



Уважаемый клиент,

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

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

Оглавление позволит Вам быстро найти всю необходимую информацию:

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

Надеемся, что приготовление пищи доставит вам много приятных минут.

## **Руководство по эксплуатации**

---

**B16W74N0**

**ru**

**9000 434 375**

# Содержание

<b>Правила техники безопасности</b> .....	<b>6</b>
Перед монтажом .....	6
Указания по безопасности .....	6
Причины повреждений .....	8
<b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды</b> .....	<b>9</b>
Экономия электроэнергии .....	9
Правильная утилизация упаковки .....	10
<b>Ваш новый прибор</b> .....	<b>10</b>
Панель управления .....	10
Режимы работы .....	12
Уровни установки .....	14
Система освещения NeffLight .....	14
Принадлежности .....	15
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>17</b>
Установка языка, даты и времени суток .....	17
Чистка прибора .....	18
<b>Обслуживание прибора</b> .....	<b>19</b>
Включение прибора .....	19
Изменение режима работы .....	22
Изменение температуры .....	22
Выключение прибора .....	22
Быстрый нагрев .....	23
Собственные программы .....	23
Изменение базовых установок .....	28
Автоматическое аварийное выключение .....	30
<b>Электронные часы</b> .....	<b>31</b>
Изменение времени суток .....	32

# Содержание

Изменение даты .....	33
Индикатор времени .....	33
Режим времени .....	34
Таймер .....	34
Время выполнения .....	34
Время окончания .....	35
Режим предвари-тельного выбора .....	36
Изменение или сброс настроек .....	37
<b>Блокировка для безопасности детей .....</b>	<b>38</b>
Блокировка .....	38
Постоянная блокировка .....	39
<b>Выпекание .....</b>	<b>41</b>
Выпекание на противнях и в формах .....	41
Выпекание на нескольких уровнях .....	42
Таблица выпечки для основных рецептов теста .	42
Таблица выпечки для блюд и готовых продуктов глубокой заморозки .....	45
Рекомендации .....	47
<b>Выпечка хлеба .....</b>	<b>49</b>
<b>Жарение .....</b>	<b>50</b>
Жарение в открытой посуде .....	51
Жарение в закрытой посуде .....	52
Таблица для жарения .....	52
Рекомендации .....	54
<b>Приготовление на гриле .....</b>	<b>55</b>
Термогриль .....	56
Приготовление на гриле разной площади .....	57

# Содержание

<b>Приготовление на пару</b> .....	<b>61</b>
<b>Режим подъёма теста</b> .....	<b>62</b>
Дрожжевое тесто .....	62
Йогурт .....	64
<b>Щадящее приготовление</b> .....	<b>64</b>
Использование щадящего приготовления .....	65
Таблица для режима "Щадящее приготовление" ..	66
Рекомендации .....	67
<b>Размораживание и разогревание</b> .....	<b>68</b>
Размораживание с помощью режима "CircoTherm" .....	68
Размораживание .....	69
Предварительный разогрев .....	69
Поддержание в горячем состоянии .....	70
Программа "Шаббат" .....	70
<b>Консервирование</b> .....	<b>71</b>
<b>Чистка и уход</b> .....	<b>74</b>
Очистка прибора снаружи .....	74
Очистка рабочей камеры .....	75
Самоочищающаяся поверхность .....	77
Программа EasyClean .....	78
Снятие с петель и навешивание дверцы прибора .....	80
Очистка стекол дверцы .....	81
Очистка верхней панели рабочей камеры .....	83
Очистка навесных решеток .....	84
Очистка телескопических полозьев .....	84

# Содержание

<b>Неисправности и ремонт .....</b>	<b>85</b>
Замена лампочки в духовом шкафу .....	87
Замена галогенных лампочек (система освещения NeffLight) .....	88
Замена уплотнителя дверцы .....	89
Сервисная служба .....	90
<b>Контрольные блюда .....</b>	<b>91</b>

---

# Правила техники безопасности

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

---

## Перед монтажом

### Повреждения при транспортировке

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

### Подключение к электросети

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

---

## Указания по безопасности

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

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

### Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается.

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

Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

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

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

Опасность короткого замыкания!

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

Опасность ошпаривания!

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

Опасность ожога!

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

## **Горячие принадлежности и посуда**

Опасность ожога!

При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

## **Неквалифицированный ремонт**

Опасность удара током!

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

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

---

## Причины повреждений

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

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

**Вода в горячей камере**

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

**Влажные продукты**

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

**Фруктовый сок**

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

**Остывание с открытой дверцей духового шкафа**

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

**Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа**

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

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

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

---

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

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

---

### **Экономия электроэнергии**

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

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

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

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

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

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

## Ваш новый прибор

В этой главе вы получите информацию

- о панели управления
- о переключателе NeffNavigator®
- о режимах работы
- об уровнях установки
- о системе освещения NeffLight®
- о принадлежностях

## Панель управления

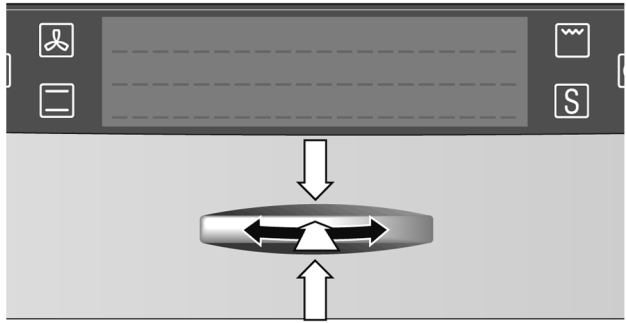


Под кнопками на панели управления установлены сенсоры. Вы не должны сильно нажимать на кнопки, а только легко прикоснуться к ним.

Кнопка	Использование
Ⓞ Вкл./выкл.	Включение или выключение прибора (см. главу "Обслуживание прибора")
☰ Быстрый нагрев	Сокращение времени нагрева (см. главу "Быстрый нагрев")
°C Температура	Изменение температуры (см. главу "Изменение температуры")
⌘ CircoTherm®	Кнопка быстрого выбора режима "CircoTherm®"
☐ Верхний/нижний жар	Кнопка быстрого выбора режима "Верхний/нижний жар"
☐ Большой гриль	Кнопка быстрого выбора режима "Большой гриль"
Ⓢ Собственные программы	Кнопка быстрого выбора меню собственных программ
⌚ Электронные часы	Установка времени суток и функций часов (см. главу "Электронные часы")
i Кнопка "Информация"	<p>При включённом приборе: вызов дополнительной информации о режимах работы; индикация текущей температуры во время нагрева.</p> <p>При выключенном приборе: изменение установок в меню "Базовые установки" (см. главу "Изменение базовых установок")</p>
▶□ Пуск/Стоп	Включение прибора, прерывание работы или её окончание

## Переключатель NeffNavigator®

С помощью переключателя NeffNavigator® вы можете перемещаться в трёхстрочном текстовом дисплее и выполнять настройки. Для этого переключателем NeffNavigator® можно выполнять прокрутку вправо или влево, нажимать, как на кнопку, или отжимать его вверх или вниз, как джойстик.



### Переключатель NeffNavigator®

### Текстовый дисплей

Нажатие снизу вверх	Перемещение на одну строчку вверх (напр., со второй строки на первую)
Нажатие сверху вниз	Перемещение на одну строчку вниз (напр., с первой строки на вторую), подтверждение настроек
Прокрутка вправо	Изменение настройки (напр., увеличение температуры или выбор режима работы)
Прокрутка влево	Изменение настройки (напр., снижение температуры или выбор режима работы)
Нажатие	Смена зоны настройки во время установки времени суток и даты (например, переход от дня недели к месяцу) Подтверждение отдельных букв при выведении названий записанных программ Подтверждение сохранения, изменения или удаления записанных программ

## Режимы работы

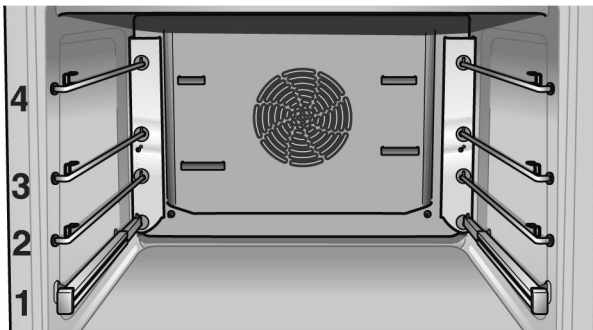
Здесь представлен обзор режимов вашего прибора.

Режим работы	Использование
CircoTherm	Для выпечки и жарения на одном или нескольких уровнях
Размораживание	Для щадящего размораживания кусков мяса, хлеба и нежной выпечки (например, торта со взбитыми сливками)

<b>Режим работы</b>	<b>Использование</b>
Верхний/нижний жар	Для выпекания и тушения на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с сочной начинкой (например, ватрушки)
Режим для пиццы	Для готовых продуктов глубокой заморозки и для блюд, для приготовления которых нужно много тепла с нижней стороны (см. главу «Выпекание»).
Выпечка хлеба	Для хлебобулочных изделий, которые должны выпекаться при высокой температуре
Нижний жар	Для блюд и хлебобулочных изделий, которые снизу должны хорошо подрумяниваться или иметь хрустящую корочку. Включайте нижний жар только в конце выпекания на короткое время.
Термогриль	Для птицы и крупных кусков мяса
Гриль, большая площадь нагрева	Для большого количества мелких тонких кусков мяса (например, стейков, колбасок)
Гриль, малая площадь нагрева	Для небольшого количества мелких тонких кусков мяса (например, стейков, тостов)
Щадящее приготовление	Для нежных кусков мяса, которые должны остаться слабо- или среднепрожаренными или которые нужно готовить строго по рецепту
Приготовление на пару	Для щадящего приготовления овощей, мяса и рыбы
Режим подъема теста	Для приготовления дрожжевого теста и йогурта
Предварительный разогрев	Для предварительного нагрева тарелок и сервировочной посуды
Поддержание в горячем состоянии	Для поддержания в горячем состоянии приготовленных блюд
Программа «Шаббат»	Для поддержания в горячем состоянии приготовленных блюд в течение трёх дней
Программа EasyClean	Облегчает очистку рабочей камеры
Освещение рабочей камеры	Помогает осуществлять уход за рабочей камерой и её очистку

---

## Уровни установки



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

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



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

### **Указание:**

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

---

## Система освещения NeffLight®

Ваш прибор оснащён системой освещения NeffLight®. NeffLight® состоит из двух галогенных ламп и зеркальной поверхности, с помощью которых духовой шкаф ярко освещается.

