлежности)

Во время фазы разогрева и при последующем нагреве символ °C на дисплее светится.

В этом режиме приготовление пищи происходит при заданной температуре, изменить которую нельзя.

На дисплее появляется сообщение «Приготовление на пару программа выполняется».

## Режим «Брожение»

В этом режиме приготовление пищи происходит при заданной температуре, изменить которую нельзя.

На дисплее появляется сообщение «Дрожжевое тесто программа выполняется».

## Система очистки EasyClean®

В этом режиме приготовление пищи происходит при заданной температуре, изменить которую нельзя.

На дисплее появляется сообщение «EasyClean программа выполняется».

## Режим размораживания

Включение режима размораживания см. в разделе «Размораживание и приготовление».

## Быстрый разогрев Включение

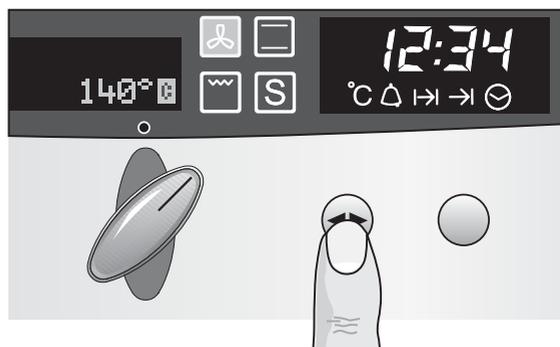
После включения духовки в режиме циркуляции горячего воздуха CircoTherm  или режиме выпекания хлеба можно с помощью кнопки  включить быстрый разогрев.

Во время разогрева на дисплее появляется сообщение «Быстрый разогрев».

## Преждевременная отмена быстрого разогрева

Нажмите кнопку . На дисплее гаснет сообщение «Быстрый разогрев», и процесс быстрого разогрева прекращается.

## Фактическая температура духовки



Во время фазы нагрева можно примерно на 5 секунд вызвать на дисплее фактическую температуру духовки.

Для этого нажмите кнопку .

Фактическая температура не отображается на дисплее в режиме приготовления на пару, режиме «Брожение», при включении системы самоочистки EasyClean, освещения духовки и режима размораживания.

**Выключение духовки** Для выключения поверните ручку выбора функций в положение 0. Выполнение всех функций прекращается.

**Примечание** Для охлаждения духовки вентилятор работает еще некоторое время после ее выключения.

**Индикация остаточного тепла для духовки** *H*: высокий уровень остаточного тепла.  
*h*: низкий уровень остаточного тепла.

### Диапазоны температур для различных видов нагрева

Вид нагрева	Предлагаемая температура, °С	Диапазон температур, °С
Режим циркуляции горячего воздуха CircoTherm 	160	40-200
Режим размораживания 	–	Без установки температуры
Режим для приготовления пиццы 	220	50-275
Режим выпекания хлеба 	200	180-220
Верхний/нижний жар 	170	50-275
Нижний жар 	200	50-225
Большой гриль 	220	50-275
Малый гриль 	180	50-275
Термогриль 	170	50-250
Режим приготовления на пару	–	Фиксированная настройка
Режим «Брожение»	–	Фиксированная настройка
Система очистки EasyClean	–	Фиксированная настройка

# Устройства для обеспечения безопасности



Ваш прибор оснащен двумя видами блокировки:

- блокировка духовки;
- блокировка на длительное время.

## Блокировка духовки

**Три раза** быстро поверните ручку выбора функций из положения 0 влево в положение «Освещение духовки» и назад. На дисплее появляется сообщение «Защита от детей».

Теперь духовка не может быть включена по ошибке или недосмотру, а также некомпетентными лицами (например, играющими детьми).

Для разблокирования духовки **три раза** быстро поверните ручку выбора функций из положения 0 влево в положение «Освещение духовки» и назад. На дисплее погаснет сообщение «Защита от детей».

## Блокировка на длительное время



**Шесть раз** быстро поверните ручку выбора функций из положения 0 влево в положение «Освещение духовки» и назад. На дисплее появляется сообщение «Пост. защита от детей».

Теперь духовка не может быть включена по ошибке или недосмотру, а также некомпетентными лицами (например, играющими детьми).

Для ввода духовки в эксплуатацию при включенной на длительное время блокировке **три раза** быстро поверните ручку выбора функций из положения 0 влево в положение «Освещение духовки» и назад. На дисплее погаснет сообщение «Пост. защита от детей».

Если после пользования духовкой ручка выбора функций в течение 30 секунд находится в положении 0, автоматически снова включается блокировка на длительное время.

Для отмены блокировки на длительное время **шесть раз** быстро поверните ручку выбора функций из положения 0 влево в положение «Освещение духовки» и назад. На дисплее погаснет сообщение «Пост. защита от детей».

## Автоматическое защитное выключение

В зависимости от настройки через 0,5-30 часов работы духовка автоматически выключается, а на дисплее появляется сообщение «Защитное отключение».

Автоматическое выключение производится только в том случае, если не производилось никаких изменений в настройках прибора.

# Выпечка

## Выпечка в формах



### Указания

**Всегда устанавливайте формы для выпечки в центре решетки.**

**Мы рекомендуем** использовать темные металлические формы для выпечки.

На степень подрумянивания выпечки Вы можете повлиять путем регулировки температуры.

При использовании светлых форм из тонкого материала или стеклянных форм время выпечки увеличивается, а пирог подрумянивается не так равномерно.

Если после извлечения из духовки пирог опадает, выберите более длительное время выпекания или установите более низкую температуру.

## Выпечка на противнях



## Выпечка в формах из белой жести

Противни всегда следует устанавливать скосом к дверце духовки.

Всегда задвигайте противни в духовку до упора.

Используйте только оригинальные противни нашей фирмы.

 CircoTherm

Уровень установки противня **1**

 Верхний/нижний жар

Уровень установки противня **1**

### **Если пирог снизу слишком темный:**

Проверьте уровень установки противня. Сократите время выпекания и установите более низкую температуру.

### **Если пирог снизу слишком светлый:**

Проверьте уровень установки противня. Увеличьте время выпекания, установите более низкую температуру или используйте формы из черной жести.

Не устанавливайте формы для выпечки или высокую выпечку непосредственно перед задней стенкой духовки.

## Таблица выпечки

Данные в таблице являются ориентировочными, они рассчитаны на использование эмалированных противней и темных форм для выпечки.

Приведенные значения могут меняться в зависимости от вида и количества теста и вида форм для выпечки.

Обратите внимание на указания в таблице о предварительном нагреве.

**Мы рекомендуем** при первом приготовлении установить самую низкую из приведенных температур. В принципе более низкая температура обеспечивает более равномерное подрумянивание выпечки.

Если Вы приготавливаете выпечку по собственному рецепту, ориентируйтесь на рекомендации для сходной выпечки из таблицы.

