

Gaggenau

ru Руководство пользователя и инструкция по установке

BM450, BM451, BM454, BM455, BM484, BM485

Микроволновая печь

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность	2
2	Во избежание материального ущерба	6
3	Защита окружающей среды и экономия	7
4	Знакомство с прибором.....	8
5	Аксессуары	10
6	Перед первым использованием.....	11
7	Стандартное управление	12
8	Микроволновая печь	12
9	Духовой шкаф.....	13
10	Приготовление на гриле	14
11	Микрокомби	15
12	Дополнительный режим.....	15
13	Программы автом. Приготовления	17
14	Индивидуальные рецепты.....	19
15	Функции таймера	21
16	Блокировка для безопасности детей.....	22
17	Базовые установки	22
18	Программа очистки.....	24
19	Очистка и уход.....	24
20	Устранение неисправностей	27
21	Утилизация	28
22	Сервисная служба	29
23	У Вас все получится!	29
24	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ.....	42
24.1	Безопасность при монтаже.....	42



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- для бытового использования или использования в аналогичных целях, например: на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих предприятий; в сельскохозяйственных организациях; клиентами в гостиницах или других вариантах размещения, предусматривающих питание.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Этот прибор соответствует норме EN 55011 или CISPR 11. Этот продукт относится к группе 2, классу В. Принадлежность к группе 2 означает, что для нагрева пищевых продуктов создаются микроволны. Принадлежность к классу В означает, что прибор предназначен для бытового использования.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых. Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

→ "Аксессуары", Страница 10

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

- ▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▶ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть.

- ▶ При предварительном разогреве и во время приготовления обязательно закрепляйте пергаментную бумагу в принадлежностях.
- ▶ Всегда отрезайте подходящий размер бумаги и ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

Принадлежности или посуда очень горячие.

- ▶ Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Пары алкоголя могут воспламеняться в горячей рабочей камере. Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.

- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт (≥ 15 % алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевую кабель.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу. → *Страница 29*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.5 Микроволновая печь

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАЖНЫМИ УКАЗАНИЯМИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть.

- ▶ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▶ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▶ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Продукты, их упаковка и контейнеры для хранения могут загореться.

- ▶ Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке.
- ▶ Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или из других воспламеняющихся материалов можно только под личным наблюдением.
- ▶ Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации.
- ▶ Не сушите продукты в микроволновой печи.
- ▶ Не размораживайте и не нагревайте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб при слишком высокой мощности микроволн или длительном времени.

Масло для приготовления пищи может загореться.

- ▶ Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!

Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться.

- ▶ Никогда не нагревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Продукты с твёрдой кожей или шкуркой могут лопнуть во время и после нагревания.

- ▶ Запрещено готовить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца в скорлупе.
- ▶ Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных.
- ▶ При приготовлении яичницы-глазуньи проколите желток.
- ▶ У продуктов питания с твёрдой кожей или шкуркой, например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок кожа или шкурка могут лопнуть. Проколите кожуру или шкурку перед нагреванием.

Детское питание прогревается не равномерно.

- ▶ Не разогревайте детское питание в закрытой посуде.
- ▶ Всегда снимайте крышку или соску.
- ▶ После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое.
- ▶ Перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

- ▶ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Герметично запаиваемая упаковка и закатанные в банки продукты при нагревании могут лопнуть.

- ▶ Всегда соблюдайте указания на упаковке.
- ▶ Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

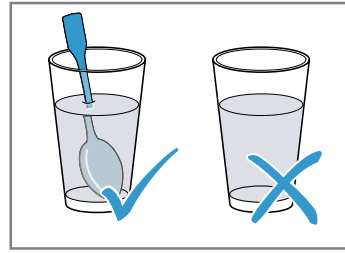
Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.

- ▶ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▶ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▶ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при незначительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- ▶ При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного закипания.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть.

- ▶ Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

Использование металлической посуды или ёмкостей, а также посуды с металлической фурнитурой в режиме микроволн может вызвать образование искр. Это может привести к повреждению прибора.

- ▶ Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн.
- ▶ Используйте только посуду, предназначенную для микроволновой печи, или режим микроволн в комбинации с видом нагрева.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Прибор работает под высоким напряжением.

- ▶ Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения серьезного вреда здоровью!

Неправильная очистка может повредить поверхность прибора, сократить срок его службы и привести к возникновению опасных ситуаций, например, утечке микроволновой энергии.

- ▶ Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов.
- ▶ Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнителя дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы.

→ "Очистка и уход", Страница 24

Не используйте прибор, если повреждена дверца или ее уплотнитель. Возможен выход энергии микроволн наружу.

- ▶ Не используйте прибор, если повреждены дверца рабочей камеры, уплотнитель дверцы или пластиковая рама.
- ▶ Ремонт прибора должен производиться только специалистами сервисной службы.

У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу.

- ▶ Никогда не снимайте защитный корпус.
- ▶ Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ!

Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться и привести к необратимому повреждению прибора. В результате дефлаграции дверца прибора может быть выбита вырывающимися парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки. Возникающее отрицательное давление может привести к сильной деформации внутренней поверхности рабочей камеры.

- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ($\geq 15\%$ алк.) (например, при добавлении в блюдо).

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной появления ржавчины.

- ▶ Протирайте конденсат каждый раз после завершения приготовления. После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.
- ▶ Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
- ▶ Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- ▶ Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца во время использования не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели.

- ▶ Следите за тем, чтобы уплотнителя дверцы всегда оставался чистым.
- ▶ Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует.

Сидеть на дверце прибора или облакачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.

- ▶ Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.

2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.

ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

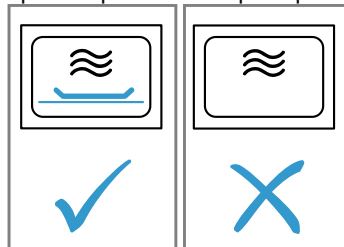
- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Алюминиевая посуда, помещённая в прибор, может вызвать искровые разряды. Прибор может повредиться из-за искрообразования.

- ▶ Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

- ▶ Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



Приготовление попкорна в режиме микроволн несколько раз подряд при слишком высокой мощности микроволн может привести к повреждению рабочей камеры.

- ▶ Дайте прибору остыть в течение нескольких минут между приготовлениями.
- ▶ Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн.
- ▶ Используйте максимум 600 Вт.
- ▶ Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

Использование неподходящей посуды может привести к повреждению прибора или травмированию.

- ▶ При использовании гриля, комбинированного режима с использованием микроволн или горячего воздуха используйте только термостойкую посуду.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Экономия электроэнергии

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Предварительно разогревайте прибор, только если это указано в рецепте или рекомендациях по установкам.

- Отказ от предварительного разогрева позволит сэкономить энергию.

Используйте темные эмалированные или покрытые черным лаком формы для выпекания.

- Они особенно хорошо поглощают тепло.

Готовьте несколько блюд одно за другим или одновременно.

- Рабочая камера уже разогрета после первого приготовления, за счет чего уменьшается время приготовления второго блюда.

При длительном времени приготовления блюда выключайте прибор за 10 минут до завершения приготовления.

- Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

Отключите отображение времени в режиме ожидания.

- Прибор расходует меньше электроэнергии в режиме ожидания.

Во время приготовления открывайте дверцу прибора как можно реже.

- Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительный подогрев прибора.





Заметка:

Прибор потребляет:







- в режиме ожидания с включенным дисплеем макс. 1 Вт
- в режиме ожидания с выключенным дисплеем макс. 0,5 Вт

Символ	Функция
	Стрелка выбора
	Открытие дверцы прибора
	Запрос дополнительной информации
	Вызов дополнительных советов
	Вызов автоматических программ Вызов индивидуальных рецептов
	Сохранение
	Редактирование установок
	Функция «Блокировка для безопасности детей»
	Вызов меню таймера
	Вызов долговременного таймера
	Дополнительный режим
	Регистрация меню
	Ввод названий
	Удаление букв
	Микроволны, выдерживание блюда в покое
	Демонстрационный режим
	Нагрев с индикацией состояния
	Быстрый нагрев с индикатором состояния
	Таймер
	Секундомер

Программы автоматического приготовления

	Вес
	Степень готовности
	Размораживание
	Доведение до готовности и комбинированный режим

Комбинированный режим

	Вызов духового шкафа
	Удаление духового шкафа
	Добавление духового шкафа
	Вызов режима микроволн
	Удаление микроволн
	Добавление микроволн

Цвета и форма отображения

Различные цвета используются для отображения соответствующих установок.

Цвета


Оранжевый	<ul style="list-style-type: none"> ■ Первоначальные установки ■ Основные функции
Синий	Базовые установки
Белый	Устанавливаемые значения

Форма отображения

В зависимости от ситуации изменяется форма отображения символов, значений и индикаций.


Увеличенный масштаб	Выбранные в данный момент значения и символы отображаются в увеличенном виде.
Сокращение объема информации на дисплее	По истечении некоторого времени объем информации на дисплее сокращается и отображается только самое важное. Эту предустановленную функцию можно изменить в базовых установках. → <i>Страница 22</i>

4.2 Автоматическое открывание дверцы

При нажатии  дверца прибора открывается. Полностью откройте дверцу прибора с помощью боковой утопленной ручки.

Заметка: Если активирована блокировка для безопасности детей или отключена электроэнергия, автоматическое открывание дверцы не функционирует. Откройте дверцу прибора рукой с помощью боковой утопленной ручки.

4.3 Дополнительная информация

При нажатии  на дисплей выводится дополнительная информация.

Перед запуском отображается, например, установленный вид нагрева. Это позволяет проверить, подходит ли текущая установка для приготовления блюда.

Во время приготовления отображается, например, прошедшее и оставшееся время.

Заметка: В непрерывном режиме после окончания нагрева незначительные колебания температуры являются нормальным явлением.

4.4 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается освещение рабочей камеры. Если дверца остается открытой, через некоторое время освещение отключается.

При запуске режима освещение рабочей камеры включается.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит через вентиляционные прорези над дверцей прибора.

ВНИМАНИЕ!

Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.

- ▶ Не закрывайте вентиляционные прорези.

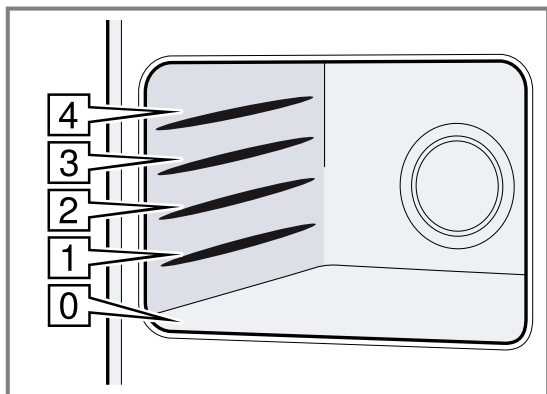
Для более быстрого охлаждения рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения. В режиме микроволн прибор не нагревается, но охлаждающий вентилятор всё равно включается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работу, даже если режим микроволн завершён.

Конденсат

Во время доведения блюд до готовности в рабочей камере и на дверце прибора может скапливаться конденсат. Скопление конденсата является нормой и не влияет на функционирование прибора. После завершения приготовления протрите конденсат.

Уровни установки

Рабочая камера имеет 4 уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх. Установите принадлежность на направляющую и задвиньте до упора. Решетка подходит для использования на уровне 0 в режиме микроволн. Наибольшая мощность микроволн достигается на дне рабочей камеры. Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.



5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору. В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

4.5 Режим ожидания

Если не выбрана ни одна функция или не включена блокировка для безопасности детей, прибор находится в режиме ожидания. В режиме ожидания яркость панели управления снижена.

Для режима ожидания предусмотрена различная индикация. По умолчанию задано отображение логотипа GAGGENAU и времени суток.

Яркость индикаций зависит от вертикального угла зрения. Вы можете изменить индикацию и яркость в базовых установках.




→ "Базовые установки", Страница 22

4.6 Аварийное отключение

Для вашей безопасности прибор оснащен функцией аварийного отключения. Если не управлять прибором в течение 12 часов, то любой процесс нагрева отключается и на дисплей выводится сообщение.

Исключением является программирование с долговременным таймером.

Поверните переключатель выбора функций на 0, после этого можно снова пользоваться прибором.

Принадлежности	Применение
Решетка	 <ul style="list-style-type: none"> ■ Посуда ■ Форма для выпечки ■ Порционные куски ■ Продукты глубокой заморозки <p>Рекомендация: Вы можете выдвинуть решетку на $\frac{2}{3}$, не опасаясь, что она опрокинется. Это облегчает извлечение готовых блюд.</p>
Стекланный поддон	 <ul style="list-style-type: none"> ■ Большое жаркое ■ Сочные пироги ■ Запеканки ■ Гратены ■ Защита от брызг при приготовлении на гриле прямо на решетке <p>При приготовлении на гриле устанавливайте стекланный поддон на уровень 1</p> <p>Рекомендация: Стекланный поддон можно использовать в качестве подставки при использовании режима микроволн.</p>
Палочка, для поддержания равномерного кипения	 <ul style="list-style-type: none"> ■ Для нагревания жидкостей в узкой посуде ■ Предотвращает задержку закипания ■ При нагревании жидкости всегда кладите в посуду ложку или палочку для поддержания равномерного кипения

6 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

6.1 Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или после длительного отключения электроэнергии отображаются установки для первого ввода прибора в эксплуатацию.