### **Контактный выключатель дверцы**

Система освещения NeffLight® выключается при открывании дверцы прибора и включается при её закрывании.

## Экономия электроэнергии

Для экономии электроэнергии вы можете выключить систему освещения NeffLight®.



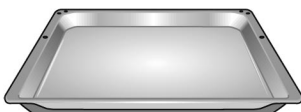
Поверните контактный выключатель дверцы вправо. Система освещения NeffLight® отключится.

Поверните контактный выключатель дверцы дальше вправо. Система освещения NeffLight® включится.

---

## Принадлежности

В комплект поставки вашего прибор входят следующие принадлежности:



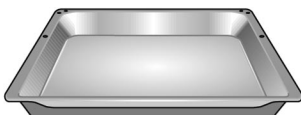
### **Эмалированный противень**

для выпекания пирогов и мелкой выпечки



### **Плоская решётка**

для жарения в специальной посуде и для приготовления на гриле



### **Эмалированный универсальный противень**

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



### **Изогнутая решётка с отверстием**

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

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в специализированном магазине:

<b>Принадлежности</b>	<b>Номер заказа</b>
Комплект для приготовления на пару Mega	N8642X0
Комплект для приготовления на пару	N8642X0EU
Эмалированный универсальный противень	Z1232X0
Универсальный противень с антипригарным покрытием	Z1233X0
Универсальный противень с решёткой	Z1242X0
Стеклянный противень	Z1262X0
Эмалированный противень для запеканки	Z1272X0
Алюминиевый противень	Z1332X0
Эмалированный противень	Z1342X0
Противень с антипригарным покрытием	Z1343X0
Форма для пиццы	Z1352X0
Изогнутая решётка с отверстием	Z1432X0
Плоская решётка	Z1442X0
Эмалированный противень для жарки, состоящий из двух частей	Z1512X0
Комплект для дооборудования, одноуровневые телескопические полозья	Z1784X0
Камень для выпекания хлеба	Z1912X0
Эмалированная универсальная посуда	Z9930X0

### Указание:

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

---

## Перед первым использованием

В этой главе вы получите информацию,

- как установить язык, дату и время
- как провести очистку прибора перед первым использованием

---

### Установка языка, даты и времени суток

#### Установка языка

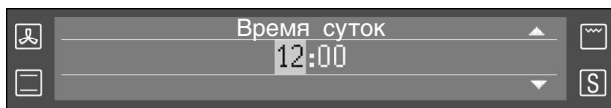
После подключения к электросети нужно последовательно установить язык для текстового дисплея, время суток и дату.

Если вы выбрали нужный язык, нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз для подтверждения выбора.

Если вы ещё не выбрали нужный язык, выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете язык, затем нажмите переключатель сверху вниз для подтверждения выбора.

#### Установка времени суток

1. Выполните переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не установите часы текущего времени суток.



2. Нажмите на переключатель NeffNavigator®, чтобы перейти от установки часов к установке минут.
3. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не установите минуты текущего времени суток.
4. Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз для подтверждения установленного времени суток.

## Установка даты

1. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не установите нужный день.



2. Нажмите на переключатель NeffNavigator®, чтобы перейти от установки дня к установке месяца.
3. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не установите нужный месяц.
4. Нажмите на переключатель NeffNavigator®, чтобы перейти от установки месяца к установке года.
5. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не установите нужный год.
6. Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз для подтверждения установленной даты.


## Изменение языка, даты или времени суток

О том, как можно изменить язык, вы узнаете в главе "Базовые установки". О том, как можно изменить время суток и дату, вы узнаете в главе "Электронные часы".

## Чистка прибора

Проведите очистку прибора перед первым использованием.

1. Выньте принадлежности из духового шкафа.
2. Полностью удалите из рабочей камеры остатки упаковки (например, частички стиропора).

3. Очистите принадлежности и рабочую камеру с помощью горячего мыльного раствора (см. главу "Чистка и уход").
4. Включите на 30 минут режим "Верхний/нижний жар"  с температурой 240 °C.
5. Охлаждённую рабочую камеру протрите после этого горячим мыльным раствором.
6. Очистите прибор снаружи мягкой влажной тряпкой с мыльным раствором.

---


## Обслуживание прибора

В этой главе вы получите информацию,

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

---

## Включение прибора

1. Прикоснитесь на 1 секунду к кнопке .  
Прибор включается. Если в течение следующих 30 секунд не будет выполнено никаких действий, прибор автоматически выключится.
2. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберите нужный режим работы.


На дисплее температуры появляется рекомендуемая температура.



3. Прикоснитесь к кнопке .

Прибор примет рекомендуемую температуру и начнёт нагреваться.

или

Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз и выполните прокрутку, чтобы изменить рекомендуемую температуру. Прикоснитесь к кнопке .

Прибор примет изменённую температуру и начнёт нагреваться.




**Указания:**

- Программу EasyClean® и режим подъёма теста можно запускать только в том случае, если прибор охлаждён.
- Режим «Щадящее приготовление» можно включить, только если на текстовом дисплее нет ни сообщения «Высокий уровень остаточного тепла», ни сообщения «Низкий уровень остаточного тепла».
- Режим "Приготовление на пару" можно запускать только в том случае, если рабочая камера охлаждена или на текстовом дисплее появляется надпись "Низкий уровень остаточного тепла".
- Если не показана предлагаемая температура, то температура выбранного вами режима работы устанавливается автоматически. Вы не можете изменить эту температуру.

Режим работы	Предлагаемая температура, °C	Диапазон температур, °C
CircoTherm®	160	40-200
Размораживание	Установлена	
Верхний/нижний жар	170	50-275
Режим для пиццы	220	50-275
Выпечка хлеба	200	180-220
Нижний жар	200	50-225
Термогриль	170	50-250
Большой гриль	220	50-275
Большой гриль (интенсивный)*	Установлена	
Малый гриль	180	50-275
Малый гриль (интенсивный)*	Установлена	
Щадящее приготовление	Установлена	
Приготовление на пару	Установлена	
Режим подъёма теста	Установлена	
Предварительный разогрев	Установлена	
Поддержание в горячем состоянии	85	60-120
Программа "Шаббат"	Установлена	
Программа EasyClean®	Установлена	
Освещение	Установлена	

\* Поднимите температуру выше 275 °C, пока на текстовом дисплее не появится надпись "Интенсивный".

## Текущая температура

Прикоснитесь во время нагрева к кнопке . Текущая температура будет отображаться, пока вы касаетесь кнопки.

Если текущая температура не появляется на текстовом дисплее, значит прибор разогрет.

## Контроль нагрева


Увеличение температуры отображается на индикаторе контроля нагрева в рабочей камере.

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






## Изменение режима работы

Изменение режима работы во время работы прибора.

1. Прикоснитесь к кнопке .
2. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберите нужный режим работы.

или

Прикоснитесь к кнопке ,  или , чтобы непосредственно выбрать режим работы.

3. Прикоснитесь к кнопке .

Прибор принимает установленный режим работы.

## Изменение температуры

Изменение температуры во время работы прибора.

1. Прикоснитесь к кнопке .


или

Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз.

2. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберите нужную температуру.

Через 3 секунды установка автоматически принимается.

## Выключение прибора

Прикоснитесь на 2 секунды к кнопке .


Прибор выключен.


---


## Быстрый нагрев


Для режимов работы "CircoTherm®" или "Выпечка хлеба" вы можете сократить время нагревания прибора, если установленная вами температура выше 100 °С.

### Указание:

Во время быстрого нагрева, пока горит кнопка , не ставьте в рабочую камеру приготавливаемое блюдо.

1. Установите режим работы и температуру и включите прибор.
2. Прикоснитесь к кнопке .

Загорается символ  и на текстовом дисплее появляется надпись "Быстрый нагрев".

После достижения установленной температуры быстрый нагрев выключается. Символ  и надпись "Быстрый нагрев" на текстовом дисплее гаснут.

## Отмена быстрого нагрева

Прикоснитесь к кнопке . Символ  и надпись "Быстрый нагрев" на текстовом дисплее гаснут.

---

## Собственные программы

Прибор предоставляет вам возможность записывать, сохранять и использовать собственные программы. В собственной программе вы можете пошагово записать процесс приготовления ваших любимых блюд или просто трудоёмких блюд, например, лазаньи:

### Шаг 1:

50 минут "CircoTherm®" при 160 °С




### Шаг 2:

5 минут "Большой гриль" при 275 °С




В памяти может быть сохранено максимум 25 собственных программ.

## Запись

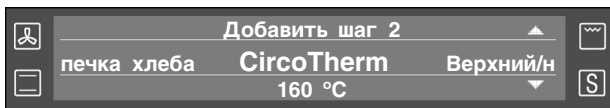
Начинайте запись только после того, как рабочая камера остынет. Для сохранения записи её длительность должна составлять минимум 1 минуту.

1. Прикоснитесь на 1 секунду к кнопке .
2. Прикоснитесь к кнопке .
3. Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз, чтобы войти в меню "Собственные программы".
4. Теперь нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз, чтобы выбрать строку "Новая программа".
5. Выполняйте прокрутку переключателем NeffNavigator®, пока не выберете режим работы для "Новая программа, шаг 1" (например, "CircoTherm"), затем нажмите переключатель сверху вниз.
6. При необходимости выполните прокрутку переключателем NeffNavigator®, чтобы изменить предлагаемую температуру для шага 1 (например, 160 °C).
7. Прикоснитесь к кнопке  для сохранения установок для шага 1.  
Духовой шкаф начинает нагреваться.



8. Если предварительный нагрев духового шкафа не требуется, тогда нажмите кнопку , пока духовой шкаф еще холодный.  
или  
Если же для вашего блюда требуется предварительный нагрев духового шкафа, нажмите кнопку , когда духовой шкаф будет нагрет.
9. По истечении времени приготовления (например, 50 минут), нажмите сверху вниз переключатель NeffNavigator®, выберите "Добавить шаг" и снова нажмите переключатель сверху вниз.  
или  
Нажмите кнопку , чтобы завершить нагрев в шаге 1 (см. "Завершение и сохранение").