Выпечка	CircoTherm 		Верхний и нижний жар 		
	Уровень	Температура, °C	Время выпекания, мин.	Уровень	Температура, °C
<b>Сдобное тесто</b>					
Пироги на противне					
1 противень	<b>1</b>	150-160	<b>35-45</b>	<b>2</b>	160-170
2 противня	<b>1 + 3</b>	150-160	<b>40-60</b>	–	–
Выпечка в форме	<b>1</b>	150-160	<b>60-75</b>	<b>1</b>	160-170
Нижний корж фруктового пирога	<b>1</b>	150-160	<b>20-35</b>	<b>1</b>	160-170
<b>Песочное тесто</b>					
Пироги с сухой начинкой, например, с посыпкой, на противне					
1 противень	<b>1</b>	160-170	<b>55-70</b>	<b>2</b>	170-180
2 противня	<b>1 + 3</b>	160-170	<b>60-80</b>	–	–
Пироги с сочной начинкой, например, сливочной глазурью, на противне					
1 противень	–	–	<b>70-85</b>	<b>2</b>	170-180
Выпечка в форме	<b>1</b>	150-160	<b>50-90</b>	<b>1</b>	170-180
Нижний корж фруктового пирога (предварит. нагрев)	<b>1</b>	160-170	<b>20-30</b>	<b>1</b>	180-190
<b>Бисквитное тесто</b>					
Бисквитный рулет (предварит. нагрев)	<b>1</b>	180-190	<b>10-15</b>	<b>2</b>	180-190
Нижний корж фруктового пирога	<b>1</b>	150-160	<b>20-35</b>	<b>1</b>	160-170
Бисквитный торт (6 яиц)	<b>1</b>	150-160	<b>35-45</b>	<b>1</b>	160-170
Бисквитный торт (3 яйца)	<b>1</b>	150-160	<b>25-35</b>	<b>1</b>	160-170

Выпечка	CircoTherm 		Верхний и нижний жар 		
	Уровень	Температура, °C	Время выпекания, мин.	Уровень	Температура, °C
<b>Дрожжевое тесто</b>					
Пироги с сухой начинкой					
1 противень	<b>1</b>	170-180	<b>45-60</b>	<b>2</b>	170-180
2 противня	<b>1 + 3</b>	170-180	<b>55-70</b>	–	–
Пироги с сочной начинкой					
1 противень	–	–	<b>70-90</b>	<b>2</b>	160-170
Плетенка из дрожжевого теста (500 г муки)	<b>1</b>	160-170	<b>35-50</b>	<b>2</b>	170-180
Выпечка в низкой форме	<b>1</b>	160-170	<b>35-45</b>	<b>1</b>	170-180
Выпечка в высокой форме	<b>1</b>	160-170	<b>40-50</b>	<b>1</b>	170-180
<b>Мелкая выпечка</b>					
Безе	<b>1</b>	80-90	<b>130-160</b>	<b>2</b>	80-90
Изделия из слоеного теста (предварит. нагрев)					
1 противень	<b>1</b>	190-200	<b>20-35</b>	<b>2</b>	200-210
2 противня	<b>1</b>	190-200	<b>20-35</b>	–	–
Изделия из заварного теста (предварит. нагрев)					
1 противень	<b>1</b>	190-200	<b>25-35</b>	<b>2</b>	200-210
2 противня	<b>1 + 3</b>	190-200	<b>25-35</b>	–	–
Изделия из сдобного теста (например, кексы)					
1 противень	<b>1</b>	150-160	<b>25-35</b>	<b>2</b>	150-160
2 противня	<b>1 + 3</b>	150-160	<b>25-40</b>	–	–
Изделия из песочного теста (напр., сливочное печенье)					
1 противень	<b>1</b>	130-140	<b>15-25</b>	<b>2</b>	140-150
2 противня	<b>1 + 3</b>	130-140	<b>15-25</b>	–	–
<b>Режим выпекания хлеба</b>					
Выпечка	Режим выпекания хлеба		Верхний и нижний жар 		
	Уровень	Температура, °C	Время выпекания, мин.	Уровень	Температура, °C
<b>Хлеб (предварит. нагрев)</b>					
Легкое запекание (для образования корочки)	<b>1</b>	200	<b>10-15</b>	<b>1</b>	240
Доведение до готовности	<b>1</b>	180	<b>40-45</b>	<b>1</b>	200

## Выпечка в режиме для приготовления пиццы

Данные в таблице являются ориентировочными, они рассчитаны на использование эмалированных противней.

Приведенные значения могут меняться в зависимости от вида и количества теста и вида форм для выпечки.

Обратите внимание на приведенные в таблице указания о предварительном нагреве.

**Мы рекомендуем** при первом приготовлении установить самую низкую из приведенных температур. В принципе более низкая температура обеспечивает более равномерное подрумянивание выпечки.

Если Вы приготавливаете выпечку по собственному рецепту, ориентируйтесь на рекомендации для сходной выпечки из таблицы.

**Данные таблицы относятся к установке блюда в холодную духовку.**

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура, °С	Время, мин.
Пицца	Противень	1	180-200	20-30
Пудинг	Противень	1	190-210	20-25
Сладкий пирог	Форма для сладкого пирога или разъемная форма из белой жести	1	200-210	30-35
Запеканка	Форма для сладкого пирога или разъемная форма из белой жести	1	180-200	30-45
Творожный торт	Разъемная форма	1	160-170	60-75
Швейцарский пирог	Противень	1	190-200	35-45
Штрудель	Противень	1	190-210	35-45

Дополнительные указания и рецепты Вы найдете в прилагаемой поваренной книге.

**Готовые блюда глубокой заморозки** (обратите внимание на указания изготовителя)

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура, °С	Время, мин.
Пицца с тонк. коржом (предварит. нагрев)	Решетка, выстланная бумагой для выпечки	1	190-210	10-20
Пицца с толст. коржом (предварит. нагрев)	Решетка, выстланная бумагой для выпечки	1	180-200	15-25
Продукты из картофеля (напр., картофель фри) (предварит. нагрев)	Универсальный противень	1	200-220	15-25
Выпечка (напр., булочки) (предварит. нагрев)	Решетка, выстланная бумагой для выпечки	1	200-220	5-15
Штрудель (предварит. нагрев)	Противень	1	200-220	25-45

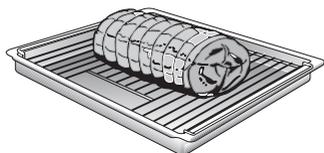
---

## Советы и рекомендации

---

<b>Пирог на противне снизу слишком светлый.</b>	Выньте из духовки ненужные противни.
<b>Пирог в форме снизу слишком светлый.</b>	Устанавливайте формы не на противень, а на решетку.
<b>Пирог или выпечка снизу слишком темные.</b>	Устанавливайте пирог или выпечку на более высокий уровень.
<b>Пирог слишком сухой.</b>	Установите температуру немного выше. Сократите время выпекания.
<b>Пирог внутри не пропекся.</b>	Установите температуру немного ниже. <b>Примечание:</b> не сокращайте время выпекания за счет повышения температуры (снаружи пирог будет готов, а внутри – сырой). Выпекайте пирог более длительное время, тесто будет дольше «доходить» до готовности. Добавляйте в тесто меньше жидкости.
<b>Выпекаемый в форме в режиме CircoTherm пирог снизу слишком темный.</b>	Не устанавливайте форму для выпечки непосредственно перед отверстием для выхода воздуха на задней стенке духовки.
<b>При выпекании очень сочных пирогов, например, фруктовых тортов, в духовке образуется много водяного пара, который оседает на дверце духовки.</b>	Путем осторожного открывания дверцы духовки на короткое время (1-2 раза, при длительном времени приготовления – чаще) Вы можете удалить из духовки водяной пар и таким образом значительно уменьшить образование воды.
<b>При выпекании в режиме CircoTherm пирог подрумянился очень неравномерно.</b>	Проверьте уровень установки.
<b>После извлечения из духовки пирог опадает.</b>	Используйте меньше жидкости.
<b>В целях экономии электроэнергии</b>	Предварительный нагрев используйте только в тех случаях, когда это указано в таблице выпечки. Темные формы для выпечки лучше принимают тепло. <b>Остаточное тепло:</b> при длительном времени выпекания Вы можете выключать духовку за 5-10 минут до его окончания.

