



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

[ru] Правила пользования

C1APG64N0



Оглавление

	Применение по назначению	4
	Важные правила техники безопасности	4
	Общая информация	4
	Микроволновая печь	5
	Пар	7
	Причины повреждений	7
	Общая информация	7
	Микроволновая печь	8
	Пар	8
	Охрана окружающей среды	8
	Экономия электроэнергии	8
	Правильная утилизация упаковки	8
	Знакомство с прибором	9
	Панель управления	9
	Переключатель выбора функций	9
	Сенсорные поля и дисплей	9
	Поворотный переключатель	11
	Режимы работы	11
	Виды нагрева	11
	Пар	11
	Микроволны	12
	Рабочая камера	12
	Панель резервуаров	12
	Резервуар для воды	13
	Сборный резервуар	13
	Принадлежности	13
	Принадлежности, входящие в комплект поставки	13
	Дополнительные принадлежности	14
	Специальные принадлежности	14
	Установка принадлежностей	14
	Перед первым использованием	14
	Первый ввод в эксплуатацию	14
	Установите жёсткость воды	14
	Очистка рабочей камеры и принадлежностей	15
	Управление бытовым прибором	15
	Включение и выключение прибора	15
	Установка режима работы	15
	Установка вида нагрева и температуры	16
	Быстрый нагрев	16
	Автоматическое аварийное отключение	16
	Микроволны	17
	Посуда	17
	Уровни мощности микроволн	17
	Установка мощности микроволн	18
	Установка комбинированного режима с использованием микроволн	18
	Пар	19
	Шумы	19
	Приготовление с помощью пара	19
	Установка комбинированного режима с паром	20
	Наполнение резервуара для воды	21
	Долив воды в резервуар	22
	После каждого режима с использованием пара	22
	Программы автоматического приготовления	24
	Установка программы	24
	Таблица программ	25
	Установка функций времени	27
	Запрос установок времени	27
	Установка таймера	27
	Установка времени приготовления	27
	Первый ввод в эксплуатацию	28
	Базовые установки	28
	Изменение базовых установок	28
	Список базовых установок	29
	Очистка	29
	Подходящие чистящие средства	29
	Очистка самоочищающихся поверхностей	30
	Содержание прибора в чистоте	31
	Режим очистки	31
	Режим удаления накипи	31
	Rinse (Полоскание)	32
	Окончательная очистка	32
	Опорожнение сборного резервуара	32
	Что делать в случае неисправности?	33
	Служба сервиса	35
	Номер E и номер FD	35
	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	35
	Общие указания	35
	Размораживание	36
	Разогревание полуфабрикатов глубокой заморозки	38
	Разогревание	38
	Пироги, хлеб и мелкая выпечка	40
	Запеканки и gratены	42
	Птица, мясо и рыба	43
	Овощи и гарниры	46
	Десерты	48
	Акриламид в продуктах питания	48
	Контрольные блюда	48

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.neff-international.com** и на сайте интернет-магазина **www.neff-eshop.com**



Применение по назначению

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. → "Принадлежности" на страница 13



Важные правила техники безопасности

Общая информация

Предупреждение – Опасность возгорания!

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

Предупреждение – Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

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

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

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

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

- При некачественном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

- Проникающая в прибор влага может стать причиной удара током. Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности. Используйте прибор только в закрытом помещении.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!

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

Микроволновая печь

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Использование прибора не по назначению опасно. Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, крупяных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.
- Продукты могут воспламениться. Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке. Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением. Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или очень длительное время. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации. Не сушите продукты в микроволновом режиме. Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.

- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

⚠ Предупреждение – Опасность взрыва!

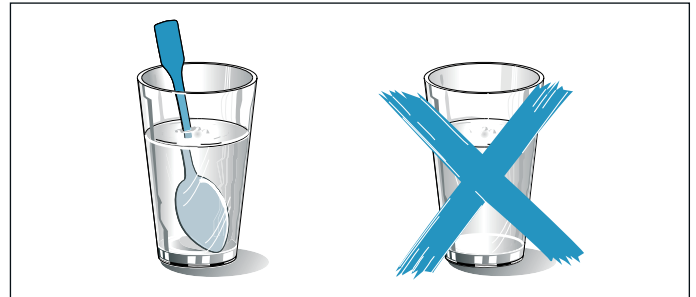
Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться. Никогда не разогревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не варите моллюсков и ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожура может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.
- 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 запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Использование прибора не по назначению опасно. Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, кружанных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, слишком горячая домашняя обувь, кружанные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки 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.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

Прибор работает под высоким напряжением. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠ Предупреждение – Высокая опасность для здоровья!

- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнения дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы.
→ "Очистка" на страница 29
- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца, уплотнитель дверцы или пластиковая рама. Вызовите специалиста 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.

Пар

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

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

⚠ Предупреждение – Опасность повреждений и возникновения пожара!

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

➔ Причины повреждений

Общая информация

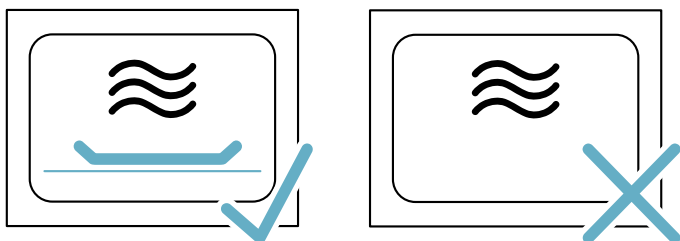
Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Алюминиевая фольга: при использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влага в рабочей камере: влага, находящаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может привести к коррозии. После использования дайте рабочей камере высохнуть. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: после режима работы при высокой температуре не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Сильно загрязнён уплотнитель: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестает нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы. Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует. → "Очистка" на страница 29
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Микроволновая печь

Внимание!

- Искрение: следите за тем, чтобы металл, например, ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.
- Комбинирование принадлежностей: не используйте решётку в комбинации с универсальным противнем. Если они будут установлены непосредственно друг над другом, могут возникнуть искры. Устанавливайте принадлежности на предписанной высоте.
- Только режим микроволн: для приготовления только в режиме микроволн универсальный или обычный противень не подходит. Могут возникнуть искры, и рабочая камера будет повреждена. Используйте входящую в комплект поставки решётку в качестве подставки для посуды или режим микроволн в комбинации с видом нагрева.
- Алюминиевая посуда: ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- Режим микроволн при пустом приборе: работа прибора без установленных в рабочую камеру блюд ведёт к перегрузке. Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка посуды. → "Микроволны" на страница 17



- Попкорн в микроволновой печи: нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн. Максимум 600 W. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло дверцы может треснуть.

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Это прибор группы 2, класса B.

Принадлежность к группе 2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Пар

Внимание!

- Формы для выпекания: посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.
- Посуда со следами коррозии: не используйте посуду со следами коррозии. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- Стекающая жидкость: при приготовлении на пару в лотке с отверстиями всегда ставьте под него противень, универсальный противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

- Горячая вода в резервуаре для воды: горячая вода может повредить паровую систему. Заливайте в резервуар только холодную воду.
- Повреждения эмали: не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода. Перед выполнением режима удалите воду со дна рабочей камеры.
- Раствор для удаления известкового налёта: не допускайте попадания раствора на панель управления или другие поверхности прибора, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.
- Запрещается мыть резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить. Очистку резервуара производите с помощью мягкой тряпочки и обычного моющего средства.

Охрана окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте для выпекания тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Выньте из духового шкафа принадлежности и посуду, которые вам не понадобятся.
- Не открывайте дверцу прибора во время его работы.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Можно также поместить в рабочую камеру 2 прямоугольные формы рядом друг с другом.
- При длительном времени приготовления прибор можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

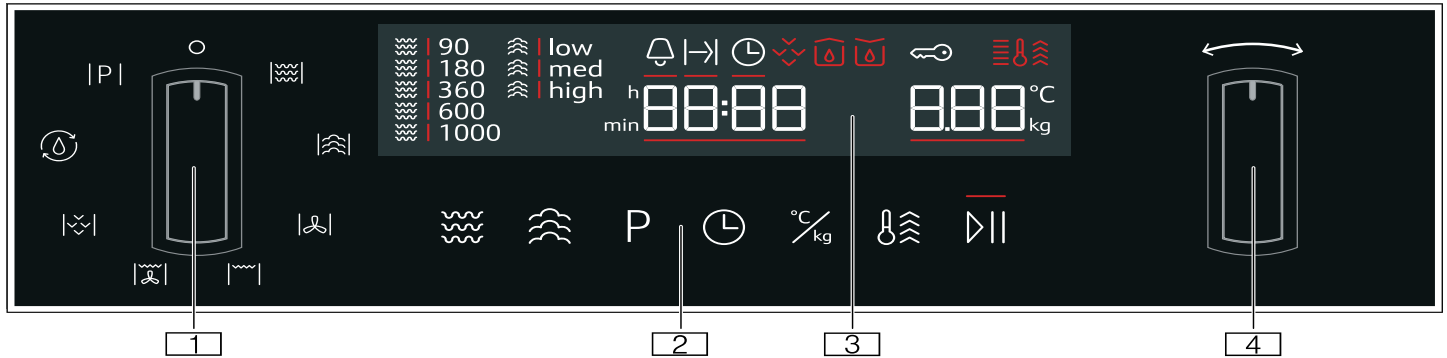


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

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

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



- 1 **Переключатель выбора функций**
Переключатель выбора функций предназначен для установки режима работы или других функций.
Переключатель выбора функций можно поворачивать из нулевого положения как влево, так и вправо.
- 2 **Сенсорные поля**
За сенсорными полями расположены сенсоры. Нажмите на символ, чтобы выбрать функцию.
- 3 **Дисплей**
На дисплее отображаются символы активных функций и функции времени.
- 4 **Поворотный переключатель**
Поворотный переключатель предназначен для установки температуры, соответствующей виду нагрева, или для выбора установок других функций.
Поворотный переключатель можно поворачивать как влево, так и вправо.

Указания

- На некоторых приборах переключатель выбора функций или поворотный переключатель являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель выбора функций или поворотный переключатель, нажмите на него в нулевом положении.
- Если переключатель выбора функций находится в нулевом положении (режим энергосбережения) и выбирается функция, для активации соответствующей функции (например, микроволн) требуется несколько секунд.

Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций используется для установки режимов и других функций.

Для того чтобы вы могли выбрать нужный режим для приготовления блюда, мы объясним вам различия и опишем области применения.

Панель управления

Различные функции прибора можно настраивать с помощью переключателя выбора функций и поворотного переключателя, а также сенсорных полей, расположенных на панели управления. На дисплее отображаются текущие установки.

При включённом приборе отображается панель управления с выбранным режимом работы.

Положение	Использование
○	Нулевое положение Прибор выключен и находится в режиме энергосбережения.
⋯	Микроволны Выбор режима микроволн.
☁	Пар В рабочую камеру подаётся горячий пар.
⌘	Горячий воздух Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
⋯	Гриль Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
⌘	Гриль с конвекцией Вентилятор обдувает блюдо горячим воздухом от нагревательных элементов гриля.
⚡	Удаление накипи С помощью этого режима удаляется накипь из испарителя, что необходимо для его нормальной эксплуатации.
🌀	Полоскание Выполняется промывка труб системы подачи пара водой. Рекомендуется активировать функцию полоскания после каждого использования режима приготовления на пару.
P	Программы Здесь можно выбрать предварительно запрограммированные установки, подходящие для множества блюд.

Сенсорные поля и дисплей

С помощью сенсорных полей можно установить разные дополнительные функции прибора. На дисплее отображаются соответствующие значения.

Сенсорные поля

Здесь дано краткое описание значений различных сенсорных полей.

Символ	Значение
	Микроволны Выберите уровень мощности микроволн, или выберите режим микроволн дополнительно к виду нагрева.
	Пар Выберите режим подачи пара или включите функцию подачи пара для вида нагрева.
P	Программы Вызовите выбор программ, поворотным переключателем установите номер программы.
	Функции времени Выберите функции времени и установите поворотным переключателем.
	Быстрый предварительный разогрев Активация/деактивация быстрого предварительного разогрева
°C/kg	Температура/Вес Выберите функцию «Температура/Вес» и установите значения поворотным переключателем.
	Кнопка Start/Stop Запуск или остановка режима Указание: При долгом нажатии завершается текущий режим, установки для выбранного режима работы возвращаются к стандартным значениям.

Дисплей

На дисплее можно увидеть обзор данных, подходящих к соответствующей ситуации.

Значение, которое требуется установить в данный момент, находится в центре и выделено. Центр дисплея обозначен красной индикаторной полосой под установочным значением.

Значение в центре дисплея можно непосредственно изменить поворотным переключателем.



Элементы дисплея

Здесь дано краткое описание значений различных элементов дисплея.

Символ	Значение
	Таймер Если выделен символ, на дисплее отображается время таймера.
	Время приготовления Если выделен символ, на дисплее отображается время приготовления.
	Время суток Если выделен символ, на дисплее отображается время суток.
h:min	Часы/минуты Время приготовления в часах и минутах
min:s	Минуты/секунды Время приготовления в минутах и секундах
	Сборный резервуар Индикатор состояния сборного резервуара

	Резервуар для воды	Индикатор состояния резервуара для воды
	Быстрый нагрев	Если символ горит, быстрый нагрев активирован.
	Удаление накипи	Если горит символ, необходимо удалить накипь.

Индикатор состояния сборного резервуара и резервуара для воды

Индикатор состояния горит только в том случае, если для выбранного режима работы требуется сборный резервуар или резервуар для воды. Он может отображать различные состояния и информирует о необходимости выполнения определённых действий.

Индикатор состояния резервуара для воды

Символ	Значение
	Резервуар для воды находится в шахте и должен быть наполнен.
	Резервуара для воды нет в шахте, его необходимо вставить.
	Резервуар для воды находится в шахте. Дальнейшие действия не требуются.

Индикатор состояния сборного резервуара

Символ	Значение
	Сборный резервуар находится в шахте и должен быть опорожнён.
	Сборного резервуара нет в шахте. Вставьте сборный резервуар в шахту.
	Сборный резервуар находится в шахте. Дальнейшие действия не требуются.

Индикатор температуры

Красный термометр в правой верхней части дисплея указывает, что прибор нагревается.

Если установлен вид нагрева, индикаторная линия заполняется красными сегментами снизу вверх по мере нагревания рабочей камеры.

При выборе режима гриля и пара индикаторная линия сразу же полностью заполняется красными сегментами.

В режиме микроволн индикаторная линия не горит.

Если при предварительном разогреве все пять сегментов линии стали красными, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготавливаемого блюда.



Указание: Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

Ночной режим

Для экономии электроэнергии в период с 22 часов до 5.59 часов яркость дисплея автоматически уменьшается.

Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно менять установочные значения, отображаемые на дисплее и выделяемые в центре дисплея.

В списках выбора, например, в списках программ, за последним пунктом снова следует первый. При установке значений, например, веса, в случае достижения минимального или максимального значения поворотный переключатель следует повернуть назад.

