Встраиваемый духовой шкаф

[ru] Руководство пользователя и инструкция по установке

C17MS22N0

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность ... 2
2 Во избежание материального ущерба ... 6
3 Защита окружающей среды и экономия ... 7
4 Знакомство с прибором ... 8
5 Аксессуары ... 11
6 Перед первым использованием ... 12
7 Стандартное управление ... 12
8 Функции времени ... 13
9 Микроволны ... 15
10 Программа с микроволнами ... 17
11 Помощник при выпекании и жарении ... 18
12 Блокировка для безопасности детей ... 19
13 Быстрый нагрев ... 20
14 Программа «Шаббат» ... 20
15 Базовые установки ... 21
16 Очистка и уход ... 22
17 Режим очистки ... 25
18 Навесные элементы ... 25
19 Дверца прибора ... 26
20 Устранение неисправностей ... 28
21 Утилизация ... 29
22 Сервисная служба ... 29
23 У вас всё получится! ... 30

24 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ ... 40
24.1 Общие указания по монтажу ... 40

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.
Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.
Используйте прибор только:

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

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

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.
Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.
→ *"Аксессуары", Страница 11*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

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

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

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

Принадлежности или посуда очень горячие.

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

Пары алкоголя могут воспламениться в горячей рабочей камере.

- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

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

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

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

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

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

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

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- ▶ Используйте защитные перчатки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

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

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу. → *Страница 29*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

В панели управления или в элементах управления имеются встроенные постоянные магниты. Они могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимуляторы или инжекторы инсулина.

- ▶ Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

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

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

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

1.5 Микроволновая печь

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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

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

Продукты, их упаковка и контейнеры для хранения могут загореться.

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

Масло для приготовления пищи может загореться.

- ▶ Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

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

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

Детское питание прогревается не равномерно.

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

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

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

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

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

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

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

Функция сушки при использовании максимальных уровней мощности в режиме микроволн автоматически подключает нагревательный элемент и нагревает рабочую камеру.

- Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям рабочей камеры или нагревательным элементам.
- Не подпускайте детей близко к прибору.

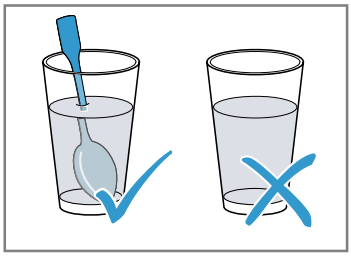
Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

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

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



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

- Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Прибор работает под высоким напряжением.

- ► Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения серьезного вреда здоровью!

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

- ► Регулярно очищайте прибор и сразу же удаляйте из него остатки продуктов.
- ► Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнителя дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы.
  → *"Очистка и уход", Страница 22*

Не используйте прибор, если повреждена дверца или её уплотнитель. Возможна утечка микроволновой энергии.

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

У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу.

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

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ!

Объекты, находящиеся на дне рабочей камеры при температуре выше 50 °C, могут вызвать аккумуляцию тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

- ► Не кладите на дно рабочей камеры никакие принадлежности, бумагу для выпекания или фольгу.
- ► Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C.

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

- ► Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- ► Не ставьте посуду с водой на дно рабочей камеры.

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

- ► После использования дайте рабочей камере высохнуть.
- ► Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
- ► Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.

Охлаждение прибора с открытой дверцей со временем вызывает повреждение поверхности примыкающей к прибору мебели.

- ► После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.
- ► Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.
- ► Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.

Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить.

- ► При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком.
- ► Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

Использование средства для очистки духовок в нагретой рабочей камере приводит к повреждению эмали.

- ► Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера нагрета.
- ► Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

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

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

Попытки сидеть или облокачиваться на дверцу прибора могут привести к её повреждению.

► Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу прибора и не вешайте на неё предметы.
► Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу прибора.

В зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании.

► Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.

ВНИМАНИЕ!

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

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

Принадлежности, размещённые вплотную друг на друге, могут привести к образованию искр.

► Не комбинируйте решётку и универсальный противень.
► Устанавливайте принадлежности на предписанной высоте.