## Добавление шага 2





10. При необходимости выполните прокрутку переключателем NeffNavigator®, чтобы изменить режим работы для шага 2 (например, "Большой гриль"), затем нажмите переключатель сверху вниз.

или

Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз, чтобы сохранить режим работы.

11. При необходимости выполните прокрутку переключателем NeffNavigator®, чтобы изменить температуру для шага 2, затем нажмите переключатель сверху вниз.

12. Прикоснитесь к кнопке  для сохранения установок для шага 2 и запуска режима работы.

13. По истечении времени приготовления нажмите кнопку , чтобы завершить нагрев для шага 2 (см. "Завершение и сохранение").

Количество записанных шагов должно быть не больше трёх. Для каждого шага вы можете изменять как режим работы, так и температуру.


## Завершение и сохранение

1. Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз, чтобы сохранить "Запись новой программы".
2. Нажмите переключатель NeffNavigator®, как кнопку, чтобы ввести название записанной программы (например, лазанья).






Введение названия	Переключатель NeffNavigator®
Выбор знака	Прокрутите
Сохранение знака	Нажмите
Корректировка знака	Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз и выберите "Корректировка".  Нажмите переключатель NeffNavigator®, чтобы стереть знак.

3. Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз и выберите "Корректировка/сохранение".
4. Выполните прокрутку переключателем NeffNavigator® и выберите "Сохранение".
5. Нажмите переключатель NeffNavigator®, как кнопку, чтобы сохранить программу под введённым названием.

## Завершение и удаление

1. Прикоснитесь к кнопке .
2. Выполните прокрутку переключателем NeffNavigator® и выберите "Удаление".
3. Нажмите на переключатель NeffNavigator® как на кнопку.

## Запуск программы

1. Прикоснитесь на 1 секунду к кнопке .
2. Прикоснитесь к кнопке .
3. Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз, чтобы войти в меню "Собственные программы".
4. Выполняйте прокрутку переключателем NeffNavigator®, пока не выберите сохранённую программу.
5. Прикоснитесь к кнопке .  
На дисплее появляется сообщение "Подождите".
6. Поставьте блюдо, когда на текстовом дисплее появится надпись "Поставить блюдо", и коснитесь кнопки .  
Начинается выполнение программы. Если для программы записано несколько шагов, то после каждого шага раздаётся сигнал.
7. После завершения программы раздаётся сигнал и мигает символ I→I. Прикоснитесь к кнопке .

## **Индикация и изменение шагов программы**

Можно настроить индикацию установок отдельных шагов программы и изменять их.

1. Прикоснитесь к кнопке [S].
2. Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз.
3. Выполняйте прокрутку переключателем NeffNavigator®, пока не выберете нужную программу, затем нажмите переключатель сверху вниз.
4. Выполняйте прокрутку переключателем NeffNavigator®, пока не выберете подлежащий изменению шаг, затем нажмите переключатель сверху вниз.
5. Выполняя прокрутку переключателем NeffNavigator®, выберите "Температура" или "Время выполнения", затем нажмите переключатель сверху вниз.
6. Выполняйте прокрутку переключателем NeffNavigator®, пока не установите нужное значение.
7. Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз для подтверждения изменений.

## **Удаление собственной программы**

1. Прикоснитесь к кнопке [S].
2. Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз.
3. Выполняйте прокрутку переключателем NeffNavigator®, пока не выберете "Удаление программы", затем нажмите переключатель сверху вниз.
4. Выполняйте прокрутку переключателем NeffNavigator®, пока не выберете подлежащую удалению программу.
5. Нажмите на переключатель NeffNavigator® для подтверждения удаления.

Удалённую программу нельзя восстановить.

## Изменение базовых установок

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

Прибор должен быть выключен.

1. Прикоснитесь на 3 секунды к кнопке **i**, чтобы войти в меню "Базовые установки".
2. Выполняйте прокрутку переключателем NeffNavigator®, пока не выберете нужное подменю, затем нажмите переключатель сверху вниз.
3. Выполняя прокрутку переключателем NeffNavigator®, выберите нужную базовую установку, затем снова нажмите переключатель сверху вниз.
4. Прикоснитесь к кнопке **i**, чтобы выйти из меню "Базовые установки".

Подменю	Базовая установка	
Язык	русский	
	английский	
	французский	
	испанский	
	нидерландский	
	итальянский	
	русский	
Греческий	греческий	
	Блокировка (см. "Блокировка для безопасности детей")	Разблокировка прибора
		Блокировка прибора
Длительная блокировка прибора		
Звуковой сигнал	Выкл	
	30 секунд	
	2 мин	
	10 минут	
Яркость дисплея	Степень: 1-5	
Контрастность дисплея	Степень: 1-5	

Подменю	Базовая установка
Фавориты	Установка предпочитаемых режимов работы (см. "Установка фаворитов")
Эксплуатация	Вкл/выкл + Пуск/стоп через Navigator (см. "Установка управления функциями Вкл/выкл и Пуск/стоп")
	Вкл/выкл + Пуск/стоп через кнопки (заводская установка)
Логотип пуска	Выкл
	1 секунда
	2 секунды
	3 секунды
Направление вращения	Обратное
	Нормальное

## Установка фаворитов

Все режимы работы кроме:

- CircoTherm
- Верхний/нижний жар
- Большой гриль
- Меню "Собственные программы"

можно установить в качестве фаворита. Прибор должен быть выключен.

1. Прикоснитесь на 3 секунды к кнопке **i**, чтобы войти в меню "Базовые установки".
2. Выполняйте прокрутку переключателем NeffNavigator®, пока не выберете подменю "Фавориты", затем нажмите переключатель сверху вниз.
3. Теперь выполняйте прокрутку переключателем NeffNavigator®, пока не выберете режим работы.
4. Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз, чтобы подтвердить "Да" или "Нет". Если вы подтвердили "Нет", этот режим работы больше не появится в фаворитах.
5. Прикоснитесь к кнопке **i**, чтобы выйти из меню "Базовые установки".

## Установка управления функциями Вкл/выкл и Пуск/стоп

Вы можете управлять функциями Вкл/выкл и Пуск/стоп или через кнопки (⏻, ▶) или переключателем NeffNavigator®.

### Управление через кнопки

Функция	Вкл/выкл + Пуск/стоп через кнопки
Вкл/выкл	Кнопка ⏻
Пуск/стоп	Кнопка ▶

### Управление через переключатель NeffNavigator®

Функция	Вкл/выкл + Пуск/стоп через Navigator
Вкл, пуск/стоп	Нажмите на 1 секунду переключатель NeffNavigator®, как кнопку
Выкл	Нажмите на 2 секунды переключатель NeffNavigator®

## Автоматическое аварийное выключение

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

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

На дисплее появляется сообщение "Автоматическое отключение". Работа прибора прекратится.

## Деактивизирование

Выполните вертикальную прокрутку изображения программы-навигатора NeffNavigator® или прикоснитесь к какой-нибудь кнопке.

Работа прибора будет продолжена.

---


# Электронные часы

В этой главе вы получите информацию,

- как устанавливать таймер
- как автоматически выключать прибор (время выполнения и время окончания)
- как автоматически включать и выключать прибор (режим предварительной установки)
- как устанавливать время



## Прибор выключен

С помощью электронных часов вы можете выполнить следующие установки и использовать следующие функции времени:


<b>Установка времени/ функция времени</b>	<b>Использование</b>
 Таймер	Таймер можно использовать, например, при варке яиц, или как обычный бытовой таймер. Прибор автоматически не включается и не выключается.
Время суток	Изменение времени суток
Дата	Изменение даты
Режим времени	Изменение представления времени суток
Индикатор времени	Включение и выключение индикации времени суток

## Прибор включён

С помощью электронных часов вы можете использовать следующие функции времени:



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

#### Указания:

- Между 22:00 и 5:59 часами дисплей гаснет, если в этот промежуток не выполняются никакие установки и не активизированы никакие функции времени.
- При соответствующих настройках времени по истечении времени установок раздаётся сигнал. Чтобы заранее отменить звуковой сигнал, прикоснитесь к кнопке .

## Изменение времени суток



Ваш прибор должен быть выключен.

1. Прикоснитесь к кнопке .
2. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете время суток, затем нажмите переключатель сверху вниз.
3. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не установите часы текущего времени суток, нажмите на него для подтверждения установки.
4. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не установите минуты текущего времени суток, и нажмите его сверху вниз для подтверждения установки.
5. Прикоснитесь к кнопке .

---

## Изменение даты

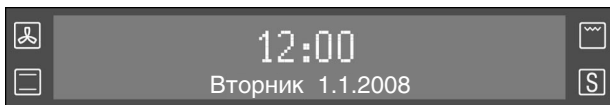
Ваш прибор должен быть выключен.

1. Прикоснитесь к кнопке .
2. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Дата", затем нажмите переключатель сверху вниз.
3. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не установите день, для подтверждения установки нажмите на переключатель.
4. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не установите месяц, для подтверждения установки нажмите на переключатель.
5. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не установите год, затем для подтверждения установки нажмите переключатель сверху вниз.
6. Прикоснитесь к кнопке .



---

## Индикатор времени

Вы можете выбрать, будут или не будут отображаться время суток и дата.



Ваш прибор должен быть выключен.



1. Прикоснитесь к кнопке .
2. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Индикатор времени", затем нажмите переключатель сверху вниз.
3. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберите "Вкл" или "Выкл".
4. Для подтверждения выбора нажмите переключатель сверху вниз и прикоснитесь к кнопке .

---

## Режим времени

Вы можете изменить представление времени суток.


Ваш прибор должен быть выключен.

1. Прикоснитесь к кнопке .
2. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Режим времени", затем нажмите переключатель сверху вниз.
3. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "24 ч" или "12 ч (am/pm)". Примечание: AM/PM = ante meridiem и post meridiem - до полудня/после полудня.
4. Для подтверждения выбора нажмите переключатель сверху вниз и прикоснитесь к кнопке .


---

## Таймер

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

1. Прикоснитесь к кнопке .
2. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Таймер", затем нажмите переключатель сверху вниз.
3. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не установите нужное время (например, 5:00 минут).