# Жаренье



## Жаренье в открытой посуде

**Вложите решетку в универсальный противень и установите их вместе на один уровень.**

Мясо можно особенно экономно зажарить в духовке при весе свыше 750 г.

Сполосните универсальный противень (или жаровню) водой и положите в него мясо.

В зависимости от величины и вида жаркого добавьте в универсальный противень к жирному мясу или птице от 125 до 250 мл воды. На свое усмотрение обмажьте постное мясо жиром или обложите его полосками шпика.

Основу для вкусного соуса может составить мясной сок, который образуется в универсальном противне при жаренье. Добавьте к нему горячей воды, прокипятите, добавьте пищевой крахмал, попробуйте и при необходимости процедите.

Устанавливайте мясо для жаренья в холодную духовку (предварительный разогрев духовки не требуется – таким образом Вы сэкономите электроэнергию).

## Жаренье в закрытой посуде

Положите мясо в жаровню, накройте ее подходящей крышкой и установите на решетку в духовке. Мы рекомендуем готовить жаркое из говядины в закрытой посуде.

## Жаренье на противне для жаренья

(эту специальную принадлежность Вы можете купить в специализированном магазине)

Противень для жаренья уменьшает загрязнение духовки. Вложите противень для жаренья в универсальный противень.

Стекающий жир и мясной сок будут собираться в универсальном противне.

Если Вы хотите получить жареное мясо с хрустящей корочкой, то при использовании противня для жаренья температуру следует устанавливать несколько выше указанной в таблице.



## Указания

**Большие и высокие куски мяса для жаркого, гусь, индейка, утка** = длительное жаренье, низкая температура.

**Низкие куски мяса среднего размера для жаркого** = жаренье средней продолжительности при средней температуре.

**Маленькие и плоские куски мяса для жаркого** = короткое жаренье, высокая температура.

Продолжительность жаренья мяса без костей в зависимости от высоты куска – примерно 13-15 минут.

Продолжительность жаренья мяса с костями в зависимости от высоты куска – примерно 15-18 минут.

**Мы рекомендуем** при первом приготовлении установить самую низкую из приведенных температур. В принципе более низкая температура обеспечивает более равномерное обжаривание мяса.

**Мы рекомендуем** при жаренье в режиме верхнего/нижнего жара  перевернуть мясо на другую сторону по истечении  $1/2 - 2/3$  времени приготовления.

Применяйте посуду для жаренья только с жаропрочными ручками.

Жаркое больших размеров готовьте без решетки непосредственно в универсальном противне.

Небольшие куски жаркого Вы можете жарить на алюминиевой фольге. Для этого выложите форму с высокими краями алюминиевой фольгой и установите на решетку.

После окончания жаренья оставьте жаркое в выключенной, закрытой духовке еще примерно на 10 минут.

---

### Мясо внутри не прожарилось.

Установите более низкую температуру жаренья. **Примечание:** время жаренья нельзя сократить за счет увеличения температуры (снаружи мясо будет готово, а внутри – сырое). Выберите более длительное время жаренья.

---

### При приготовлении жаркого с водой в духовке образуется большое количество водяного пара, который оседает на дверце духовки.

Путем осторожного открывания дверцы духовки на короткое время (1-2 раза, при длительном времени приготовления – чаще) Вы можете удалить из духовки водяной пар и таким образом значительно уменьшить образование воды.

## Таблица жаренья

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными. Указанные значения могут меняться в зависимости от вида и количества мяса и вида посуды для жаренья.

Блюдо	CircoTherm 		Верхний и нижний жар 		
	Уровень	Температура, °C	Время жаренья, мин.	Уровень	Температура, °C
<b>Свинина</b>					
Жаркое с кожей (2 кг) (напр., лопатка или ножка)	1	160-170	100-130	–	–
Жаркое без кожи (1,5 кг)	1	160-170	90-120	1	190-210
Копченая свинина (1 кг)	1	160-170	70-80	1	190-210
Свиное филе	1	170-180	30-45	1	200-230
Мясной рулет (750 г)	1	170-190	60-70	1	190-210
<b>Говядина</b>					
Филе	1	180-190	45-65	1	200-220
Ростбиф (розовый)	1	180-190	30-45	1	200-220
<b>Телятина</b>					
Жаркое/грудинка	1	160-170	90-120	1	180-200
Ножка	1	160-170	100-130	1	190-210
<b>Мясо ягненка</b>					
Ножка	1	180-190	70-110	1	200-220
Спинка	1	160-170	90-120	1	200-220
<b>Птица</b>					
Цыпленок 1 кг	1	170-180	60-70	1	200-220
Утка 2 кг	1	160-170	90-120	1	190-210
Гусь 3 кг	1	150-160	130-180	–	–
<b>Дичь</b>					
Спинка косули	1	160-170	90-120	1	200-220
Жаркое из косули	1	160-170	90-120	1	190-210
Жаркое из оленины/ мяса кабана	1	160-170	100-120	1	190-210
<b>Рыба</b> (например, форель) порциями	1	160-170	30-40	2	180-200

Дополнительные указания и рецепты Вы найдете в прилагаемой поваренной книге.

# Приготовление на гриле

 При приготовлении на гриле соблюдайте осторожность. Не подпускайте детей близко к прибору.

## Указания

Приготовление на гриле должно проходить при закрытой дверце духовки.

Температуру гриля можно регулировать.

Всегда используйте решетку и универсальный противень.

Приготавливаемый на гриле продукт всегда устанавливайте по центру решетки.

Если нагревательный элемент гриля выключился автоматически, значит, сработала защита от перегрева.

Через некоторое время нагревательный элемент гриля снова включится.

**Вложите решетку в универсальный противень. Установите универсальный противень в духовку на указанный уровень.**

## Круговой гриль

### Гриль с конвекцией

Указанное в таблице время приготовления на круговом гриле является ориентировочным. Приведенные значения могут меняться в зависимости от вида и количества приготавливаемого продукта.

Переворачивать продукт на другую сторону не нужно.

Обратите внимание на указания по предварительному нагреву.

Блюдо	Температура	Уровень	Время приготовления
Свиной эскалоп	190-200°C (предварит. нагрев)	1	15-20 мин.
Свиная ножка	160-170°C (с противнем для жаренья до 190°C)	1	100-130 мин.
Антрекот из говядины	190-200°C (предварит. нагрев)	1	15-20 мин.
Рубленый бифштекс	170-180°C	1	25-30 мин.
Цыпленок	170-180°C	1	60-70 мин.