Универсальный или обычный противень не подходят для приготовления только в режиме микроволн. Могут возникнуть искры, и рабочая камера будет повреждена.

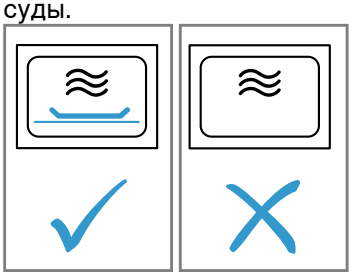
► Используйте прилагающуюся решётку в качестве подставки для посуды.

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

► Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

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



При приготовлении попкорна в микроволновой печи со слишком высокой мощностью микроволн стекло дверцы может треснуть от нагрузки.

► Никогда не устанавливайте слишком высокую мощность микроволн.
► Максимум 600 Вт.
► Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

► Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Предварительный разогрев прибора требуется только в том случае, если это указано в рецепте или советах по установкам.

- Отсутствие предварительного разогрева прибора позволяет сэкономить до 20 % энергии.

Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания.

- Они особенно хорошо поглощают тепло.

Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.

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

Выпекайте несколько блюд одно за другим или одновременно.

- Рабочая камера остается разогретой после выпекания первого пирога, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается.

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

- Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

- Не следует нагревать слишком большое количество принадлежностей.

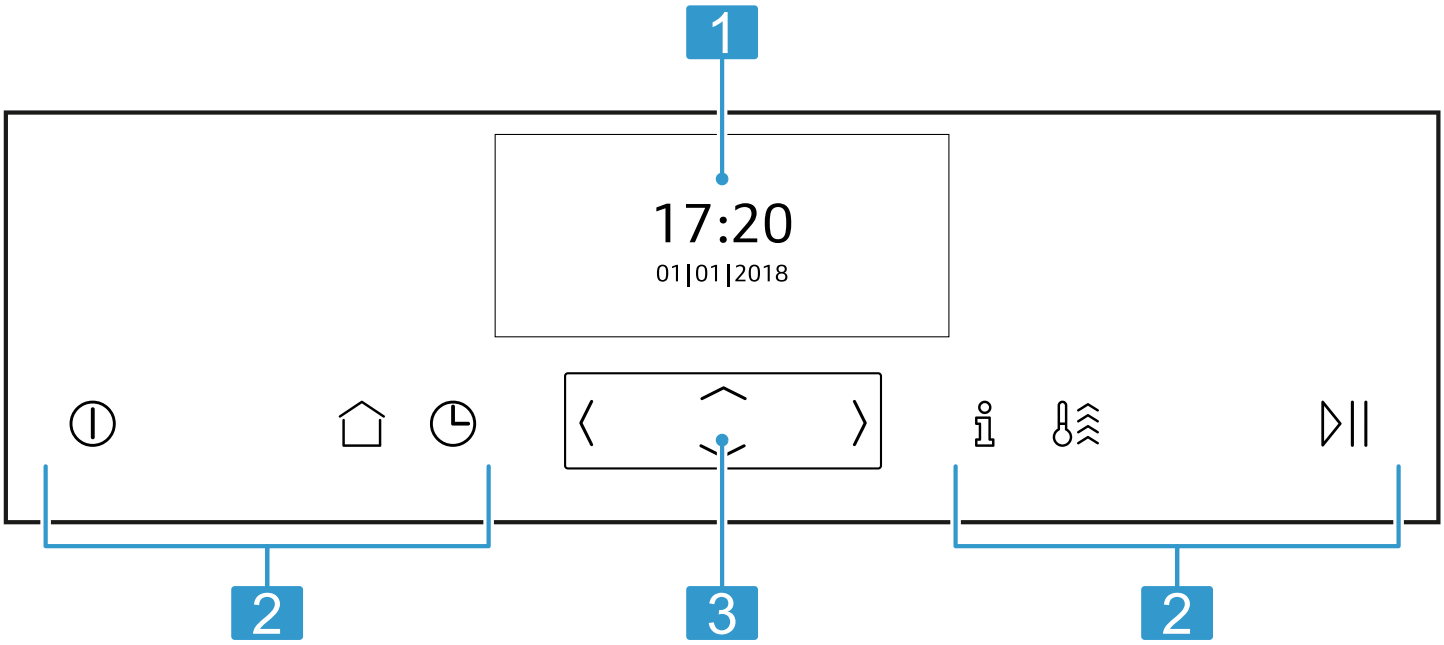
Продукты глубокой заморозки следует разморозить перед приготовлением.