Режимы работы

Для вашего прибора предусмотрены различные режимы работы, упрощающие его эксплуатацию.

Подробное описание можно найти в соответствующих главах.

Режим работы	Использование
Виды нагрева → "Управление бытовым прибором" на страница 15	Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные виды нагрева.
Микроволны → "Микроволны" на страница 17	В режиме микроволн возможно более быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов.
Пар → "Пар" на страница 19	Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные режимы подачи пара.
Комбинированный режим с микроволнами → "Установка комбинированного режима с использованием микроволн" на страница 18	Дополнительно к виду нагрева можно выбрать режим микроволн.
Комбинированный режим с использованием пара → "Установка комбинированного режима с паром" на страница 20	Дополнительно к виду нагрева можно выбрать функцию использования пара.
Очистка → "Режим очистки" на страница 31	Для очистки предусмотрены различные функции: удаление накипи и промывка.
Базовые установки → "Базовые установки" на страница 28	Базовые установки прибора можно заменить на более удобные для вас.

Виды нагрева

Для того чтобы вы могли выбрать нужный вид нагрева для приготавливаемого блюда, мы объясним вам различия и опишем области применения.

Символы для каждого вида нагрева помогут вам в дальнейшем определить соответствующий вид нагрева.

Вид нагрева	Температура	Применение
 Горячий воздух	40 °C	Подъём дрожжевого теста, размораживание тортов с взбитыми сливками.
	100-230 °C	Для выпекания, запекания и жарения на одном уровне.
 Гриль	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания.
 Гриль с конвекцией	100-190 °C	Для жарения птицы, рыбы целиком и больших кусков мяса.

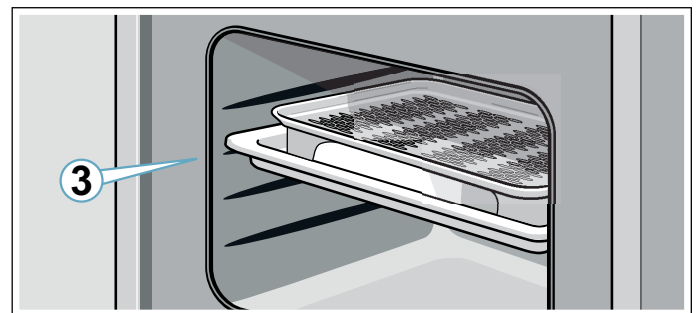
Предлагаемые значения

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


Пар

Функцию подачи пара можно использовать отдельно или в комбинации со всеми видами нагрева и режимом микроволн.

Для оптимального использования функции подачи пара уберите решётку. Установите стеклянный противень на уровень 3 и поставьте лоток для приготовления на пару в стеклянный противень.



Режимы подачи пара

Для функции подачи пара можно выбрать различные степени интенсивности. Выбор режимов подачи пара производится нажатием на сенсорное поле . Выбранный режим подачи пара отображается на дисплее.

Режим	Интенсивность	Использование	Индикация на дисплее
1	Низкая	Для размораживания овощей, мяса, рыбы и фруктов.	 low
2	Средняя	Для приготовления десертов, рыбы и колбасок.	 med
3	Высокая	Для доведения до готовности овощей, рыбы, гарниров, для выжимания сока и бланширования.	 high

Микроволны

Можно выбрать различные уровни мощности микроволн, которые подойдут для приготовления самых разных блюд. Уровни мощности микроволн не всегда соответствуют точному количеству ватт, потребляемых прибором.


Можно выбрать следующие уровни мощности микроволн.

Уровни мощности микроволн	Максимальное время приготовления
90	1 час, 30 минут
180	1 час, 30 минут
360	1 час, 30 минут
600	1 час, 30 минут
1000	30 минут

Режим микроволн можно использовать как отдельно, так и в комбинации со всеми видами нагрева и с функцией использования пара.

Исключения:

 Уровень мощности микроволн 1000 Ватт

 Горячий воздух 40 °C


Как комбинировать режим микроволн с видами нагрева и с функцией использования пара, вы узнаете здесь:

→ "Установка комбинированного режима с использованием микроволн" на страница 18

Рабочая камера

Различные функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию вашего прибора. Таким образом, например, освещается большая часть рабочей камеры, а охлаждающий вентилятор защищает прибор от перегрева.

Открытие дверцы прибора

При открывании дверцы прибора во время его работы режим прерывается. Для продолжения режима закройте дверцу и нажмите на поле .

Подсветка рабочей камеры

Подсветка рабочей камеры всегда включается в режиме работы. После завершения режима она выключается.

Подсветка рабочей камеры включается при открывании дверцы прибора. Это удобно, например, при очистке прибора. Прим. через 15 минут подсветка рабочей камеры автоматически выключается.

Охлаждающий вентилятор

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором. Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Вентилятор продолжает работать определённое время после завершения работы прибора.

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

Указания

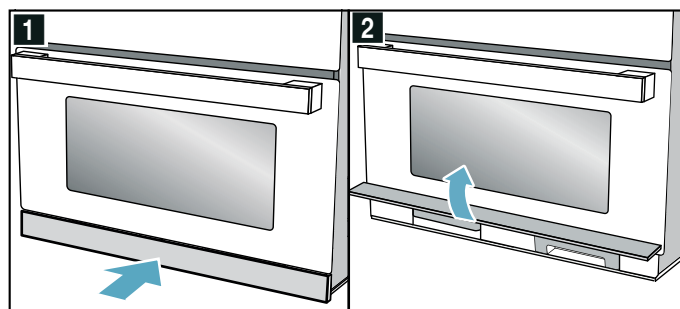
- Во время работы в режиме микроволн прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения режима микроволн.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора. По окончании приготовления просто вытрите конденсат.

Панель резервуаров

Панель резервуаров находится под дверцей прибора и обеспечивает доступ к сборному резервуару и резервуару для воды. Оба резервуара находятся за панелью резервуаров. Панель резервуаров открывается и закрывается следующим образом:


Для открывания коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров откидывается вверх.

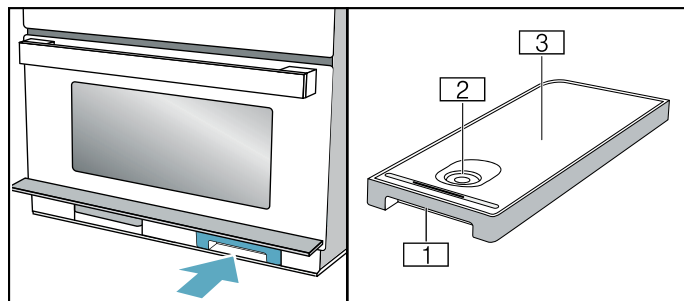
Для закрывания откиньте панель резервуаров вниз и коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров заблокирована.



Резервуар для воды

Прибор оснащён резервуаром для воды. Резервуар для воды находится справа за панелью резервуаров. При выборе режима с использованием пара необходимо наполнить резервуар водой. → "Наполнение резервуара для воды" на страница 21


Если на дисплее мигает стрелка символа резервуара для воды , резервуар необходимо наполнить свежей водой.

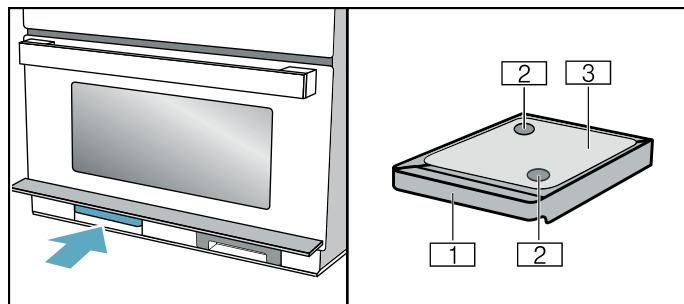


- 1 Ручка для извлечения и установки резервуара для воды
- 2 Отверстие для наполнения
- 3 Крышка резервуара

Сборный резервуар

Прибор оснащён сборным резервуаром. Сборный резервуар находится слева за панелью резервуаров. Опорожняйте сборный резервуар перед выполнением функций очистки → "Режим очистки" на страница 31 и после их выполнения

Если на дисплее мигает стрелка символа сборного резервуара , сборный резервуар необходимо опорожнить.



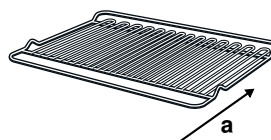
- 1 Ручка для извлечения и установки резервуара для воды
- 2 Сборные отверстия
- 3 Крышка резервуара

Принадлежности

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

Принадлежности, входящие в комплект поставки

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:

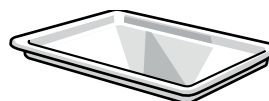


Решётка

Используйте в качестве подставки для форм для выпекания или для гриля и запекания.

Для приготовления на гриле устанавливайте решётку на уровне 3 и 4.

Решётка не подходит для использования только в режиме микроволн или только в режиме приготовления на пару. При установке соблюдайте направление задвигания «а».



Стекланный противень

Стекланный противень можно использовать во всех режимах и в комбинированном режиме для доведения до готовности.

Кроме того, он используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда продукты жарятся непосредственно на решётке. Дайте стеклянному противню остыть, прежде чем приступать к его очистке или погружать в холодную воду, так как в противном случае возможно повреждение стекла.



Лоток для приготовления на пару

Лоток для приготовления на пару ставится в стекланный противень для приготовления в режиме работы с использованием пара или с использованием пара в комбинации с режимом микроволн. Для этого установите стекланный противень на уровне 3. Продукты можно положить прямо в лоток для приготовления на пару.

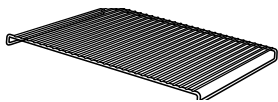
Лоток для приготовления на пару пригоден для мытья в посудомоечной машине. Запрещается использовать лоток для приготовления на пару в режиме микроволн или с видами нагрева «Гриль», «Горячий воздух» или «Гриль с конвекцией».

Используйте только оригинальные принадлежности от производителя вашего прибора, так как они специально адаптированы к данному прибору.

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин.

Дополнительные принадлежности

В зависимости от модели к прибору могут прилагаться дополнительные принадлежности.



Вкладываемая решётка

Для жарения. Вставляйте вкладываемую решётку ножками вниз в стеклянный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него. Вкладываемая решётка не подходит для режима микроволн или для режима приготовления на пару.

Специальные принадлежности

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

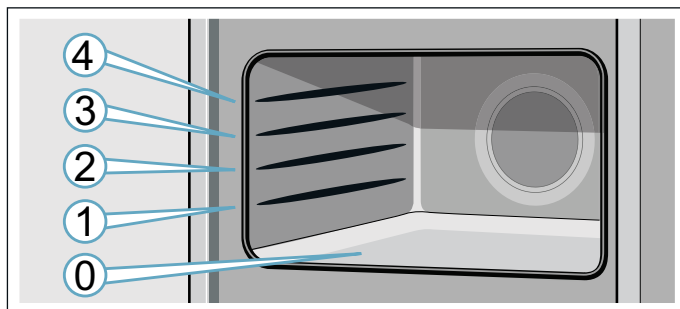
Специальные принадлежности

Стеклопосуда

Для приготовления запеканок и тушёных блюд в духовом шкафу.

Установка принадлежностей

Рабочая камера имеет 4 уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.



Установите принадлежность на направляющую и задвиньте до упора.

Указание: Дно рабочей камеры (уровень 0) наилучшим образом подходит для режима микроволн, так как мощность микроволн здесь оптимальная. Для этого используйте только пригодную для режима микроволн посуду.



Перед первым использованием

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

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображается запрос на установку времени суток. Перед тем, как появится запрос, может пройти несколько секунд.

Установка времени суток

При вводе в эксплуатацию время отображается в центре дисплея. На дисплее мигает значение **12:00** и горит символ ☉. Установите время суток.

1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите на поле ☉. Время суток установлено.

Изменение времени суток

Указание: Для изменения времени суток прибор должен быть выключен.

1. Дважды нажмите на поле ☉. На дисплее появляется символ ☉ и время суток.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите на поле ☉. Время суток установлено.

Указания

- Если после установки времени суток вы не нажимаете на поле ☉, установленное значение автоматически принимается через несколько секунд.
- Если во время выполнения установок вы поворачивали переключатель выбора функций, его следует затем вновь перевести в нулевое положение. Только после этого можно пользоваться прибором.
- Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором в режиме ожидания, можно скрыть индикацию времени суток.

Установите жёсткость воды.

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

На заводе установлена жёсткость воды 4 (очень жёсткая).

Внимание!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) или другие жидкости.

Используйте только свежую, холодную питьевую воду без газа или смягчённую воду.

Указания

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


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



Значение жёсткости воды можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 28

Очистка рабочей камеры и принадлежностей


Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

Очистка рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустую закрытую рабочую камеру. Наиболее подходящим будет нагревание в течение одного часа в режиме «Горячий воздух»  при температуре 180 °С. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Горячий воздух» .
2. Поворотным переключателем установите «180 °С».
3. Нажмите на поле .

Прибор начинает нагреваться.

Через час выключите прибор. Для этого нажмите на поле  и затем поверните переключатель выбора функций в нулевое положение.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

**Управление бытовым прибором**

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

Включение и выключение прибора

Перед выполнением установок включите прибор.

После завершения работы выключите прибор. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор выключается автоматически.

Включение прибора

Для включения прибора поверните переключатель выбора функций.

В центре дисплея появится стандартное значение. Прибор готов к работе.

Более подробную информацию о режимах работы можно найти в отдельных главах.

Выключение прибора

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

При необходимости выполняется отмена установленной функции.



На дисплее появляется время суток.

Указание: В базовых установках вы можете выбрать, должно ли отображаться время суток при выключенном приборе.


Установка режима работы


После выбора режима работы на дисплее появляются рекомендуемые значения. Вы можете немедленно активировать эту установку.

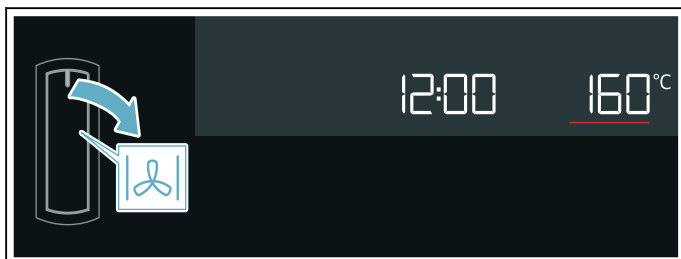
Запомните следующее:


1. Переключателем выбора функций выбирайте режим работы.
2. При необходимости выполните другие установки. Для этого нажмите на соответствующее поле и измените значение с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите на поле . Запускается режим работы прибора. Загорается светодиод .