Дополнительные указания и рецепты Вы найдете в прилагаемой поваренной книге.

## Термогриль



Для приготовления птицы или жаркого с особенно поджаристой и хрустящей корочкой (свиное жаркое с кожей).

Используйте решетку и универсальный противень. По истечении половины времени приготовления переверните продукт на другую сторону.

После приготовления на гриле не ставьте стеклянную посуду на холодную или влажную опору, а только на сухое кухонное полотенце, чтобы стекло не треснуло.

Если во время приготовления на термогриле блюдо стояло на решетке, то может наблюдаться сильное загрязнение рабочей камеры духовки (в зависимости от приготавливаемого блюда). Поэтому чистите духовку после каждого использования для того, чтобы избежать пригорания загрязнений.

При приготовлении на гриле птицы целиком переворачивайте ее на другую сторону по истечении  $\frac{2}{3}$  времени приготовления. При приготовлении утки или гуся проколите кожу птицы под крыльями, чтобы жир мог вытекать.

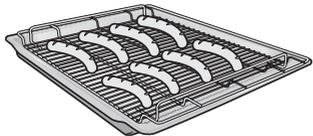
После окончания приготовления оставьте готовое блюдо в выключенной, закрытой духовке еще примерно на 10 минут.

Данные в таблице являются ориентировочными. Приведенные значения могут меняться в зависимости от вида и количества приготавливаемого продукта, они рассчитаны на закладывание продуктов в холодную духовку.

Блюдо	Вес	Принадлежность	Температура	Уровень	Время приготовления
<b>Жаркое из свинины с кожей</b>	2 кг	Решетка/универсальный противень	170-190°C	1	120-140 мин.
<b>Ростбиф</b>	1,5 кг	Решетка/универсальный противень	200-220°C	1	45-55 мин.
<b>Птица</b>					
Половина цыпленка 1-3 шт.	по 500 г	Решетка/универсальный противень	210-230°C	1	40-50 мин.
Целый цыпленок 1-2 шт.	по 1 кг	Решетка/универсальный противень	190-210°C	1	45-60 мин.
Утка	2-2,5 кг	Решетка/универсальный противень	150-170°C	1	90-120 мин.
Гусь	3-3,5 кг	Решетка/универсальный противень	150-160°C	1	130-180 мин.

## Плоский гриль

### Большой гриль



### Малый гриль



Для плоских продуктов небольшого размера.

Всегда используйте решетку и универсальный противень.

По истечении  $\frac{2}{3}$  времени приготовления переверните продукт на другую сторону.

По желанию решетку и приготавливаемый продукт можно слегка смазать растительным маслом.

Данные в таблице являются ориентировочными. Приведенные значения могут меняться в зависимости от вида и количества приготавливаемого продукта, они рассчитаны на закладывание продуктов в холодную духовку.

Блюдо	Температура	Уровень и положение решетки	Время приготовления:		Примечания
			1-я сторона	2-я сторона	
<b>Свинина</b>					
Эскалопы из филе (2-2,5 см)	макс.	3 	10-15 мин.	5-10 мин.	
Эскалопы из шейной части	250°C	3 	10-14 мин.	6-8 мин.	
Колбаски	250°C макс.	3 	6-10 мин.	5-7 мин.	Слегка надрезать.
<b>Говядина</b>					
Биштексы из филе	макс.	3 	10-13 мин.	4-8 мин.	В зависимости от желаемого уровня готовности время приготовления можно увеличить или уменьшить.
Говяжье филе кусками	макс.	3 	8-11 мин.	4-6 мин.	
<b>Рыба</b> мелкая	220-250°C	2 	10-15 мин.	5-10 мин.	Перевернуть.

---

# Размораживание и приготовление

---

## Размораживание и приготовление в режиме CircoTherm

### Важные указания

Для размораживания и приготовления замороженных продуктов используйте только режим CircoTherm.

Обратите внимание на рекомендации производителя продуктов глубокой заморозки.

На приготовление размороженных продуктов (прежде всего мяса) в целом уходит меньше времени, чем на приготовление свежих продуктов, потому что замораживание является видом предварительной обработки.

Если в духовку кладется **замороженное мясо**, то время его приготовления увеличивается на время размораживания.

**Птица глубокой заморозки** перед приготовлением всегда размораживается для того, чтобы можно было извлечь ее внутренности.

Готовьте **рыбу глубокой заморозки** при той же температуре, что и свежую рыбу.

Вы можете поставить в духовку сразу несколько **готовых блюд глубокой заморозки** в алюминиевых порционных контейнерах.

### Уровни установки

**1 противень:** уровень установки **1**  
**2 противня:** уровни установки **1 + 3**

**Рекомендации по времени** являются ориентировочными, на их величину могут влиять форма и количество продуктов глубокой заморозки.

### Размораживание

Размораживайте **сырые продукты глубокой заморозки или продукты из морозильника** при температуре 50°C. При более высокой температуре размораживания возникает опасность высыхания продуктов.

Блюда глубокой заморозки, упакованные в **алюминиевую фольгу или закрытые алюминиевые контейнеры**, размораживайте при температуре 130-140°C.

**Выпечку глубокой заморозки** размораживайте при температуре 100-140°C, а затем подогрейте. Слегка сбрызните хлеб, булочки или изделия из дрожжевого теста водой, чтобы корочка получилась более красивой.

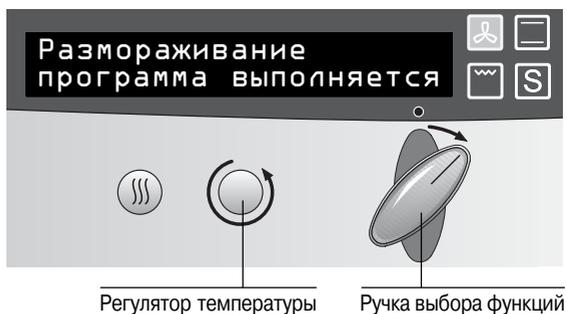
**Сухие пироги глубокой заморозки** размораживайте при температуре 160-170°C на протяжении 20-30 минут.

**Сочные пироги глубокой заморозки** (с фруктовой начинкой) размораживайте при температуре 160-170°C на протяжении 30-50 минут. Для этого упакуйте пироги в алюминиевую фольгу, чтобы начинка не высохла.

**Тосты глубокой заморозки** размораживайте при 160-170°C на протяжении примерно 20 минут, а затем обжарьте.

**Пицца глубокой заморозки:** обратите, пожалуйста, внимание на рекомендации производителя.

## Режим размораживания



Особенно хорош для размораживания нежной выпечки (например, тортов со сливочным кремом).

1. Вращайте ручку выбора функций до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Размораживание».
2. Теперь регулировка прибора будет осуществляться автоматически. Вентилятор на задней стенке духовки работает без нагрева.

Размораживайте выпечку в зависимости от вида и размеров 25-45 минут.

После этого извлеките ее из духовки и оставьте размораживаться при комнатной температуре еще 30-45 минут.