- Так будет сэкономлена энергия, требуемая на размораживание.

4 Знакомство с прибором

4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.



1	**Дисплей**
2	**Клавиши**
3	**Элемент управления**

4.2 Клавиши

Кнопки — чувствительные к прикосновениям элементы поверхности. Для выбора функции нажмите соответствующую кнопку.

Символ	Наименование	Применение
⏻	Вкл/Выкл	Включение или выключение прибора
⌂	Главное меню	Выбор режима работы и установок
🕒	Функции времени/ блокировка для безопасности детей	■ Установка "таймера", "времени выполнения" или режима с задержкой "«Время готовности»" ■ Включение и выключение блокировки для безопасности детей
ⓘ	Информация	■ Отображение дополнительной информации ■ Отображение текущей температуры
	Быстрый нагрев	■ Включение и выключение быстрого нагрева ■ Включение и выключение функции PowerBoost
⏯	Запуск/стоп	Запуск или остановка режима

4.3 Элемент управления

На панели управления можно настроить все функции вашего прибора. Подсвеченные установочные значения можно изменять.
Вы также можете быстро просмотреть установочные значения, удерживая кнопку нажатой. Как только вы отпустите кнопку, быстрый просмотр завершится.

Кнопка	Наименование	Применение
〈	Влево	Переход в левую часть дисплея
〉	Вправо	Переход в правую часть дисплея
^	Вверх	Переход в верхнюю часть дисплея
v	Вниз	Переход в нижнюю часть дисплея

4.4 Главное меню

В главном меню вы найдете обзор функций вашего прибора.

Чтобы открыть главное меню, нажмите кнопку ⌂.

Функция	Наименование	Применение
	Виды нагрева	Выбор необходимого вида нагрева и температуры блюда
	Микроволновая печь	Используйте режим микроволн, чтобы быстро приготовить, разогреть или разморозить пищу
	Комбинированный режим микроволн	Используйте комбинацию режима микроволн и вида нагрева
	Помощник при выпекании и жарении	Советы по установкам для выпекания и жарения
P	Программа с микроволнами	Приготовление блюд с микроволнами
	Мой профиль	Изменение индивидуальных установок прибора
	Режим просушивания	Просушка рабочей камеры после использования режима с микроволнами
	Easyclean	Очистка рабочей камеры от незначительных загрязнений

4.5 Виды нагрева

Здесь приведён обзор видов нагрева и рекомендации по их использованию.
При температурах свыше 275 °C прим. через 40 минут прибор снижает температуру прибл. до 275 °C.

Символ	Вид нагрева	Температура	Применение
	Горячий воздух	40–200 °C	Выпекание и жарение на одном или нескольких уровнях. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, установленного в задней стенке, равномерно по всей рабочей камере.
	Верхний/нижний жар	50–275 °C	Традиционное выпекание/жарение на одном уровне. Этот вид нагрева рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
	Термогриль	50–250 °C	Жарение птицы, рыбы целиком или крупных кусков мяса. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
	Режим пиццы	50–275 °C	Приготовление пиццы и других блюд, требующих подачи большого количества тепла снизу. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
	Гриль, большая площадь	50–290 °C	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.