Заметка: Эти установки можно в любой момент изменить в базовых установках. → [Страница 22](#)

Установка языка

На дисплее отображается предустановленный язык.

1. Установите требуемый язык дисплея поворотным переключателем.
2. Для подтверждения нажмите ✓.

Заметка: При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд.

Установка формата времени суток

На дисплее отображаются два возможных формата: 24 ч и AM/PM. По умолчанию активен формат 24 ч.

1. Установите требуемый формат времени суток поворотным переключателем.
2. Для подтверждения нажмите ✓.

Установка времени суток

На дисплее отображается время суток.

1. Установите требуемое время суток поворотным переключателем.
2. Для подтверждения нажмите ✓.

Установка формата даты

На дисплее отображаются три возможных формата даты: Д.М.Г, Д/М/Г и М/Д/Г. По умолчанию активен формат даты Д.М.Г.

1. Установите требуемый формат даты поворотным переключателем.
2. Для подтверждения нажмите ✓.

Установка даты

На дисплее отображается предустановленная дата. Активна установка дня недели.

1. Установите требуемый день недели поворотным переключателем.
2. Нажмите > для перехода к установке месяца
3. Установите требуемый месяц поворотным переключателем.
4. Нажмите > для перехода к установке года
5. Установите требуемый год поворотным переключателем.
6. Для подтверждения нажмите ✓.

Установка формата температуры

На дисплее отображаются две возможные единицы измерения: °C и °F. По умолчанию выбрана единица измерения °C.

1. Установите требуемую единицу измерения поворотным переключателем.
2. Для подтверждения нажмите ✓.

Завершение первого ввода в эксплуатацию


На дисплее отображается "Первый ввод в эксплуатацию завершён".

- ▶ Для подтверждения нажмите ✓.
- ✓ Прибор переходит в режим ожидания, при этом на дисплее появляется соответствующая индикация. Прибор готов к работе.

6.2 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

1. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, принадлежностей или других предметов.
2. Протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканевой салфеткой.
3. Закройте дверцу прибора.

4. Во время нагревания прибора проветривайте помещение.
5. Нагревайте прибор в течение часа при температуре 200 °C в режимах гриля и горячего воздуха .
→ "Установка вида нагрева и температуры",
Страница 14
6. Прибор не горячий.
7. После того, как рабочая камера остынет, протрите гладкие поверхности тканевой салфеткой с мыльным раствором.

6.3 Чистка принадлежностей

- ▶ Тщательно очистите принадлежности салфеткой из мягкой ткани и мыльным раствором.

7 Стандартное управление

7.1 Активация прибора

1. Для выхода из режима ожидания откройте или закройте дверцу прибора, поверните переключатель выбора функций или нажмите на любой элемент управления.
2. Установите требуемую функцию.

Примечания

- Если в базовых установках выбрано "Индикация режима ожидания" = "Выкл", то для выхода из режима ожидания поверните переключатель выбора функций.
- Если в течение долгого времени после включения не выполнялись никакие установки, появляется индикация режима ожидания.

- Подсветка рабочей камеры гаснет через некоторое время после открывания дверцы.

7.2 Прерывание режима работы

1. Для прерывания режима работы нажмите II.
2. Для возобновления режима работы, нажмите ▶.

7.3 Отмена режима

- ▶ Для прерывания режима работы и отмены установок, поверните переключатель выбора функций на 0.

Заметка: Вентилятор может продолжать работать и при открытой дверце – это нормально.

8 Микроволновая печь

В режиме микроволновой печи возможно особенно быстрое приготовление блюд, разогрев, выпекание или размораживание продуктов. Режим микроволн можно использовать отдельно или в комбинации с видом нагрева.

8.1 Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн

Чтобы равномерно разогревать блюда и не повредить прибор, используйте подходящую посуду и принадлежности.

Заметка: Прежде чем использовать посуду в микроволновой печи, ознакомьтесь с информацией от производителя. В случае сомнений проведите проверку пригодности посуды.

Пригодно для использования в микроволновой печи

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из термостабильного материала, подходящего для использования в микроволновой печи: <ul style="list-style-type: none">■ Стекло■ Стеклокерамика■ Фарфор■ Термостабильный пластик■ Полностью глазурированная керамика без трещин	Эти материалы пропускают микроволны. Микроволны не повреждают жаропрочную посуду.
Металлические приборы	Заметка: Чтобы избежать задержки закипания, вы можете использовать металлические приборы, например, ложку в стакане.

ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Не пригодно для использования в микроволновой печи

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из металла	Металл не пропускает микроволны. Продукты почти не нагреваются.
Посуда с золотистой или серебристой отделкой	Микроволны могут повредить золотой и серебряный декор. Рекомендация: Используйте посуду только в том случае, если производитель гарантирует, что посуда подходит для применения в микроволновой печи.

8.2 Мощность микроволн

Здесь приведен обзор мощности микроволн и их применение.

Мощность микроволн в Вт	Применение
90	Щадящее размораживание продуктов.
180	Размораживание и доведение до готовности продуктов.
360	Доведение до готовности мяса и рыбы или щадящее разогревание блюд.

Мощность микроволн в Вт	Применение
600	Разогревание блюд и доведение их до готовности.
1000	Разогревание жидкостей.

Примечания

- Вы можете установить режимы микроволн на определенное время приготовления:
 - 1000 Вт на 30 минут
 - 90 Вт, 180 Вт, 360 Вт и 600 Вт на 90 минут
- Максимальная настройка предусмотрена для разогрева жидкостей. Для защиты прибора через некоторое время максимальная мощность микроволн снижается. Полная мощность доступна по завершении времени охлаждения прибора.

8.3 Установка мощности микроволн

1. Установите требуемую мощность микроволн переключателем выбора функций.
2. Установите время приготовления поворотным переключателем.
3. Для запуска нажмите ▶.
 - ✓ Режим включается. Начинается отсчет времени приготовления.
 - ✓ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Для досрочного отключения сигнала можно нажать ✓, открыть дверцу прибора или установить переключатель выбора функций на 0. Выполнение режима завершено.

Заметка: При открывании дверцы прибора во время приготовления режим микроволн приостанавливается. Для продолжения выполнения режима закройте дверцу прибора и нажмите ▶.

Рекомендации

- Вы можете в любой момент изменить время приготовления поворотным переключателем.
- Вы можете в любой момент изменить мощность переключателем выбора функций. Для запуска нажмите ▶.
- Для просмотра уже прошедшего времени приготовления нажмите i. Для возврата к стандартной индикации нажмите ✓.



9 Духовой шкаф

В вашем приборе имеется режим духового шкафа.










9.1 Режим духового шкафа

В режиме духового шкафа можно устанавливать различные виды нагрева.

Символ	Вид нагрева	Температура в °C	Применение
✦	Горячий воздух	40	<ul style="list-style-type: none"> ■ Подъем дрожжевого теста. ■ Размораживание тортов со взбитыми сливками.
✦	Горячий воздух	100–250	Выпекание пирогов, мелкой выпечки и пиццы на стеклянном поддоне.


Символ	Вид нагрева	Температура в °C	Применение
	Гриль + горячий воздух	100–250	Жарение мяса.
	Гриль + конвекция	100–250	<ul style="list-style-type: none"> ■ Запеканки ■ Запеченная птица ■ Птица целиком

9.2 Установка вида нагрева и температуры



- Установите требуемый вид нагрева, например горячий воздух, переключателем выбора функций.
 - ✓ На дисплее отображаются  и рекомендуемая температура 180 °C.
- Установите температуру поворотным переключателем.
- При необходимости установите время приготовления и сдвиньте окончание времени приготовления на более позднее время:
 - Для вызова меню дополнительного режима нажмите ¹⁻⁵.
 - С помощью  выберите и установите функцию "Время приготовления" .
 - С помощью  выберите и установите функцию "Окончание времени приготовления" .
- Для запуска нажмите .
 - ✓ При температуре выше 100 °C на дисплее появляется символ нагрева .
 - ✓ Индикаторный столбик показывает ход процесса нагрева. Когда достигается установленная температура, раздается звуковой сигнал и гаснет .

Заметка: В базовых установках можно активировать или деактивировать звуковой сигнал нагрева. При достижении требуемой температуры, раздается звуковой сигнал нагрева.

Рекомендации

- Вы в любой момент можете изменить температуру поворотным переключателем.
- Вы можете в любой момент изменить вид нагрева переключателем выбора функций. Для запуска нажмите .

Прерывание режима работы



- Для прерывания режима работы нажмите .
- Для возобновления режима работы, нажмите .

Отмена режима

- ▶ Для прерывания режима работы и отмены установок, поверните переключатель выбора функций на 0.

Заметка: Вентилятор может продолжать работать и при открытой дверце – это нормально.

Отображение текущей температуры

- Для отображения текущей температуры рабочей камеры, нажмите .
- ✓ Температура выше 100 °C отображается на дисплее в течение нескольких секунд.
- Для возвращения к стандартной индикации, нажмите .


Заметка: В непрерывном режиме после окончания нагрева незначительные колебания температуры являются нормальным явлением, в зависимости от вида нагрева.

9.3 Быстрый нагрев

С помощью функции "Быстрый нагрев" прибор особенно быстро достигает требуемой температуры.

Ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения "Быстрый нагрев". Это позволит вам получить оптимальный результат приготовления.

Вам нужно активировать "Быстрый нагрев" в базовых установках. → [Страница 22](#)

Если функция "Быстрый нагрев" включена, на дисплее отображается .

10 Приготовление на гриле








При приготовлении на гриле ваши блюда могут особенно хорошо подрумяниться или запечься. Режим приготовления на гриле можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимом микроволн.

10.1 Режимы гриля

В вашем приборе предусмотрено несколько режимов гриля.

Режим гриля	Применение
1 (слабый)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Суфле ■ Высокие запеканки
2 (средний)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Тонкие запеканки ■ Рыба
3 (высокий)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Стейк ■ Колбаски ■ Тосты

10.2 Установка режима гриля

- Установите «Гриль по всей площади» переключателем выбора функций.
 - ✓ На дисплее отображаются  и режим гриля 3.
- Установите режим гриля поворотным переключателем.
- При необходимости установите время приготовления и сдвиньте окончание времени приготовления на более позднее время:
 - Для вызова меню дополнительного режима нажмите ¹⁻⁵.
 - С помощью  выберите и установите функцию "Время приготовления" .
 - С помощью  выберите и установите функцию "Окончание времени приготовления" .
- Для запуска нажмите .

Рекомендации

- Вы можете в любой момент изменить режим гриля с помощью поворотного переключателя.
- Вы можете в любой момент изменить режим работы с помощью переключателя выбора функций. Для запуска нажмите ►.

Прерывание режима работы

1. Для прерывания режима работы нажмите II.

11 Микрокомби




Чтобы сократить время приготовления и подрумянить блюда, вы можете использовать вид нагрева духового шкафа или приготовление на гриле в комбинации с микроволнами.

Примечания

- Вы можете добавить любую мощность микроволн, кроме 1000 Вт.
- Кроме того, вы можете комбинировать режим «микрокомби» с дополнительным режимом микроволн.

11.1 Установка режима «Микрокомби»

Заметка: Вы можете запустить комбинированный режим с видом нагрева духового шкафа или с мощностью микроволн.

1. Установите требуемый вид нагрева духового шкафа или мощность микроволн переключателем выбора функций.
2. Установите температуру духового шкафа или режим гриля поворотным переключателем.
- ✓ В зависимости от выбранного режима работы в правой панели управления появляется  для микроволн или  для духового шкафа. Это позволяет добавить другой режим работы.
3. Добавьте мощность микроволн с помощью .
4. Установите требуемую мощность микроволн переключателем выбора функций.
5. Установите время приготовления поворотным переключателем.
6. Для запуска нажмите ►.
- ✓ Режим включается. Начинается отсчет времени приготовления.
- ✓ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Для досрочного отключения сигнала можно нажать ✓, открыть дверцу прибора или установить переключатель выбора функций на 0. Выполнение режима завершено.

2. Для возобновления режима работы, нажмите ►.



Отмена режима

- Для прерывания режима работы и отмены установок, поверните переключатель выбора функций на 0.





Заметка: Вентилятор может продолжать работать и при открытой дверце – это нормально.

Изменение установок

Вы можете изменить вид нагрева духового шкафа, температуру рабочей камеры, режим гриля или мощность микроволн и время приготовления.

1. Чтобы изменить установки во время работы прибора и остановить выбранный режим, нажмите II.
2. Выберите режим работы с помощью  или .
3. Измените вид нагрева духового шкафа или мощность микроволн переключателем выбора функций.
4. Измените температуру рабочей камеры, режим гриля или время приготовления с микроволнами поворотным переключателем.
5. Для запуска нажмите ►.

Сброс установок

1. Чтобы отменить установки во время работы прибора и остановить выбранный режим, нажмите II.
2. Выберите режим работы с помощью  или .
3. Отмените вид нагрева с помощью  или .
4. Для запуска нажмите ►.

Прерывание режима работы

1. Для прерывания режима работы нажмите II.
2. Для возобновления режима работы, нажмите ►.