При размораживании мелкой выпечки время размораживания в духовке сокращается на 15-20 минут, а последующее размораживание при комнатной температуре – на 10-15 минут.

## Использование духовки в режиме приготовления на пару



### Внимание!

**Пользоваться духовкой в режиме приготовления на пару можно только с применением комплекта для приготовления на пару (можно приобрести в специализированном магазине в качестве специальной принадлежности).**

Включайте режим приготовления на пару **только в полностью остывшей** (до комнатной температуры) **духовке**.

В качестве системы нагрева применяйте только режим приготовления на пару. Применение других режимов или систем нагрева недопустимо.

1. Вращайте ручку выбора функций до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Приготовление на пару».
2. Теперь процесс приготовления на пару регулируется автоматически.

### Указание

Если на дисплее мигает сообщение «Приготовление на пару», значит духовка охладилась не полностью.

**Дополнительную информацию Вы можете найти в инструкции по эксплуатации комплекта для приготовления на пару.**

## Использование духовки в режиме «Брожение»



### Внимание!

Включайте режим «Брожение» **только в полностью остывшей** (до комнатной температуры) духовке.

Используйте только обычную водопроводную воду, а **не дистиллированную воду**.

### Включение

1. Осторожно налейте на дно духовки 50 мл воды (1/4 стакана).

2. Установите миску с тестом на середину решетки и установите решетку на **1** уровень духовки.

⚠ Тесто не следует накрывать крышкой.

3. Закройте дверцу духовки.

4. Вращайте ручку выбора функций до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Дрожжевое тесто». Загорится индикаторная лампочка, и на дисплее появится «программа выполняется».

Теперь процесс брожения регулируется автоматически.

⚠ Если на дисплее мигает сообщение «Дрожжевое тесто», значит, духовка слишком горячая.

Выключите духовку.

Дождитесь, пока духовка охладится до комнатной температуры.

Заново включите режим «Брожение».

Изделия из дрожжевого теста	Количество муки	Уровень установки	Продолжительность брожения
Пирог	500 г	1	20-25 минут
	500-750 г	1	25-30 минут
Тесто для халы (плетеной булки)	500 г	1	30-35 минут
	750 г	1	30-40 минут
Тесто для хлеба	1000 г	1	35-60 минут
Йогурт	1 л молока	1	6 часов

### Внимание!

При приготовлении йогурта **не добавляйте воду в духовку**. См. прилагаемую брошюру.

В таблице приведены ориентировочные данные.

Они могут меняться в зависимости от вида и количества теста, а также от свойств ингредиентов, например, от возраста и качества дрожжей.

Информацию о дальнейшей обработке теста Вы можете получить в прилагаемой поваренной книге.

Перед выпеканием удалите остатки воды из духовки. При обнаружении накипи удалите ее с помощью уксуса, а затем промойте духовку чистой водой.

Не лейте холодную воду в горячую духовку.

### Выключение

Поверните ручку выбора функций на 0.

---

# Консервирование

---

## Консервирование в режиме CircoTherm

В духовке Вы можете одновременно законсервировать содержимое до 6 стеклянных банок емкостью 1/2, 1 или 1,5 л.

### Указания

Для консервирования следует использовать свежие **овощи и фрукты** в безупречном состоянии.

**При подготовке** овощей и фруктов к консервированию и при закрывании их в банки основное требование – чистота.

Используйте только безупречно чистые **стеклянные банки** без повреждений.

Используйте только жаростойкие **резиновые кольца**.

Содержимое **жестяных консервных банок или завинченных до отказа стеклянных банок** следует прокипятить в кастрюле или котле. Во время кипячения эти сосуды должны плавать в воде.

### Подготовка фруктов

Фрукты помойте, в зависи-

мости от вида снимите кожуру, удалите косточки, разрежьте на части и положите в стеклянную банку для консервирования до уровня примерно на 2 см ниже края.

Стеклянную банку наполните горячим сахарным сиропом после снятия с него пены (ок. 1/3 л на литровую банку) и закройте.

На 1 л воды:

для сладких фруктов    ок. 250 г сахара,

для кислых фруктов    ок. 500 г сахара.

Очень твердые фрукты следует предварительно проварить несколько минут в сахарном сиропе или подвергнуть предварительной обработке в кастрюле-пароварке.

### Подготовка овощей

Овощи помойте, почистите, в зависимости от вида порежьте на части и положите в стеклянную банку для консервирования.

Банку сразу же заполните горячей кипяченой водой и закройте.

## Закрывание банок

Протрите края стеклянных банок чистым влажным полотенцем. Положите сверху резиновые кольца и крышки и закройте банки при помощи скоб.

## Установка банок в духовку



Установите в духовку на **1 уровень** универсальный противень.

Установите в противень банки треугольником (см. рисунок), при этом расстояние от банок до задней стенки духовки должно составлять примерно 5 см.

Банки в универсальном противне не должны касаться друг друга.

Налейте в универсальный противень 0,5 л горячей воды (ок. 80°C).

## Извлечение банок из духовки

Установите банки на поглощающее влагу полотенце, накройте их и защитите от сквозняка.

Снимайте скобы только после охлаждения банок.

Фрукты, огурцы и томатная паста		Овощи (кроме огурцов)	
<b>1</b>	Установите банки в духовку (см. выше).	<b>1</b>	Установите банки в духовку (см. выше).
<b>2</b>	Выберите функцию  и установите температуру <b>ок. 160°C</b> .	<b>2</b>	Выберите функцию  и установите температуру <b>ок. 160°C</b> .
<b>3</b>	Сначала начнет пениться содержимое задней банки и правой банки во втором ряду. Банки емкостью 0,5 и 1 л – примерно через 50-60 минут. <b>Как только</b> начнет пениться содержимое всех банок, выключите духовку.	<b>3</b>	Сначала начнет пениться содержимое задней банки и правой банки во втором ряду. Банки емкостью 0,5 и 1 л – примерно через 50-60 минут. <b>Как только</b> начнет пениться содержимое всех банок, установите регулятор температуры духовки на <b>100°C</b> .
<b>4</b>	Оставьте банки в закрытой духовке еще на несколько минут. Малина, земляника, вишня, огурцы – <b>5-10 минут</b> . Другие фрукты – <b>10-15 минут</b> . Томатная паста, яблочное пюре – <b>15-20 минут</b> .	<b>4</b>	Содержимое банок должно кипеть в закрытой духовке еще <b>ок. 60 минут</b> .
			Выключите духовку.
			Оставьте банки в закрытой духовке еще примерно на <b>15-30 минут</b> .

---

# Чистка и уход

---

## Важные указания

Не применяйте для чистки абразивные средства и острые предметы.

Не соскабливайте пригоревшие остатки пищи, а размягчайте их влажной тряпкой и моющим средством.

Не применяйте специальные очистители (например, аэрозоли) для чистки алюминиевых и пластмассовых деталей.

## Передняя панель из нержавеющей стали

При применении имеющихся в продаже средств для чистки изделий из нержавеющей стали может пострадать маркировка панели.

Не используйте для чистки царапающие губки.