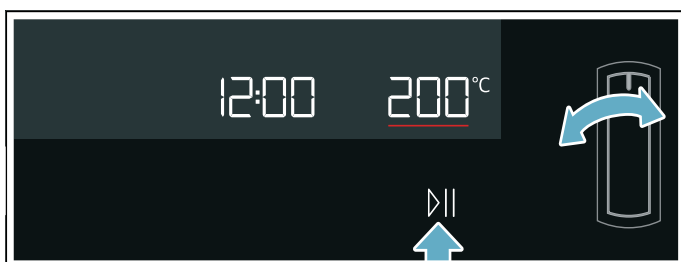
Установка вида нагрева и температуры


Пример: «Горячий воздух»  при 200 °C

1. С помощью переключателя выбора функций установите вид нагрева «Горячий воздух» . На дисплее отображается рекомендуемая температура 160 °C.



2. Поворотным переключателем установите температуру на 200 °C.
3. Нажмите на поле .







Прибор начинает нагреваться. Загорается светодиод . Индикатор температуры заполняется.

Температуру в любое время можно изменить в текущем режиме работы с помощью поворотного переключателя.





Указания

- После окончания нагрева в зависимости от вида нагрева незначительные колебания температуры – нормальное явление.
- В текущем режиме работы нельзя установить температуру на 40 °C.

Установка времени приготовления

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажимайте на поле , пока в центре дисплея не появится символ .
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на поле . Прибор начинает нагреваться. Загорается светодиод . На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Приостановка режима

1. Нажмите на поле  или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод  мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле . Режим продолжается, светодиод  горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.



Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.





Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева прибор нагревается до нужной температуры особенно быстро.


Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °C. Быстрый нагрев предусмотрен для следующих видов нагрева:

-  Горячий воздух (исключение: Горячий воздух 40 °C)
-  Гриль с конвекцией



Для достижения оптимального результата приготовления ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажмите на поле . На дисплее загорается символ .
3. Нажмите на поле . Прибор начинает нагреваться. Загорается светодиод .

Завершение быстрого нагрева

Раздаётся звуковой сигнал. Символ  на дисплее гаснет. Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой. После этого можно ставить блюдо в рабочую камеру.

Отмена быстрого нагрева

Нажмите на поле . Символ  на дисплее гаснет. Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой.

Указание: Быстрый нагрев автоматически деактивируется по истечении не более 15 минут.

Автоматическое аварийное отключение

Автоматическое аварийное отключение активируется, если прибор остаётся включённым в течение долгого времени без установленного времени приготовления.

Через 9 часов прибор автоматически выключается.

Микроволны

В режиме микроволн возможно особенно быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов. Режим микроволн можно использовать как отдельно, так и в комбинации с видами нагрева.

Для оптимального использования режима микроволн учитывайте указания по выбору посуды и ориентируйтесь на характеристики, приведённые в таблице вариантов использования в конце руководства по эксплуатации.

Для оптимального использования режима микроволн ставьте посуду на дно рабочей камеры. Снимите решётку. Учитывайте указания по выбору посуды.

Посуда

Для микроволнового режима следует использовать соответствующую посуду. Для того чтобы нагреть блюда, не повредив прибор, используйте только пригодную для микроволнового режима посуду.

Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкой пластмассы. Эти материалы пропускают микроволны.

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно переключать блюда из одной посуды в другую. Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. В закрытой металлической посуде блюда не разогреваются.

Внимание!

Искрение: следите за тем, чтобы металл, например, ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Проверка пригодности посуды

Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Единственным исключением является кратковременная проверка посуды.

Если вы не уверены, что посуда подходит для микроволн, произведите следующую проверку:

1. поставьте пустую посуду на ½–1 минуту в рабочую камеру при максимальной мощности.
2. Время от времени проверяйте температуру посуды. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой.

Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна. Прервите проверку.

Предупреждение – Опасность ожога!

В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

Уровни мощности микроволн

Мощность микроволн представлена в виде уровней, которые не всегда соответствуют точному количеству ватт, потребляемых прибором.

Можно выбрать следующие уровни мощности микроволн.

Уровень мощности микроволн	Максимальное время приготовления	Использование
90	1 час 30 минут	Для размораживания нежных блюд
180	1 час 30 минут	Для размораживания и доведения блюд до готовности
360	1 час 30 минут	Для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600	1 час 30 минут	Для разогревания и доведения блюд до готовности
1000	30 минут	Для разогревания жидкостей

Предлагаемые значения:

Для каждого режима микроволн предлагается время приготовления. Вы можете принять его или изменить в соответствующем поле.

Максимальная настройка предусмотрена для нагрева жидкостей, но не для разогревания блюд. Для защиты прибора от перегрева максимальная мощность микроволн через некоторое время последовательно снижается до 600 Вт. Полная мощность становится доступной после завершения времени, предусмотренного на охлаждение прибора.



Интервалы установки времени

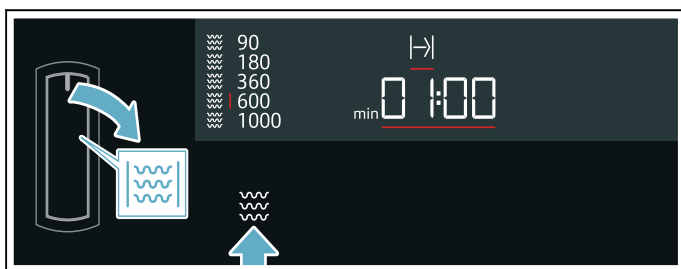
Интервал установки времени выполнения зависит от времени выполнения.

Время выполнения	Интервал
0–1 минута	5 секунд
1–3 минуты	10 секунд
3–15 минут	30 секунд
15 минут – 1 час	1 минута
1 час – 1 час 30 минут	5 минут


Установка мощности микроволн

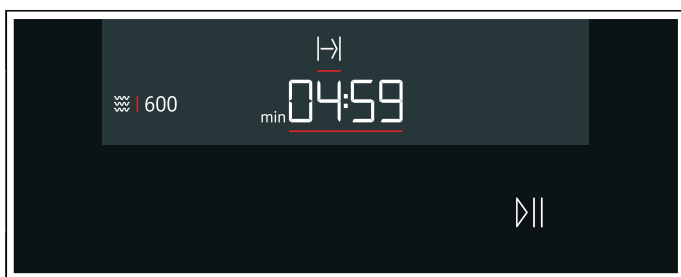
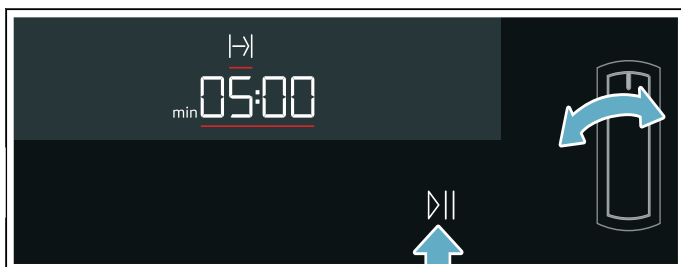
Пример: уровень мощности микроволн 600 Вт, время приготовления 5 минут.


1. Переключателем выбора функций выберите функцию микроволн .
Прибор готов к работе. На дисплее в качестве рекомендуемого значения отображается максимальная мощность микроволн , которую можно изменить в любой момент.
2. При помощи сенсорного поля для установки мощности микроволн выберите нужный уровень мощности.



На дисплее выделяется уровень мощности микроволн и отображается рекомендуемое время приготовления.

3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
Указание: Можно сначала установить время приготовления, а затем — уровень мощности микроволн.
4. Нажмите на поле .



На дисплее начинается отсчёт времени приготовления. Загорается светодиод .


По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите на любое поле.


Изменение времени приготовления

Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя. Через несколько секунд установка будет принята.





Изменение мощности микроволн

Нажимайте на поле , пока на дисплее не отобразится нужный уровень мощности.

Указания

- При многократном нажатии уровень мощности переключается от максимального до минимального значения.
- Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Запустите режим, нажав на поле .

Приостановка режима

1. Нажмите на поле  или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод  мигает.
2. Закрыйте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле .
Режим продолжается, светодиод  горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.





Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.



Установка комбинированного режима с использованием микроволн

Режим микроволн можно комбинировать со всеми видами нагрева и с функцией подачи пара. Режим микроволн включается во время нагрева прибора. Таким образом блюда готовятся быстрее.


Возможные комбинации





-  Пар
-  Горячий воздух
-  Гриль
-  Гриль с конвекцией

Исключения:

-  Уровень мощности микроволн 1000 Ватт
-  Горячий воздух 40 °С

Установка комбинированного режима


Пример: «Горячий воздух»  190 °С, с уровнем мощности микроволн 360 Вт, 17 минут.

1. С помощью переключателя выбора функций установите функцию «Горячий воздух» .
Появляется рекомендуемое значение температуры.
2. Установите требуемую температуру поворотным переключателем.
3. Нажимайте на поле мощности микроволн , пока на дисплее не отобразится нужный уровень мощности.
Появляется рекомендуемое время приготовления.
4. Установите время приготовления при помощи поворотного переключателя.
5. Нажмите на поле .
Режим запускается, загорается светодиод . На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал, символ ▷|| гаснет. Работа в комбинированном режиме завершена. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое поле.

Изменение мощности микроволн

Нажимайте на поле , пока на дисплее не отобразится нужный уровень мощности.

Указания

- При многократном нажатии уровень мощности переключается от максимального до минимального значения.
- Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Запустите режим, нажав на поле ▷||

Приостановка режима

1. Нажмите на поле ▷|| или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод ▷|| мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле ▷||. Режим продолжается, светодиод ▷|| горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.



Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Просушка рабочей камеры

После завершения работы просушите рабочую камеру, чтобы в ней не осталась влага.

Разогревание рабочей камеры

Для просушки нагревайте рабочую камеру, благодаря чему влага испарится. После выполнения просушки откройте дверцу прибора, чтобы пар мог испариться из рабочей камеры.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удаляйте сильные загрязнения в рабочей камере и влагу со дна рабочей камеры.
3. Переключателем выбора функций установите вид нагрева «Гриль с конвекцией» .
4. Дважды нажмите на поле . На дисплее отмечен символ времени выполнения |→|.
5. Установите поворотным переключателем время выполнения 15 минут.
6. Запустите режим, нажав на поле ▷||. Режим просушивания запустится и через 15 минут автоматически завершится.
7. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы влага могла испариться из рабочей камеры.

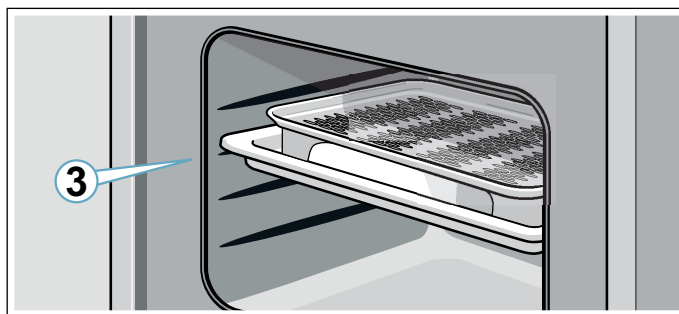
Просушивание рабочей камеры вручную

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

Пар

Функцию подачи пара можно использовать отдельно или в комбинации со всеми видами нагрева и режимом микроволн.

Для оптимального использования функции подачи пара уберите решётку. Установите стеклянный противень на уровень 3 и поставьте лоток для приготовления на пару в стеклянный противень.



Предупреждение – Опасность ошпаривания!

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


Шумы

Насос

Во время работы прибора слышен гудящий шум. Шум связан с работой насоса. Это обычный шум во время работы.

Приготовление с помощью пара

Режимы подачи пара

Для функции подачи пара можно выбрать различные степени интенсивности. Выбор режимов подачи пара производится нажатием на сенсорное поле . Выбранный режим подачи пара отображается на дисплее.

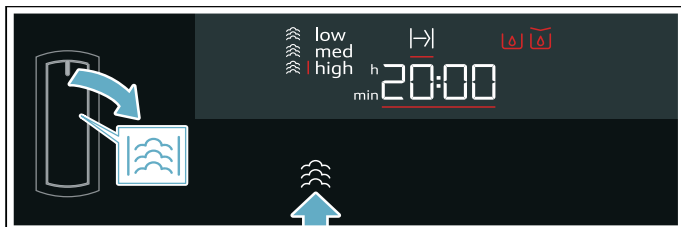
Ре-жим	Интен-сивность	Использование	Индикация на дис-плее
1	Низкая	Для размораживания овощей, мяса, рыбы и фруктов.	 low
2	Средняя	Для приготовления десертов, рыбы и колбасок.	 med
3	Высокая	Для доведения до готовности овощей, рыбы, гарниров, для выжимания сока и бланширования.	 high

Установка интенсивности пара

Указание: Если прибор не использовался длительное время, сначала произведите промывку ☹. → "Режим очистки" на страница 31

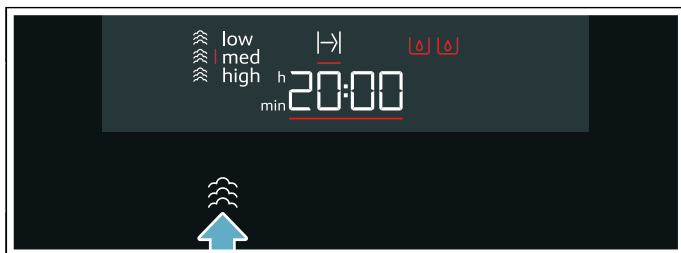
Пример: режим подачи пара 2: средний, время приготовления 10 минут.

1. С помощью переключателя выбора функций выберите функцию подачи пара ☹.



Прибор готов к работе. В качестве стандартных значений установлены максимальный режим подачи пара и время приготовления 20 минут. Стрелка символа резервуара для воды ☹ мигает.

2. Извлеките резервуар, наполните свежей водой до отметки «MAX» и задвиньте в шахту резервуара до упора. → "Наполнение резервуара для воды" на страница 21
3. Нажимайте на поле ☹, пока не установится нужный уровень мощности.



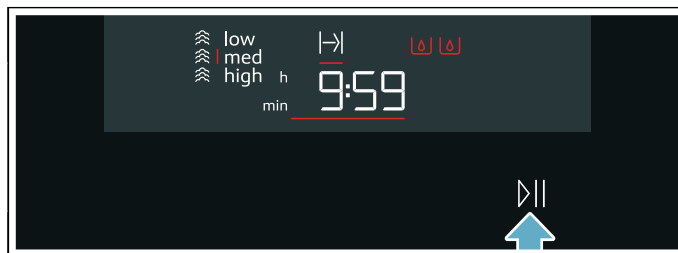
На дисплее отображается выбранный режим подачи пара.

4. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.

Указание: Вы можете сначала установить время приготовления и затем режим подачи пара.



5. Нажмите на поле ▷||.



Стрелка символа резервуара для воды ☹ гаснет, символ резервуара для воды ☹ загорается. Режим включается. Загорается светодиод ▷||. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления. В зависимости от режима подачи пара содержимого резервуара для воды хватает на разное время. В случае опорожнения резервуара во время выполнения режима режим прерывается и начинает мигать стрелка символа резервуара для воды ☹. Наполните резервуар свежей водой до отметки «MAX» и продолжите выполнение режима нажатием на поле ▷||.