Отмена режима

- Для прерывания режима работы и отмены установок, поверните переключатель выбора функций на 0.

Заметка: Вентилятор может продолжать работать и при открытой дверце – это нормально.

12 Дополнительный режим

Функция «Дополнительный режим» позволяет установить до 5 различных следующих друг за другом видов нагрева с различным временем приготовления.

12.1 Установка дополнительного режима

1. Установите требуемую мощность микроволн или вид нагрева духового шкафа переключателем выбора функций.

2. Нажмите ►¹⁻⁵.
- ✓ На дисплее появляется меню функции «Дополнительный режим».
3. Установите время приготовления, температуру или режим гриля поворотным переключателем.
4. С помощью ► выберите второй этап.
5. **Заметка:** Между двумя значениями мощности микроволн можно установить время выравнивания, то есть время, необходимое для равномерного распре-

деления температуры в продуктах. Для установки времени выравнивания нажмите **0_w** и установите время поворотным переключателем.

Установите требуемую мощность микроволн или вид нагрева духового шкафа переключателем выбора функций.

6. Установите время приготовления, температуру или режим гриля поворотным переключателем.
7. С помощью **➤** выберите третий этап.
8. Установите требуемую мощность микроволн или вид нагрева духового шкафа переключателем выбора функций.
9. Установите время приготовления, температуру или режим гриля поворотным переключателем.
10. С помощью **➤** выберите "Время приготовления" **🕒**.
11. Установите требуемое время приготовления поворотным переключателем.
12. Для подтверждения нажмите **✓**.
 - ✓ На дисплее появляется главное меню функции «Дополнительный режим». Установки для отдельных этапов отображаются на панели индикации.
13. Для запуска нажмите **▶**.
 - ✓ Режим включается. Начинается отсчет времени приготовления.
 - ✓ По окончании времени приготовления прибор выключается. Раздается звуковой сигнал. Для досрочного отключения сигнала можно нажать **✓**, открыть дверцу прибора или установить переключатель выбора функций на **0**. Выполнение режима завершено.

Примечания

- В дополнительный режим можно добавить комбинированный режим.
- Мощность микроволн 1000 Вт можно выбрать только один раз.
- Виды нагрева духового шкафа нельзя комбинировать с мощностью микроволн 1000 Вт.
- Последовательность выбора установок может быть любой. Вы можете начать с времени приготовления, мощности микроволн или вида нагрева духового шкафа.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

Изменение дополнительного режима

1. Нажмите **||**.
 - ✓ Режим останавливается.
2. Установите время приготовления, температуру или режим гриля поворотным переключателем.
3. Нажмите **➤¹⁻⁵** и измените установки.
4. С помощью **✓** закройте меню.
5. Для запуска нажмите **▶**.

Сброс установок

- ▶ Нажмите **X**.

Прерывание режима работы

1. Для прерывания режима работы нажмите **||**.
2. Для возобновления режима работы, нажмите **▶**.

Отмена режима

- ▶ Для прерывания режима работы и отмены установок, поверните переключатель выбора функций на **0**.

Заметка: Вентилятор может продолжать работать и при открытой дверце – это нормально.

12.2 Окончание времени приготовления

В режиме духового шкафа можно изменить окончание времени приготовления на более позднее время. В сочетании с микроволнами эта функция недоступна. Введите время приготовления и сдвиньте окончание времени приготовления, например, на 15:30. Электроника сама рассчитывает время запуска. Прибор автоматически включится, например, в 14:50, а выключится в 15:30. Не оставляйте скоропортящиеся продукты в духовом шкафу слишком надолго.

Изменение окончания времени приготовления

Требование: Вид нагрева, температура и время приготовления установлены.

1. С помощью **➤** выберите "Окончание времени приготовления" **🕒**.
2. Установите требуемое окончание времени приготовления поворотным переключателем.
3. Для подтверждения нажмите **✓**.
 - ✓ На дисплее появляется указание, что установлено окончание времени приготовления.
4. Для подтверждения нажмите **✓**.
5. Для запуска нажмите **▶**.
 - ✓ Прибор переходит в режим ожидания. На дисплее отображаются режим работы, температура, время приготовления и время, оставшееся до запуска.
 - ✓ Прибор запускается в рассчитанный момент времени и автоматически выключается по окончании времени приготовления.
 - ✓ По окончании времени приготовления прибор выключается. Раздается звуковой сигнал. Для досрочного отключения сигнала можно нажать **✓**, открыть дверцу прибора или установить переключатель выбора функций на **0**. Выполнение режима завершено.

Изменение времени приготовления

1. Нажмите **||**.
2. С помощью **➤** выберите "Время приготовления" **🕒**.
3. Установите требуемое время приготовления поворотным переключателем.
4. Для подтверждения нажмите **✓**.
5. Для запуска нажмите **▶**.

Изменение окончания времени приготовления

1. Нажмите **||**.
2. С помощью **➤** выберите "Окончание времени приготовления" **🕒**.
3. Установите требуемое окончание времени приготовления поворотным переключателем.
4. Для подтверждения нажмите **✓**.
5. Для запуска нажмите **▶**.

Сброс установок

- ▶ Нажмите **X**.

Отмена всего процесса

- ▶ Поверните переключатель выбора функций на **0**.

13 Программы автом. Приготовление

Программы автоматического приготовления помогут при приготовлении различных блюд, автоматически выбирая оптимальные настройки.

13.1 Указания по Программы автом. Приготовление

Чтобы добиться оптимального степени готовности, соблюдайте следующие указания:

- Используйте только продукты отличного качества.
- Выньте продукты из упаковки и взвесьте. Если невозможно указать точный вес продукта, округлите его.
- Используйте только жаропрочную посуду, пригодную для использования в режиме микроволн, например стеклянную или керамическую.
- Поместите продукты в холодную рабочую камеру.
- Установить значения веса вне диапазона веса невозможно.
- При приготовлении многих блюд через некоторое время раздается сигнал. Переверните продукт или перемешайте его.

Размораживание

- Замораживайте продукты тонким слоем, разделив на порции, и храните при -18° .
- Кладите замороженные продукты на плоскую посуду, например, на стеклянную или фарфоровую тарелку.
- Продукты могут не разморозиться полностью к моменту завершения программы. Тем не менее продукт достаточно подготовлен к дальнейшей обработке.
- Дайте размороженным продуктам постоять от 15 до 90 минут, чтобы температура выровнялась.
- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. При переворачивании слейте жидкость. Не используйте эту жидкость для дальнейшего приготовления, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Хлеб и булочки быстро становятся твердыми. Размораживайте их только в необходимых количествах.
- Булочки кладите в духовой шкаф в состоянии глубокой заморозки. Подходят только готовые к употреблению булочки.
- Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.
- Целую птицу укладывайте в посуду сначала кожей вниз.

Овощи

- Свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г овощей добавьте одну столовую ложку воды.
- Замороженные овощи: подходят только бланшированные, а не предварительно приготовленные овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. Добавьте 1–3 столовые ложки воды. К шпинату и краснокочанной капусте воду добавлять не нужно.

Картофель

- Картофель в духовом шкафу: возьмите картофель одинаковой толщины. Помойте, высушите и проткните кожуру.

Рис

- Не используйте неполированный рис и рис в пакетиках.
- Добавьте воду в объеме, в два–два с половиной раза превышающем количество риса.

Рыба

- Свежее рыбное филе: добавьте 1–3 столовых ложки воды или лимонного сока.

Ножка ягненка

- Сначала положите в посуду жирной стороной вниз. Баранья нога должна закрывать дно посуды на две трети. Добавьте 50–100 мл жидкости.

Птица

- Используйте кусочки курицы температуры хранения в холодильнике.
- Кожу в нескольких местах проткните вилкой.
- Цыпленка укладывайте на посуду грудкой вниз.
- Кусочки цыпленка укладывайте в посуду кожей вверх.

Пицца, замороженная








- Используйте приготовленную, замороженную пиццу на тонком тесте.

13.2 Время выдержки



Некоторые блюда следует оставить в рабочей камере на некоторое время по завершении программы.

Блюдо	Время выдержки
Овощи	Прим. 5 минут
Картофель	Прим. 5 минут Слейте образовавшуюся воду.
Рис	Прим. 5–10 минут
Жарение	прим. 10 минут

13.3 Установка программы


1. Установите любой вид нагрева переключателем выбора функций. Переключатель выбора функций не должен быть установлен на ☼ или S.
2. Для отображения программы автоматического приготовления нажмите .
3. Для подтверждения нажмите .
- ✓ На дисплее отображается первая программа.
4. Выберите требуемую программу поворотным переключателем.
5. С помощью  выберите функцию .
6. Установите вес поворотным переключателем.
7. Для подтверждения нажмите .
8. Для запуска нажмите .
- ✓ Режим включается. Начинается отсчет времени приготовления.
- ✓ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Для досрочного отключения сигнала можно нажать , открыть дверцу прибора или установить переключатель выбора функций на 0. Выполнение режима завершено.

Индикация советов


1. Для отображения советов по выбору посуды, принадлежности или уровня установки нажмите .
2. Чтобы выйти из индикации, нажмите .

Индикация указаний


При наличии важной информации или необходимости выполнения важных действий появляется **i**[®].

1. Для отображения указаний по приготовлению нажмите **i**.
2. Чтобы выйти из индикации, нажмите .

Примечания

- Во время приготовления некоторых блюд на дисплее появляется указание перевернуть или перемешать блюдо. Следуйте данным указаниям. Если не переворачивать и не перемешивать блюдо, программа будет продолжена до ее завершения.
- При открывании дверцы прибора режим приостанавливается. После закрывания дверцы прибора для продолжения режима нажмите .

Прерывание режима работы

1. Для прерывания режима работы нажмите **II**.
2. Для возобновления режима работы, нажмите .







Отмена режима

- Для прерывания режима работы и отмены установок, поверните переключатель выбора функций на 0.

Заметка: Вентилятор может продолжать работать и при открытой дверце – это нормально.

13.4 Изменение программы

Программу можно изменить, если вас не устраивает, например, степень готовности блюда.

1. С помощью  выберите индивидуальные установки.
2. С помощью  выберите "Степень готовности" .
3. Установите степень готовности поворотным переключателем.
 - Поверните влево для уменьшения степени готовности.
 - Поверните вправо для увеличения степени готовности.
4. Нажмите  для подтверждения.
- ✓ Индикация на дисплее переключится на программу и изменится время приготовления.
5. Для подтверждения нажмите .
6. Для запуска нажмите .
- ✓ Режим включается. Начинается отсчет времени приготовления.

Заметка: Изменение всегда действует только для текущего выполнения программы.

13.5 Таблица программ

С помощью программ приготовления готовить блюда очень просто. Необходимо выбрать программу и указать вес продуктов. Программа предложит оптимальную установку.

Размораживание

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда или принадлежности, уровень установки
Хлеб целиком ¹	Пшеничный хлеб, хлеб и булочки из муки грубого помола	0,20–1,50	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Булочки	Пшеничные булочки, готовые	0,05–0,60	Решетка Уровень 1
Мясной фарш ¹	Фарш говяжий, бараний, свиной	0,20–1,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Домаш.птица цельная ¹	Цыпленок, утка	0,70–2,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры

¹ Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

Доведение до готовности

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда или принадлежности, уровень установки
Свежие овощи ¹	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цукини	0,20–1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Заморож. овощи ¹	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,15–1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Печёный картофель	Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель, прим. 6 см толщиной	0,20–2,00	Открытая посуда Дно рабочей камеры

¹ Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда или принадлежности, уровень установки
Рис ¹	Рис, длиннозерный рис	0,10–0,50	Высокая закрытая посуда Дно рабочей камеры
Свежее рыбное филе	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака	0,20–1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры

¹ Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

Комбинированные режимы

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда или принадлежности, уровень установки
Заморож. пицца	Пицца на тонком тесте, готовая	0,15–0,55	Решетка Уровень 3
Заморож. лазанья	Лазанья «болоньезе»	0,40–1,05	Открытая посуда Дно рабочей камеры
Свежая курица ¹	Цыпленок, целиком	0,80–1,80	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
кусочки свежей курицы	Куриные бедрашки, половинки цыпленка	0,40–1,60	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Мясной рулет	Мясной рулет высотой ок. 8 см	0,80–1,50	Открытая посуда Дно рабочей камеры
Баранья нога ¹	Баранья нога или баранья лопатка без кости	0,80–2,00	Открытая посуда Дно рабочей камеры

¹ Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

14 Индивидуальные рецепты

Вы можете сохранить, записать или запрограммировать до 50 индивидуальных рецептов. Рецептам можно давать названия, чтобы их было проще и быстрее найти в случае необходимости.

14.1 Запись рецепта

Вы можете установить и записать до 5 следующих друг за другом этапов.