Нанесите имеющееся в продаже чистящее средство на мягкую влажную тряпку или замшу для протирки оконных стекол.

## Эмаль и стекло

Применяйте для чистки горячий мыльный раствор.

Для чистки передней панели духовки (за дверцей духовки) следует снять уплотнитель дверцы духовки.

## Стекло дверцы духовки

Внутреннее стекло дверцы духовки для снижения температуры имеет покрытие, отражающее тепло.

Это покрытие не ухудшает обзор через окно дверцы духовки.

При открытой дверце духовки это покрытие выглядит в виде светлого налета. Такой внешний вид обусловлен техническими особенностями покрытия и не является дефектом.

## Варочная панель

К варочной панели прилагается отдельная инструкция по эксплуатации.

Обратите внимание на приведенные в ней указания по чистке варочной панели.

## Духовка

Чистите духовку после каждого использования, в особенности после жаренья или приготовления на гриле.

Оставшиеся загрязнения при следующем нагреве могут пригореть.

Пригоревшие загрязнения удаляются с большим трудом.

После работы в режиме CircoTherm загрязнений остается меньше, чем при работе в других режимах нагрева.

**⚠** Не проводите горячую чистку с использованием специальных очистителей духовок.

Для выпекания очень сочных пирогов используйте универсальный противень.

Используйте для жаренья соответствующую посуду (жаровню).

Для удаления незначительных загрязнений промойте теплую духовку горячим мыльным раствором.

Для просушки оставьте дверцу духовки открытой.

## Хранение принадлежностей



Откройте дверцу духовки и задвиньте ее внутрь. Вы можете хранить принадлежности в отделении под духовкой.

Обратите внимание на очередность закладывания принадлежностей:

- 1. противень,**
- 2. универсальный противень,**
- 3. решетка для выпечки/жаренья.**

---

## **Каталитическое покрытие духовки**

### **Самоочищающиеся поверхности духовки**

Задняя стенка духовки покрыта самоочищающейся эмалью. Она очищается сама во время эксплуатации духовки.

Иногда большие пятна исчезают только после многократного пользования духовкой.

Никогда не чистите заднюю стенку очистителем для духовок.

Небольшое изменение цвета эмали не влияет на процесс самоочистки.

### **Чистка дна, верхней и боковых стенок духовки**

Используйте горячий мыльный или уксусный раствор.

Для удаления сильных загрязнений лучше всего пользоваться очистителем духовок. Очиститель духовок можно использовать только после того, как духовка остыла.

Примечание:

Эмаль обжигается при очень высоких температурах. Вследствие этого могут возникать небольшие различия в ее цвете. Это абсолютно нормально и не оказывает влияние на функции эмали. Не пытайтесь устранить такие изменения в цвете с помощью абразивных средств или острых предметов.

Края более тонких противней не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее они полностью защищены от коррозии.

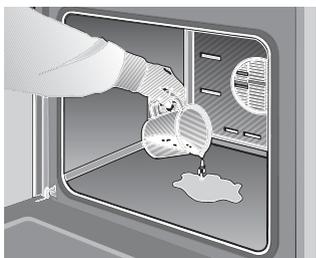
## Система очистки EasyClean®

Для облегчения чистки духовки Ваш прибор оснащен специальной системой очистки. Под действием тепла и водяного пара, образующихся в результате автоматически регулируемого выпаривания раствора для чистки, остатки загрязнений на эмалевой поверхности размягчаются и удаляются после этого гораздо легче.

### Внимание!

Пользуйтесь системой очистки **только после полного охлаждения духовки** (до комнатной температуры).

Используйте для этого только обычную водопроводную воду, **а ни в коем случае не дистиллированную воду**.



### Включение:

1. Выньте из духовки противень и универсальный противень. Решетку для гриля можно оставить в духовке.
2. Осторожно налейте на дно духовки около 0,4 л воды с добавлением небольшого количества моющего средства.

При наличии сильных загрязнений Вы можете налить мыльный раствор на дно духовки и оставить его на некоторое время перед включением системы очистки, чтобы он оказал свое действие.

3. Закройте дверцу духовки.

**Внимание!** Систему очистки можно включать только **после полного охлаждения духовки**.

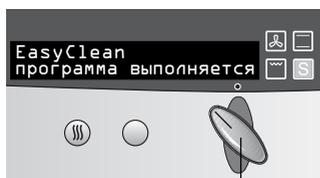
4. Вращайте ручку выбора функций до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «EasyClean».

Загорится индикаторная лампочка , и на дисплее появится «программа выполняется». Сообщение «EasyClean» мигает, если духовка не остыла полностью.

После завершения процесса чистки раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется сообщение «программа окончена».

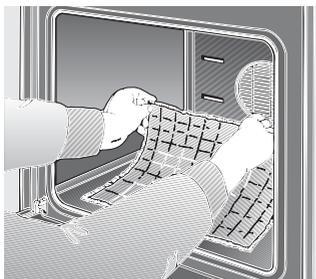
### Выключение:

Установите ручку выбора функций на **0**.



Ручка выбора функций

## После выключения системы очистки



### Указание.

Не оставляйте остатки воды в духовке на долгое время (например, на всю ночь).

1. Откройте дверцу духовки и удалите остатки воды из духовки большой хозяйственной тряпкой.
2. Протрите духовку тряпкой, смоченной в мыльном растворе, почистите мягкой щеткой или пластмассовой щеткой для чистки кастрюль. Оставшиеся присохшие остатки загрязнений Вы можете удалить с помощью скребка для чистки стекла (стеклокерамики). **Внимание!** Пользуйтесь скребком для чистки стекла с осторожностью, его ручка не должна касаться поверхности, потому что можно поцарапать эмаль.
3. Накипь Вы можете удалить тряпкой, пропитанной раствором уксуса.
4. Повторно промойте поверхности духовки чистой водой, а затем вытрите насухо мягкой тряпкой (в том числе и уплотнитель дверцы духовки).

### Примечания:

При наличии сильных загрязнений Вы можете повторить процесс после охлаждения духовки.

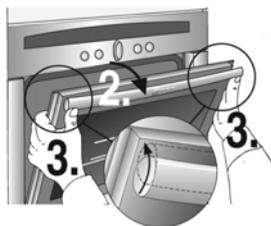
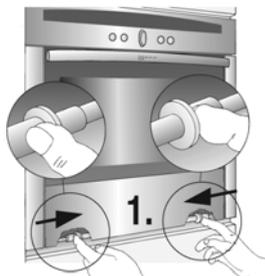
При наличии больших пятен жира после жаренья или приготовления на гриле мы рекомендуем натереть загрязненные места чистящим средством перед включением системы очистки.

После чистки оставьте дверцу духовки открытой под углом примерно 30° еще примерно на 1 час, чтобы эмалевые поверхности духовки хорошо просохли.

## Быстрая сушка

1. Откройте дверцу духовки и зафиксируйте ее в открытом положении под углом прим. 30°.
2. Вращайте ручку выбора функций до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Circotherm».
3. Вращайте регулятор температуры, пока на дисплее не появится **50°C**.
4. Продолжительность: ок. 5 минут.
5. После этого выключите духовку.