Через 3 секунды установка будет принята, или нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз.

По истечении установленного времени раздаётся сигнал и начинает мигать символ .


4. Прикоснитесь к кнопке .

---


## Время выполнения



По истечении установленного времени выполнения (например, 1:30 часов) прибор автоматически выключается.

1. Установите режим работы и температуру.
2. Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз.

3. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Время выполнения", затем нажмите переключатель сверху вниз.
4. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не установите нужное время выполнения (например, 1:30 часов).
5. Прикоснитесь к кнопке .




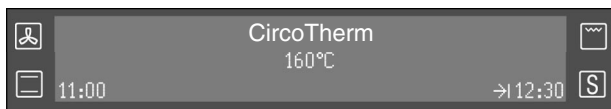
По истечении времени выполнения раздаётся сигнал, начинает мигать символ  и установленный режим работы прекращает свою работу.

6. Прикоснитесь к кнопке .
7. Прикоснитесь на 2 секунды к кнопке .



## Время окончания

В установленный момент времени (например, 12:30 часов) прибор автоматически выключается.

1. Установите режим работы и температуру.
2. Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз.
3. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Время окончания", затем нажмите переключатель сверху вниз.
4. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не установите нужное время окончания (например, 12:30 ч).
5. Прикоснитесь к кнопке .



По достижении времени окончания раздаётся сигнал, начинает мигать символ →| и установленный режим работы прекращает свою работу.

6. Прикоснитесь к кнопке .
7. Прикоснитесь на 2 секунды к кнопке .

---


## Режим предвари- тельного выбора

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

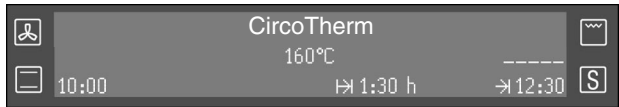
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в рабочей камере слишком долго.

1. Установите режим работы и температуру и нажмите сверху вниз переключатель NeffNavigator®.
2. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Время выполнения", затем нажмите переключатель сверху вниз.
3. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не установите нужное время выполнения (например, 1:30 часов).



Через 3 секунды установка будет принята, или нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз.

4. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Время окончания".
5. Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз и выполняйте прокрутку, пока не установите нужное время окончания (например, 12:30 ч).
6. Прикоснитесь к кнопке .


Установленный режим работы запускается не сразу. Лампочка в духовом шкафу гаснет. Прибор начинает работать только в положенное для данной установки время (в данном примере в 11:00 ч).



По достижении времени окончания (в данном примере в 12:30 ч) раздаётся сигнал, начинают мигать символы → и |→| и установленный режим работы прекращает свою работу.

7. Прикоснитесь к кнопке .
8. Прикоснитесь на 2 секунды к кнопке .

## Изменение или сброс настроек

1. Прикоснитесь к кнопке .
2. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Функции времени", затем нажмите переключатель сверху вниз.
3. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не откорректируете установку или

выполните переключателем NeffNavigator® прокрутку и верните установку на "00:00", чтобы сбросить настройку.

Через 3 секунды ваша установка будет принята.

---

# Блокировка для безопасности детей

В этой главе вы получите информацию,

- как заблокировать прибор
- как на длительное время заблокировать прибор


---

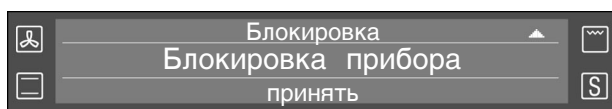
## Блокировка



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

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




### Блокировка прибора

1. Выключите прибор.
2. Нажимайте в течение 3 секунд кнопку , чтобы войти в меню "Базовые установки".
3. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Блокировка", затем нажмите переключатель сверху вниз.



4. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока выберете "Блокировка прибора", затем нажмите переключатель сверху вниз.
5. Прикоснитесь к кнопке .  
Установка принята. На текстовом дисплее появляется .

## Разблокировка прибора

1. Прикасайтесь в течение 3 секунд к кнопке , пока на текстовом дисплее не появится "Блокировка прибора", и нажмите переключатель сверху вниз.
2. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Разблокировка прибора", затем нажмите переключатель сверху вниз.
3. Прикоснитесь к кнопке .  
Установка принята. На текстовом дисплее гаснет .


---

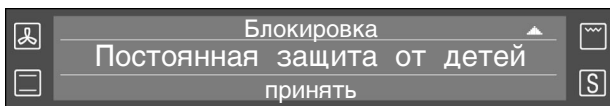
## Постоянная блокировка



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

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




## Постоянная защита от детей


1. Выключите прибор.
2. Нажимайте в течение 3 секунд кнопку , чтобы войти в меню "Базовые установки".
3. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Блокировка", затем нажмите переключатель сверху вниз.
4. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Постоянная защита от детей", затем нажмите переключатель сверху вниз.






5. Прикоснитесь к кнопке .  
Через 30 секунд прибор будет заблокирован. На текстовом дисплее появляется .

## **Прерывание постоянной блокировки**

1. Прикасайтесь в течение 3 секунд к кнопке , пока на текстовом дисплее не появится "Постоянная защита от детей".
2. Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз.
3. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Разблокировка прибора", затем нажмите переключатель сверху вниз.
4. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Временная", затем нажмите переключатель сверху вниз. На текстовом дисплее появляется "Временная разблокировка прибора".
5. Прикоснитесь к кнопке .  
Постоянная блокировка прервана. На текстовом дисплее гаснет .
6. Включите прибор в течение 30 секунд.

После выключения постоянная блокировка будет снова активирована через 30 секунд.  
На текстовом дисплее появляется .

## **Постоянная разблокировка прибора**

1. Прикасайтесь в течение 3 секунд к кнопке , пока на текстовом дисплее не появится "Постоянная защита от детей".
2. Нажмите переключатель NeffNavigator® сверху вниз.
3. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Разблокировка прибора", затем нажмите переключатель сверху вниз.
4. Выполняйте переключателем NeffNavigator® прокрутку, пока не выберете "Постоянная", затем нажмите переключатель сверху вниз. На текстовом дисплее появляется "Разблокировка прибора". Постоянная защита от детей отменена. На текстовом дисплее гаснет .
5. Прикоснитесь к кнопке .

# Выпекание

В этой главе вы получите информацию о

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

## Указание:

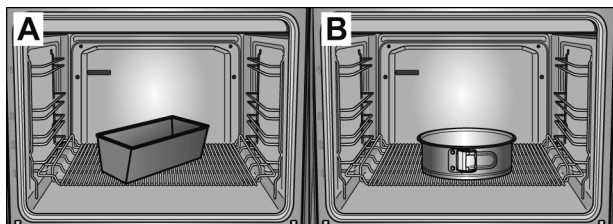
При выпекании в режиме CircoTherm® нельзя использовать уровень установки 2. Циркуляция воздуха будет нарушена и качество приготовленных блюд ухудшится.

## Выпекание на противнях и в формах

### Формы для выпекания

Мы рекомендуем вам использовать тёмные металлические формы для выпекания.

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



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

## Противни

Мы рекомендуем вам использовать только оригинальные противни, т. к. они оптимально подходят для выпекания в духовом шкафу с использованием различных режимов.

Всегда осторожно задвигайте обычный или универсальный противень до упора и следите за тем, чтобы скошенным краем он всегда был направлен к дверце.

Для выпекания сочных пирогов используйте универсальный противень, чтобы не загрязнять рабочую камеру.

---

## Выпекание на нескольких уровнях

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

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

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

---

## Таблица выпечки для основных рецептов теста

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

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

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

Соблюдайте указания относительно предварительного разогрева, приведённые в таблице.

Основной рецепт теста	CircoTherm®			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °С	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °С
<b>Сдобное тесто</b>					
Пироги на противне, с начинкой					
■ 1 уровень	1	150 - 170	30 - 45	3	170 - 180
■ 2 уровня	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Разъёмная/ прямоугольная форма	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Форма для фруктового пирога	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180
<b>Песочное тесто</b>					
Пироги на противне, с сухой начинкой, напр., с посыпкой					
■ 1 уровень	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
■ 2 уровня	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Пироги на противне, с сочной начинкой, напр., со сливками	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Разъёмная форма, напр., для замороженного торта	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Форма для фруктового пирога	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180
<b>Бисквитное тесто</b>					
Бисквитный рулет	1	180 - 190*	10 - 15	3	190 - 200*
Форма для фруктового пирога	1	160 - 170	20 - 30	2	160 - 170
Бисквит (из 6 яиц)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Бисквит (из 3 яиц)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
<b>Дрожжевое тесто</b>					
Пироги на противне, с сухой начинкой, напр., с посыпкой					
■ 1 уровень	1	160 - 170	40 - 55	3	170 - 180
■ 2 уровня	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Пироги на противне, с сочной начинкой, напр., со сливками					
Венок/плетёнка из дрожжевого теста (500 г)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180

\* Предварительно разогреть духовой шкаф

Основной рецепт теста	CircoTherm®			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °С	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °С
Разъёмная форма	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Круглая форма для кекса	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

\* Предварительно разогреть духовой шкаф

Мелкая выпечка	CircoTherm)			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °С	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °С
<b>Дрожжевое тесто</b>					
■ 1 уровень	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
■ 2 уровня	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
<b>Безе</b>					
■ 1 уровень	1	80	100 - 130	3	80
■ 2 уровня	1 + 3	80	150 - 170	-	-
<b>Слоёное тесто</b>					
■ 1 уровень	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
■ 2 уровня	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
■ 3 уровня					
<b>Заварное тесто</b>					
■ 1 уровень	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
■ 2 уровня	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-
<b>Сдобное тесто, напр., для кексов</b>					
■ 1 уровень	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
■ 2 уровня	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
<b>Песочное тесто, напр., сливочное печенье</b>					
■ 1 уровень	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
■ 2 уровня	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-
■ 3 уровня	1 + 3 + 4	130 - 140*	20 - 25	-	-

\* Предварительно разогреть духовой шкаф

## Таблица выпечки для блюд и готовых продуктов глубокой заморозки

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

Необходимо соблюдать следующие правила:

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

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

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

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

**Указания:**

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

Блюдо	Выпекание хлеба		Время вы-пекания, мин	Приготовление пиццы	
	Уровень установки	Температура, °С		Уровень установки	Температура, °С
<b>Блюдо</b>					
Свежая пицца					
■ 1 уровень	1	190 - 210*	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 уровня	1 + 3	170 - 190	35 - 45	-	-
Жареный пирог	1	190 - 210*	15 - 25	1	200 - 220
Киш	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Торт	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Швейцарский торт	1	170 - 190*	45 - 55	1	170 - 190
Картофельная запеканка из сырого картофеля		180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
<b>Пицца, глубокой заморозки</b>					
Пицца на тонком тесте					
■ 1 уровень	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
■ 2 уровня	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Пицца на пышном тесте					
■ 1 уровень	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 уровня	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
<b>Изделия из картофеля</b>					
Картофель фри					
■ 1 уровень	1	190 - 210	15 - 25	1	210 - 230
■ 2 уровня	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Крокеты	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Жареный картофель (фаршированный картофель)	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220

Блюдо	Выпекание хлеба		Время выпекания, мин	Приготовление пиццы	
	Уровень установки	Температура, °C		Уровень установки	Температура, °C
<b>Хлебобулочные изделия, глубокой заморозки</b>					
Булочки/багеты, предварительно обжаренные	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Зачерствевшие булочки/багеты	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Крендели, мелкие изделия из теста	1	170 - 190	15 - 20	1	170 - 190
<b>Хлебобулочные изделия, готовые</b>					
Зачерствевшие булочки/багеты	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200
<b>Полуфабрикаты глубокой заморозки</b>					
Рыбные палочки	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Куриные палочки и нагеты					
Овощной бургер	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
<b>Штрудель, глубокой заморозки</b>	1	190 - 210	35 - 45	1	180 - 200

## Рекомендации

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

<b>Пирог в форме для выпекания подрумянился неравномерно</b>	<p>Проверьте уровень установки.</p> <p>Проверьте температуру.</p> <p>Проверьте, не стоит ли форма для выпекания непосредственно перед отверстиями для отвода воздуха в задней стенке рабочей камеры.</p> <p>Проверьте правильность положения формы для выпекания на решётке.</p>
<b>Пирог на противне подрумянился неравномерно</b>	<p>Проверьте уровень установки.</p> <p>Проверьте температуру.</p> <p>При выпекании на нескольких уровнях вынимайте противни в разное время.</p> <p>Следите за тем, чтобы у мелкой выпечки была одинаковая величина и толщина.</p>
<b>Пирог слишком сухой</b>	<p>Установите более высокую температуру и менее продолжительное время выпекания.</p>
<b>Пирог внутри не пропёкся</b>	<p>Установите более низкую температуру.</p> <p>Примечание: время выпечки нельзя сократить за счёт повышения температуры (снаружи пропечётся, внутри - нет).</p> <p>Установите более продолжительное время выпекания и дайте тесту хорошо подойти.</p> <p>Добавляйте в тесто меньше жидкости.</p>
<b>При выпекании очень сочных пирогов, например, пирогов с фруктами, в рабочей камере образуется много водяного пара, который оседает на дверце</b>	<p>Можно на короткое время осторожно открывать дверцу (1 - 2 раза, при более длительном времени выпекания - чаще) и таким образом уменьшать образование пара в рабочей камере.</p>
<b>Пирог после вынимания из духовки опадает</b>	<p>Добавляйте в тесто меньше жидкости.</p> <p>Установите более продолжительное время выпекания или более низкую температуру.</p>
<b>Рекомендованное время выпекания не подходит</b>	<p>Проверьте количество мелкой выпечки на противне. Отдельные изделия не должны соприкасаться между собой.</p>
<b>Продукт глубокой заморозки подрумянился после выпекания неравномерно</b>	<p>Проверьте, имел ли продукт глубокой заморозки неравномерность подрумянивания до запекания. Неравномерность подрумянивания сохраняется после выпекания.</p>

**Продукт глубокой заморозки не подрумянился, у него нет хрустящей корочки, или рекомендованное время не подходит**

Удалите лёд с продукта глубокой заморозки перед выпеканием. Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки.

**Экономия электроэнергии**

Разогревайте духовку предварительно только в том случае, если это указано в таблице выпечки.

Используйте тёмные формы для выпекания, т. к. они лучше нагреваются.

Используйте остаточное тепло и выключайте духовой шкаф при длительном времени выпекания за 5 - 10 минут до окончания времени выпекания.

## Выпечка хлеба

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными. Они могут варьироваться в зависимости от способа приготовления теста и его количества.

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

Соблюдайте указания относительно предварительного разогрева, приведённые в таблице.

Хлеб	Выпечка хлеба			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °С	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °С
<b>Белый хлеб</b>					
■ Подовый	1	220*	20-30	2	240*
■ В прямоугольной форме	1	220*	20-30	2	240*
<b>Хлеб из различных видов муки (подовый)</b>					
■ Образование корочки	1	220*	10-15	2	240*
■ Выпекание до готовности	1	180*	25-35	2	200

\* Предварительно разогреть духовой шкаф

Хлеб	Выпечка хлеба			Верхний/нижний жар	
	Уровень установки	Температура, °С	Время выпекания, мин	Уровень установки	Температура, °С
<b>Хлеб из различных видов муки (в прямоугольной форме)</b>					
■ Образование корочки	1	220*	10-15	2	240*
■ Выпекание до готовности	1	180*	15-25	2	200*
<b>Булочки</b>	1	220*	10-20	2	240*
<b>Лепёшки</b>	1	220*	15-20	2	240*
<b>Эмпанада</b>	1	180*	30-40	3	200*

\* Предварительно разогреть духовой шкаф

## Жарение


В этой главе вы получите информацию о

- жарении в целом
- о жарении в открытой посуде
- о жарении в закрытой посуде
- о жарении мяса, птицы и рыбы (таблица для жарения)
- рекомендации для жарения.



Опасность травмирования из-за применения нетермостойкой посуды для жарения. Используйте только посуду для жарения, которая специально предназначена для духового шкафа.


### Указание:

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

## Жарение в открытой посуде

### Жарение на универсальном противне

При приготовлении некоторых блюд накрывать посуду крышкой не требуется.

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

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

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

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

#### Указание:

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

### Жарение в универсальном противне с изогнутой решёткой

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

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

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

### Жарение в универсальном противне с противнем для жарки

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

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

---

## Жарение в закрытой посуде

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

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

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

---

## Таблица для жарения

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

В целом придерживайтесь правила: чем больше кусок мяса для жаркого, тем ниже должна быть температура и продолжительнее время жарения.



Смажьте постное мясо жиром или положите на него полоски шпика (по вашему усмотрению).

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными и действительны для жарения в открытой посуде. Значения могут изменяться в зависимости от сорта и количества мяса для жаркого и от качества применяемой посуды.

При первой попытке установите самую низкую температуру из рекомендованных. Как правило, при более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.



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

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

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

\* Предварительно разогреть духовой шкаф

\* Мясо тушить в закрытой посуде

Продукты	Режим  CircoTherm®		Верхний/нижний жар 		
	Уровень установки	Температура, °C	Время жарения в минутах	Уровень установки	Температура, °C
<b>Птица (без начинки)</b>					
Цыплёнок, целиком (1 кг)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Утка, целиком (2-3 кг)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Гусь, целиком (3-4 кг)	1	150 - 160	130 - 180	2	180 - 200
<b>Дичь</b>					
Жаркое из косули/окорок косули без кости (1,5 кг)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Мясо кабана для жарки (1,5 кг)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Оленина для жарки (1,5 кг)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Кролик	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
<b>Рыба</b>					
Рыба, целиком					
■ 300 г	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
■ 700 г	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
* Предварительно разогреть духовой шкаф					
* Мясо тушить в закрытой посуде					

## Рекомендации

<b>Хрустящая корочка слишком толстая и/или жаркое слишком сухое</b>	Уменьшите температуру или время жарения. Проверьте уровень установки.
<b>Хрустящая корочка слишком тонкая</b>	Увеличьте температуру или включите после окончания времени жарения на короткое время режим приготовления на гриле.
<b>Мясо внутри не прожарилось</b>	Выньте ненужные принадлежности из рабочей камеры. Увеличьте время жарения. Проверьте с помощью термометра для мяса температуру в толще жаркого.

---

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

---

## Приготовление на гриле

В этой главе вы получите информацию о

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

### Внимание!

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

### Указания:

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

## Термогриль

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

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

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

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

### Таблица приготовления на гриле

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

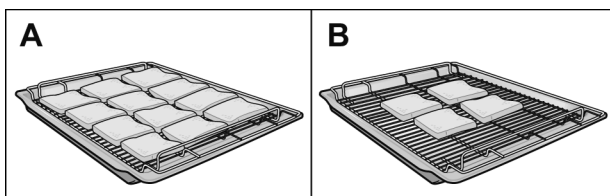
При первой попытке следует установить самую низкую из указанных температур. Как правило, при более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

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

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

Продукты	Уровень установки	Температура, °С	Время приготовления на гриле, мин
<b>Свинина</b>			
Жаркое с кожей	2	170 - 190	140 - 160
Ножка	2	180 - 200	120 - 150
<b>Говядина</b>			
Ростбиф, среднепрожаренный (1,5 кг)	2	220 - 240	40 - 50
<b>Баранина</b>			
Нога без кости, среднепрожаренная	2	170 - 190	120 - 150
<b>Птица (без начинки)</b>			
Половинки цыпленка, 1 - 2 шт.	2	210 - 230	40 - 50
Цыплёнок, целиком, 1 - 2 шт.	2	200 - 220	60 - 80
Утка, целиком (2 - 3 кг)	2	180 - 200	90 - 120
Утиные грудки	3	230 - 250	30 - 45
Гусь, целиком (3 - 4 кг)	1	150 - 170	130 - 160
Гусиные грудки	2	160 - 180	80 - 100
Гусиная ножка	2	180 - 200	50 - 80

## Приготовление на гриле разной площади



Для приготовления большого количества плоских кусков мяса используйте режим "Гриль, большая площадь нагрева" (рис. А).



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

По вашему усмотрению можно слегка смазать мясо растительным маслом.