Символ	Вид нагрева	Температура	Применение
	Гриль, малая площадь	50–290 °C	Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
	Нижний жар	50–250 °C	Для приготовления блюд на водяной бане и для допекания. Жар поступает снизу.
	Щадящее приготовление	70–120 °C	Для щадящего и медленного приготовления нежных обжаренных кусочков мяса в открытой посуде. В этом режиме при невысоких температурах тепло распределяется равномерно над блюдом и под ним.
	Режим подъёма теста	35–55 °C	Для поднятия теста и созревания йогурта. Тесто подходит быстрее, чем при комнатной температуре. Тесто на поверхности не подсыхает.
	Предварительный подогрев посуды	30–70 °C	Для подогрева посуды.
eco	Верхний/нижний жар Eco	50–275 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд. Жар поступает сверху и снизу. Эффективнее всего использовать нагрев от 150 до 250 °C. Данный вид нагрева используется, чтобы определить расход энергии в стандартном режиме.
eco	Горячий воздух Eco	40–200 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд на одном уровне без предварительного разогрева. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента в задней стенке по всей рабочей камере. Эффективнее всего использовать нагрев от 125 до 200 °C. Данный вид нагрева используется для проведения теста по определению класса энергопотребления и расхода энергии в режиме рециркуляции воздуха.

4.6 Мощность микроволн

Здесь приведён обзор мощности микроволн и их применение.
Мощность микроволн представлена в виде уровней, которые не всегда соответствуют точному количеству ватт, потребляемых прибором.

Мощность микроволн, в Вт	Макс. продолжительность в часах	Применение
90 Вт	1:30	Щадящее размораживание продуктов.
180 Вт	1:30	Размораживание и доведение до готовности продуктов.
360 Вт	1:30	Приготовление мяса и рыбы. Щадящий подогрев блюд.
600 Вт	1:30	Разогревание блюд и доведение их до готовности.
макс.	00:30	Разогревание жидкостей.

Заметка: Максимальная мощность микроволн не предусмотрена для разогревания блюд. Для защиты прибора максимальная мощность микроволн в течение первых минут снижается последовательно до 600 Вт. Полная мощность становится доступной после завершения времени, предусмотренного на охлаждение прибора.

4.7 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

Навесные элементы

Вы можете устанавливать принадлежности на разной высоте на навесных элементах в рабочей камере.
→ *"Аксессуары", Страница 11*

Ваш прибор имеет 3 уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.
Навесные элементы можно снимать, например, для очистки.
→ *"Навесные элементы", Страница 25*

Самоочищающиеся поверхности

Задняя стенка внутри рабочей камеры является самоочищающейся. Самоочищающиеся поверхности имеют пористое матовое керамическое покрытие и шероховатую поверхность. Во время работы прибора брызги жира от жарения или приготовления на гриле поглощаются самоочищающимися поверхностями и удаляются.

Если во время работы самоочищающиеся поверхности больше не очищаются надлежащим образом, разогрейте рабочую камеру.
→ *"Очистка самоочищающихся поверхностей в рабочей камере", Страница 24*

Освещение

Одна или несколько лампочек в духовом шкафу освещают рабочую камеру.
При открывании дверцы прибора включается подсветка рабочей камеры. Если дверца прибора открыта более 15 минут, освещение отключается.
При выборе большинства режимов работы подсветка включается сразу после запуска режима. После завершения работы подсветка отключается.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается в зависимости от температуры прибора. Тёплый воздух выходит из дверцы.
ВНИМАНИЕ!
Не закрывайте вентиляционные прорези над дверцей прибора. Прибор перегревается.
► Не загораживайте вентиляционные прорези.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать определенное время после ее выключения.

Дверца прибора

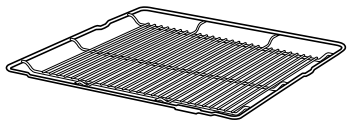
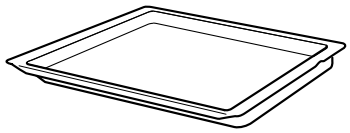
Если открыть дверцу прибора во время текущего режима работы, работа прибора приостановится. Если вы закроете дверцу, работа прибора возобновится автоматически.
Если вы закроете дверцу прибора в режиме микроволн, необходимо продолжить работу нажатием ▷||.

5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

Заметка: При чрезмерном нагреве возможна деформация принадлежностей. Деформация не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения аксессуаров деформация устраняется.