1. Установите требуемую мощность микроволн или вид нагрева духового шкафа переключателем выбора функций.
✓ На дисплее отображается **■**.
2. Нажмите **■** и выберите поворотным переключателем "Индивидуальные рецепты".
3. Для подтверждения нажмите **✓**.
4. Выберите свободную ячейку памяти поворотным переключателем.
5. Нажмите **rec**.
6. Установите время приготовления, температуру или режим гриля поворотным переключателем.
7. Для запуска нажмите **▶**.
✓ Начинается отсчет времени приготовления и прибор записывает первый этап. После окончания времени приготовления можно начать запись следующего этапа. Для досрочного завершения этапа нажмите **■**.
8. При необходимости выберите одну из опций:
 - Чтобы сохранить рецепт нажмите **↵** и введите название под «ABC».
→ "Ввод названий", Страница 20

- Чтобы отменить рецепт и не сохранять, нажмите **X**.
 - Чтобы продолжить запись, выполните следующие действия.
9. Чтобы продолжить запись, нажмите **rec**.
 10. Установите требуемую мощность микроволн или вид нагрева переключателем выбора функций.
 11. Установите время приготовления, температуру или режим гриля поворотным переключателем.
 12. Для запуска нажмите **▶**.
✓ При виде нагрева духовой печи прибор записывает время приготовления.
 13. Для завершения этого этапа нажмите **■**.
✓ Прибор сохраняет этот этап с временем приготовления.
 14. При необходимости выберите одну из опций:
 - Чтобы сохранить рецепт нажмите **↵** и введите название под «ABC».
→ "Ввод названий", Страница 20
 - Чтобы отменить рецепт и не сохранять, нажмите **X**.
 - Чтобы продолжить запись, повторите предыдущие действия.

Примечания

- Если открыть дверцу прибора, запись этапа завершается.
- Вы можете использовать прибор в комбинированном режиме.
→ "Микрокомби", Страница 15

14.2 Программирование рецепта

Вы можете запрограммировать и сохранить до 5 этапов приготовления.

1. Установите требуемую мощность микроволн или вид нагрева духового шкафа переключателем выбора функций.
 - ✓ На дисплее отображается **W**.
2. Нажмите **W** и выберите поворотным переключателем "Индивидуальные рецепты".
3. Для подтверждения нажмите **✓**.
4. Выберите свободную ячейку памяти поворотным переключателем.
5. Нажмите **_**.
6. Введите название под «ABC». → *Страница 20*
7. Нажмите **_**.
8. С помощью **>** выберите первый этап.
 - ✓ Прибор показывает установленный вид нагрева. Вид нагрева можно изменить переключателем выбора функций. Возможно использование в комбинированном режиме. → *Страница 15*
9. Установите время приготовления, температуру или режим гриля поворотным переключателем.
10. Выберите одну из следующих опций:
 - Для выбора следующего этапа нажмите **>**.
 - Если приготовление завершено, выйдите из режима ввода.
11. Выберите одну из следующих опций:
 - Чтобы сохранить, нажмите **✓**.
 - Чтобы отменить и не сохранять, нажмите **X**.

14.3 Ввод названий

1. Введите название рецепта под «ABC».
2. Выберите буквы поворотным переключателем. Каждое новое слово должно начинаться с большой буквы. Вы можете использовать латинские буквы, определенные специальные символы и цифры.
3. Чтобы переместить курсор вправо, коротко нажмите **>A[^]**.
4. Чтобы переключиться на буквы с диакритическими значками и специальные символы, нажмите и удерживайте **>A[^]**.
5. Чтобы перейти на другую строку, дважды нажмите **>A[^]**.
6. Чтобы переместить курсор вправо, коротко нажмите **>A[^]**.
7. Чтобы переключиться на обычные знаки, нажмите и удерживайте **>A[^]**.
8. Чтобы перейти на другую строку, дважды нажмите **>A[^]**.
9. Чтобы удалить букву, нажмите **☒**.
10. Выберите одну из следующих опций:
 - Чтобы сохранить, нажмите **✓**.
 - Чтобы отменить и не сохранять, нажмите **X**.

14.4 Запуск рецепта

1. Переключателем выбора функций выберите любой вид нагрева.
 - ✓ На дисплее отображается **W**.
2. Нажмите **W** и выберите поворотным переключателем "Индивидуальные рецепты".
3. Для подтверждения нажмите **✓**.
4. Выберите требуемый рецепт поворотным переключателем.
5. Для запуска нажмите **▶**.
 - ✓ Режим запускается и начинается отсчет времени приготовления.
 - ✓ На дисплее в панели индикации отображаются установки этапов.

Заметка: Во время приготовления по рецепту можно изменить температуру и режим гриля для вида нагрева духового шкафа и время приготовления для режима микроволн с помощью поворотного переключателя. При этом сохраненный рецепт не изменяется.

14.5 Изменение рецепта

Вы можете изменить установки записанного или запрограммированного рецепта.

1. Переключателем выбора функций выберите любой вид нагрева.
 - ✓ На дисплее отображается **W**.
2. Нажмите **W** и выберите поворотным переключателем "Индивидуальные рецепты".
3. Для подтверждения нажмите **✓**.
4. Выберите требуемый рецепт поворотным переключателем.
5. Нажмите **_**.
6. Выберите требуемый этап с помощью **>**.
 - ✓ На дисплее отображаются установки. Вы можете изменить установки поворотным переключателем или переключателем выбора функций.
7. Выберите одну из следующих опций:
 - Чтобы сохранить, нажмите **✓**.
 - Чтобы отменить и не сохранять, нажмите **X**.

14.6 Удаление рецепта

1. Переключателем выбора функций выберите любой вид нагрева.
 - ✓ На дисплее отображается **W**.
2. Нажмите **W** и выберите поворотным переключателем "Индивидуальные рецепты".
3. Для подтверждения нажмите **✓**.
4. Выберите требуемый рецепт поворотным переключателем.
5. Удалите рецепт с помощью **C**.
6. Для подтверждения нажмите **✓**.

15 Функции таймера

В вашем приборе предусмотрены различные функции таймера, с помощью которых можно управлять работой прибора.

15.1 Вызов меню таймера

Требования

- Прибор включен.
- Переключатель выбора функций установлен на 0 или ☼.
- ▶ Нажмите ⏻.
- ✓ Появляется меню таймера.

Примечания

- Если во время работы таймера или секундомера повернуть переключатель выбора функций на вид нагрева или базовые установки S, то на дисплее появится указание.
Для подтверждения указания нажмите ✓ и прервите работу таймера или секундомера. Прибор готов к работе.
- Чтобы продолжить работу таймера или секундомера, поверните переключатель выбора функций на 0 или ☼.
- Таймер и секундомер можно использовать одновременно.
- Если переключатель выбора функций стоит на 0, то на дисплее отображается только таймер.
- Если переключатель выбора функций стоит на ☼, то на дисплее отображаются таймер и секундомер.

15.2 Таймер

Таймер работает, пока не будет установлена другая функция. Максимальное время таймера ограничено 90 минутами.

Установка таймера

1. Вызовите меню таймера.
✓ На дисплее отображается "Таймер" ⌘.
2. Установите требуемое время приготовления поворотным переключателем.
3. Для запуска нажмите ▶.
✓ Прибор закрывает меню таймера и начинается отсчет времени.
✓ На дисплее отображаются ⌘ и отсчитываемое время.
✓ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Для досрочного отключения сигнала нажмите ✓.

Рекомендация: Для выхода из меню таймера нажмите X. Установки будут потеряны.

Приостановка таймера

1. Нажмите ⏻.
2. С помощью ▶ выберите "Таймер" ⌘ и нажмите II.
3. Чтобы снова запустить таймер, нажмите ▶.

Досрочное выключение таймера

1. Нажмите ⏻.
2. С помощью ▶ выберите "Таймер" ⌘ и нажмите C.

15.3 Секундомер

Секундомер работает, пока не будет установлена другая функция. Секундомер отсчитывает время от 0 секунд до 90 минут.

С помощью функции паузы секундомер можно приостановить.

Запуск секундомера

1. Нажмите ⏻.
2. С помощью ▶ выберите "Секундомер" ⌘.
3. Для запуска нажмите ▶.
✓ Прибор закрывает меню таймера и начинается отсчет времени.
✓ На дисплее отображаются ⌘ и отсчитываемое время.

Остановка секундомера

1. Нажмите ⏻.
2. С помощью ▶ выберите "Секундомер" ⌘.
3. Нажмите II.
✓ Отсчет времени останавливается и символ изменяется на запуск ▶.
4. Для запуска секундомера нажмите ▶.
✓ Отсчет времени возобновляется. При достижении 90 минут индикация начинает мигать и раздается звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите ✓.
✓ Индикация ⌘ гаснет и процесс завершается.

Выключение секундомера

1. Нажмите ⏻.
2. С помощью ▶ выберите "Секундомер" ⌘.
3. Нажмите C.

15.4 Долговременный таймер

С помощью этой функции при виде нагрева «Горячий воздух» прибор сохраняет температуру 85 °C.

Это позволяет поддерживать блюда в горячем состоянии до 74 часов без выключения и повторного включения прибора.

Не оставляйте скоропортящиеся продукты в духовом шкафу слишком надолго.

Примечания

- В базовых установках необходимо установить долговременный таймер на «доступно».
→ "Базовые установки", Страница 22
- Если запущен таймер или секундомер, выбрать долговременный таймер невозможно.

Установка долговременного таймера

1. Установите переключатель выбора функций на ☼.
2. Нажмите ⏻.
✓ На дисплее отображается предустановленное значение «24ч» при «85 °C».
3. Нажмите ⏻.
4. Установите требуемое время приготовления ⌘ поворотным переключателем.
5. Для подтверждения нажмите ✓.
6. Для запуска нажмите ▶.
✓ Прибор начинает работать и на дисплее отображаются ⏻ и температура.
✓ Освещение духового шкафа и подсветка индикации выключены.

- ✓ Панель управления заблокирована и звуковые сигналы нажатия кнопок отключены.
- ✓ По истечении времени прибор перестает нагреваться. Поверните переключатель выбора функций на 0.

Выключение долговременного таймера



- ▶ Чтобы отменить процесс, поверните переключатель выбора функций на 0.

16 Блокировка для безопасности детей

Заблокируйте прибор, чтобы дети не могли случайно включить прибор или изменить его установки.

16.1 Включение блокировки для безопасности детей

Требования

- Блокировка для безопасности детей в базовых установках установлена на "Доступно".
- Переключатель выбора функций установлен на 0.
- ▶ Нажмите и удерживайте  прим. 6 секунд.
- ✓ Появляется индикация режима ожидания и на дисплее отображается .

Заметка: Если при активной блокировке для безопасности детей произойдет отключение электроэнергии, то после возобновления подачи электроэнергии блокировка для безопасности детей может быть выключена.

16.2 Выключение блокировки для безопасности детей

Требование: Переключатель выбора функций установлен на 0.







- ▶ Нажмите и удерживайте  прим. 6 секунд.

17 Базовые установки













Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

17.1 Обзор базовых установок



Здесь приведен обзор базовых установок и заводских настроек. Базовые установки зависят от оборудования прибора.

Символ	Базовая установка	Установки	Пояснения
	Яркость	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8 	Установите яркость дисплея.
	Индикация ожидания	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкл¹ <ul style="list-style-type: none"> – Время – Время и логотип GAGGENAU – Дата – Дата и логотип GAGGENAU – Время и дата – Время и дата и логотип GAGGENAU ■ Выкл 	Установите заставку для индикации режима ожидания. Выкл: эта установка позволяет снизить потребление энергии прибором в режиме ожидания. Вкл: возможность установки нескольких индикаций. Подтвердите "Вкл" с помощью  и установите поворотным переключателем требуемую индикацию.
	Индикация на дисплее	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сокращено¹ ■ Стандарт 	Сокращено: по истечении некоторого времени прибор начинает показывать только самое важное.
	Цвет сенсорного поля	<ul style="list-style-type: none"> ■ Серый¹ ■ Белый 	Установите цвет символов на сенсорных полях.
	Звук сенсорной панели	<ul style="list-style-type: none"> ■ Звук 1¹ ■ Звук 2 ■ Выкл 	Установите звуковой сигнал при касании сенсорного поля.

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

Символ	Базовая установка	Установки	Пояснения
	Громкость звука сенсорного поля	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8 	Установка громкости звука сенсорной поля.
	Громкость сигнала	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8 	Установите громкость звукового сигнала.
	Время и звуковой сигнал нагрева	<ul style="list-style-type: none"> ■ Нагрев со звуковым сигналом¹ ■ Быстрый нагрев со звуковым сигналом ■ Нагрев без звукового сигнала ■ Быстрый нагрев без звукового сигнала 	Когда прибор достигает требуемой температуры, раздается звуковой сигнал нагрева. Рекомендация: При быстром нагреве требуемая температура достигается особенно быстро.
	Формат времени суток	<ul style="list-style-type: none"> ■ AM/PM ■ 24 ч¹ 	Установите индикацию времени суток в 12-часовом или 24-часовом формате.
	Время суток	Текущее время суток	Установите время суток.
	Перевод часов	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ручной¹ ■ Автоматический 	Автоматический: часы автоматически переводятся на летнее и зимнее время. Установите дату перевода как для летнего, так и для зимнего времени.
	Формат даты	<ul style="list-style-type: none"> ■ Д.М.Г¹ ■ Д/М/Г ■ М/Д/Г 	Установите формат даты.
	Дата	Текущая дата	Установите текущую дату. Для переключения между годом, месяцем и днем нажимайте > .
	Формат температуры	<ul style="list-style-type: none"> ■ °C¹ ■ °F 	Установите формат температуры.
	Язык	См. варианты выбора на приборе	Установите язык для текстовых индикаций. Заметка: При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд. После этого меню базовых установок закрыто.
	Заводские установки	Восстановление заводских установок прибора	Примечания <ul style="list-style-type: none"> ■ При восстановлении заводских установок также удаляются индивидуальные рецепты. ■ После восстановления заводских установок появляется меню «Первоначальные установки». <p>Чтобы запустить восстановление заводских установок прибора, нажмите ✓. Чтобы отменить, нажмите X.</p>
	Демонстрационный режим	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкл ■ Выкл¹ 	Демонстрационный режим служит исключительно для представления функций прибора. Прибор в демонстрационном режиме не нагревается, но все остальные функции доступны. Для запуска нормального режима включите "Выкл". Установка доступна только в первые 3 минуты после подключения прибора.