Указания

- Режим подачи пара во время его выполнения можно в любой момент изменить нажатием на поле ☹.
- После приготовления с использованием пара протрите жёлоб для отвода конденсата и рабочую камеру. → "После каждого режима с использованием пара" на страница 22

Установка комбинированного режима с паром

Для некоторых видов нагрева можно включить функцию подачи пара.

При приготовлении с помощью пара пар подаётся в рабочую камеру в процессе приготовления блюда через различные интервалы времени и с различной интенсивностью. Это позволяет достигать лучших результатов.

Ваше блюдо

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

Возможные комбинации

- ☹ Микроволны
- ☹ Горячий воздух
- ☹ Гриль
- ☹ Гриль с конвекцией





Исключения:

- ☹ Уровень мощности микроволн 1000 Ватт
- ☹ Горячий воздух 40 °C

Установка комбинированного режима

Пример: «Горячий воздух» ☹ 190 °C с режимом подачи пара 2.


1. Установите переключателем выбора функций вид нагрева «Горячий воздух» ☹. На дисплее появляется рекомендуемое значение для температуры.
2. Установите требуемую температуру поворотным переключателем.

3. Нажимайте на поле «Пар» , пока на дисплее не отобразится нужный режим подачи пара. На дисплее появляется символ резервуара для воды .
4. Наполните резервуар для воды.
5. Нажмите на поле . Режим включается, загорается светодиод . Начинается отсчёт времени приготовления.


Указания

- Если в процессе приготовления вода будет израсходована, процесс приготовления продолжит выполняться без подачи пара. Индикация на дисплее появляться не будет.
- При открывании дверцы прибора изменяется результат приготовления. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта.

По истечении времени приготовления





Раздаётся звуковой сигнал, символ  гаснет. Работа в комбинированном режиме завершена. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое поле.

Изменение режима подачи пара

Нажимайте на поле , пока на дисплее не отобразится нужный режим.

Указание: При многократном нажатии режимы переключаются от самой высокой до самой низкой интенсивности. После режима с самой низкой интенсивностью функция подачи пара деактивируется. При следующем нажатии активируется функция подачи пара, начиная с режима с самой высокой интенсивностью.

Приостановка режима

1. Нажмите на поле  или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод  мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле . Режим продолжается, светодиод  горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Наполнение резервуара для воды

Резервуар для воды находится справа за панелью резервуаров под дверцей прибора. Прежде чем запускать режим с использованием пара, откройте панель резервуаров и наполните водой резервуар для воды.

Убедитесь, что жёсткость воды установлена правильно.
→ "Базовые установки" на страница 28

Предупреждение – Опасность повреждений и возникновения пожара!

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

Внимание!

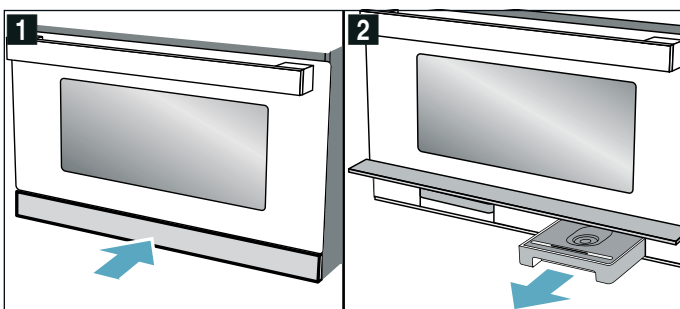
Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) или другие жидкости.

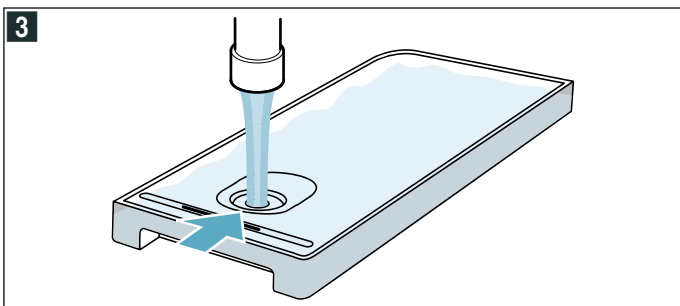
Используйте только свежую, холодную питьевую воду без газа или смягчённую воду.

Указания

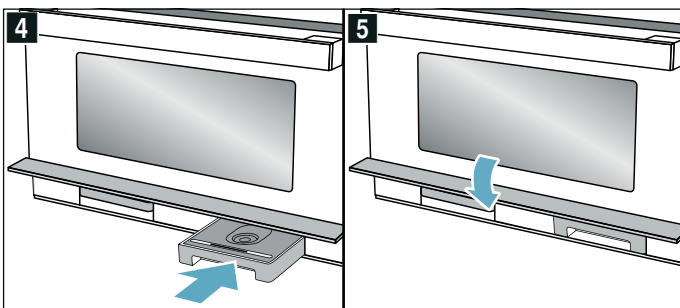
- Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягчённую воду.
 - Если вы используете смягчённую воду, установите значение жёсткости воды на «смягчённая».
1. Коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров откроется. Доступ к сборному резервуару (слева) и резервуару для воды (справа) открыт.
 2. Извлеките резервуар для воды из шахты.



3. Наполните резервуар холодной водой до отметки «MAX».



4. Снова установите резервуар для воды в шахту и задвиньте его до упора.
5. Закройте панель резервуаров.



Функция подачи пара готова к использованию.

Долив воды в резервуар

В случае опорожнения резервуара для воды во время текущего режима работы дальнейшее функционирование прибора зависит от режима работы:


- Режим приготовления на пару: выполнение режима прекращается, на дисплее появляется сообщение. При самой интенсивной подаче пара воды в резервуаре хватает прим. на 30–40 минут, при более низкой степени интенсивности подачи пара — значительно дольше.
- Режим приготовления на пару с микроволнами: выполнение режима прекращается. Воды в резервуаре хватает прим. на 50 минут работы в режиме.
- Режим «Горячий воздух» или режим гриля с использованием пара: выполнение режима «Горячий воздух» или режима гриля продолжится, сообщение не появится на дисплее. При самой интенсивной подаче пара воды в резервуаре хватает прим. на 3 часа работы в режиме, при более низкой степени интенсивности подачи пара — значительно дольше.
- Режим гриля с конвекцией с использованием пара: выполнение режима гриля с конвекцией продолжится, сообщение не появится на дисплее. Воды в резервуаре хватает прим. на 9 часов работы в режиме.

Указание: Указанные значения времени могут варьироваться.

Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («MAX»).

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

После каждого режима с использованием пара

В рабочей камере остаётся влага. Аккуратно протрите жёлоб для отвода конденсата и рабочую камеру. После каждого выполнения режима с использованием пара следует выполнять функцию очистки «Промывка» . Затем опорожните и просушите резервуар для воды и сборный резервуар.



Указание: Пятна извести удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягкой тряпочкой.

Rinse (Полоскание)

Для того, чтобы ваш прибор оставался чистым, можно прокачать воду через систему труб. После этого вода сливается в сборный резервуар.

Указание: После промывки частицы растворенного известкового налета можно обнаружить в сборном резервуаре. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.

Запуск

1. С помощью переключателя выбора функций выберите промывку .
Появляется индикация времени выполнения программы. Оно не может быть изменено.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките и опорожните сборный резервуар.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды и вылейте возможные остатки воды. Тщательно промойте и наполните свежей водой.
6. Задвиньте резервуар для воды до упора.
7. Закройте панель резервуаров.
8. Нажмите на поле .
Вода прокачивается через трубы. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения. По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Опорожните сборный резервуар.

Опорожнение резервуара

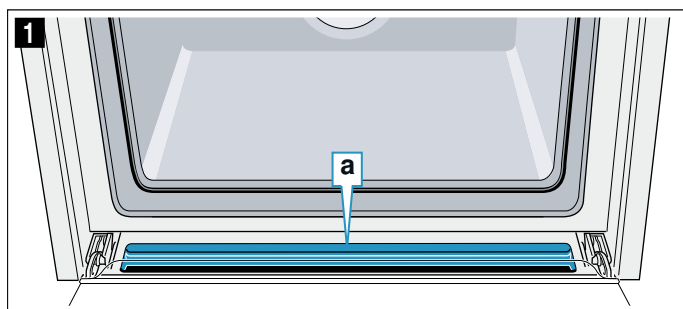
1. Коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров откидывается вверх.
2. Извлеките резервуар для воды.
3. Осторожно снимите крышку резервуара.
4. Опорожните резервуар, очистите с помощью моющего средства и тщательно промойте чистой водой.
5. Насухо вытрите все части мягкой тряпочкой.
6. Насухо вытрите уплотнитель крышки.
7. Оставьте сушиться с открытой крышкой.
8. Установите крышку на резервуар и нажмите на неё.
9. Задвиньте резервуар для воды до упора.
10. Закройте панель резервуаров и коротко нажмите на неё посередине.
Панель резервуаров заблокирована.

Внимание!

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

Просушка жёлоба для отвода конденсата

1. Дайте прибору остыть.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките резервуар для воды и сборный резервуар.
4. Протрите губкой жёлоб для отвода конденсата **a** под рабочей камерой (рис. **1**).







Просушка рабочей камеры

После завершения работы просушите рабочую камеру, чтобы в ней не осталась влага.

Разогревание рабочей камеры

Для просушки нагревайте рабочую камеру, благодаря чему влага испарится. После выполнения просушки откройте дверцу прибора, чтобы пар мог испариться из рабочей камеры.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удаляйте сильные загрязнения в рабочей камере и влагу со дна рабочей камеры.
3. Переключателем выбора функций установите вид нагрева «Гриль с конвекцией» .
4. Дважды нажмите на поле .
На дисплее отмечен символ времени выполнения .
5. Установите поворотным переключателем время выполнения 15 минут.
6. Запустите режим, нажав на поле .
Режим просушивания запустится и через 15 минут автоматически завершится.
7. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы влага могла испариться из рабочей камеры.

Просушивание рабочей камеры вручную

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

Программы автоматического приготовления

Программы автоматического приготовления позволяют с лёгкостью готовить самые различные блюда. Достаточно выбрать программу и указать вес продуктов. Программа автоматического приготовления сама задаст оптимальные установки. Вы можете выбрать одну из 30 программ.

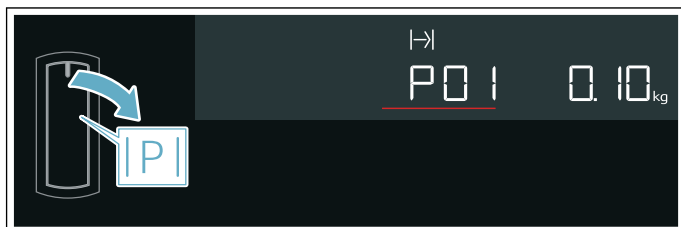
Указания

- Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.
- Поместите продукт в холодный духовой шкаф.
- Всегда используйте для этих программ жаропрочную посуду, подходящую для режима микроволн, например из стекла или керамики. В таблице программ вы найдёте рекомендации по выбору принадлежностей.
- Для оптимального результата приготовления используйте только продукты безупречного качества и мясо, имеющее такую же температуру, как в холодильнике. При приготовлении быстрозамороженных блюд используйте продукты, только что взятые из морозильной камеры.

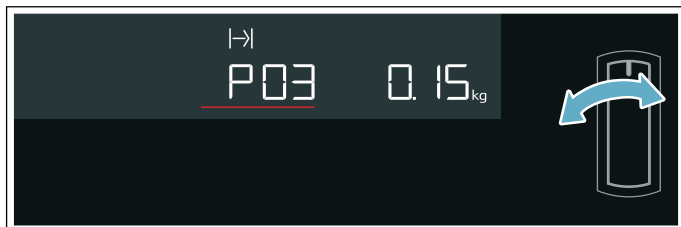
Установка программы

Пример на рисунке: программа 3, вес 1 кг.

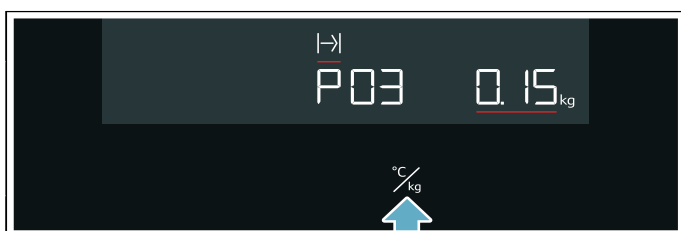
1. Переключатель выбора функций установите на программы автоматического приготовления P. На дисплее появляется первый номер программы и рекомендуемый вес.



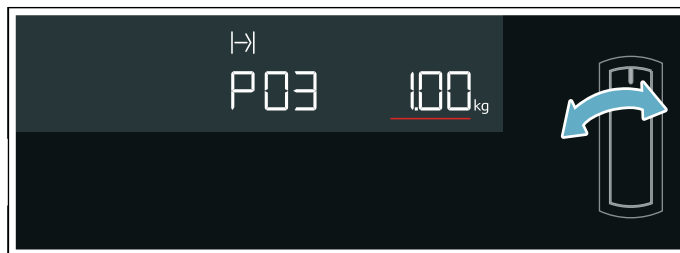
2. Поворотным переключателем выберите номер программы 3.



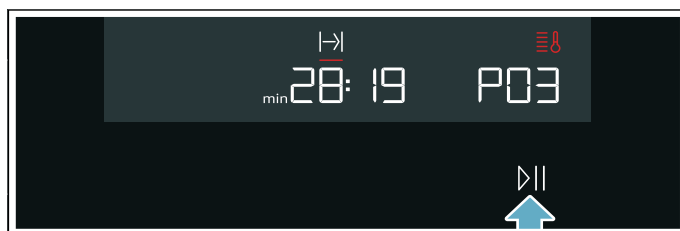
3. Нажмите на поле kg. В центре дисплея отображается установка веса.



4. Поворотным переключателем установите вес 1 кг. Прибор автоматически установит соответствующее весу время приготовления.



5. Нажмите на поле P||. Программа запускается. Начинается отсчёт времени приготовления, загораются индикаторная линия температуры и светодиод P||.



Указания

- Перед запуском вы можете переключать установки программ и веса нажатием полей P и °C/kg.
- После запуска изменение номера программы и веса невозможно. Установленный вес можно вызвать нажатием поля °C/kg.

По завершении выполнения программы

Раздаётся звуковой сигнал. Работа программы завершена, прибор больше не нагревается. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение программы

1. Нажмите на поле P|| и удерживайте его нажатым в течение прим. 4 секунд. Происходит отмена программы.
2. Выберите новую программу.

Приостановка режима

1. Нажмите на поле P|| или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод P|| мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле P||. Режим продолжается, светодиод P|| горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.