В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности		Применение
Решетка		■ Форма для выпечки ■ Формы для запеканке ■ Посуда ■ Мясо, например, жареное или на гриле ■ Продукты глубокой заморозки
Универсальный противень		■ Сочные пироги ■ Выпечка ■ Хлеб ■ Большие куски жаркого ■ Продукты глубокой заморозки ■ Сбор стекающей жидкости, например, мясного сока, капающего с решётки при приготовлении на гриле.

5.1 Принадлежности и указания

Некоторые принадлежности подходят только для определённых режимов работы.

Принадлежности для режима микроволн

Только входящая в комплект решётка предназначена для использования в режиме микроволн.
Противни, например, универсальный противень или противень для выпечки могут искриться и не подходят для этого режима.
Учитывайте указания по приготовлению в режиме микроволн.
→ *"Принадлежности и посуда для микроволновой печи", Страница 15*

5.2 Функция фиксации

Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании.
Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа примерно наполовину до фиксации. Защита от опрокидывания работает только, если принадлежности правильно задвинуты в рабочую камеру.

5.3 Установка принадлежностей в рабочую камеру

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. Только при правильной установке принадлежности не будут опрокидываться при выдвигании наполовину.

1. Поверните принадлежность таким образом, чтобы прорезь [a] находилась сзади и была обращена вниз.
2. Устанавливайте принадлежности на уровень между обоими направляющими стержнями одного уровня.

Решётка	
Противень например, универсальный противень или противень для выпечки	Устанавливайте противень скосом [b] к дверце.

3. Полностью задвиньте принадлежности так, чтобы они не касались дверцы прибора.

Заметка: Из рабочей камеры извлеките принадлежности, не нужные во время режима работы.

5.4 Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете:
www.neff-international.com
Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.
Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

6 Перед первым использованием

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

6.1 Первый ввод в эксплуатацию

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

Заметка: Эти установки можно в любой момент изменить в меню базовых установок.
→ *"Базовые установки", Страница 21*

Установка языка

1. Подключите прибор к электросети.
✔ Через несколько секунд появляется первая установка.
2. Перейдите на нижнюю строку с помощью ﹀.
3. Выберите язык с помощью 〈 или 〉.
4. Вернитесь на самую верхнюю строку с помощью ﹀.
5. Выберите следующую установку с помощью 〉.

Установка времени суток

1. Перейдите на нижнюю строку с помощью ﹀.
2. Выберите время в часах с помощью 〈 или 〉.
3. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
4. Выберите время в минутах с помощью 〈 или 〉.
5. Вернитесь на самую верхнюю строку с помощью ﹀.
6. Выберите следующую установку с помощью 〉.

Установка даты

1. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
2. Выберите день с помощью 〈 или 〉.
3. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
4. Выберите месяц с помощью 〈 или 〉.
5. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
6. Выберите год с помощью 〈 или 〉.
7. Нажимайте ﹀ до тех пор, пока не появится "«Дата»".
8. Примите установки с помощью 〉.

7 Стандартное управление

7.1 Включение прибора

► Включите прибор с помощью ⏻.

Примечания

- В базовых установках можно указать, будут ли после включения отображаться виды нагрева или главное меню.
  → *"Базовые установки", Страница 21*
- Если вы не пользуетесь прибором в течение длительного времени, он автоматически отключится.

7.2 Выключение прибора

► Выключите прибор с помощью ⏻.

Примечания

- В зависимости от температуры в рабочей камере на дисплее появляется индикатор остаточного тепла.
  → *"Индикатор остаточного тепла", Страница 13*
- В зависимости от температуры в рабочей камере охлаждающий вентилятор будет продолжать работать, пока духовой шкаф не остынет.
  → *"Охлаждающий вентилятор", Страница 11*

7.3 Индикатор остаточного тепла

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло.

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

7.4 Установка вида нагрева и температуры

1. Включите прибор с помощью ⏻.
✔ Отображаются виды нагрева.
2. Выберите вид нагрева с помощью 〈 или 〉.
3. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
4. Выберите температуру или ступень нагрева с помощью 〈 или 〉.
5. Запустите режим с помощью ⏯.
✔ На дисплее появится время работы.
✔ Индикатор нагрева показывает рост температуры.
6. Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

7.5 Изменение температуры

После начала работы, вы все еще можете изменить температуру.