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

Символ	Базовая установка	Установки	Пояснения
	Долговременный таймер	<ul style="list-style-type: none"> ■ Не доступно¹ ■ Доступно 	Доступно: долговременный таймер доступен. → "Долговременный таймер", Страница 21
	Блокировка для безопасности детей	<ul style="list-style-type: none"> ■ Не доступно¹ ■ Доступно 	Доступно: блокировка для безопасности детей доступна. → "Блокировка для безопасности детей", Страница 22

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

17.2 Изменение базовых установок

1. Поверните переключатель выбора функций на S.
2. Выберите требуемую базовую установку поворотным переключателем.
3. Нажмите _.

4. Установите значение для базовой установки поворотным переключателем.
5. Сохраните с помощью ✓ или отмените с помощью X.
- ✓ Текущая базовая установка перестает быть активной.
6. Чтобы выйти из базовых установок, поверните переключатель выбора функций на 0.

18 Программа очистки

18.1 Установка программы очистки

1. Добавьте несколько капель моющего средства в чашку с водой.
2. Чтобы избежать задержки закипания, положите в чашку ложку.
3. Поставьте чашку в центр рабочей камеры.
4. Установите мощность микроволн 600 Ватт.

5. Установите время приготовления 5 минут.
6. Запустите режим работы.
7. Когда время приготовления истечет, оставьте дверцу закрытой еще на 3 минуты.
8. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
9. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

19 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

19.1 Чистящее средство

Используйте только подходящие чистящие средства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникающая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхность прибора.

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▶ Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ▶ Не используйте специальные чистящие средства в теплом состоянии.
- ▶ Используйте средство для очистки стёкол, скребок для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.

Частицы соли в новых губках могут повредить поверхность.

- ▶ Тщательно вымойте новые губки для мытья посуды перед использованием.

Чистящие средства для отдельных поверхностей и компонентов см. в руководствах по очистке.

19.2 Очистка прибора

Очищайте прибор в соответствии с указаниями, чтобы не повредить отдельные компоненты или поверхности неподходящим способом очистки или чистящим средством.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 24*
2. Следуйте указаниям по очистке отдельных компонентов или поверхностей прибора.
3. Если не указано иное:
 - Компоненты прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и тканевой салфетки.
 - Протрите насухо мягкой тканевой салфеткой.

19.3 Очистка передней панели прибора

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению передней панели прибора.

- ▶ Не используйте для очистки средства для очистки стёкол, металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
- ▶ Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали.
- ▶ Используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей из нержавеющей стали.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 24*
2. Переднюю панель прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и салфетки из мягкой ткани.

Заметка: Небольшие цветковые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, например стекла, пластмассы или металла.
3. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить переднюю панель прибора из нержавеющей стали тонким слоем с помощью мягкой тканевой салфетки. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

19.4 Очистка алюминиевых элементов

1. Очищайте с помощью мягкого средства для мытья окон.
2. Протирайте поверхность без нажима мягкой салфеткой для окон или салфеткой из неворсистого микрофибры.

19.5 Очистка рабочей камеры

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению рабочей камеры.

- ▶ Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители или абразивные чистящие средства.

Заметка:

При очень сильном загрязнении используйте гель для очистки духовок (номер для заказа через сервисную службу или в интернет-магазине – 00311859).

- Не допускайте контакта с уплотнениями на двери и лампе
- Не оставляйте более, чем на 12 часов
- Не наносите на теплые поверхности
- Тщательно смывайте водой
- Соблюдайте указания производителя

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 24*
2. Очищайте горячим мыльным раствором или раствором уксуса.
3. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов, которое подходит для поверхностей из нержавеющей стали. Используйте средство для очистки духовых шкафов только в остывшей рабочей камере.

Рекомендация: Чтобы избежать неприятных запахов, нагревайте чашку воды с несколькими каплями лимонного сока в течение 1–2 минут при максимальной мощности микроволн. Чтобы избежать задержки закипания, всегда кладите в емкостью ложку.
4. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
5. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

19.6 Очистка панели управления

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению панели управления.

- ▶ Не протирайте панели управления мокрой салфеткой.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 24*
2. Очистите панель управления салфеткой из микрофибры или влажной тканевой салфеткой.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

19.7 Очистка стёкол дверцы

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению стёкол дверцы.

- ▶ Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 24*
2. Стекла дверцы очищайте тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стёкол.

Заметка: Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от освещения рабочей камеры.

3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

19.8 Очистка уплотнителя дверцы

Не снимайте уплотнитель дверцы.

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению уплотнителя дверцы.

- ▶ Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
 - ▶ Не использовать абразивные чистящие средства.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 24*
 2. Уплотнитель дверцы очищайте тканевой салфеткой, смоченной горячим мыльным раствором.
 3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

19.9 Чистка принадлежностей

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 24*
2. Размочите подгоревшие остатки пищи тканевой салфеткой, смоченной горячим мыльным раствором.
3. Тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и тканевой салфеткой или щёткой для мытья посуды.
4. Очищайте решётку средством для очистки изделий из нержавеющей стали или в посудомоечной машине. При сильном загрязнении используйте губку из нержавеющей стали или средство для очистки духовых шкафов.
5. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

19.10 Очистка стеклянного плафона

В рабочей камере на левой боковой панели находится стеклянный плафон лампы рабочей камеры.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Стеклянный плафон лампы рабочей камеры сильно нагревается.

- ▶ Дотрагивайтесь до стеклянного плафона только в жаропрочных перчатках.
1. Выкрутите винт на стеклянном плафоне.
 2. Очистите стекло мыльным раствором.
 3. Прикрутите стеклянный плафон.

19.11 Очистка самоочищающихся поверхностей

Для задней стороны рабочей камеры предусмотрено самоочищающееся каталитическое покрытие. Во время работы прибора брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются.

ВНИМАНИЕ!

Средство для очистки духовок повреждает самоочищающиеся поверхности.

- ▶ Не используйте средство для очистки духовок на самоочищающихся поверхностях. При попадании средства для очистки духовок на данные поверхности немедленно удалите его с помощью губки, смоченной в воде. Не трите и не используйте для очистки жесткие губки и щетки.

Требование: Рабочая камера остыла.

- ▶ Нагар и беловатые остатки вы можете удалить смоченной водой мягкой губкой.

Заметка: Во время работы на поверхностях могут образоваться пятна красноватого цвета. Это не ржавчина, а остатки продуктов. Эти пятна не опасны для здоровья и не влияют на способность самоочищающихся поверхностей к самоочистке.

19.12 Замена лампочки в рабочей камере

Если перестало работать освещение рабочей камеры, замените лампочку в рабочей камере.

Заметка: Жаропрочные галогенные лампочки на 240 В мощностью 60 Вт можно приобрести через сервисную службу или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки. Берите новую галогенную лампочку чистой сухой салфеткой. Это продлит срок службы лампочки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

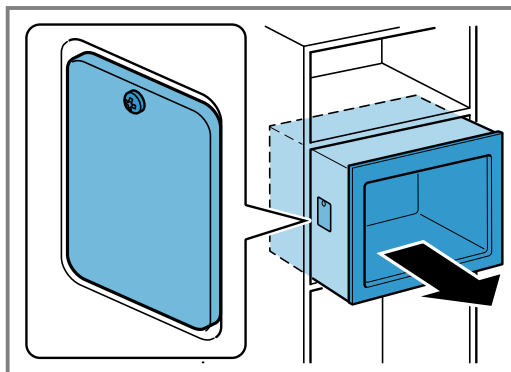
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При замене лампы учитывайте, что контакты в патроне находятся под напряжением.

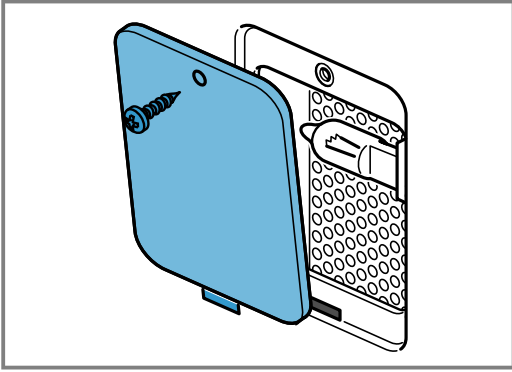
- ▶ Перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ▶ Также извлеките из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

Требования

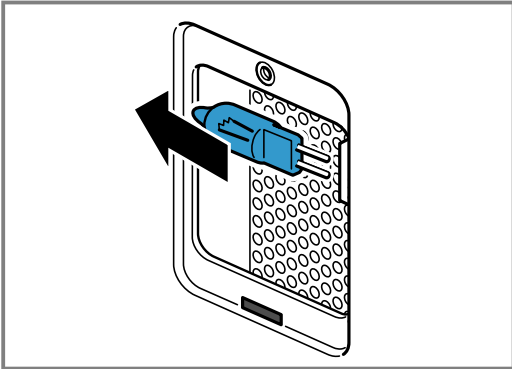
- Рабочая камера остыла.
 - Имеется новая галогенная лампочка для замены.
1. Отключите прибор от электросети.
 2. Демонтируйте прибор.
→ *"Инструкция по монтажу", Страница 42*
 - Откройте дверцу прибора.
 - Выкрутите крепежные винты с левой и с правой стороны духового шкафа.
 - Осторожно извлеките прибор.



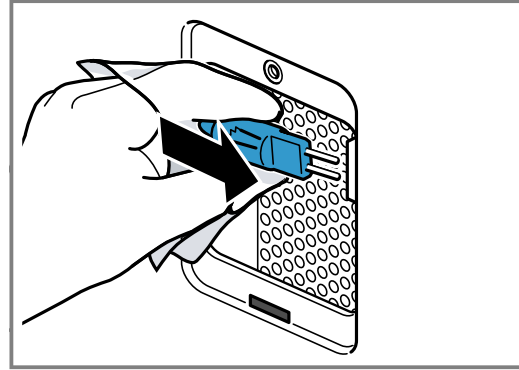
3. Выкрутите винт на плафоне лампы на левой внешней боковой панели и снимите плафон лампы.



4. Выньте галогенную лампочку.



5. Вставьте новую галогенную лампочку.



6. Установите плафон лампы на место и вкрутите винт.
7. Установите прибор.
– Осторожно вдвиньте прибор.
– Закрутите крепежные винты с левой и с правой стороны духового шкафа.
– Закройте дверцу прибора.
8. Подключите прибор к электросети.

19.13 Замена стеклянного плафона

Если стеклянный плафон в рабочей камере поврежден, его следует заменить.

Заметка: Стеклянные плафоны можно приобрести через сервисную службу.

Требования

- Рабочая камера остыла.
- Имеется новый стеклянный плафон для замены.

1. Выкрутите винт на стеклянном плафоне.
2. Прикрутите новый стеклянный плафон.

20 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

→ "Сервисная служба", Страница 29



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

20.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. ▶ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Функциональная неисправность <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей. 2. Прим. через 10 секунд снова включите предохранитель. 3. Если неисправность возникает снова, обратитесь в сервисную службу.
Прибор не запускается.	Дверца прибора закрыта неплотно. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Закройте дверцу прибора.
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Установите более высокую мощность микроволн. → "Микроволновая печь", Страница 12 В прибор помещено больше продуктов, чем обычно. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Установите более длительное время приготовления. Двойной объём увеличивает время приготовления вдвое.
Включенный прибор не реагирует, на дисплее отображается  .	Активирована блокировка для безопасности детей. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Выключите блокировку для безопасности детей. → "Выключение блокировки для безопасности детей", Страница 22
Прибор не нагревается, а на дисплее отображается  .	Активирован демонстрационный режим. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Выключите демонстрационный режим. → "Базовые установки", Страница 22
Освещение рабочей камеры не функционирует.	Галогенная лампочка неисправна. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Замените лампочку в рабочей камере. → "Замена лампочки в рабочей камере", Страница 26 Новую галогенную лампочку можно приобрести через сервисную службу или в специализированных магазинах. → "Сервисная служба", Страница 29

20.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее отображается сообщение об ошибке «Exxx»	Произошла ошибка. <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите прибор и снова включите. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. 2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 29

20.3 Отключение электроэнергии

Прибор может выдержать нарушение электроснабжения в течение нескольких секунд. Прибор продолжает работать.