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

## Положение решётки

Можно повлиять на результат, если изменить положение решётки:

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

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

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

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

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

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

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

<b>Продукты</b>	<b>Уровень установки</b>	<b>Температура, °C</b>	<b>Время приготовления на гриле, мин</b>	<b>Указания</b>
<b>Колбаски</b>	4	250	12 - 16	Слегка надрезать
<b>Птица</b>				
Куриные окорочка	3	250	35 - 45	Проколов кожу, можно избежать образования пузырей при приготовлении на гриле
Маленькие кусочки курицы	3	250	30 - 40	
<b>Рыба</b>				
Стейки	4	230	15 - 20	Куски должны быть одинаковой толщины
Отбивные котлеты	4	230	15 - 20	
Рыба целиком	3	230	20 - 25	
<b>Овощи</b>	4	Intensiv	15 - 20	
<b>Тосты с начинкой</b>	3	220	12 - 18	Уровень установки зависит от высоты начинки

---

# Приготовление на пару

При режиме приготовления на пару рекомендуется использовать только комплект для приготовления на пару Мега (можно приобрести как спецпринадлежность в специализированном магазине).

Режим приготовления на пару можно запускать только в том случае, если рабочая камера охлаждена или на текстовом дисплее появляется надпись "Низкий уровень остаточного тепла".

Если после запуска режима приготовления на пару на текстовом дисплее появляется надпись "Слишком высокая температура", подождите, пока температура в духовом шкафу снизится и появится надпись "Низкий уровень остаточного тепла". Запустите заново режим приготовления на пару. Этот режим управляется автоматически.

## **Указания:**

- Используйте для приготовления на пару только режим приготовления на пару
- Используйте для приготовления на пару только комплект для приготовления на пару Мега
- Не используйте режим приготовления на пару вместе с настройкой времени "Режим предварительной установки"
- Дальнейшие указания можно найти в руководстве по эксплуатации, которое прилагается к комплекту для приготовления на пару Мега

---

# Режим подъёма теста

Эта глава содержит информацию о

- режиме подъёма теста
- приготовлении дрожжевого теста и йогурта

Чтобы воспользоваться режимом подъёма теста, дождитесь остывания рабочей камеры (до комнатной температуры).

Если при включении режима подъёма теста на дисплее появляется сообщение "Слишком высокая температура", это означает, что рабочая камера остыла недостаточно. Подождите, пока рабочая камера остынет, и снова включите режим подъёма теста.

Не используйте режим подъёма теста вместе с настройкой "Режим предварительного выбора".

Во время работы режима подъёма теста рекомендуется выключать систему освещения NeffLight® (см. гл. "Система освещения NeffLight®").

---

## Дрожжевое тесто

### **Внимание!**

Из-за проливания холодной воды в горячей рабочей камере возможны поверхностные повреждения эмали. Никогда не лейте холодную воду в горячую рабочую камеру.

### **Внимание!**

Дистиллированная вода может вызвать поверхностные повреждения покрытия рабочей камеры. Используйте только водопроводную воду.

1. Налейте 200 мл воды в поддон на дне рабочей камеры.
2. Поставьте миску на середину решётки на уровень 1.

3. Закройте дверцу и включите режим подъёма теста.  
Процесс регулируется автоматически.  
Температура установлена (изменения невозможны).
4. После завершения процесса вытрите оставшуюся воду в рабочей камере.
5. Добавьте в поддон небольшое количество уксуса и протрите тряпочкой, смоченной в холодной воде, чтобы удалить оставшийся налёт.

Значения, приведенные в таблице, являются ориентировочными.

<b>Дрожжевое тесто</b>	<b>Количество муки, г</b>	<b>Время подъёма, мин</b>
Легкое тесто (например, для пиццы, плетенки из дрожжевого теста)	300 - 500	25 - 30
	750	30 - 35
Тяжелое тесто с большим содержанием жира (например, для немецкого и итальянского рождественских кексов)	500	40 - 60
	750	60 - 80
Легкое тесто для хлеба	1000	30 - 40
Тяжелое тесто для хлеба	1000	50 - 70

**Указание:**

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

---

## Йогурт

1. Выньте принадлежности, навесные решётки, телескопические направляющие или другие системы установки.
2. Нагрейте 1 л пастеризованного молока (жирность 3,5 %) до 40 °С  
или  
вскипятите 1 л свежего молока и дайте ему остыть до 40 °С.
3. Добавьте 150 г густого йогурта в тёплое молоко, размешайте и разлейте по одинаковым стаканчиками или чашкам. Не наполняйте стаканчики больше чем на 200 мл.
4. Наполненные стаканчики закройте подходящими крышками или пищевой пленкой.
5. Расставьте стаканчики на дне рабочей камеры на одинаковом расстоянии друг от друга.
6. Закройте дверцу и включите режим подъёма теста.  
Процесс регулируется автоматически.  
Температура установлена (изменения невозможны).
7. Через 8 часов выключите режим подъёма теста и поставьте стаканчики с йогуртом в холодильник мин. на 15 часов.

---

## Щадящее приготовление

В этой главе вы получите информацию о

- щадящем приготовлении блюд
- различных рекомендациях

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

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

## Использование щадящего приготовления

Придерживайтесь следующих правил:

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

Режим щадящего приготовления запускается только в том случае, если рабочая камера охлаждена.

1. Стеклокерамическое или фарфоровое блюдо поставьте на решётку и задвиньте в духовой шкаф на уровень 1 для предварительного разогревания.
2. Установите режим "Щадящее приготовление". Во время фазы нагрева (20-30 минут) на текстовом дисплее появляется сообщение "Пожалуйста, подождите".

3. Мясо очистите от жира и жил.
4. Хорошо обжарьте мясо со всех сторон, чтобы образовалась ароматная хрустящая корочка.
5. Когда раздастся сигнал и на текстовом дисплее появится сообщение "Включён", положите приготавливаемый продукт на стеклянное или фарфоровое блюдо.
6. По истечении времени приготовления выньте приготовленный продукт и выключите прибор.

**Указание:**

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

## Таблица для режима "Щадящее приготовление"

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

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

	Обжаривание, мин	Щадящее приготовление, мин
<b>Свинина</b>		
Филе, целиком (прим. 500 г)	5-6	100-120
Спинная часть (прим. 1 кг, 4-5 см толщиной)	5-6	120-150
Медальоны (5 см толщиной)	3-4	45-60
Стейки из спинной части (2-3 см толщиной)	2-3	30-45
<b>Говядина</b>		
Филе, целиком (1,5 кг)	6-7	160-200
Ростбиф (прим. 1,5 кг, 5-6 см толщиной)	6-7	180-210
Огузок (6-7 см толщиной)	6-7	240-300
Медальоны (5 см толщиной)	3-4	60-80
Ромштекс (3 см толщиной)	3-4	50-70
Стейк от огузка (3 см толщиной)	3-4	50-70
* прожаренный		
** соблюдать указание		

	<b>Обжаривание, мин</b>	<b>Щадящее приготовление, мин</b>
<b>Телятина</b>		
Филе, целиком (прим. 800 г)	4-5	150-180
Мясной орех (прим. 2 кг, 8-9 см толщиной)	6-7	360-420
Огузок (прим. 1,5 кг, 4-5 см толщиной)	6-7	240-300
Медальоны (4 см толщиной)	3-4	70-90
<b>Баранина</b>		
Спинная часть без костей (прим. 200 г)	2-3	30-40
Нога без кости (прим. 1 кг)	6-7	240-300
<b>Птица</b>		
Куриная грудка (150-200 г)*	4-5	90-120
Утиная грудка (300-400 г)**	10-12	70-90
Грудка индейки (1 кг)*	4-5	150-180
Стейки из индейки (2-3 см)*	3-4	40-60
* прожаренный		
** соблюдать указание		

#### **Указание:**

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

## **Рекомендации**

<b>Мясо, приготовленное щадящим способом, остывает очень быстро</b>	Подавайте его к столу на предварительно нагретых тарелках с очень горячим соусом.
<b>Поддержание в горячем состоянии мяса, приготовленного щадящим способом</b>	Включите режим работы "Поддержание в горячем состоянии" и установите температуру 60 °C. Небольшие куски мяса можно сохранять теплыми до 45 мин, а большие - до 2 часов.

---

# Размораживание и разогревание

В этой главе вы узнаете,

- как размораживать с помощью режима "CircoTherm®"
- как пользоваться режимами "Размораживание", "Предварительный разогрев", "Поддержание в горячем состоянии" и программой "Шаббат".

---

## Размораживание с помощью режима "CircoTherm®"

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

- Замороженные продукты или продукты глубокой заморозки (прежде всего мясо), подвергшиеся размораживанию, требуют меньшего времени приготовления, чем свежие продукты
- Время приготовления замороженного мяса увеличивается на время размораживания
- Всегда размораживайте замороженную птицу перед приготовлением, чтобы можно было удалить внутренности
- Готовьте замороженную рыбу при той же температуре, что и свежую
- Готовые овощи глубокой заморозки можно готовить большими порциями, завернув в алюминиевую фольгу
- При размораживании на одном уровне, используйте уровень 1, на двух уровнях - уровни 1 + 3
- При использовании продуктов глубокой заморозки соблюдайте указания изготовителя

## Размораживание, таблица

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

## Размораживание

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

Режим размораживания запускается только в том случае, если рабочая камера охлаждена.

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

### Указание:

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

## Предварительный разогрев

С помощью этого режима можно разогреть тарелки и сервировочную посуду. В предварительно разогретой посуде еда будет дольше оставаться теплой.



Опасность ожога! Посуда может быть горячей. При вынимании посуды из прибора используйте прихватки или рукавицы.

1. Установите режим "Предварительный разогрев".
2. Поставьте посуду на середину решетки и установите в рабочую камеру.

## Поддержание в горячем состоянии

С помощью этого режима можно поддерживать в горячем состоянии уже готовые блюда.



Опасность отравления испортившимися продуктами. Не подогревайте блюдо более двух часов.

1. Установите режим "Поддержание в горячем состоянии".
2. Для поддержания в горячем состоянии блюд установите температуру на 60 - 120°C.
3. Поставьте блюдо в рабочую камеру.

## Программа "Шаббат"

### Установка программы "Шаббат"

С помощью этого режима можно в течение долгого времени (1 - 3 дня при 80 - 90°C) держать блюда в горячем состоянии или разогревать. Духовой шкаф в течение этого времени работает в непрерывном режиме.