1. Выберите строку «Температура» с помощью ﹀ или ﹀.
2. Измените температуру с помощью 〈 или 〉.
✔ Температура изменена.

7.6 Изменение вида нагрева

Если изменить вид нагрева, прибор сбросит все установки.

1. Прервите выполнение режима с помощью ⏯.
2. Выберите необходимый вид нагрева с помощью 〈 или 〉.
3. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
4. Выберите температуру с помощью 〈 или 〉.
5. Запустите режим с помощью ⏯.

7.7 Прерывание режима

1. Нажмите ⏯.
2. Для продолжения выполнения режима, снова нажмите ⏯.

7.8 Отмена режима

Заметка: Выполнение некоторых функций, например режима очистки, невозможно отменить.

▶ Нажимайте ⏯ до тех пор, пока выполнение режима не будет прервано.
✔ Происходит отмена режима и сброс всех установок.
✔ В зависимости от температуры в рабочей камере охлаждающий вентилятор будет продолжать работать, пока духовой шкаф не остынет.

7.9 Отображение текущей температуры

Можно также установить отображение текущей температуры в процессе нагревания.

▶ Нажмите ℹ.
✔ Индикация температуры появляется на несколько секунд.

7.10 Отображение информации

Требование: Загорается кнопка ℹ.

▶ Нажмите ℹ.
✔ Информация появляется на несколько секунд.

8 Функции времени

Для вашего прибора предусмотрены различные функции времени, с которыми можно управлять работой прибора.

8.1 Обзор функций времени

При установке высоких значений изменяется временной интервал. При установке времени приготовления вы можете, например, установить время до одного часа с шагом в 1 минуту, более одного часа с шагом 5 минут.

Функция времени	Применение
Таймер 🔔	Таймер можно установить независимо от режима работы. Таймер не влияет на работу прибора.
Время приготовления ⊢→⊣	По завершении времени приготовления прибор автоматически прерывает работу.
Время готовности →⊣	При установке времени приготовления вы можете указать время завершения режима. Прибор запускается автоматически, и режим работы завершается в нужное время.

8.2 Таймер

Вы можете установить таймер как при включении прибор, так и при его выключении.

Установка таймера

1. Нажмите 🕒.
2. При включенном приборе выберите "«Таймер»" 🔔 с помощью ﹀.

3. Выберите время таймера с помощью 〈 или 〉.
4. Запустите таймер с помощью ⏲.
✔ На дисплее появляется 🔔. Начинается отсчёт времени таймера.
✔ По истечении времени таймера раздаётся звуковой сигнал.
5. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Изменение времени таймера

1. Нажмите ⏲.
2. Выберите время таймера с помощью 〈 или 〉.
✔ Установка принята.

Прерывание работы таймера

1. Нажмите ⏲.
2. Установите время таймера "«00:00»" с помощью 〈.
✔ Время таймера сброшено.

8.3 Время приготовления

Прибор выключается автоматически после истечения установленного времени приготовления. Вы можете устанавливать время приготовления только вместе с установкой вида нагрева.

Установка времени приготовления

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажмите ⏲.
3. Выберите рекомендуемое значение.

Кнопка	Рекомендуемое значение
〈	10 минут
〉	30 минут

4. Выберите время приготовления с помощью 〈 или 〉
5. Запустите режим с временем приготовления с помощью ⏵⏸.
✔ На дисплее появляется время приготовления. Начинается отсчёт времени приготовления.
✔ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал.
6. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Изменение времени приготовления

1. Нажмите ⏲.
2. Измените время приготовления с помощью 〈 или 〉.
✔ Установка принята.

Отмена времени приготовления

1. Нажмите ⏲.
2. Установите время приготовления "«00:00»" с помощью 〈.
✔ Время приготовления сброшено.
3. Для продолжения выполнения режима без установленного времени приготовления, нажмите ⏵⏸.