Таблица программ




Программа	Блюдо	Вес в кг	Посуда/ принадлежности, уровень	Указания	Особенности
Размороживание					
P 01	Мясной фарш*	0,10 - 1,20	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Фарш из говядины, баранины, свинины; уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания
P 02	Рыбное филе*	0,10 - 1,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака
P 03	Цыплёнок, кусочками, на кости*	0,15 - 1,20	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Кожей вниз
P 04	Ломтики хлеба*	0,10 - 0,50	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Пшеничный хлеб, пшенично-ржаной хлеб, хлеб из муки грубого помола; размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет. По возможности разделите ломтики.
Птица, мясо, рыба					
P 05	Цыплёнок кусочками, свеж. прод.*	0,15 - 1,00	Решётка + стеклянный противень Уровни 3 + 2	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Куриные окорочка, половинки цыплёнка, кожей вниз
P 06	Ростбиф с кровью	0,50 - 2,00	Стеклянный противень Уровень 1		
P 07	Ростбиф, слабопрожаренный	0,50 - 2,00	Стеклянный противень Уровень 1		
P 08	Ростбиф, хорошо прожаренный	0,50 - 2,00	Стеклянный противень Уровень 1		
P 09	Баранья нога, на кости, слабопрожаренная	1,00 - 2,00	Стеклянный противень Уровень 1		
P 10	Баранья нога, на кости, хорошо прожаренная	1,00 - 2,00	Стеклянный противень Уровень 1		
P 11	Рыба, целиком, свежие продукты	0,20 - 1,20	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Смажьте изнутри лимонным соком.
P 12	Рыбное филе, свеж.	0,20 - 0,50	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	
P 13	Рыбное филе, замороженное	0,20 - 0,50	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Используйте плоские куски рыбного филе одинаковой толщины. Наполните резервуар водой.	
P 14	Рагу из свежих продуктов**	0,50 - 2,00	Посуда с крышкой Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Используйте мясо, овощи и бульон в равных частях и задайте общий вес.
Овощи и гарниры					
P 15	Брокколи, свежая	0,10 - 1,00	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	


*Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо **Не забывайте после сигнала перемешивать блюдо


Программа	Блюдо	Вес в кг	Посуда/ принадлежности, уровень	Указания	Особенности
P 16	Горошек, замороженный	0,10 - 1,00	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	
P 17	Морковь, кружками, свежая	0,10 - 0,75	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Чем толще куски, тем жестче будет результат. При добавлении неразрезанных продуктов установите больший вес для автоматической программы. Это позволит увеличить продолжительность программы.
P 18	Зелёная спаржа, свежая	0,10 - 0,70	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Не кладите друг на друга
P 19	Яйца, сваренные всмятку	2-10 шт.	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Куриные яйца, охлаждённые
P 20	Рис**	0,10 - 0,50	Высокая посуда с крышкой Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Длиннозёрный рис, не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. На один объём риса добавьте от двух до трёх объёмов воды. После окончания программы оставьте рис в рабочей камере ещё на 5-10 минут.
P 21	Картофель печёный	0,20 - 1,50	Решётка Уровень 2		Картофель среднего размера, прим. 250 г, помойте, обсушите и наколите кожуру в нескольких местах вилкой.
P 22	Отварной картофель	0,20 - 0,50	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Картофель, очищенный и нарезанный кубиками. Чем больше кусочки, тем жестче будет результат.
P 23	Фруктовый компот**	0,30 - 0,80	Плоская посуда на стеклянном противне Уровень 3	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду. Наполните резервуар водой.	Добавьте к фруктам немного сахара и корицы. При приготовлении ягодного компота малину и клубнику добавляйте только во время сигнала перемешивания.
Полуфабрикаты быстрого приготовления					
P 24	Картофель фри, замороженный*	0,20 - 0,80	Стеклянный противень Уровень 2		Не кладите друг на друга
P 25	Крокеты, замороженные*	0,25 - 0,80	Стеклянный противень Уровень 2		Не кладите друг на друга
P 26	Пицца, готовая, охлаждённая	0,10 - 0,60	Решётка Уровень 2		Пицца на тонком тесте
P 27	Пицца, готовая, замороженная	0,10 - 0,50	Решётка Уровень 1		Пицца на тонком тесте, пицца-багет
P 28	Запеканка из макарон, макароны предварительно отварены и охлаждены	0,30 - 1,00	Посуда на стеклянном противне Уровень 2	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Лазанья, каннелони или запеканки из макарон (из предварительно приготовленных макаронных изделий)
P 29	Разогревание порционного блюда, охлаждённого	0,20 - 0,50	Плоская посуда на стеклянном противне Уровень 3	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду. Наполните резервуар водой.	
P 30	Разогрев замороженного порционного блюда	0,20 - 0,50	Плоская посуда на стеклянном противне Уровень 3	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду. Наполните резервуар водой.	
*Не забывайте после сигнала перевернуть блюдо **Не забывайте после сигнала перемешивать блюдо					

Установка функций времени

В вашем приборе предусмотрены различные функции времени. Нажатием на сенсорное поле  можно вызвать меню и переключаться между различными функциями. На дисплее горят символы доступных функций, выбранная функция отображается в центре.

Функция времени	Применение
 Таймер	Таймер работает как песочные часы, используемые для определения готовности яиц при варке. Он работает независимо от режима и других функций времени и не влияет на работу прибора.
 Время приготовления	По истечении установленного времени приготовления режим работы завершается автоматически.
 Время суток	На дисплее прибора отображается время суток, пока не будет выполняться другая приоритетная функция.





Только после установки вида нагрева можно вызвать время приготовления нажатием на поле . Таймер можно установить в любой момент.

По истечении времени приготовления или времени таймера раздаётся сигнал. Вы можете заранее отключить сигнал, нажав на поле .

Указание: Продолжительность сигнала можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 28



Запрос установок времени


Если выполнено несколько установок времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Для вызова таймера , времени приготовления  или времени суток  нажимайте на поле  до тех пор, пока в центре дисплея не появится соответствующий символ. В режиме работы доступны только таймер и время приготовления, в режиме ожидания только таймер и время суток. Соответствующее значение на несколько секунд появляется на дисплее.

Установка таймера

Можно использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от прибора. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, давая знать, что установленное время приготовления или время таймера истекли.

1. Нажмите на поле . На дисплее отображаются символ  и символы времени.
2. Установите время таймера поворотным переключателем.

Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На дисплее загорается символ  и начинается отсчёт времени таймера. Все остальные символы времени гаснут.

По истечении времени таймера

Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее отображается - : - -. Для выключения таймера нажмите на любое поле.

Изменение времени таймера

Измените время таймера поворотным переключателем. Через несколько секунд установка будет принята.


Сброс времени таймера

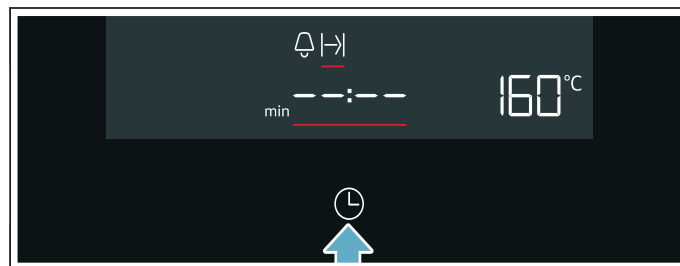
Поворотным переключателем сбросьте время таймера на - : - -. Через несколько секунд установка будет принята. Таймер выключен.

Установка времени приготовления

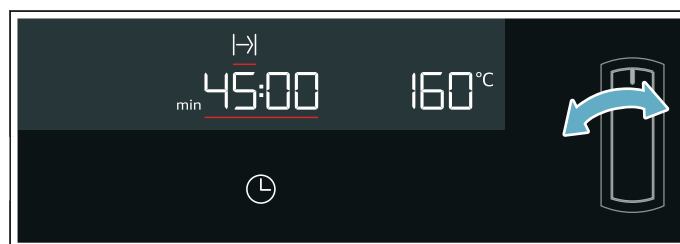
Вы можете установить время приготовления блюда в приборе. По истечении установленного времени прибор автоматически выключается. Нежелательного превышения времени приготовления не происходит.



Пример на рисунке: вид нагрева «Горячий воздух», время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева переключателем выбора функций.
2. На дисплее появляется предлагаемая температура.
3. При необходимости установите другое значение температуры поворотным переключателем.
3. Дважды нажмите на поле . На дисплее отобразится - : - - и загораются символы времени.




4. Поворотным переключателем установите время приготовления 45 минут.



5. Нажмите на поле . Духовой шкаф начнёт работать. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления и загорается светодиод . Все остальные символы времени гаснут.

По истечении времени приготовления


Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее отображается - : - -.

1. Нажмите на поле . Сигнал прекращается.
2. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Прибор выключен.

Изменение времени приготовления

Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя. Через несколько секунд установка будет принята.

Сброс времени приготовления


Если выбрана функция таймера, нажмите сначала на поле . Только после этого можно изменить время приготовления.


Поворотным переключателем сбросьте время приготовления на - - : - -. Через несколько секунд изменение времени будет принято.

Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображается запрос на установку времени суток. Перед тем, как появится запрос, может пройти несколько секунд.




Установка времени суток

При вводе в эксплуатацию время отображается в центре дисплея. На дисплее мигает значение **12:00** и горит символ . Установите время суток.


1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите на поле .
Время суток установлено.

Изменение времени суток

Указание: Для изменения времени суток прибор должен быть выключен.

1. Дважды нажмите на поле .
На дисплее появляется символ  и время суток.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите на поле .
Время суток установлено.

Указания

- Если после установки времени суток вы не нажимаете на поле , установленное значение автоматически принимается через несколько секунд.
- Если во время выполнения установок вы поворачивали переключатель выбора функций, его следует затем вновь перевести в нулевое положение. Только после этого можно пользоваться прибором.
- Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором в режиме ожидания, можно скрыть индикацию времени суток.







Базовые установки

Для обеспечения быстрого и простого обслуживания прибора предоставляются различные установки. В случае необходимости эти установки можно изменить.

Изменение базовых установок

Прибор должен быть выключен.

1. Нажмите на поле  и удерживайте его нажатым в течение нескольких секунд.
На дисплее появляется первая базовая установка.
2. Измените базовую установку поворотным переключателем.
3. Нажмите на поле .
На дисплее появляется следующая базовая установка. Нажатием на поле  можно просмотреть все базовые установки и изменить их с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на поле  и удерживайте его нажатым в течение нескольких секунд.
Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Если прибор находится в режиме ожидания, установки можно изменить в любое время.

Отмена

Если вы не хотите сохранять изменения, поверните переключатель выбора функций. Выход из меню базовых установок происходит без их сохранения.

Список базовых установок

Базовая установка	Варианты	Пояснения
c01 Продолжительность звукового сигнала 2 = средний = 30 секунд	1 = короткий = 10 секунд 3 = длинный = 2 минуты	Сигнал по истечении времени приготовления или времени таймера
c02 Сигнал нажатия кнопки* 1 = вкл	0 = выкл	Звуковой сигнал при нажатии на сенсорное поле
c03 Яркость дисплея* 2 = средняя	1 = низкая 3 = высокая	Установка яркости дисплея
c04 Индикатор времени 1 = вкл	0 = выкл	Отображение на дисплее времени суток
c05 Подсветка рабочей камеры 1 = вкл	0 = выкл	Включение и выключение подсветки рабочей камеры в режиме работы
c06 Жёсткость воды 4 = очень жёсткая	0 = смягчённая 1 = мягкая 2 = средней жёсткости 3 = жёсткая	От жёсткости воды зависят интервалы очистки прибора
c07 Заводская установка 0 = выкл	1 = вкл	Восстановление заводских установок прибора
c08 Режим демонстрации 0 = выкл	1 = вкл	Включение и выключение режима демонстрации Указание: Режим демонстрации активен только в течение первых 5 минут после подключения прибора.

*Изменение будет сразу принято.

Очистка

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

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

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

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

Указание: Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Всегда кладите в ёмкость ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Нагревайте воду в печи в течение 1–2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Подходящие чистящие средства

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

Прочие принадлежности для вашего прибора вы можете заказать в сервисной службе. Для этого необходимо указать номер артикула.

В новых губчатых салфетках могут содержаться соли. Соли могут привести к образованию налета ржавчины на стальных деталях, поэтому перед использованием губчатых салфеток их следует тщательно прополоскать.

Салфетка из микроволокна

Салфетка из микроволокна специально предназначена для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь или алюминий. Она очень хорошо удаляет жидкости и масла.

Номер для заказа 00466148

Салфетка для полировки поверхностей из высококачественной стали

Вы можете обрабатывать поверхности протестированной и рекомендованной нами пропитанной маслом салфеткой для полировки (необходимо заказать её у нас), чтобы повысить их устойчивость к появлению отпечатков пальцев и царапин.

Номер для заказа 00311134

Масло для ухода за современными поверхностями из высококачественной стали

То же масло, которым пропитаны салфетки, в бутылочках можно заказать у нас.

Номер для заказа 00311567

Растворитель жиров

Для интенсивной очистки поверхностей от стойких загрязнений жиром.

Номер для заказа 00311781

Средство для удаления накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь. Используйте только рекомендуемые здесь средства для удаления накипи. Все прочие средства для удаления накипи могут повредить прибор.

Жидкое средство для удаления накипи: номер для заказа 00311680

Таблетки для удаления накипи: номер для заказа 00311864

Внимание!

Повреждение поверхности

Нельзя использовать:

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

Зона очистки	Очистка
Очистка прибора снаружи	
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Панель управления	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Стёкла дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или спиральную металлическую мочалку.
Ручка дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протрите её, иначе пятна невозможно будет удалить.

Очистка прибора изнутри

Самоочищающаяся поверхность	Соблюдайте указания для поверхностей рабочей камеры, приведённые после таблицы.
Внутренняя поверхность дверцы и уплотнитель дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не снимайте уплотнитель дверцы. Не трите. После очистки проверьте положение уплотнителя дверцы.
Поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите. После очистки проверьте положение уплотнения дверцы.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Сборный резервуар и резервуар для воды	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем тщательно промойте, чтобы удалить остатки моющего средства. Протрите насухо мягкой тряпочкой. Оставьте сушиться с открытой крышкой. Насухо вытрите уплотнитель крышки. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Шахта резервуара	После каждого использования вытирайте насухо.
Выпуск пара в рабочей камере	Горячий мыльный раствор: используйте губку или мягкую щётку.

Указания

- Небольшие цветные отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.
- Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от подсветки в рабочей камере.

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. Поэтому очистка этой области не требуется.

Внимание!

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

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

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

Содержание прибора в чистоте

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

Рекомендации

- Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
- Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.
- Для выпекания особо сочных пирогов используйте стеклянный противень.
- Используйте для жарки подходящую посуду, например, жаровню.
- По возможности используйте вид нагрева «Горячий воздух». При данном виде нагрева рабочая камера меньше загрязняется.

Режим очистки

Режим удаления накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь.

Внимание!

- Повреждение прибора: используйте для удаления накипи только рекомендуемое нами средство для удаления накипи, в жидком виде или в форме таблетки. Время воздействия при удалении накипи зависит от используемого средства. Все прочие средства могут повредить прибор. Средство для удаления накипи можно приобрести через сервисную службу.
Жидкое средство для удаления накипи: номер для заказа 00311680
Таблетки для удаления накипи: номер для заказа 00311864
- Раствор для удаления накипи: не допускайте попадания раствора или средства для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности прибора, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.