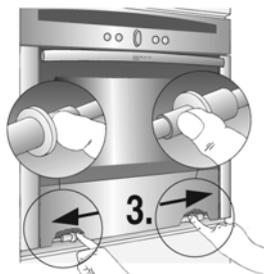
## Снятие дверцы духовки



**Указание:** чтобы сделать чистку духовки после завершения программы автоматической очистки более удобной, прибор предлагает Вам следующие возможности.

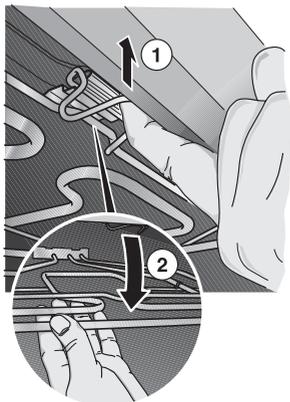
1. Сдвиньте стопорные рычаги слева и справа внутрь и откройте дверцу духовки под наклоном.
2. Удерживайте дверцу духовки и одновременно немного поднимите ручку.
3. Выньте дверцу духовки под наклоном вверх.

## Навешивание дверцы духовки



1. Вставьте дверцу духовки в держатели под наклоном.
2. Полностью опустите стопорные рычаги слева и справа. Немного поднимите ручку до горизонтального положения, пока дверца не зафиксируется.
3. Закройте дверцу духовки и сдвиньте стопорные рычаги слева и справа наружу.

## Опускание нагревательного элемента



Чтобы удобнее было чистить верхнюю стенку духовки, опустите нагревательный элемент вниз.

**Внимание:** нагревательный элемент должен быть остывшим.

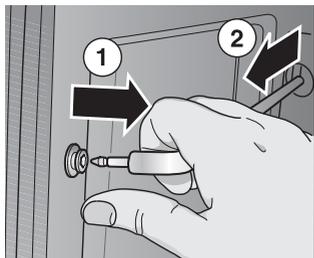
1. Нажимайте на поддерживающую скобу вверх, пока она со щелчком не выйдет из зацепления.
2. Возьмитесь за нагревательный элемент и опустите его вниз.

### После чистки

Снова поднимите нагревательный элемент вверх.

Выдвиньте поддерживающую скобу вперед и отожмите ее верх, чтобы она со щелчком вошла в зацепление.

## Направляющие для противней

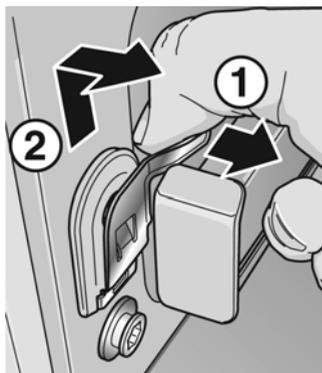


### Снятие

1. Выньте направляющую из втулки.
2. Снимите направляющую.

Почистите направляющую для противней мощим средством и губкой или щеткой.

## Телескопические направляющие



### Снятие

1. Нажмите на пластинчатую пружину.
2. Удерживая пластинчатую пружину в нажатом положении сдвиньте телескопическую направляющую вверх. Выньте телескопическую направляющую сзади.

Почистите телескопическую направляющую мощим средством и губкой.

### Установка

Вставьте телескопическую направляющую сзади.

Задвиньте телескопическую направляющую в паз и нажмите на нее сверху, чтобы она зафиксировалась.

Всегда вставляйте телескопические направляющие до упора.

Закрывайте дверцу духовки только после того, как все телескопические направляющие были задвинуты на место.

**Внимание:** при эксплуатации духовки телескопические направляющие нагреваются. Соблюдайте осторожность и не обожгитесь о выдвинутые направляющие.

# Неисправности и ремонт

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в списке сервисных центров. **Внимание!** Если Вы вызовете специалиста Сервисной службы из-за неполадок, связанных с ошибками в управлении прибором, то его консультация будет платной.

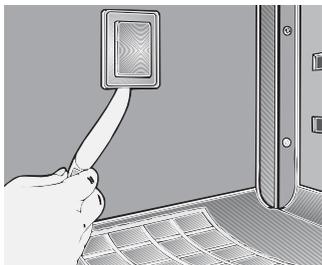
## Номер E и номер FD

Вы найдете эти номера на типовой табличке прибора. Типовая табличка находится внутри духовки на боковой стенке внизу слева.

Эти номера необходимо указать при вызове специалистов Сервисной службы. Пожалуйста, впишите их ниже прямо сейчас.

E-Nr.	FD
-------	----

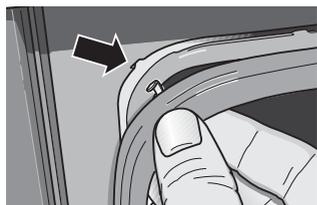
## Замена лампы в духовом шкафу



**Внимание! Отключите прибор от электрической сети с помощью автоматического выключателя или вывинтите предохранитель в блоке предохранителей.**

1. Постелите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
2. Снимите плафон лампы. Для этого вставьте нож или подобный предмет между стеклом и рамой.
3. Замените лампу.
  - Лампа накаливания тип E14, 230-240 В, 25 Вт, выдерживает температуру до 300°C.
  - Лампу накаливания для замены Вы можете купить в Сервисной службе или в специализированном магазине.

## Замена уплотнителя дверцы духовки



Снимите дефектный уплотнитель путем простого отщепления.

Новый уплотнитель дверцы духовки Вы сможете приобрести в Сервисной службе.

# Что делать, если что-то не функционирует?

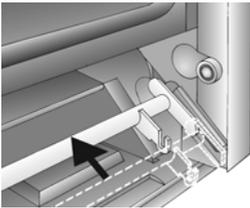
Не всегда при появлении неисправности следует вызывать Сервисную службу. Во многих случаях Вы можете устранить ее самостоятельно. В представленной ниже таблице Вы найдете советы по самостоятельному устранению некоторых неисправностей.

## **Важное указание:**

Работы по устранению неисправностей в электронике прибора должны производиться только квалифицированным специалистом. Перед началом таких работ прибор следует обязательно отключить от электрической сети с помощью автоматического выключателя или путем вывинчивания предохранителя в блоке предохранителей.

<b>Что делать, ...</b>	<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
... если наблюдаются общие неполадки с электричеством, например, не загораются индикаторные лампочки?	Неисправен предохранитель.	Проверьте предохранитель в блоке предохранителей и при необходимости замените его.
... если жидкость или жидкое тесто скапливается только на одной стороне прибора?	Прибор установлен или встроен не горизонтально.	Проверьте правильность встраивания.
... если духовка внезапно перестает работать?	Электронные часы были настроены на автоматическое отключение духовки.	Установите электронные часы на режим без автоматики отключения: <b>1.</b> Нажмите кнопку ◀▶. <b>2.</b> Установите длительность приготовления  →  на 0:00.
... если духовка внезапно перестает работать, а на электронных часах мигает индикация 0:00?	Кратковременное прерывание подачи тока.	Заново установите текущее время.
... если на дисплее отображается индикация «rrr»??	Кратковременное прерывание подачи тока.	Заново активируйте электронные часы и систему управления духовкой.