1. Установите программу "Шаббат" и нажмите сверху вниз переключатель NeffNavigator®. На текстовом дисплее появляется "1:03 d".
2. Прокрутите NeffNavigator®, чтобы выбрать нужное время работы.



Время выполнения		Текстовый дисплей
Заводские настройки	(1 день и 3 часа)	1:03 d
Минимум	(1 день)	1:00 d
Максимум	(3 дня и 1 час)	3:01 d

3. Прикоснитесь к кнопке

При достижении нужной температуры на текстовом дисплее появляется сообщение "Включён". Программа "Шаббат" активизируется на установленное время.

## Выключение программы "Шаббат"

По истечении установленного времени выполнения на текстовом дисплее появляется сообщение "Работа программы завершена", символ → мигает и раздается сигнал.

1. Прикоснитесь к кнопке .
  2. Прикоснитесь на 2 секунды к кнопке .
- Прибор выключен.

---


# Консервирование



Опасность травмирования!

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

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

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

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

## Подготовка фруктов

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

На один литр воды:

ок. 250 г сахара для сладких фруктов

ок. 500 г сахара для кислых фруктов

## Подготовка овощей

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


## Закрывание банок

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

## Консервирование фруктов и овощей

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



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

Примерно через 50 минут на банках емкостью ½ л или 1 л появятся капли, на банках емкостью 1½ л капли появятся прим. 60 мин.

### **Фрукты, огурцы и томатная паста**

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

### **Овощи**

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

### **Вынимание банок**

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

---

# Чистка и уход

В этой главе вы получите информацию о

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



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

## Внимание!

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

## Указание:

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

---

## Очистка прибора снаружи

Деталь прибора/поверхность	Чистящие средства
Поверхности из нержавеющей стали	Нанесите на поверхность обычное моющее средство с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стекол; протрите насухо мягкой тряпкой.  Сильные загрязнения удалите очистителем для матированной стали.
Окрашенные поверхности	Нанесите на поверхность обычное моющее средство с помощью мягкой влажной тряпки или замши для протирки стекол; протрите насухо мягкой тряпкой.

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

## Очистка рабочей камеры

### Внимание!

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


### Указания:

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

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

## Предотвращение загрязнения

Для поддержания чистоты рабочей камеры,

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

## Самоочищающаяся поверхность

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

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

Изменения цвета на задней стенке не влияют на функцию самоочистки.

### **Внимание!**

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

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

### **Внимание!**

Повреждения самоочищающейся поверхности абразивными и кислотосодержащими чистящими средствами.

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

## Программа EasyClean®

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

При сильном загрязнении можно

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

### Подготовка и включение

Режим EasyClean® запускается только при охлажденной рабочей камере.



Опасность ошпаривания и повреждения поверхности камеры!

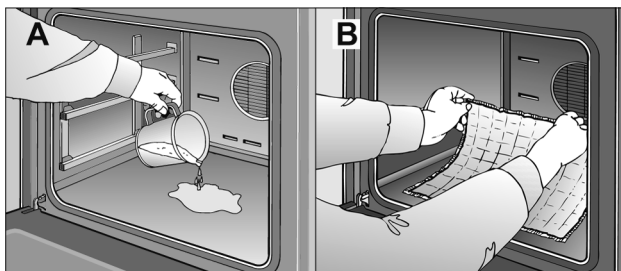
Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Образующийся пар может вызвать повреждение эмалированного покрытия вследствие резкой смены температуры.

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

На дисплее появляется сообщение "Включён" и продолжительность работы I→J.

Если на дисплее появляется сообщение "Температура очень высокая", значит, рабочая камера недостаточно остыла. Выключите режим EasyClean® и дождитесь полного остывания камеры.

В конце режима EasyClean® раздаётся сигнал и включается подсветка рабочей камеры.




## Окончательная очистка и выключение

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

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

### Указание:

Оставшуюся въевшуюся грязь можно удалить скребком для стеклокерамики.

3. Известковые налёты удалите салфеткой, пропитанной уксусом, промойте чистой водой и вытрите насухо мягкой салфеткой, не забудьте участки под уплотнителем дверцы.
4. Прикоснитесь к кнопке .
5. После очистки оставьте дверцу открытой на 30° примерно на 1 час, чтобы дать высохнуть эмалированным поверхностям.

## Быстрая сушка

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

## Снятие с петель и навешивание дверцы прибора

Для лучших результатов очистки можно снять дверцу прибора с петель.

Опасность травмирования!

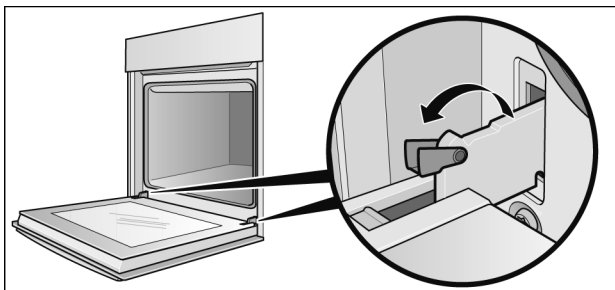
Дверца прибора может с силой захлопнуться. Всегда полностью откидывайте фиксаторы петель при снятии дверцы с петель и устанавливайте их обратно после ее установки. Не просовывайте пальцы в вырезы петель.



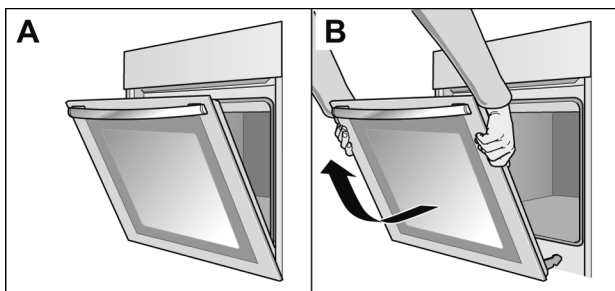
Опасность травмирования!

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

## Снятие с петель дверцы прибора

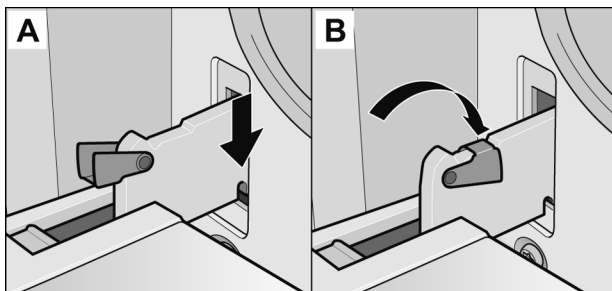


1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте фиксаторы справа и слева.  
Петли заблокированы, дверца не может захлопнуться.



## Навешивание дверцы прибора

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



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

---

## Очистка стекол дверцы

Для улучшения результатов очистки можно снять внутренние стекла дверцы прибора.



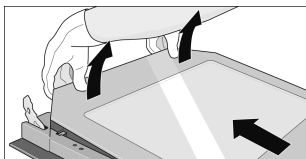
Опасность травмирования!  
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки. Вы можете порезаться. Надевайте перчатки.

### Внимание!

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

## Снятие стекла дверцы

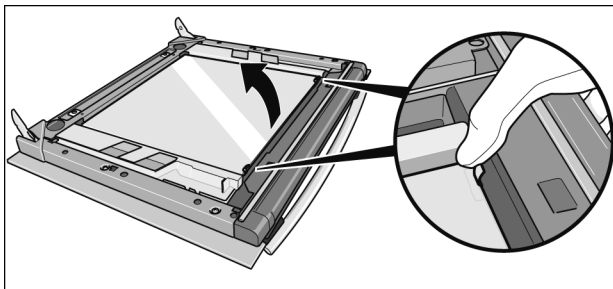
1. Снимите дверцу прибора и положите фронтальной поверхностью на мягкую чистую подложку (см. главу "Снятие и установка дверцы прибора").



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

## Снятие внутреннего стекла дверцы

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



1. Отожмите наружу левый и правый держатели. Внутреннее стекло освобождается вверх.
2. Подцепите стекло (например, лопаткой) и выньте.

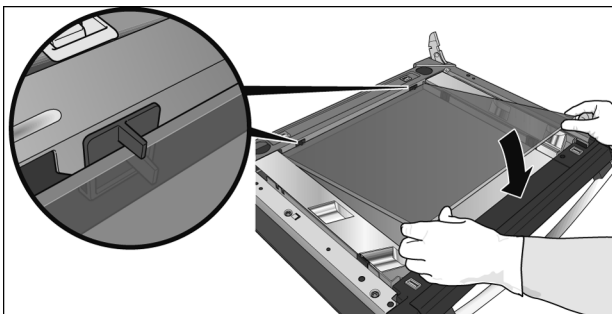
## Очистка

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

### Внимание!

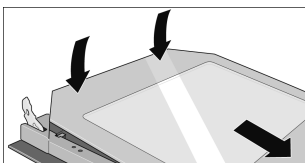
Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. Можно повредить стекло.

## Установка внутреннего стекла



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

## Установка стекла дверцы



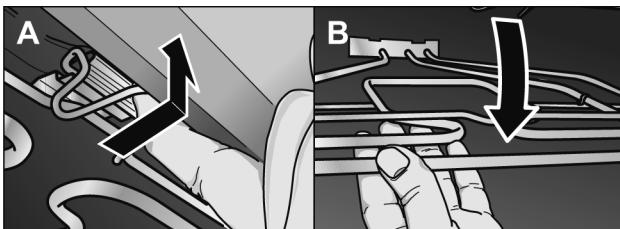
1. Вставьте стекло в левый и правый зажим.
2. Нажмите на стекло, чтобы оно вошло в держатели.
3. Установите на место дверцу прибора.

## Очистка верхней панели рабочей камеры

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



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



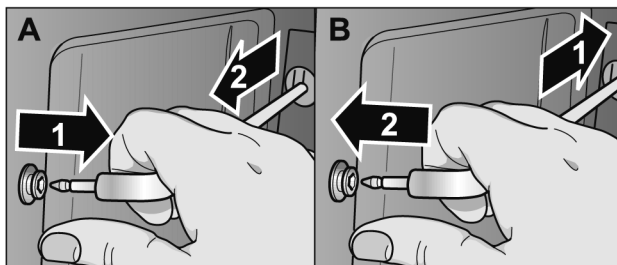
1. Потяните скобу нагревательного элемента гриля вперед и вверх. Вы должны услышать щелчок, означающий, что нагревательный элемент уже не зафиксирован (рис. А).
2. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем опустите его вниз (рис. В).
3. Очистите верхнюю панель рабочей камеры.
4. Потяните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

## Очистка навесных решеток



Для облегчения очистки решетки можно вынуть.