Удаление накипи включает в себя два этапа. Чтобы восстановить работоспособность прибора, режим удаления накипи в гигиенических целях должен быть выполнен до конца. В целом удаление накипи продолжается ок. 32 минут.

- Удаление накипи (31 минут), затем опорожнение сборного резервуара и наполнение резервуара для воды свежей водой.
- Промывка после удаления накипи (ок. 1 минуты), затем опорожнение сборного резервуара.

Если удаление накипи прерывается (например, по причине отключения электроэнергии, выключения прибора или остановки процесса удаления накипи), после повторного включения прибора появляется запрос на выполнение промывки. До завершения промывки прибор заблокирован для других режимов.

Периодичность удаления накипи зависит от жёсткости используемой воды. После того, как будет возможно выполнение лишь пяти или менее режимов с использованием пара, на дисплее отобразится символ ☹, указывающий на необходимость удаления накипи. Таким образом, у вас будет время подготовиться к удалению накипи.

После этого режим приготовления на пару возможен только после удаления накипи.

Запуск

1. С помощью переключателя выбора функций выберите режим удаления накипи ☹. Отобразится время выполнения режима. Оно не может быть изменено.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките и опорожните сборный резервуар.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды.
6. Приготовьте раствор для удаления накипи, смешав воду и средство для удаления накипи.

Указание: Обратите внимание на соотношение компонентов раствора.

Жидкое средство для удаления накипи (номер для заказа. 00311680): соотношение компонентов 1:5, смешайте 50 мл средства для удаления накипи и 250 мл воды.

Таблетки для удаления накипи (номер для заказа. 00311864): Оставьте одну таблетку для удаления накипи (18 г) в 250 мл воды на пять минут до её полного растворения.

7. Налейте раствор для удаления накипи в резервуар для воды и задвиньте резервуар до упора.
8. Закройте панель резервуаров.
9. Нажмите на поле **▶||**.
Выполняется удаление накипи. На дисплее появляется оставшееся время выполнения режима. После завершения удаления накипи раздаётся сигнал. Прибор прекращает работу.
10. Откройте панель резервуаров.
11. Извлеките, опорожните и снова задвиньте сборный резервуар.
12. Извлеките резервуар для воды, тщательно промойте, наполните свежей водой и снова задвиньте.
13. Закройте панель резервуаров.
14. Нажмите на поле **▶||**.
Прибор дважды автоматически выполняет полоскание. После завершения полоскания раздаётся сигнал. Опорожните сборный резервуар.

Rinse (Полоскание)

Для того, чтобы ваш прибор оставался чистым, можно прокачать воду через систему труб. После этого вода сливается в сборный резервуар.

Указание: После промывки частицы растворенного известкового налета можно обнаружить в сборном резервуаре. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.

Запуск

1. С помощью переключателя выбора функций выберите промывку **Ⓢ**.
Появляется индикация времени выполнения программы. Оно не может быть изменено.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките и опорожните сборный резервуар.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды и вылейте возможные остатки воды. Тщательно промойте и наполните свежей водой.
6. Задвиньте резервуар для воды до упора.
7. Закройте панель резервуаров.
8. Нажмите на поле **▶||**.
Вода прокачивается через трубы. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения. По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Опорожните сборный резервуар.

Окончательная очистка

После каждого удаления накипи или промывки необходимо выполнить следующие операции:

1. Откройте панель резервуаров.
2. Опорожните, очистите и просушите сборный резервуар и резервуар для воды.
3. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
Процесс завершён и прибор снова готов к работе.

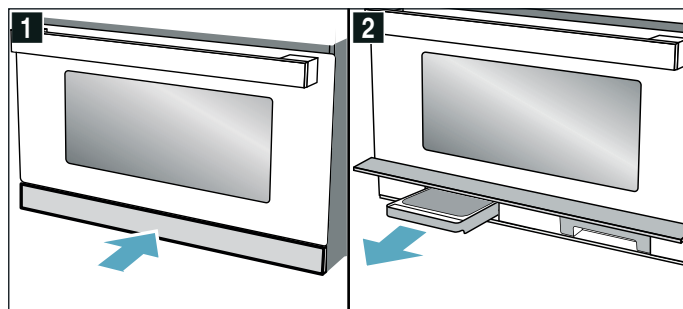
Опорожнение сборного резервуара

При выполнении функций очистки остатки воды собираются в сборном резервуаре. После этого сборный резервуар необходимо опорожнить и просушить.

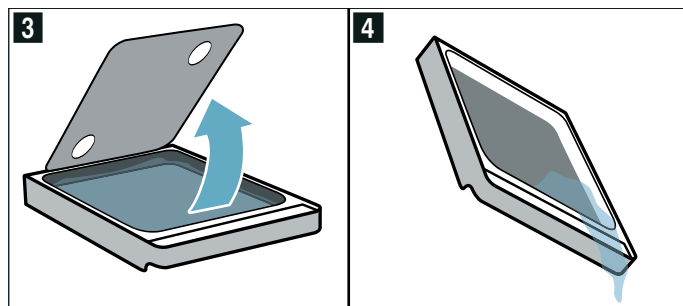
Внимание!

- Не сушите сборный резервуар в горячей рабочей камере. Это приведёт к повреждению сборного резервуара.
- Не мойте сборный резервуар в посудомоечной машине. Это приведёт к повреждению сборного резервуара.

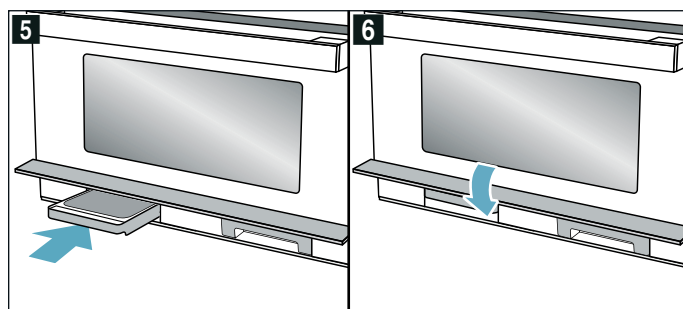
1. Коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров откроется. Доступ к сборному резервуару и резервуару для воды открыт.
2. Извлеките сборный резервуар из шахты.



3. Откройте крышку сборного резервуара.
4. Опорожните сборный резервуар.



5. Снова установите сборный резервуар в шахту резервуара и задвиньте до упора.
6. Закройте панель резервуаров.



Прибор готов к работе.

Что делать в случае неисправности?

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

Предупреждение – Опасность удара током!

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

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Что делать при неисправности?

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/Указание
Прибор не работает	Не вставлена вилка в розетку	Вставьте вилку в розетку
	Отключение электроэнергии	Проверьте, горит ли лампа на кухне
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Неправильная эксплуатация	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его снова прикл. через 10 секунд
Эксплуатация включенного прибора невозможна, на дисплее отображается символ 	Активирована блокировка для безопасности детей	Нажмите на поле  и удерживайте его нажатым, пока не погаснет символ 
Подсветка рабочей камеры не работает.	Неисправна светодиодная лампа	Обратитесь в сервисную службу
На дисплее мигает 12:00 и горит символ 	Отключение электроэнергии	Заново установите время суток
Прибор не работает. На дисплее отображается время приготовления.	После установки не было нажато поле 	Нажмите на поле  или отмените установку, выбрав переключателем выбора функций другую функцию.
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы
	Не нажато поле 	Нажмите на поле 
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн
	В приборе находится большой объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем почти вдвое увеличивает время приготовления
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.
Параметры прибора устанавливаются, однако прибор не нагревается. На дисплее мигает двоеточие.	Прибор работает в режиме демонстрации.	Деактивируйте режим демонстрации в базовых установках. Указание: Режим демонстрации активен только в течение первых 5 минут после подключения прибора.
Символы резервуара для воды и сборного резервуара непрерывно мигают.	Техническая проблема.	Проверьте, до упора ли задвинуты резервуар для воды и сборный резервуар в соответствующие шахты. Если символы продолжают мигать, обратитесь в сервисную службу. Вы можете пользоваться прибором за исключением функции подачи пара.
Тёплый воздух/пар выходит из дверцы.	Охлаждающий вентилятор в приборе работает	Не является неисправностью. Вентилятор продолжает работать в течение короткого времени после завершения работы прибора. Вентилятор защищает прибор от перегрева.
После завершения работы прибора охлаждающий вентилятор продолжает функционировать.	После завершения работы прибору необходимо остыть.	Не является неисправностью.
Охлаждающий вентилятор работает при открытой дверце.	Во время и после завершения работы прибору необходимо дать остыть.	Не является неисправностью. При открытой дверце все функции (микроволновая печь, ...) остановлены.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/Указание
Пар не заметен при использовании горячего воздуха/комбинированного режима с грилем.	Пар заметен не во всем диапазоне температур. Чем горячее пар, тем он менее заметен.	Не является неисправностью.
После использования режима приготовления на пару, сборный резервуар пуст.	При обычной работе в режиме приготовления на пару или в комбинированном режиме с паром, конденсат оседает на стеклянной пластине в нижней части прибора и сером жёлобе для отвода конденсата на дне прибора. Он не попадает в сборный резервуар.	Сборный резервуар служит только для промывки и удаления накипи, а не для обычной работы в режиме приготовления на пару или в комбинированном режиме с паром. См. также главу «Пар».
Белые частицы накипи находятся в сборном резервуаре.	Во время промывки или удаления накипи мелкие частицы накипи отслаиваются от нагревателя.	Во время промывки или удаления накипи мелкие частицы накипи могут отслоиться. Проверьте установки жёсткости воды. Выполняйте удаление накипи через указанные промежутки времени.
Низкий расход воды в комбинированном режиме. Особенно в комбинированном режиме с 3 функциями.	В комбинированном режиме с паром, особенно в комбинированном режиме с 3 функциями, иногда используется небольшое количество пара. Таким образом, расходуется лишь небольшое количество свежей воды из резервуара.	Не является неисправностью.
E0532	Загрязнения на панели управления приводят к тому, что сенсорное поле оказывается постоянно активным.	Выключите прибор и очистите панель управления. Снова включите прибор. Если непосредственно после включения ошибка повторяется, обратитесь в сервисную службу.
E5005	Функция подачи пара была многократно активирована при пустом резервуаре для воды.	Перед следующим использованием убедитесь, что резервуар для воды заполнен холодной водой и задвинут в шахту резервуара до упора. Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисную службу.

Служба сервиса

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

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы справа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба 

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Это прибор группы 2, класса B.

Принадлежность к группе 2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

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

Общие указания

Рекомендуемые установочные значения

В таблице вы найдёте оптимальные функции для различных блюд. Температура/режимы и время приготовления зависят от объёма, посуды, качества, температуры и свойств продуктов. Поэтому указаны диапазоны установочных значений. Начните с наименьших значений. Если необходимо, в следующий раз установите значения повыше.

В режиме микроволн всегда устанавливайте максимальное указанное время, но обязательно проверьте блюдо по истечении минимального указанного времени.

Перед работой в режиме с использованием функции пара убедитесь, что резервуар для воды наполнен.

Объём приготавливаемых продуктов может отличаться от указанного в таблицах. Для приготовления в режиме микроволн действует общее правило: двойной объём = двойное время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.

Установочные значения действительны в том случае, если блюдо помещается в холодную рабочую камеру.

Для некоторых блюд необходим предварительный разогрев рабочей камеры, что указано в таблице. Ставьте ваше блюдо и принадлежности в рабочую камеру только после её предварительного разогрева.

Некоторые изделия удаются лучше, если выпекать их в несколько этапов. Они указаны в таблице.

Если хотите готовить блюда по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие блюда из таблицы. Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях в приложении к таблицам установок.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности.

Принадлежности

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

Всегда используйте только подходящие посуду и принадлежности и правильно устанавливайте их.

Также соблюдайте указания по использованию посуды в режимах микроволн и приготовления с использованием пара, содержащиеся в соответствующих главах. → "Микроволны" на страница 17 → "Пар" на страница 19

При вынимании горячей посуды и принадлежностей из рабочей камеры всегда используйте прихватки.

Посуда и формы для выпекания

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

Светлые металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время выпекания, и выпечка подрумянивается неравномерно.

Если вы используете силиконовые формы, проверьте в указаниях изготовителя, подходят ли они для использования в режиме приготовления с использованием пара и в режиме микроволн, и ориентируйтесь на характеристики и рецепты изготовителя.

Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому объём продуктов и рецептура могут отличаться.

Принципиально действует следующее правило:

- Выпекание в режиме «Горячий воздух» в стеклянном противне на уровне 2
- Выпекание в режиме «Горячий воздух» в форме на решётке на уровне 1
- Жарение на решётке или в стеклянном противне на уровне 2. При использовании решётки подставьте под неё стеклянный противень.
- Приготовление на гриле на решётке на уровне 3 или 4. Подставьте под решётку стеклянный противень.
- Приготовление в режиме микроволн: посуда на дне рабочей камеры, уровень 0.

- Приготовление в режиме с использованием пара: стеклянный противень с лотком для приготовления на пару на уровне 3.

Пергаментная бумага

Используйте только такую пергаментную бумагу, которая подходит для выбранной температуры. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру.

Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на решётку.

Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора. По истечении половины времени размораживания можно снять фольгу.

При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае не используйте её для дальнейшего приготовления пищи и не допускайте её контакта с другими продуктами.



В процессе размораживания переверните или перемешайте продукты 1–2 раза. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.












Оставьте размороженные продукты ещё на 10–60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно начать потрошить.

Обработку мяса можно начинать, даже если в самой середине оно разморозилось не до конца.