<b>Что делать, ...</b>	<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
... если сообщения на дисплее отображаются на другом языке?	Кратковременное прерывание подачи тока.	Заново установите язык текстовых сообщений (см. «Базовая настройка»).
... если на дисплее отображается «Защита от детей»?	Духовка заблокирована (защита для безопасности детей).	<b>Три раза</b> быстро поверните ручку выбора функций из положения 0 влево в положение «Освещение духовки» и назад. На дисплее погаснет сообщение «Защита от детей».
... если на дисплее отображается «Пост. защита от детей»?	Духовка заблокирована (защита для безопасности детей).	<b>Шесть раз</b> быстро поверните ручку выбора функций из положения 0 влево в положение «Освещение духовки» и назад. На дисплее погаснет сообщение «Пост. защита от детей».
... если символы на панели управления светятся, а нагрев духовки не включается?	Духовка заблокирована от несанкционированного использования (демо-режим).	<b>Пять раз</b> быстро поверните ручку выбора функций из положения большой гриль в положение малый гриль и назад. На дисплее должно появиться сообщение «Демо-режим выкл.».
... если нарушаются функции прибора, управляемые с помощью электроники ?	Помехи в электрической сети (например, удар молнии).	Заново установите соответствующую функцию.
... если после включения системы очистки или режима «Брожение» индикаторная лампочка температуры духовки не загорается красным светом?	Температура в духовке остается все еще очень высокой (например, после длительного пользования духовкой). Перегорела индикаторная лампочка.	Перед включением системы очистки духовка должна полностью охладиться. Замену индикаторной лампочки должен произвести квалифицированный специалист.
... если не удастся полностью задвинуть на место телескопические направляющие?	Перекос направляющих после чистки.	Сначала полностью выдвиньте направляющие.

<b>Что делать, ...</b>	<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
... если при жаренье или приготовлении на гриле появляется дым?	Установлена слишком высокая температура жаренья.  Неправильно установлена решетка или универсальный противень.	Вложите решетку в универсальный противень и установите их вместе на один уровень.
... если эмалированный противень становится матовым, на нем появляются светлые пятна?	Нормальное явление. Оно обусловлено стекающим мясным соком.	Не устраняется.
... если запотело стекло дверцы духовки?	Нормальное явление. Оно связано с перепадом температур.	Включите духовку примерно на 5 мин. при температуре 100°C.
... если в духовке происходит усиленное образование водного конденсата?	Нормальное явление, встречается при выпекании пирогов с очень сочной (фруктовой) начинкой или при приготовлении большого жаркого.	Во время приготовления блюда на короткое время открывайте дверцу духовки, после приготовления блюда вытрите конденсат.
... если не удастся навести дверцу духовки?	Поперечная штанга под духовкой сдвинута вперед.	Сдвиньте поперечную штангу назад.
		
	Дверца духовки не надета на фиксаторные крючки поперечной штанги.  Ручка была слишком сильно сдвинута вверх.	Проверьте наклон дверцы.  Проверьте положение ручки.

# Контрольные блюда

в соответствии с нормами DIN 44547 и EN 60350

Обратите внимание на указания по предварительному нагреву.

Указанные в таблице значения рассчитаны на приготовление без быстрого разогрева )))

Выпечка	Вид нагрева	Уровень	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Оладьи (предварит. нагрев)		2	150-170	15-25
		1	140-150	20-30
		1 + 3	140-150	20-35
Маленькие кексы		2	160-170	25-35
		1	150-160	25-35
Бисквит на воде (предварит. нагрев)		1	160-170	30-40
		1	160-170	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе		2	170-180	45-55
		1	160-170	45-55
		1 + 3	160-170	50-65
Закрытый яблочный пирог		1	170-180	70-80
	Формы установить на решетку рядом друг с другом.			
Закрытый яблочный пирог (предварит. нагрев)		1	170-180	70-80
	Формы установить на решетку рядом друг с другом.			
Блюдо	Вид нагрева	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Тосты (предварит. нагрев 10 мин.)		3	макс.	0,25-0,5
	Универсальный противень с плоской решеткой			
Бифштексы 12 шт.		3	250	1-я сторона: 10-15
	Универсальный противень с решеткой 2-я сторона: 7-12			

# Инструкция по монтажу

Для специалистов-монтажников  
и экспертов по кухне!

## Важные указания

**Упаковочный материал** утилизируйте в соответствии с действующими предписаниями.

**Ручку дверцы духовки** не используйте для передвижения прибора.

Прибор следует подключать к розетке с заземляющим контактом.

Встраиваемая духовка поставляется с соединительным кабелем.

**Внимание!** Подключение прибора и ввод его в эксплуатацию должны производиться имеющим на это разрешение квалифицированным специалистом.

Для подключения используйте сетевой кабель типа H05RR-F 3 G 1,5.

**Номинальное потребление электроэнергии, номинальное напряжение и номер прибора:** см. табличку прибора, которая находится внутри духовки на ее боковой стороне слева внизу.

**Типовая табличка** находится на боковой стороне прибора.

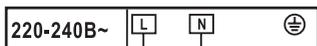
**Электрическая безопасность** прибора гарантируется только в том случае, если система заземления установлена в соответствии с предписаниями.

При монтаже прибора следует предусмотреть размыкающее устройство – выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм. В качестве такого устройства могут использоваться автоматические выключатели, предохранители и контакторы.

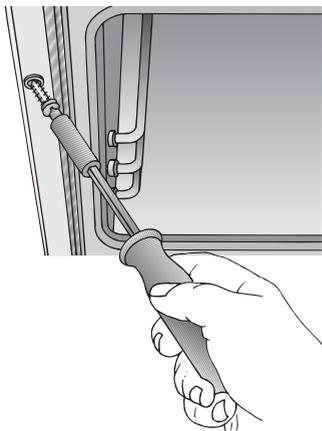
**Во время ремонта** прибор должен быть отключен от сети.

В соответствии с предписаниями встроенный прибор должен быть закрыт со всех сторон таким образом, чтобы исключить возможность контакта с находящимися под напряжением деталями. Покрытие должно быть таким, чтобы снять его можно было только с использованием инструментов.

**Схема подключения**  
находится на задней  
стенке прибора.



## Встраивание духового шкафа



Вставьте духовку в нишу кухонного шкафа и выровняйте ее **по горизонтали**.

Откройте дверцу духового шкафа и прикрепите прибор к боковым стенкам кухонного шкафа, закрутив по одному винту с каждой стороны. Винты (прилагаются) следует закручивать под легким наклоном наружу.

Убедитесь, что духовой шкаф стоит устойчиво и **горизонтально**, и соблюдены все указанные размеры.

**В приборах с телескопическими направляющими эти направляющие не должны самопроизвольно выдвигаться.**

**В приборах с системой автоматической очистки после наливания 0,4 л жидкости на дно духовки эта жидкость не должна выливаться спереди.**

### Мебель

Духовой шкаф можно встраивать в шкаф, предназначенный для встраивания бытовых кухонных приборов. Облицовочное покрытие шкафа (шпон или пластик) должно быть приклеено термостойким клеем (90°C). Если облицовочное покрытие или клей не обладают достаточной жаропрочностью, покрытие может деформироваться или отойти.