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



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

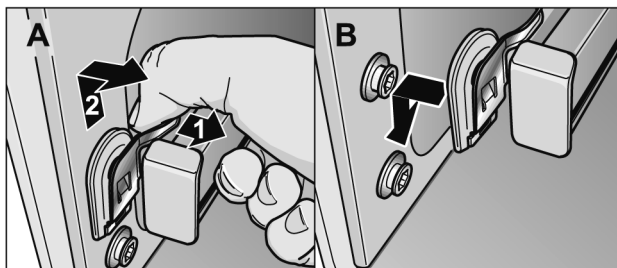
## Очистка телескопических полозьев



Для облегчения очистки полозья можно вынуть.

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

## Вынимание телескопических полосьев



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

## Очистка телескопических полосьев

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

## Установка телескопических полосьев

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

---

# Неисправности и ремонт

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



Опасность удара током!

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

<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
Нарушена электрическая функция (напр., не горят индикаторы)	Неисправен предохранитель	Проверьте и при необходимости замените предохранители в блоке предохранителей
На текстовом дисплее мигает время суток	Была прервана подача электроэнергии	Установите заново время суток и дату (см. гл. "Электронные часы")
Нарушены электронно управляемые функции	Энергетические импульсы (напр., удар молнии)	Установите заново соответствующую функцию
Прибор не нагревается, на текстовом дисплее справа и слева вверху появляются два маленьких квадрата	Была нажата комбинация кнопок	Выключите прибор, прикоснитесь на 3 секунды к кнопке  , выполните прокрутку, пока не выберете "Блокировка", затем прикоснитесь на 3 секунды к кнопке 
На текстовом дисплее появляется "Service Test Mode"	Была нажата комбинация кнопок	Прикоснитесь к кнопке 
На текстовом дисплее появляется "E101" или "E104"	Термодатчик вышел из строя	Вызовите специалиста сервисной службы
На текстовом дисплее появляется "E011"	Длительное нажатие одной кнопки	Устраните причину длительного нажатия кнопки
На текстовом дисплее появляется EXXX, например, E300	Внутренняя ошибка электроники прибора	Прикоснитесь к кнопке  Если сообщение не гаснет, выньте вилку из розетки и примерно через 10 секунд вставьте снова
Обслуживание прибора невозможно, на текстовом дисплее появляется сообщение "Прибор заблокирован"	Прибор был заблокирован	Деактивируйте блокировку (см. гл. "Блокировка для безопасности детей")
Обслуживание прибора невозможно, на текстовом дисплее появляется сообщение "Постоянная защита от детей"	Прибор был заблокирован на длительное время	Деактивируйте блокировку на длительное время (см. гл. "Блокировка для безопасности детей")
После установки режима работы на текстовом дисплее появляется сообщение "Температура слишком высокая"	Прибор не совсем остыл	Подождите, пока прибор остынет, потом заново установите режим работы
Прибор автоматически выключился	Сработала защита от перегрева	Прикоснитесь к любой кнопке, прибор опять включится

<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
Во время жарения или приготовления на гриле возникает чад	Жир пригорел к нагревательному элементу гриля	Продолжайте жарение или приготовление на гриле, пока жир на нагревательном элементе полностью не сгорит
	Решётка или универсальный противень установлены неправильно	Положите решётку в универсальный противень и установите их вместе на более низкий уровень
Жидкость или жидкое тесто распределяются очень неравномерно	Прибор установлен не горизонтально	Проверьте правильность установки прибора (см. инструкцию по монтажу)
В рабочей камере образуется большое количество конденсата	Нормальное явление (напр., при приготовлении пирогов с очень сочной начинкой или очень большого жаркого)	Время от времени приоткрывайте дверцу во время работы
Эмалированные принадлежности для установки в прибор имеют светлые матовые пятна	Нормальное явление, обусловленное капанием жира с мяса или сока с овощей	Отсутствует
Стёкла дверцы запотели	Нормальное явление, обусловленное разницей температур	Включите прибор на 100 °С и через 5 минут выключите опять
После кратковременного включения и выключения прибора показываются последние настройки	Прибор сохраняет на несколько секунд последние настройки	Выключите прибор, подождите 8 секунд, затем опять его включите

## **Замена лампочки в духовом шкафу**

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

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

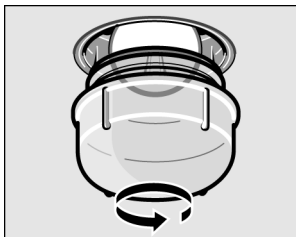
Используйте только эти лампочки.



**Опасность удара током!**

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

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



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

## Замена галогенных лампочек (система освещения NeffLight®)

Замените неисправную галогенную лампочку. Подходящую термостойкую лампочку можно приобрести в Сервисной службе или специализированном магазине. Патрон G4, 12 В, 20 Вт, термостойкость до 300 °С. Используйте только указанные лампочки.



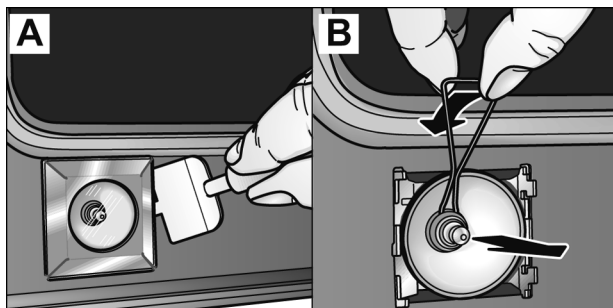
**Опасность удара током!**  
Убедитесь в том, что ваш прибор обесточен. Включите автоматический предохранитель или вывинтите предохранитель из блока предохранителей вашей квартиры.



**Опасность ожога!**  
В процессе эксплуатации галогенные лампочки становятся очень горячими. Прежде чем их менять, дождитесь, чтобы они остыли.

### Внимание!

Помутнение галогенной лампочки!  
Не беритесь за галогенную лампочку голыми пальцами. На стекло может попасть жир, который пригорит и вызовет помутнение стекла. Используйте при замене чистую тряпочку.



Галогенные лампочки расположены слева и справа под проёмом духового шкафа. Нужный вспомогательный инструмент можно приобрести через Сервисную службу.

1. Снимите дверцу прибора (см. главу: "Снятие и установка дверцы прибора").
2. Вспомогательный инструмент введите в зазор и снимите крышку (рис. А).
3. С помощью другого вспомогательного инструмента выньте галогенную лампочку (рис. В).
4. Замените галогенную лампочку. Используйте для этого чистую тряпочку.
5. Поставьте на место крышку.
6. Установите дверцу прибора.

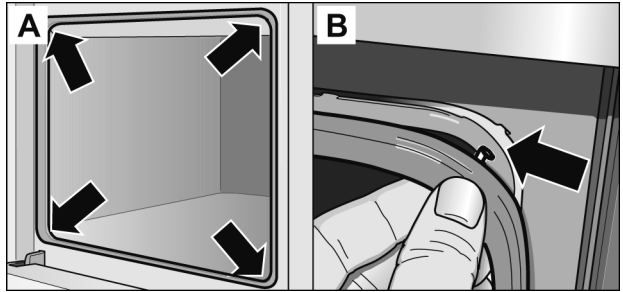
**Указание:**

Если освещение не работает, проверьте, правильно ли вставлены лампочки.

---

## Замена уплотнителя дверцы

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



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

Обратите особое внимание на прилегание уплотнителя по углам.

## Сервисная служба

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

Адреса вы найдёте в списке сервисных служб.

### Указание:

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

### Номер E и номер FD

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

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

Номер E	Номер FD
---------	----------

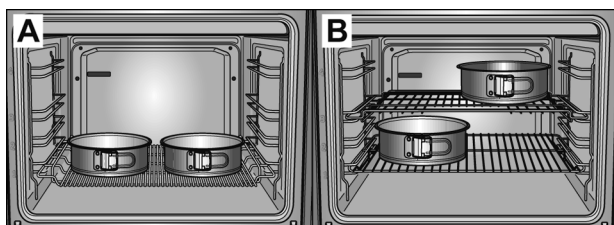
# Контрольные блюда

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

Выпекание	Уровень установки	Режим работы	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	3	Верхний/нижний жар	140 - 150*	25 - 35
	1	CircoTherm®	140 - 160*	20 - 40
	1 + 3	CircoTherm®	140 - 150*	25 - 35
	1 + 3 + 4	CircoTherm®	130 - 150*	35 - 55
Маленькие кексы (по 20 штук на противень)	3	Верхний/нижний жар	160 - 170**	20 - 30
	1	CircoTherm®	160 - 170**	20 - 30
	1 + 3	CircoTherm®	160 - 170**	25 - 35
	1 + 3 + 4	CircoTherm®	160 - 170**	25 - 35
Бисквит на воде	2	Верхний/нижний жар	160 - 170*	25 - 35
	1	CircoTherm®	160 - 170*	25 - 35
Пирог из дрожжевого теста на противне	3	Верхний/нижний жар	170 - 180	45 - 55
	1	CircoTherm®	160 - 170	50 - 60
	1 + 3	CircoTherm®	160 - 170	60 - 70
Закрытый яблочный пирог (формы установлены рядом друг с другом, рисунок А)	1	Режим для пиццы	170 - 180	65 - 75
Закрытый яблочный пирог (формы установлены по диагонали, рисунок В)	1 + 3	CircoTherm®	170 - 180*	60 - 75

\* Разогрейте духовой шкаф

\*\* Предварительно разогреть в течение 10 минут



Приготовление в гриле	Уровень установки	Режим работы	Температура, °С	Время жарки в гриле, мин
Тост (универсальный противень + плоская решетка)	4	Гриль, большая площадь нагрева	275*	0,5 - 1,0
Бифштекс, 12 штук (универсальный противень + плоская решетка)	4	Гриль, большая площадь нагрева	250	20 - 25**

\* Предварительно разогреть в течение 10 минут

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