Указания

- Не накрывайте посуду крышкой и ставьте её на дно рабочей камеры.
- Помните, что процесс установки параметров может состоять из нескольких этапов.
- Всегда устанавливайте максимальное указанное время, но обязательно проверьте блюдо по истечении минимального указанного времени.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	Открытая посуда	0		800 г	1	180	15	Несколько раз перевернуть.
					2	90	15 - 25	
				1000 г	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 г	1	180	20	
					2	90	25 - 35	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	Открытая посуда	0		200 г	1	180	5	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
					2	90	4–6	
				500 г	1	180	10	
					2	90	5–10	
				800 г	1	180	10	
					2	90	10–15	

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин	Указания
Мясной фарш, смешанный	Открытая посуда	0		200 г	1	90	15	Замораживать, разложив по возможности плоско. Во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш.
				500 г	1	180	5	
				800 г	1	180	10	
					2	90	15–20	
Птица целиком или кусочки птицы	Открытая посуда	0		600 г	1	180	5	Время от времени переворачивать. Удалить жидкость от размораживания.
				1200 г	1	180	10	
					2	90	20–25	
				2000 г	1	180	20	
2	90	30–40						
Гусь	Открытая посуда	0		4500 г	1	180	30	Переворачивать каждые 20 минут. Удалить жидкость от размораживания.
				2	90	60–80		
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	Открытая посуда	0		400 г	1	180	5	Отделить размороженные части друг от друга.
					2	90	10–15	
Рыба целиком	Открытая посуда	0		300 г	1	180	3	Время от времени переворачивать.
				600 г	2	90	10–15	
					1	180	8	
				2	90	15–25		
Овощи, например, горошек	Открытая посуда	0		300 г	1	180	10–15	Время от времени осторожно перемешивать.
				600 г	1	180	10	
					2	90	9–15	
				Фрукты, ягоды, например, малина	Открытая посуда	0		
500 г	1	180	8					
2	90	5–10						
Сливочное масло, растапливание	Открытая посуда	0		125 г	1	90	6–8	Полностью снять упаковку.
				250 г	1	180	2	
					2	90	3–5	
Хлеб, целиком	Открытая посуда	0		500 г	1	180	3	Время от времени переворачивать.
				1000 г	2	90	10–15	
					1	180	5	
				2	90	15–25		
Пирог, сухой, например, сдобный пирог	Открытая посуда	0		500 г	1	90	10–15	Отделить куски пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок или крема.
				750 г	1	180	3	
					2	90	10–15	
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог	Открытая посуда	0		500 г	1	180	5	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина.
				750 г	2	90	15–25	
					1	180	7	
				2	90	15–25		

Разогревание полуфабрикатов глубокой заморозки

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.

Плоские полуфабрикаты нагреваются быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду максимально тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

В процессе размораживания нужно перемешать или перевернуть полуфабрикат 2–3 раза.

После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.

Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Указания

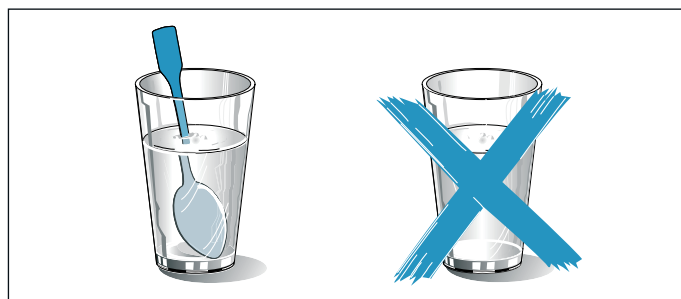
- Устанавливайте посуду на дно рабочей камеры.
- Обязательно накрывайте посуду крышкой. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную плёнку для микроволновой печи.
- Всегда устанавливайте максимальное указанное время, но обязательно проверьте блюдо по истечении минимального указанного времени.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин	Указания
Суп, замороженный	Закрытая посуда	0	☞	400 г	600	8–15	
Рагу, густой суп, замороженные	Закрытая посуда	0	☞	500 г	600	8–13	
				1000 г	600	20–25	
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов), замороженные	Закрытая посуда	0	☞	300–400 г	600	11–15	
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш, замороженные	Закрытая посуда	0	☞	500 г	600	12–17	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
				1000 г	600	25–30	
Запеканки, например, лазанья, каннеллони, замороженные	Закрытая посуда	0	☞	450 г	600	10–15	
Гарниры, например, рис, макароны, замороженные	Закрытая посуда	0	☞	250 г	600	2–5	Добавление жидкости
				500 г	600	8–10	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь, замороженные	Закрытая посуда	0	☞	300 г	600	8–10	Добавить воду, чтобы покрылось дно
				600 г	600	14–17	
Шпинат, замороженный	Закрытая посуда	0	☞	500 г	600	11–16	Готовить без добавления воды, время от времени перемешивать

Разогревание

Предупреждение Опасность ошпаривания!

- При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.















Внимание!

Следите за тем, чтобы металлические предметы, например ложка, находились на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.
- Накрывайте блюда крышкой, если это указано в таблице. Установите посуду на дно рабочей камеры. Если вы хотите подключить функцию использования пара, установите стеклянный противень с посудой на уровень 3 и залейте воду в резервуар.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес/количество	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	Открытая посуда	0		150 мл	360	–	0,5–1,5	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно контролировать температуру.
Напитки	Открытая посуда	0		200 мл	1000	–	1–2	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки; время от времени проверять
				500 мл	1000	–	4–5	
Суп, 2 чашки по 175 г	Открытая посуда	0		350 г	600	–	3–4	
Суп, 4 чашки по 175 г	Открытая посуда	0		700 г	600	–	6–8	
Мясо или кусочки мяса в соусе	Закрытая посуда	0		500 г	600	–	7–10	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	Открытая посуда	3	 + 	400 г	360	HIGH	9–14	
Рагу, густой суп	Закрытая посуда	0		400 г	600	–	6–8	
				800 г	600	–	8–11	
Овощи	Открытая посуда	3	 + 	150 г	360	HIGH	3–5	
	Открытая посуда	3	 + 	300 г	360	HIGH	4–7	

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объема продуктов.	Увеличьте или уменьшите время приготовления по общему правилу: двойной объем = двойное время приготовления, половина объема = половина времени приготовления.
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите меньшее время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите большее время приготовления. Продукты большего объема и большей высоты требуют больше времени для обработки.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или большее время приготовления.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При большом объеме размораживаемых продуктов несколько раз переворачивайте их во время размораживания.

Пироги, хлеб и мелкая выпечка

В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих видов выпечки.

Чтобы тесто хорошо поднялось, накройте миску с тестом плёнкой или полотенцем, установите её на дно рабочей камеры и выберите режим «Горячий воздух» при температуре 40 °С.

Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн

Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн может существенно сократить время приготовления.

Всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. → "Микроволны" на страница 17

В комбинированном режиме с использованием микроволн можно использовать обычные формы для выпекания из металла. Если между формой для выпекания и решёткой появляются искры, проверьте, чистая ли форма снаружи. Измените положение формы на решётке. Если это не помогает, продолжайте выпекание без использования микроволн. Время выпекания в этом случае увеличивается. При использовании пластиковых, керамических или стеклянных форм время выпекания, указанное в таблицах установок, сокращается.

Пироги в формах

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Уровень мощности микроволн	Время приготовления мин
Сдобный пирог, обычное тесто*	Форма чашеобразная/«венок»/прямоугольная	1		160-170	-	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог)*	Форма чашеобразная/«венок»/прямоугольная	1		150-160	-	60-70
Ореховый кекс	Разъёмная форма, Ø 26 см	1		170-180	90	30-35
Корж для торта из сдобного теста	Форма для коржа для торта	1		160-170	-	35-45
Бисквитный торт, из 3 яиц	Разъёмная форма, Ø 26 см	1		160-170	-	40-50
Фруктовый или творожный торт из песочного теста*	Разъёмная форма, Ø 26 см	2		150-160	360	40-50
Фруктовый пирог, тонкий, сдобное тесто	Форма чашеобразная/форма разъёмная	1		170-190	90	30-45
Пикантный пирог (например, киш или луковый пирог)	Разъёмная форма	2		160-180	90	50-70

*Оставить пирог остывать в духовом шкафу прим. на 20 минут

Выпекание с использованием пара

При выпекании с использованием пара некоторые виды выпечки (например, из дрожжевого теста) приобретают более хрустящую корочку и блестящую поверхность. При этом выпечка меньше пересыхает.

Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («МАХ»). После того, как вода будет израсходована, приготовление блюда продолжится в установленном режиме нагрева уже без подачи пара.

Продукты глубокой заморозки

Полностью выньте продукты из упаковки. Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки. Удалите лёд с продуктов.

Продукты глубокой заморозки могут пропекаться неравномерно. Кроме этого, они могут неравномерно поджариваться в процессе выпекания.

Хлеб и булочки

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру или ставить посуду с водой на дно рабочей камеры. Из-за смены температуры возможно повреждение дна рабочей камеры.

Подключите функцию использования пара к режиму «Горячий воздух». Установочные значения, указанные для теста для хлеба, действительны для выпекания как на противне, так и в прямоугольной форме.

Пирог на противне

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Сдобный пирог с сухой начинкой	Стекланный противень	2		160-170	-	-	30-40
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой, например, дрожжевое тесто с яблочной посыпкой*	Стекланный противень	1		160-170	-	-	30-45
Плетёнка из дрожжевого теста из 500 г муки*	Стекланный противень	1		170-180	-	HIGH	35-45
Штрудель с фруктовой начинкой, готовый, замороженный	Стекланный противень	1		180-200	-	MEDIUM	40-50
Пицца	Стекланный противень	2		210-230	-	-	25-35
Пицца, готовая, замороженная	Решётка	2		180-190	180	-	8-15
Пицца-багет, готовая, замороженная	Решётка	2		190-210	180	-	12-15

*предварительный разогрев

Мелкая выпечка и печенье

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Стекланный противень	2		150-170	20-35
Безе	Стекланный противень	2		100	90-120
Миндальное печенье	Стекланный противень	2		110	35-45
Выпечка из слоёного теста	Стекланный противень	2		170-180	35-45

Хлеб и булочки

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Шаги	Температура, °C	Режим гриля	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Хлеб, 1 кг*	Стекланный противень	1		1	230	-	HIGH	10-15	Никогда не наливайте горячую воду в горячий духовой шкаф.
				2	190-200	-	-	30-45	
Хлеб, 1,5 кг*	Прямоугольная форма	0		1	230	-	HIGH	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
Булочки, например, булочки из пшеничной муки*	Стекланный противень	1		1	200-220	-	HIGH	25-35	
Хлеб для тостов, 12 ломтиков	Решётка	3		1	-	3	-	3-6	
Хлеб для тостов, 4 ломтика	Решётка	3		1	-	3	-	3-6	Расположите на решётке ломтики хлеба для тостов рядом друг с другом.
Тосты запечённые, 2-4 ломтика	Решётка + стекланный противень	3+1		1	-	3	-	8-10	

*предварительный разогрев

Рекомендации по выпеканию

Между формой и решёткой возникают искры.	Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в рабочей камере. Если это не помогает, продолжите выпекание без использования микроволн или используйте стеклянный противень в качестве подставки. В этом случае время выпекания увеличивается.
Вы хотите проверить, пропеклась ли выпечка.	Проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если тесто не прилипает к палочке, выпечка готова.
Выпечка опадает.	В следующей раз наливайте меньше жидкости. Или установите температуру выпекания на 10 °C ниже и увеличьте время выпекания. Используйте те ингредиенты, которые указаны в рецепте, и соблюдайте указания по приготовлению, данные в нём.
Выпечка поднялась только в середине, а по краям низкая.	Смазывайте жиром только дно разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите выпечку ножом от стенок формы.
Мелкие изделия из теста слипаются во время выпекания.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Выпечка слишком сухая.	Установите температуру выпекания на 10 °C выше и уменьшите время выпекания.
Выпечка сверху и снизу совсем не подрумянилась.	Если выбранный уровень установки и принадлежности соответствуют рекомендованным, надо либо увеличить температуру, либо увеличить время выпекания.
Задняя часть выпечки, выпекаемой в форме, слишком сильно подрумянилась.	Устанавливайте форму не к задней стенке шкафа, а на середину противня или решётки.
Выпечка сверху и снизу слишком сильно подрумянилась.	В следующий раз выберите более низкую температуру и, при необходимости, увеличьте время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Выберите более низкую температуру. Оптимальной циркуляции воздуха могут мешать выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру. Проверьте, не стоит ли форма для выпекания непосредственно перед отверстиями в задней стенке рабочей камеры. При выпекании мелкой выпечки следите за тем, чтобы она была одинаковой величины и толщины.
Выпечка выглядит готовой, но внутри не пропеклась.	Выпекайте немного дольше при более низкой температуре и, при необходимости, добавьте меньше жидкости. Для выпечки с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или панировочными сухарями и только потом кладите на него начинку.
Выпечка не отделяется от формы после того, как её перевернули.	Готовую выпечку оставьте остывать ещё примерно на 5–10 минут. Если она по-прежнему не вынимается, осторожно отделите ножом края выпечки от бортиков. Опять переверните выпечку и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её панировочными сухарями.

Запеканки и grateny

С помощью вашего прибора вы легко приготовите запеканки или grateny. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для некоторых блюд.

Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Для приготовления запеканок и gratenov используйте широкую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюда будут

готовиться дольше и могут подгореть сверху. Всегда используйте указанные уровни установки.

Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. → "Микроволны" на страница 17

Используйте форму для запеканки высотой 4–5 см. Запеканки и grateny необходимо оставить постоять в выключенном духовом шкафу ещё 5 минут.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин
Сладкие запеканки, например, творожная запеканка с фруктами, 1,5 кг	Форма для запеканки	0	☼ + ☼☼	130–150	180	25–35
Пикантная запеканка, из готовых ингредиентов, например, запеканка из макарон, 1 кг	Форма для запеканки	0	☼ + ☼☼	180–190	600	12–17
Пикантные запеканки, из сырых ингредиентов, например, картофельная запеканка, 1,1 кг	Форма для запеканки	0	☼ + ☼☼	170–180	600	20–30

Птица, мясо и рыба

Ваш прибор обладает самыми широкими возможностями для приготовления птицы, мяса и рыбы. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд. Некоторые изделия удаются лучше, если готовить их в несколько этапов. Они указаны в таблице.

Доведение до готовности в посуде

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования осколками стекла!

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка влажная или холодная, стекло может лопнуть.

Используйте только посуду, подходящую для данного способа приготовления. Лучше всего подходит стеклянная посуда. Проверьте, помещается ли посуда в рабочую камеру.

Блестящая посуда для жарения из нержавеющей стали или алюминия не подходит для приготовления в режиме микроволн. При традиционном приготовлении блестящая посуда будет отражать тепло, как зеркало, поэтому она может использоваться только при определенных условиях. Птица, мясо и рыба готовятся медленнее и меньше подрумяниваются. При традиционном приготовлении пищи устанавливайте более высокую температуру и/или большее время приготовления.

Учитывайте указания изготовителя относительно применяемой посуды.

Открытая посуда

Лучше всего для приготовления птицы, мяса и рыбы использовать глубокую форму для жарения. Устанавливайте форму на дно рабочей камеры. Если вы хотите использовать также пар, не накрывайте посуду крышкой. Если у вас нет подходящей посуды, используйте стеклянный противень.

Закрытая посуда

Следите, чтобы крышка подходила к посуде и хорошо закрывала её. Устанавливайте посуду на решётку.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

При открывании крышки по окончании приготовления может выходить очень горячий пар. Поднимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в сторону, противоположную от вас.

Приготовление в комбинированном режиме с использованием микроволн

Благодаря данному режиму время приготовления существенно сокращается. В отличие от традиционного режима при жарении в комбинированном режиме с использованием микроволн время приготовления зависит от общего веса продуктов.

Указание: Если объём продуктов отличается от указанного в таблицах установок, руководствуйтесь основным правилом: двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. Всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для жарения из металла или «римский горшок» можно использовать только без включения режима микроволн. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. → "Микроволны" на страница 17

Приготовление с использованием пара

Некоторые блюда получатся более хрустящими, если при их приготовлении использовать пар. В этом случае они меньше пересыхают и приобретают более блестящую поверхность.