Если нарушение электроснабжения длится дольше и прибор в это время работал, на дисплее появляется сообщение. Работа прибора прерывается. После отключе-

ния электроэнергии можно возобновить работу прибора обычным способом. Поверните переключатель выбора функций в нулевое положение.

→ "Первый ввод в эксплуатацию", Страница 11

21 Утилизация

21.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

22 Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

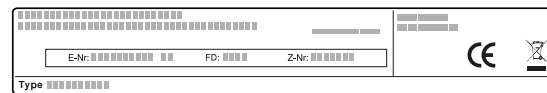
Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности G.

22.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.

Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

23 У Вас все получится!

Здесь вы найдёте обзор оптимальных установок для приготовления различных типов блюд, а также рекомендации относительно принадлежностей и посуды. Все рекомендации подобраны с учетом характеристик именно вашего прибора.

23.1 Рекомендуемая последовательность действий

Здесь вы найдете поэтапную последовательность действий, которая поможет вам наилучшим образом использовать рекомендуемые установки. Вы получите информацию о множестве блюд, а также рекомендации и советы, которые помогут вам настраивать и использовать прибор помимо предустановленных программ оптимальным образом.

Рекомендация

Указания по приготовлению

- Рекомендации по установкам всегда подразумевают холодную и пустую рабочую камеру.
- Значения времени, указанные в обзорах, являются ориентировочным. Они зависят от качества и свойств продуктов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!
Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться.

- ▶ Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

1. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
2. Выберите требуемое блюдо в рекомендациях по установкам.
3. Выложите блюдо в подходящую посуду.
4. Посуду можно устанавливать на дно рабочей камеры по центру.
Таким образом, микроволны могут обрабатывать продукт со всех сторон.
5. Выполните установки прибора в соответствии с рекомендациями по установкам.
Сначала установите более короткое время приготовления. При необходимости увеличьте время приготовления.
6. Всегда используйте прихватки, когда достаете горячую посуду из рабочей камеры.

23.2 Размораживание

Вы можете использовать прибор для размораживания замороженных продуктов..

Советы по размораживанию, разогреванию и доведению блюд до готовности в режиме микроволн

Следуйте этим советам, чтобы получить хороший результат при размораживании, разогревании и доведении блюд до готовности в режиме микроволн.

Расположение	Совет
Вы хотите приготовить количество, не указанное в таблице.	<p>Увеличьте или сократите время приготовления, руководствуясь следующим правилом:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Двойной объем почти вдвое увеличивает время приготовления ■ Половина объема сокращает время приготовления вдвое

Размораживание с микроволнами

Заметка:

Указания по приготовлению

- Замораживайте продукты на плоской поверхности.
- Используйте открытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Попутно 2–3 раза перемешайте или переверните продукты. При переворачивании слейте образовавшуюся жидкость.
- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. При переворачивании слейте жидкость. Запрещено использовать эту жидкость для дальнейшего приготовления, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.
- При переворачивании отделите размороженные части друг от друга.
- Нежные части, например, ножки и крылышки цыпленка или жирные крайние части жаркого, накройте небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора. По истечении половины времени размораживания снимите фольгу.
- Оставьте размороженные продукты еще на 10–60 минут в выключенном приборе для выравнивания температуры. После этого из птицы можно вынуть внутренности.

Вид блюда	Вес	Мощность микро- волн	Время приготовления
Мясо куском, на кости или без кости	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин ¹ 2. 15–25 мин
Мясо куском, на кости или без кости	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин ¹ 2. 25–35 мин
Мясо куском, на кости или без кости	1500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 20 мин ¹ 2. 25–35 мин
Мясо кусочками или ломтиками	200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин ² 2. 4–6 мин
Мясо кусочками или ломтиками	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин ² 2. 5–10 мин
Мясо кусочками или ломтиками	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин ² 2. 10–15 мин
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт	15 мин ¹
Мясной фарш, смешанный	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин ¹ 2. 10–15 мин
Мясной фарш, смешанный	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин ¹ 2. 15–20 мин
Птица целиком или кусками	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин ¹ 2. 10–15 мин
Птица целиком или кусками	1200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин ¹ 2. 20–25 мин

¹ Несколько раз перевернуть блюдо.

² При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

³ Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

⁴ Полностью снять упаковку.

⁵ Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

⁶ Отделить куски пирога друг от друга.

Вид блюда	Вес	Мощность микро- волн	Время пригото- вления
Утка	2000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 20 мин ¹ 2. 30–40 мин
Гусь	4500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 30 мин ¹ 2. 60–80 мин
Рыбное филе, рыбные котлеты или рыбные ломтики	400 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 10–15 мин
Рыба целиком	300 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин ¹ 2. 10–15 мин
Рыба целиком	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин ¹ 2. 15–25 мин
Овощи, например, горошек	300 г	180 Вт	10–15 мин ³
Овощи, например, горошек	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	10 мин ³ 2. 8–13 мин
Фрукты, ягоды, например, малина	300 г	180 Вт	7–10 мин ³
Фрукты, ягоды, например, малина	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин ³ 2. 5–10 мин
Масло, растапливание ⁴	125 г	90 Вт	6–8 мин
Масло, растапливание ⁴	250 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 2 мин 2. 3–5 мин
Хлеб целиком	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин ¹ 2. 10–15 мин
Хлеб целиком	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин ¹ 2. 15–25 мин
Выпечка, сухая, например, сдобный пирог ^{5, 6}	500 г	90 Вт	10–15 мин
Выпечка, сухая, например, сдобный пирог ^{5, 6}	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин 2. 10–15 мин
Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог ⁵	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 15–25 мин
Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог ⁵	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 7 мин 2. 15–25 мин

¹ Несколько раз перевернуть блюдо.

² При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

³ Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

⁴ Полностью снять упаковку.

⁵ Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

⁶ Отделить куски пирога друг от друга.

Советы по размораживанию, разогреванию и доведению блюд до готовности в режиме микроволн

Следуйте этим советам, чтобы получить хороший результат при размораживании, разогревании и доведении блюд до готовности с использованием микроволн.

Задача	Совет
Ваше блюдо слишком сухое.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сократите время приготовления или уменьшите мощность микроволн. ■ Накройте блюдо и добавьте больше жидкости.

Задача	Совет
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Увеличьте время приготовления. Продукты большего объема и большей высоты требуют больше времени для обработки.
По истечении времени блюдо сырое внутри, но перегретое снаружи.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Время от времени перемешивайте. ■ Уменьшите мощность микроволн и увеличьте время приготовления.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри еще не оттаяли.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Уменьшите мощность микроволн. ■ Крупные продукты переверните несколько раз.

23.3 Разогревание

В этом приборе можно подогреть блюда.

Разогревание или доведение до готовности блюд глубокой заморозки с использованием микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для разогревания блюд с использованием микроволн.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в режиме микроволн. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной крышкой, предназначенной для использования в режиме микроволн. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Попутно 2–3 раза перемешайте или переверните продукты.
- После нагревания дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Используйте умеренное количество соли и приправ.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо из 2–3 компонентов	300–400 г	600 Вт	11–15 мин
Суп	400–500 г	600 Вт	8–13 мин
Рагу	500 г	600 Вт	10–15 мин
Рагу	1000 г	600 Вт	20–25 мин
Мяса кусочками или ломтиками в соусе, например, гуляш	500 г	600 Вт	12–17 мин
Мяса кусочками или ломтиками в соусе, например, гуляш	1000 г	600 Вт	25–30 мин
Рыба, например, кусочки филе	400 г	600 Вт	10–15 мин
Рыба, например, кусочки филе	800 г	600 Вт	20–25 мин
Гарниры, например, рис, макароны ¹	250 г	600 Вт	2–5 мин
Гарниры, например, рис, макароны ¹	500 г	600 Вт	8–10 мин
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь ¹	300 г	600 Вт	8–10 мин
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь ¹	600 г	600 Вт	14–17 мин
Шпинат ²	450 г	600 Вт	11–16 мин

¹ Добавить в блюдо немного жидкости.

² Готовить блюдо без добавления воды.

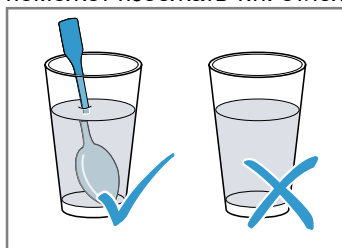
Разогревание с использованием микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для разогревания блюд с использованием микроволн.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при незначительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- ▶ При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного закипания.



ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в режиме микроволн. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной крышкой, предназначенной для использования в режиме микроволн. Выньте полуфабрикаты из упаковки.

- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Попутно 2–3 раза перемешайте или переверните продукты.
- После нагревания дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо из 2–3 компонентов	350–500 г	600 Вт	4–8 мин
Напитки ^{1, 2, 3}	150 мл	1000 Вт	1–2 мин
Напитки ^{1, 2, 3}	300 мл	1000 Вт	2–3 мин
Напитки ^{1, 2, 3}	500 мл	1000 Вт	4–5 мин
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью ^{4, 5, 6}	50 мл	360 Вт	0,5–1 мин
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью ^{4, 5, 6}	100 мл	360 Вт	0,5–1,5 мин
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью ^{4, 5, 6}	200 мл	360 Вт	1–2 мин
Суп, 1 тарелка	по 175 г	600 Вт	2–3 мин
Суп, 2 тарелки	по 175 г	600 Вт	3–4 мин
Суп, 4 тарелки	по 175 г	600 Вт	6–8 мин
Мясо в соусе ⁷	500 г	600 Вт	8–11 мин
Рагу, густой суп	400 г	600 Вт	6–8 мин
Рагу, густой суп	800 г	600 Вт	8–11 мин
Овощи, 1 порция ⁸	150 г	600 Вт	2–3 мин
Овощи, 2 порций ⁸	300 г	600 Вт	3–5 мин

¹ Положить ложку в стакан.

² Не перегревать алкогольные напитки.

³ Следить за приготовлением блюда.

⁴ Разогреть детское питание отдельно от соски или крышки.

⁵ После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.

⁶ Обязательно контролировать температуру.

⁷ Готовьте под крышкой.

⁸ Добавить в блюдо немного жидкости.

23.4 Доведение до готовности

В этом приборе можно готовить блюда.

Приготовление с использованием микроволн

Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в режиме микроволн. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной крышкой, предназначенной для использования в режиме микроволн. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- После нагревания дайте продуктам постоять 2–5 минут.

ru У Вас все получится!

- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Используйте умеренное количество соли и приправ.

Вид блюда	Вес	Мощность микро-волн	Время приготовления
Цыпленок целиком, свежий, потрошенный ¹	1200 г	600 Вт	25–30 мин
Рыбное филе, свежее	400 г	600 Вт	7–12 мин
Овощи, свежие ^{2, 3, 4}	250 г	600 Вт	6–10 мин
Овощи, свежие ^{2, 3, 4}	500 г	600 Вт	10–15 мин
Картофель ^{2, 3, 4}	250 г	600 Вт	8–10 мин
Картофель ^{2, 3, 4}	500 г	600 Вт	12–15 мин
Картофель ^{2, 3, 4}	750 г	600 Вт	15–22 мин
Рис ⁵	125 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 4–6 мин 2. 12–15 мин
Рис ⁵	250 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 6–8 мин 2. 15–18 мин
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления) ⁴	500 мл	600 Вт	5–8 мин
Фрукты, компот ⁴	500 г	600 Вт	9–12 мин

¹ Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

² Порежьте на кусочки одинаковой величины.

³ Добавить в блюдо немного воды.

⁴ Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

⁵ Добавьте вдвое больше жидкости.

Пудинг из порошка для пудинга

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

- ▶ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

1. В высокой посуде, пригодной для использования в микроволновой печи, смешайте одну упаковку порошка для пудинга с сахаром, залейте небольшим количеством молока, в соответствии с инструкциями на упаковке, и размешайте, чтобы не образовались комочки.
2. Добавьте оставшийся объем молока и перемешайте.
3. Поставьте посуду в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
4. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
5. Перемешайте в первый раз через 3 минуты. Затем помешивайте каждую минуту до достижения желаемой консистенции.
Время приготовления зависит от температуры молока и используемой посуды.

23.5 Пироги и выпечка

Рекомендации по установкам для приготовления пирогов и выпечки.

Температура и время выпекания зависят от структуры и количества теста. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начните с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз увеличьте его. При более низкой температуре блюдо подрумянивается равномернее.

Рекомендации по выпеканию

Мы подготовили несколько советов для достижения наилучшего результата выпекания.

Расположение	Совет
Выпечка должна подниматься равномерно.	<ul style="list-style-type: none">■ Смазывайте жиром только дно разъёмной формы.■ После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Мелкие выпечные изделия не должны склеиваться в процессе выпекания.	Помещайте изделия на расстоянии 2 см друг от друга. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Убедитесь, что выпечка готова.	Проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Используйте формы для выпекания из силикона, стекла, пластика или керамики.	<ul style="list-style-type: none">■ Форма должна выдерживать температуру до 250 °С.■ В таких формах выпечка получится не такой румяной.■ В режиме микроволн время приготовления может быть меньше, чем указано в таблице.