Используйте открытую посуду. Посуда должна выдерживать воздействие высоких температур и пара. Подключите подачу пара в соответствии с указаниями в таблице установок. Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («MAX»). После того, как вода будет израсходована, приготовление блюда продолжится в установленном режиме нагрева уже без подачи пара.

Приготовление на пару в специальном лотке

В отличие от обдува паром, функция приготовления на пару является более щадящей для мяса, однако на нём не образуется корочка. Мясо сохраняет особую сочность.

В качестве альтернативы можно обжарить куски мяса перед приготовлением на пару. В этом случае время приготовления уменьшится. Большие по размеру куски мяса требуют более длительного разогрева и приготовления. Переворачивать куски мяса не нужно.

Для приготовления птицы, мяса или рыбы на пару выложите продукты в лоток для приготовления на пару, вставьте лоток в стеклянный противень и установите противень на уровень 3. Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («MAX»). Если в процессе приготовления вода будет израсходована, процесс приготовления будет прерван. При этом на дисплее появится соответствующее сообщение.

Приготовление на гриле

Во время приготовления на гриле держите дверцу прибора закрытой. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце прибора.

Кладите куски непосредственно на решётку. Дополнительно подставляйте под решётку стеклянный противень. Он необходим для сбора капающего жира.

По возможности, порционные куски должны быть примерно одинаковой толщины и веса. Так они подрумяниваются равномерно и остаются аппетитно сочными. Кладите порционные куски непосредственно на решётку.

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

Солите мясо только по окончании приготовления. Соль вытягивает из мяса воду.

Указания

- Нагревательные элементы гриля постоянно включаются и выключаются, это нормально. Частота включения и выключения зависит от установленного режима гриля.
- В процессе приготовления на гриле может образоваться дым.

Рекомендуемые установочные значения

Установочные значения действительны для установки нефаршированной птицы, мяса или рыбы для жарения, имеющих такую же температуру, как в холодильнике, в холодную рабочую камеру.

В таблице можно найти данные для птицы, мяса и рыбы с рекомендуемым весом. На всякий случай используйте более низкую температуру, если вы хотите приготовить на гриле большой кусок птицы, мяса или рыбы. При жарении нескольких кусков устанавливайте время приготовления, указанное для самого тяжёлого куска. Отдельные куски должны быть примерно одной величины.

Чем больше кусок птицы, мяса или рыбы, тем ниже должна быть температура и больше время приготовления.

Переворачивайте птицу, мясо и рыбу, если это указано в таблице установок.

Птица

У утки или гуся проткните кожу под крыльями, чтобы жир мог стекать.

Надрежьте кожу на утиной грудке. Не переворачивайте утиную грудку.

При переворачивании птицы следите за тем, чтобы сначала птица лежала грудкой или кожей вниз.

Мясо

По желанию смажьте постное мясо жиром или обложите его полосками шпика.

При жарении постного мяса добавьте немного воды. Дно стеклянной посуды должно быть слегка покрыто водой.

Птица

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Цыплёнок целиком, 1,3 кг (варка)	Закрытая посуда	0		-	-	600	-	25-35	По истечении половины времени перевернуть.
Цыплёнок целиком, 1,3 кг (жарение)	Открытая посуда	0	+ +	190	-	360	HIGH	40-45	Положить грудкой вниз. Переворачивание не требуется. Оставить на 5 минут, чтобы блюдо «дошло».
Цыплёнок кусочками, например, четвертинка цыплёнка, 800 г	Открытая посуда	0	+	190	-	180	-	20-35	Предварительно наколоть кожу. Выложить кожей вверх. Переворачивание не требуется.
Утиная грудка, 500 г	Решётка + стеклянный противень	3+2	+ +	-	3	180	HIGH	10-12	Положить кожей вверх. Переворачивание не требуется.
Гусиная грудка, гусиные окорочка, 700-900 г	Открытая посуда	0	+	-	2	180	-	30-40	Высокая открытая посуда. Переворачивание не требуется.

Надрежьте кожу крест-накрест.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенной закрытой рабочей камере для равномерного распределения мясного сока. При необходимости заверните жаркое в фольгу. В указанном времени приготовления на гриле рекомендуемое время выдержки не учитывается.

Жарение и тушение в посуде более удобно. Вы можете вынуть посуду с жарким из рабочей камеры и готовить соус прямо в ней.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды, а также от того, используете ли вы крышку. Если вы готовите мясо в эмалированной или тёмной металлической жаровне, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.

Во время жарения жидкость испаряется из посуды. При необходимости жидкость можно осторожно доливать.

Расстояние между куском мяса и крышкой должно составлять не менее 3 см. Мясо может приподняться.



















Для тушения при необходимости предварительно обжарьте мясо. Влейте воду, вино, уксус и т. п. в качестве жидкости для жарения. Дно посуды должно быть покрыто водой на высоту 1-2 см.

Рыба

Целую рыбу не нужно переворачивать. Рыба будет готова, если спинной плавник легко отделяется.

Если вы хотите готовить рыбу на решётке, предварительно смажьте решётку небольшим количеством растительного масла, чтобы в дальнейшем рыба легко отделялась.

Мясо

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этапы	Температура	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Говядина для тушения, 1 кг	Закрытая посуда	0	 + 	1	160–170	–	180	–	80–90	
Ростбиф, с кровью, 1,5 кг	Открытая посуда	0	 + 	1	180–190	–	180	–	30–40	По истечении половины времени перевернуть. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Стейки из говядины, толщиной 2–3 см, 2–3 шт., по 200 г	Решётка + Стекло- противень	3+1		1	–	3	–	–	10–15	
				2					3	
Свинина без кожи, 750 г, например, шейка	Открытая посуда	0	 +  + 	1	170–180	–	360	HIGH	25–35	В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина с кожей, 1 кг, например, лопатка	Открытая посуда	0	 +  + 	1	170–180	–	180	HIGH	60–80	Сделать надрезы на коже. В самом конце приготовления оставить на 10 минут. Переворачивание не требуется.
Свиное филе 500–600 г	Открытая посуда	0	 + 	1	180–190	–	180	–	35–40	В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Стейки из свиной шейки, толщиной 2–3 см, 2–3 шт., по 120 г	Решётка + стекло- противень	3+1		1	–	2	–	–	15–20	
				2					2	
Колбаски, 4–6 шт., по 150 г	Решётка + стекло- противень	3+1		1	–	3	–	–	10–15	
				2					3	
Мясной рулет, 750 г	Открытая посуда	0	 +  + 	1	190	–	360	HIGH	15–20	В самом конце приготовления оставить на 10 минут.

Рыба

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Рыбное филе, свежее, 400 г	Стекло- противень + лоток для приготовления на пару	3		–	–	–	HIGH	15–17
Кусочки рыбного филе, замороженные, 400 г	Закрытая посуда	3		–	–	–	HIGH	18–20
Кусочки рыбного филе, замороженные, 800 г	Стекло- противень + лоток для приготовления на пару	3		–	–	–	HIGH	23–25
Рыбное филе, запечённое, 500 г	Открытая посуда	0	 + 	–	3	600	–	10–15

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Рыбные котлеты, 2–3 шт., по 150 г	Решётка + стеклянный противень	3+1	☞	–	3	–	–	8–12
Рыба целиком, например, форель, 2–3 шт., по 300 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3	☞☞	–	–	–	HIGH	18–22

Рекомендации по жарению и тушению

Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела и/или жаркое слишком сухое.	Проверьте уровень установки и температуру. В следующий раз установите меньшую температуру и сократите, если нужно, время приготовления.
Хрустящая корочка слишком тонкая.	Увеличьте температуру или по окончании времени жарения включите на короткое время режим приготовления на гриле.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз используйте посуду меньшего размера или при необходимости добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.	В следующий раз возьмите большую по размеру посуду или добавьте меньше жидкости.
Мясо при тушении подгорает.	Крышка должна подходить к жаровне и плотно её закрывать. Уменьшите температуру и при необходимости добавьте ещё немного жидкости во время тушения.

Овощи и гарниры

Ниже даны указания по быстрому и щадящему приготовлению многих видов овощей, картофеля и риса, а также изделий из картофеля глубокой заморозки.

Микроволны

Всегда доводите овощи до готовности в закрытой посуде, пригодной для микроволновой печи. Для варки риса используйте высокую кастрюлю и добавляйте воду в соответствии с указаниями в таблице.

Приготовление на пару

Для приготовления на пару используйте стеклянный противень и лоток для приготовления на пару. Соблюдайте указания по размеру порций, указанные в таблице установок. При приготовлении небольших кусков время приготовления уменьшается, а больших — увеличивается. Также на время приготовления влияют качество и степень зрелости продуктов. Поэтому

указанные установочные значения служат только для ориентира.

Распределяйте продукты равномерно по посуде. Если слой будет неровным, блюдо приготовится неравномерно. Не укладывайте продукты, чувствительные к давлению, до самого верха лотка для приготовления на пару.

Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («MAX»). Если в процессе приготовления вода будет израсходована, процесс приготовления будет прерван. При этом на дисплее появится соответствующее сообщение.





















Кускус

Добавьте соответствующее количество воды или другой жидкости. Например, при соотношении 1:2 добавьте 200 мл жидкости на 100 г кускуса.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этапы	Температура	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Артишоки, целиком, свежие	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3	☞☞	1	–	–	HIGH	35–40
Листовой шпинат, свежий, 250 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3	☞☞	1	–	–	HIGH	5–7
Цветная капуста, целиком, свежая	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	2	☞☞	1	–	–	HIGH	28–35
Брокколи, целиком, свежая, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	2	☞☞	1	–	–	HIGH	20–23

*время от времени перемешивать

**при необходимости периодически подливать воду в резервуар

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этапы	Температура	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Соцветия брокколи, замороженные, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	14-16
Овощи, свежие, 250 г*	Закрытая посуда	0		1	-	600	-	6-10
Овощи, свежие, 500 г*	Закрытая посуда	0		1	-	600	-	10-15
Кукурузные початки, свежие, 2 шт.	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	25-35
Овощная смесь, замороженная, 250 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	12-15
Морковь, кружками, на пару, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	18-20
Лук-порей, кольцами, свежий, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	10-12
Стручковая фасоль, свежая, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	18-20
Свёкла, целиком, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	50-60
Спаржа, зелёная, 250 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	10-15
Цуккини, кружками, на пару, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	12-14
Картофель, четвертинками, 250 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	28-30
Картофель, четвертинками, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	30-32
Картофель, четвертинками, 750 г**	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	32-35
Картофель фри, замороженный	Стеклянный противень	2		1	190-210	-	-	30-40
Жареный картофель, замороженный	Стеклянный противень	2		1	190-210	-	-	25-35
Крокеты, замороженные	Стеклянный противень	2		1	190-210	-	-	25-35
Рис, 125 г + 300 мл воды	Закрытая посуда	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Рис, 250 г + 500 мл воды	Закрытая посуда	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Кускус, 1:2	Стеклянный противень	3		1	-	-	HIGH	3-10

*время от времени перемешивать

**при необходимости периодически подливать воду в резервуар

Десерты

С помощью вашего прибора вы сможете быстро приготовить самые изысканные десерты.

Следуйте указаниям в таблице установок.

Молочный рис

Добавьте соответствующее количество молока. Например, при соотношении 1:2,5 добавьте 250 мл молока на 100 г риса.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Карамельный флан	Стекланный противень + Формочки для суфле	3		-	HIGH	40-50
Горячие кнедли	Стекланный противень	3		-	MEDIUM	20-25
Молочный рис 1:2,5	Стекланный противень	3		-	HIGH	30-40
Фрукты, компот, 500 г	Стекланный противень	3		-	HIGH	9-12
Попкорн для микроволновой печи, 1 пакет на 100 г	Закрытая посуда	0		600	-	3-5
Сладкие блюда, например, пудинг (быстро приготовленного), 500 мл*	Закрытая посуда	0		600	-	6-8

*время от времени перемешивать

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется, прежде всего, в продуктах из

зерновых и картофеля, требующих обработки при высоких температурах, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе или выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида	
Общая информация	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	Использование яйца или яичного желтка при приготовлении в режиме «Горячий воздух» при макс. 180 °C уменьшает образование акриламида.
Мелкое печенье	Использование яйца или яичного желтка при приготовлении в режиме «Горячий воздух» при макс. 180 °C уменьшает образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Чтобы картофель не пересох, используйте не менее 400 г за один раз.

Контрольные блюда

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

По стандарту IEC 60350-1 или IEC 60705.

Выпекание

Указания

- Установочные значения действительны при установке блюда в холодную рабочую камеру.

- Соблюдайте указания по предварительному разогреву, содержащиеся в таблицах. Установочные значения действительны без быстрого нагрева.
- Используйте для выпекания сначала самую низкую температуру из рекомендованных.
- Значения, приведённые в таблице, действительны при установке блюда в холодный духовой шкаф.
- Установите форму для выпекания на решётке.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Стекланный противень	2		160-170	30-35
Маленькие кексы*	Стекланный противень	2		160-170	20-25
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	1		160-170	40-50
Закрытый яблочный пирог	Разъёмная форма Ø 20 см	2		170-190	80-100

*предварительно разогреть духовой шкаф в течение 5 минут

Приготовление с использованием микроволн

При приготовлении с использованием микроволн всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную

для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. → "Микроволны" на страница 17

Размораживание с использованием микроволн

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин
Размораживание мяса	Открытая посуда	0		500 г	1	180	7
					2	90	8-12

Приготовление с использованием микроволн

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин
Яичный крем	Открытая посуда	0		1000 г	1	360	18-20
					2	180	18-22
Бисквит	Открытая посуда	0		475 г	1	600	8-10
Мясные биточки	Открытая посуда	0		900 г	1	600	20-25

Приготовление с использованием микроволн в комбинации с другим режимом

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин	Указания
Картофельный гратен	Открытая посуда	0		-	1	360	25-32	
Пирог, 700 г	Открытая посуда	1		190-200	-	180	20-27	
Цыплёнок	Открытая посуда	0		190	-	360	30-45	Грудкой вниз. Высокая посуда без крышки. По истечении 1/2 времени перевернуть.

Приготовление на пару

Установите стеклянный противень с лотком для приготовления на пару на уровень 3.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Горошек, замороженный, 1000 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		HIGH	-	Проверка завершена, когда температура в самом холодном месте достигнет 85 °C.
Брокколи, свежая, 300 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		HIGH	10-12	
Брокколи, свежая, контейнер	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		HIGH	16-18	

Приготовление на гриле

Обязательно подставляйте стеклянный противень под решётку. Жидкость будет стекать в него, и рабочая камера останется чистой.

Значения, приведённые в таблице, действительны при установке блюда в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин	Указания
Поджаренные тосты	Решётка	3		3	4-5	
Бифбургеры, 12 шт.	Решётка + стеклянный противень	3+1		3	35-45	По истечении половины времени перевернуть



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001541197
000218
ru