Пироги и выпечка

Соблюдайте рекомендации по установкам для приготовления пирогов и выпечки.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Форму для пирога всегда ставьте на середину решетки.
- Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.
- Металлические формы для выпекания можно использовать только без включения режима микроволн.
- При комбинированных режимах с микроволнами используйте формы для выпекания из стекла, керамики или пластика. Они должны выдерживать температуру до 250 °С.
- Температура и время выпекания зависят от структуры и количества теста. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начните с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз увеличьте его. При более низкой температуре блюдо подрумянивается равномернее.
- Значения времени действительны, если вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

Вид блюда	Посуда	Уровень	Мощность микроволн	Вид нагрева	Температура,	Время приготовления
Сдобный пирог, обычное тесто	Чашеобразная форма, форма «венок» или прямоугольная форма	1		✦	160–170 °С	60–80 мин
Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог)	Чашеобразная форма, форма «венок» или прямоугольная форма	1		✦	150–160 °С	60–70 мин
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		✦	160–170 °С	35–45 мин
Корж для торта из сдобного теста	Форма для фруктового пирога	1		✦	160–170 °С	35–45 мин
Бисквитный торт (бисквит на воде)	Разъемная форма	1		✦	170–180 °С	45–50 мин
Пирог с сухой начинкой (тесто для кекса)	Стекланный поддон	2		✦	160–170 °С	35–50 мин
Пирог с сочной начинкой, например дрожжевое тесто с яблочной посыпкой	Стекланный поддон	2		✦	155–165 °С	55–65 мин
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Стекланный поддон	2		✦	160–170 °С	30–40 мин
Рождественский кекс из 500 г муки	Стекланный поддон	2		✦	170–180 °С	60–70 мин
Пицца	Стекланный поддон	2		✦	200–210 °С	30–40 мин
Дрожжевой хлеб, 1 кг	Стекланный поддон	2		✦	180–190 °С	50–60 мин
Ореховый кекс	Разъемная форма	1	90 Вт	✦	170–180 °С	30–35 мин
Фруктовый или творожный торт из песочного теста	Разъемная форма	2	360 Вт	✦	150–160 °С	40–50 мин ¹
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъемная или чашеобразная форма	1	90 Вт	✦	170–190 °С	30–45 мин
Пикантный пирог (например, киш или луковый пирог)	Разъемная форма или форма для киша	2	90 Вт	✦	160–180 °С	50–70 мин

¹ Оставьте пирог остывать в духовом шкафу прим. на 20 минут.

Мелкая выпечка

Вид блюда	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура,	Время приготовления
Мелкое печенье	Стекланный поддон	2	✦	150–170 °С	20–35 мин
Безе	Стекланный поддон	2	✦	110 °С	90–120 мин

Вид блюда	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура,	Время приготовления
Миндальное печенье	Стекланный поддон	2	✦	110 °C	35–45 мин
Слоеное тесто	Стекланный поддон	2	✦	180–200 °C	35–45 мин
Булочки, например, ржаные	Стекланный поддон	2	✦	180–200 °C	25–45 мин

Советы по выпеканию

Если выпечка не удалась, здесь вы найдете советы, как улучшить результат в следующий раз.

Задача	Совет
Пирог опадает.	<ul style="list-style-type: none"> Используйте те ингредиенты, которые указаны в рецепте, и соблюдайте указания по приготовлению, приведенные в нем. Используйте меньше жидкости. Либо: уменьшите температуру выпекания на 10 °C и увеличьте время выпекания.
Пирог слишком сухой.	Увеличьте температуру выпекания на 10 °C и сократите время выпекания.
Вся поверхность пирога слишком светлая.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте уровень установки и принадлежности. Увеличьте температуру выпекания на 10 °C. Либо: увеличьте время выпекания.
Вся поверхность пирога слишком темная.	Уменьшите температуру выпекания и увеличьте время выпекания.
Пирог не подрумянился сверху, но слишком сильно подрумянился снизу.	Поставьте пирог на уровень выше.
Пирог не подрумянился снизу, но слишком сильно подрумянился сверху.	<ul style="list-style-type: none"> Поставьте пирог на уровень ниже. Уменьшите температуру выпекания и увеличьте время выпекания
Выпечка подрумянивается неравномерно.	<ul style="list-style-type: none"> Понижьте температуру выпекания. Отрежьте необходимое количество пергаментной бумаги. Разместите форму для выпекания по центру. Формируйте мелкие выпечные изделия одинакового размера и толщины.

Задача	Совет
Выпечка готова снаружи, но не пропеклась внутри.	<ul style="list-style-type: none"> Уменьшите температуру выпекания и увеличьте время выпекания. Добавьте меньше жидкости. <p>При приготовлении пирога с сочной начинкой:</p> <ul style="list-style-type: none"> Сначала испеките дно. Испеченное дно посыпьте миндалем или панировочными сухарями. Выложите начинку на дно.
Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули.	<ul style="list-style-type: none"> После выпекания дайте пирогу остыть в течение 5–10 минут. Аккуратно отделите стенки пирога от формы с помощью ножа. Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз смажьте форму жиром и посыпьте панировочными сухарями.
Между формой и решёткой возникают искры.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в рабочей камере. Продолжайте выпекание, выключив режим микроволн и увеличив продолжительность выпекания.

23.6 Жарение и гриль

Температура и время жарки зависят от структуры и количества продуктов. Поэтому в таблице указывается диапазон значений.

Начните с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз увеличьте его.

Рекомендации для жарения и тушения

Обратите внимание на эти советы, чтобы достичь хороших результатов при жарении и тушении.

Задача	Совет
Постное мясо не должно получиться сухим.	<ul style="list-style-type: none"> ■ По желанию смажьте мясо жиром или обложите полосками шпига.
Жаркое можно приготовить с кожей.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сделайте на коже крестообразные надрезы. ■ Сначала обжарьте мясо кожей вниз.
Постарайтесь держать рабочую камеру в чистоте.	<ul style="list-style-type: none"> ■ При высокой температуре жарения готовьте продукты в закрытой жаровне.
Мясо, например ростбиф, должно оставаться горячим и сочным.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенной закрытой рабочей камере для равномерного распределения мясного сока. Время выдержки не входит в указанное время приготовления. ■ После приготовления заверните блюдо в алюминиевую фольгу.

Задача	Совет
В рекомендациях по установкам нет значений для веса жаркого.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для маленьких кусочков выбирайте более высокую температуру и меньшее время приготовления. ■ Для больших кусков выбирайте более низкую температуру и большее время приготовления.
Убедитесь, что жаркое готово.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Измерьте температуру с помощью термометра для мяса. ■ Проба ложкой: нажмите на жаркое ложкой. Если оно на ощупь твердое, значит готово. Если жаркое продавливается ложкой, значит ему требуется еще немного времени.

Гриль в комбинации с микроволнами

ВНИМАНИЕ!

Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решетку

- ▶ Не кладите продукты, содержащие кислоту, такие как фрукты или вымоченные в кислом маринаде блюда для приготовления на гриле, прямо на решетку.

Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель

В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.










Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в микроволновой печи.
- Металлические формы для выпекания можно использовать только без включения режима микроволн.
- Ставьте горячую стеклянную посуду на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.
- Температура и время выпекания зависят от структуры и количества продуктов. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начните с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз увеличьте его.
- Значения времени действительны, если вы ставите блюдо в холодную рабочую камеру.
- При приготовлении мяса налейте на дно посуды небольшое количество воды. При приготовлении тушеного мяса добавьте немного больше жидкости. По

истечении половины времени приготовления переверните куски мяса. Когда жаркое будет готово, оставьте его еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу. для равномерного распределения мясного сока.

- Готовьте в режиме гриля только с закрытой дверцей духового шкафа. Не используйте предварительный разогрев.
- По возможности, порционные куски должны быть одинаковой толщины. Стейки должны быть не тоньше 2–3 см, тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите стейки только после приготовления на гриле.
- Переворачивайте порционные куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Темное мясо, например говядина, подрумянивается быстрее, чем светлое. Куски светлого мяса или рыбы часто бьются лишь слегка коричневого цвета снаружи, в то время как внутри они уже готовые и сочные.
- Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Частота включения и выключения зависит от установленного режима гриля.
- Для тушения рыбы используйте посуду с крышкой. Добавьте в посуду 2–3 столовые ложки жидкости и немного лимонного сока или уксуса.
- Для запеченных тостов предварительно подсушите кусочки тостов.

Вид блюда	Вес	Посуда	Уровень	Мощность микроволн	Вид нагрева	Температура/режим гриля	Время приготовления
Тушеная говядина	прим. 1000 г	Закрытая посуда	0	180 Вт		160–170 °C	80–90 мин
Ростбиф, слабoproжаренный ¹	прим. 1000 г	Открытая посуда	0	180 Вт		180–200 °C	30–40 мин
Свинина без кожи, например шея	прим. 750 г	Открытая посуда	0	360 Вт		170–180 °C	35–45 мин
Свинина с кожей, например лопатка ^{2,3}	прим. 1000 г	Открытая посуда	0	180 Вт		170–180 °C	80–90 мин
Свиное филе	прим. 500–600 г	Открытая посуда	0	180 Вт		180–190 °C	35–40 мин
Мясной рулет	прим. 750 г	Открытая посуда	0	360 Вт		200–210 °C	30–35 мин
Цыпленок, целиком ^{4,3}	прим. 1000–1200 г	Закрытая посуда	0	360 Вт		230–250 °C	30–40 мин
Цыпленок кусочками, например четвертинка цыпленка ^{5,3}	прим. 800 г	Открытая посуда	0	360 Вт		230–250 °C	20–30 мин
Утка ³	прим. 1500–1700 г	Закрытая посуда	0	180 Вт		220–240 °C	70–80 мин

¹ Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

² Разрежьте кожу.

³ Не переворачивать блюдо.

⁴ Положите грудкой вверх.

⁵ Положите кожей вверх.

Вид блюда	Вес	Посуда	Уровень	Мощность микро-волн	Вид нагрева	Температура/режим гриля	Время приготовления
Утиная грудка ^{5,3}	прим. 500 г	Открытая посуда	0	180 Вт	~~~~~	3	15–20 мин
Утиная грудка, 2 шт. ^{5,3}	прим. по 250–300 г	Открытая посуда	0	180 Вт	~~~~~	3	15–20 мин
Гусиная грудка, гусиные окорочка ³	прим. 700–900 г	Высокая открытая посуда	0	180 Вт	~~~~~	2	30–40 мин
Рыба, запекание, незамороженная	прим. 500 г	Открытая посуда	0	600 Вт	~~~~~	3	10–15 мин

¹ Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

² Разрежьте кожу.

³ Не переворачивать блюдо.

⁴ Положите грудкой вверх.

⁵ Положите кожей вверх.

Вид блюда	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления
Стейк, толщина 2–3 см, 2–3 шт.	прим. по 200 г	Решетка + Стеклянный противень	1+3	~~~~~	3	1-я сторона: прим. 10–15 мин 2-я сторона: прим. 5–10 мин
Стейк из шейной части, толщина 2–3 см, 2–3 шт.	прим. по 120 г	Решетка + Стеклянный противень	1+3	~~~~~	2	1-я сторона: прим. 15–20 мин 2-я сторона: прим. 10–15 мин
Колбаски, 4–6 шт.	прим. по 150 г	Решетка + Стеклянный противень	1+3	~~~~~	3	1-я сторона: прим. 10–15 мин 2-я сторона: прим. 5–10 мин
Рыбные котлеты, 2–3 шт.	прим. по 150 г	Решетка ¹ + Стеклянный противень	1+3	~~~~~	3	1-я сторона: прим. 10–12 мин 2-я сторона: прим. 8–12 мин
Рыба целиком, например форель, 2–3 шт.	прим. по 300 г	Решетка ¹ + Стеклянный противень	1+3	~~~~~	2	1-я сторона: прим. 10–15 мин 2-я сторона: прим. 10–15 мин
Хлеб для тостов, 12 ломтика		Решетка	3	~~~~~	3	1-я сторона: прим. 3–5 мин 2-я сторона: прим. 2–3 мин
Запекание тостов, 2–4 ломтика, подсушенные		Решетка + Стеклянный противень	1+3	~~~~~	3	8–10 мин

¹ Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

Советы по жарению

Если жаркое не удалось, здесь вы найдёте советы, как улучшить результат в следующий раз.

Расположение	Совет
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выберите более низкую температуру. ■ Сократите продолжительность жарения.

Расположение	Совет
Жаркое пересушено.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выберите более низкую температуру. ■ Сократите продолжительность жарения.
Хрустящая корочка слишком тонкая.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Повысьте температуру. Или: ■ После завершения времени жарения ненадолго включите режим гриля.

Расположение	Совет
Соус для жаркого подгорел.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выберите посуду меньшего размера. ▪ При жарении добавьте больше жидкости.
Соус для жаркого слишком светлый и водянистый.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Чтобы выпаривалось больше жидкости, выберите более просторную посуду. ▪ При жарении добавляйте меньше жидкости.

Расположение	Совет
Мясо подгорает при тушении.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Крышка должна подходить к посуде и плотно её закрывать. ▪ Уменьшите температуру. ▪ При тушении добавьте жидкость.
Жаркое плохо прожарилось.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Нарезьте жаркое. ▪ Приготовьте соус в посуде для жарения. ▪ Выложите кусочки жаркого в соус. ▪ Доведите жаркое до готовности в режиме микроволн.

23.7 Запеканки и grateny

Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в микроволновой печи.
- Значения времени действительны, если вы ставите блюдо в холодную рабочую камеру.
- Для приготовления запеканок и картофельных graten используйте большую плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.
- Доводите запеканки и grateny еще 5 минут в выключенном духовом шкафу.

Вид блюда	Вес	Посуда	Уровень	Мощность микроволн	Вид нагрева	Температура,	Время приготовления
Сладкая запеканка, например творожная запеканка с фруктами	прим. 1,5 кг	Открытая посуда	0	180 Вт		130–150 °C	25–35
Запеканка, пикантная, из готовых ингредиентов	прим. 1 кг	Открытая посуда	0	600 Вт		160–190 °C	20–30
Запеканка, пикантная, из сырых ингредиентов, например, картофельный graten	прим. 1,1 кг	Открытая посуда	0	600 Вт		170–180 °C	25–35

23.8 Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте рекомендации по установкам для приготовления готовых изделий глубокой заморозки.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Соблюдайте указания изготовителя на упаковке.
- Значения времени действительны, если вы ставите блюдо в холодную рабочую камеру.

Вид блюда	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура,	Время приготовления
Штрудель с фруктовой начинкой	Стеклянный поддон	2		200–220 °C	40–50 мин ¹
Картофель фри	Стеклянный поддон	2		210–230 °C	20–30 мин
Пицца	Решетка	2		180–200 °C	10–20 мин
Пицца-багет	Решетка	2		160–190 °C	15–20 мин
Крокеты	Стеклянный поддон	2		200–220 °C	20–30 мин
Жареный картофель	Стеклянный поддон	2		200–220 °C	20–30 мин

¹ Требуется предварительный разогрев прибора в течение 5 минут.

23.9 Контрольные блюда

Данные обзоры были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора в соответствии с EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011 и в соответствии с нормой EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Размораживание с использованием микроволн

Вид блюда	Мощность микроволн	Время приготовления	Указания
Мясо, 500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 7 мин 2. 8–12 мин	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на дно рабочей камеры. Альтернативный вариант: программа автоматического размораживания "Мясной фарш"

Приготовление с использованием микроволн

Вид блюда	Мощность микроволн	Время приготовления	Указания
Омлет, 1000 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 11–12 мин 2. 15–20 мин	Поставьте форму Pyrex на дно рабочей камеры.
Бисквит, 475 г	600 Вт	8–10 мин	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на дно рабочей камеры.
Мясной рулет, 900 г	600 Вт	25–30 мин	Поставьте форму Pyrex на дно рабочей камеры.

Приготовление пищи на гриле с использованием микроволн

Вид блюда	Мощность микроволн/вид нагрева	Время приготовления	Указания
Картофельная запеканка	360 Вт + режим гриля 1	30–35 мин	Поставьте круглую форму Pyrex Ø 22 см на дно рабочей камеры.
Пироги	180 Вт + ☼ 190– 200 °C	20–25 мин	Поставьте круглую форму Pyrex Ø 22 см на решетку на уровне 1.
Цыпленок	360 Вт + ☼ 240 °C	30–35 мин	Положите цыпленка грудкой вниз в глубокую посуду без крышки и установите ее на дно духового шкафа. По истечении половины времени переверните.

Выпекание

Установочные значения действительны при установке блюда в холодную рабочую камеру.

Вид блюда	Посуда и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура,	Время приготовления
Фигурное печенье	Стеклянный поддон	2	☼	160–170 °C	30–35 мин
Маленькие кексы	Стеклянный поддон	2	☼	160–170 °C	25–30 мин ¹
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	1	☼	170–180 °C	45–50 мин
Пирог из дрожжевого теста	Стеклянный поддон	2	☼	160–180 °C	50–60 мин
Закрытый яблочный пирог	Темная разъемная форма Ø 22 см на решетке	2	☼	170–190 °C	80–100 мин

¹ Требуется предварительный разогрев прибора в течение 5 минут.

Приготовление на гриле

Установочные значения действительны при установке блюда в холодную рабочую камеру.

Вид блюда	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Режим гриля	Время приго-товления
Поджаренные тосты	Решетка	3	~~~~~	3	4–5 мин
Бифбургеры, 12 шт.	Решетка и стеклянный под-дон	3+1	~~~~~	3	30–35 мин ¹

¹ Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

24 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибо-ра.



24.1 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90 °С, а соседние фасады – до 65 °С.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми и привести к порезам.

- ▶ Используйте защитные перчатки.

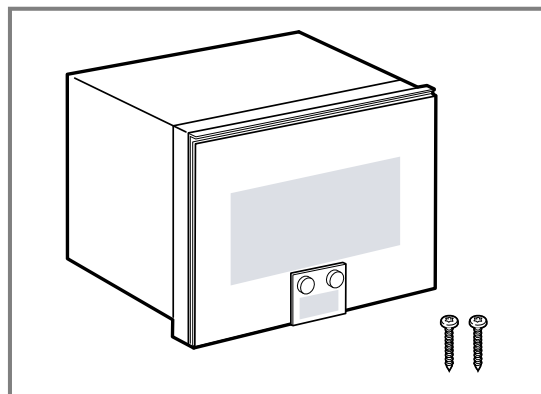
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

- ▶ Не используйте удлинительные кабели или многоконтактные розетки.

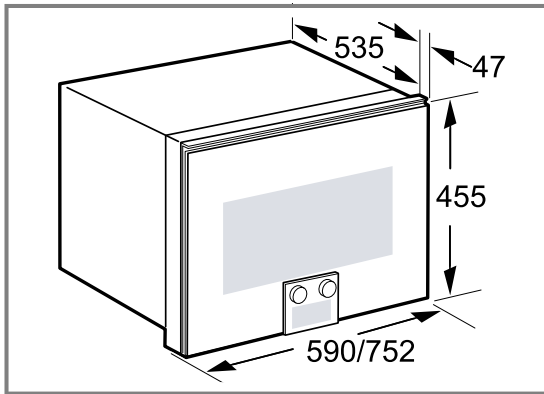
24.2 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.



24.3 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



24.4 Мебель для встраивания

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Прибор нельзя использовать, установив его на стол или в шкаф.

Убедитесь, что встроенный шкаф за прибором не имеет задней стенки. Соблюдайте расстояние не менее 45 мм между стенкой и дном шкафа или задней стенкой установленного выше шкафа.

Вентиляционные отверстия не должны быть закрыты.

Все работы по вырезанию проемов в мебели и столешнице выполняйте до установки приборов.

Удалите опилки.

24.5 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.

- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим кабелем.
- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.
- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- При установке обеспечьте защиту от прикосновения.
- Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Электрическое подключение прибора без вилки с защитным контактом

Заметка: Подключение прибора должно выполняться только квалифицированным персоналом. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

В стационарной электропроводке должен быть установлен специальный выключатель для размыкания согласно условиям монтажа.

1. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке.
Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
2. Подключайте в соответствии со схемой.
Напряжение указано на типовой табличке.

3. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой:
 - желто-зеленый = заземляющий провод ⊕
 - синий = (ноль) нейтральный провод
 - коричневый = фаза (фазовый провод)

24.6 Комбинирование приборов

При комбинировании с другими приборами учитывайте следующее.

Устанавливайте прибор только над вентилируемым духовым шкафом того же производителя. При установке рядом с духовым шкафом ручки обоих приборов должны располагаться посередине. Возможна установка над холодильником.

24.7 Комбинирование со шкафом для подогрева посуды

Сначала установите шкаф для подогрева посуды.

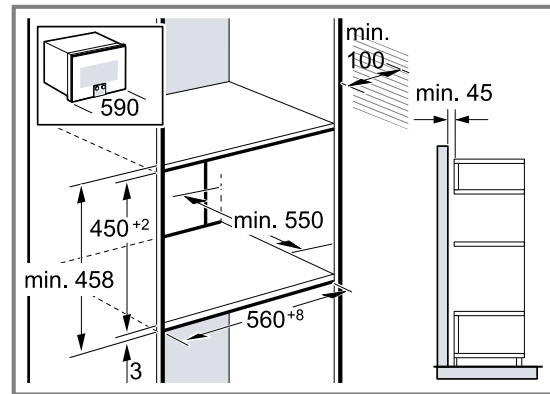
Соблюдайте инструкцию по монтажу шкафа для подогрева посуды.

Задвиньте прибор во встроенный шкаф так, чтобы он стоял на шкафу для подогрева посуды. При установке не допускайте повреждения панели шкафа для подогрева посуды.

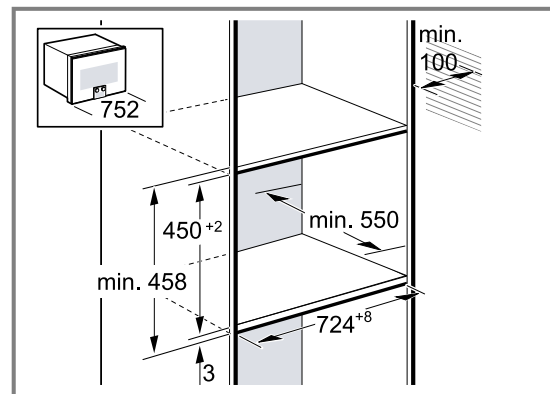
24.8 Встраивание в шкаф-колонну

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.

Для обеспечения вентиляции прибора в разделительных перегородках должно быть предусмотрено отверстие для вентиляции.



Размеры для приборов шириной 752 см:

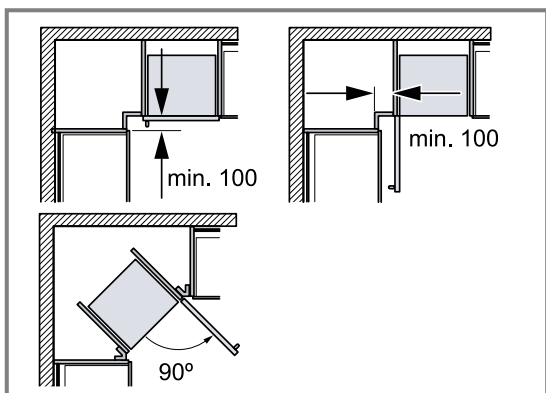


В случае, если помимо задних стенок отдельных секций шкаф-колонна имеет дополнительно заднюю сплошную стенку, то ее следует снять.

Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

24.9 встраивание в углу

При монтаже в углу соблюдайте монтажные размеры и безопасные расстояния.



Чтобы можно было открыть дверцу прибора, при установке в углу учитывайте минимально допустимые размеры.

24.10 Монтаж прибора

ВНИМАНИЕ!

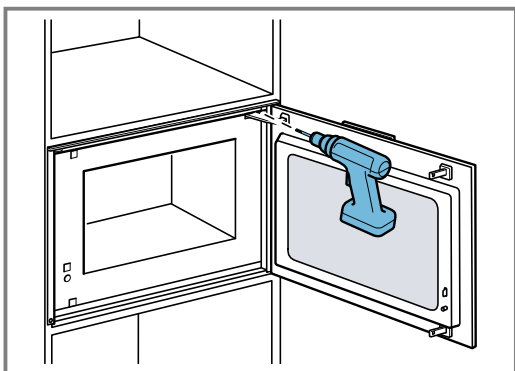
Попытки перенести прибор, держа его за ручку дверцы, могут привести к повреждению ручки. Ручка дверцы прибора не рассчитана на его вес.

- ▶ Не переносите прибор за ручку дверцы.

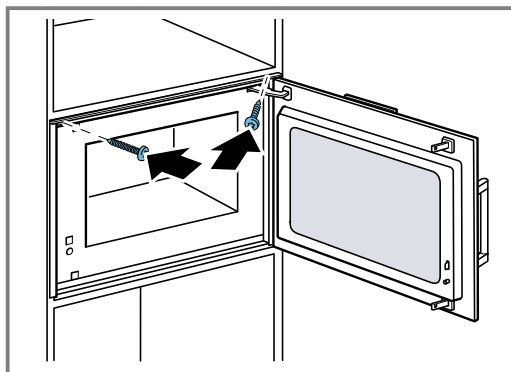
Панель управления может быть повреждена при опускании на пол.

- ▶ Ни в коем случае не ставьте приборы на пол панелью управления вниз. Подкладывайте деревянные планки.
- ▶ Ни в коем случае не поднимайте приборы наискосок сзади панелью управления вниз.

1. Полностью задвиньте прибор в шкаф для встраивания.
Не допускайте перегибания, защемления и соприкосновения сетевого кабеля с острыми кромками.
2. Выровняйте прибор по центру и вертикали.
3. Выровняйте прибор по горизонтали с помощью уровня.
4. Просверлите отверстие на стороне петель.



5. Закрепите прибор в мебели винтами.



6. Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую пленку из рабочей камеры и с дверцы прибора.

24.11 Демонтаж прибора

1. Выключите прибор.
2. Ослабьте винты крепления.
3. Слегка приподнимите прибор и полностью извлеките.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001804572 ru (030302)