8.4 Режим с задержкой времени окончания – «Время готовности»

Прибор автоматически включается и выключается в выбранное время завершения. Для этого установите время приготовления и время завершения режима. Вы можете устанавливать время выполнения режима с задержкой времени окончания только вместе с установкой вида нагрева.

Установка режима с задержкой «Время готовности»

Примечания

- Не оставляйте скоропортящиеся продукты в рабочей камере слишком долго.
- Не каждый вид нагрева можно установить с задержкой времени окончания.

1. Поставьте блюдо в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
2. Установите вид нагрева и температуру.
3. Нажмите ⏲.
4. Выберите время приготовления с помощью 〈 или 〉.
5. Перейдите к "«Время готовности»" →| с помощью ﹀.
✔ На дисплее отображается время завершения выполнения режима.
6. Выберите время окончания с помощью 〉.
7. Запустите режим с задержкой времени окончания с помощью ⏵⏸.
✔ Режим работы прибора запускается в соответствующее время.
✔ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал.
8. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Изменение режима с задержкой «Время готовности»

1. Нажмите ⏲.
2. Выберите "«Время готовности»" →| с помощью ﹀.
3. Измените время окончания с помощью 〈 или 〉.
✔ Установка принята.

Прерывание режима с задержкой «Время готовности»

1. Нажмите ⏲.
2. Сбросьте время окончания с помощью 〈.
✔ Время окончания соответствует текущему времени плюс установленное время приготовления.
✔ Включается режим с установленным временем приготовления.

9 Микроволны

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

9.1 Принадлежности и посуда для микроволновой печи

Чтобы равномерно разогревать блюда и не повредить прибор, используйте подходящую посуду и принадлежности.
Соблюдайте указания производителя вашей посуды. Если не указано иное, устанавливайте посуду и принадлежности на уровень установки 1.

Пригодно для использования в микроволновой печи

Посуда и принадлежности	Указания
Посуда из термостабильного материала, подходящего для использования в микроволновой печи: ■ стеклянная ■ стеклокерамическая ■ фарфоровая ■ из термостабильного пластика ■ полностью глазурованная керамика без трещин	Посуда из этих материалов пропускает микроволны и не повреждается.
Сервировка блюд	Не нужно перекладывать блюда. **Заметка:** Используйте посуду с золотым или серебряным декором только в том случае, если производитель гарантирует, что она пригодна для использования в микроволновой печи.
Решётка из комплекта	Только входящая в комплект решётка подходит для использования в микроволновой печи. **Заметка:** Противни, например, универсальный противень или противень для выпечки могут искриться и не подходят для этого режима.

Не пригодно для использования в микроволновой печи

Заметка: Соблюдайте указания во избежание материального ущерба.
→ *"Микроволновая печь", Страница 7*

Посуда и принадлежности	Указания
Посуда и формы для выпекания из металла	Металл не пропускает микроволны. Блюда не нагреваются или нагреваются слабо. **Заметка:** В режиме микроволн металл может искриться.

Посуда и принадлежности для режима Микрокомби

Одновременное включение режима микроволн и вида нагрева подразумевает возможность использования в т. ч. металлической посуды и принадлежностей.

Посуда и принадлежности	Указания
Посуда и формы для выпекания из металла	В режиме Микрокомби можно использовать металлические принадлежности. **Заметка:** Металлический предмет должен находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.
Принадлежности, входящие в комплект поставки: ■ Решётка ■ Универсальный противень	Принадлежности из комплекта поставки подходят для режима Микрокомби. В этом режиме посуда не искрит.

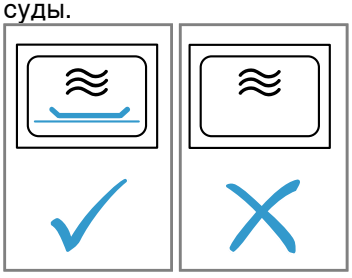
Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи

Если вы не уверены, подходит ли ваша посуда для микроволновой печи, произведите проверку посуды.

ВНИМАНИЕ!

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

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



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

► Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
► Не подпускайте детей близко к прибору.

1. Поставьте пустую посуду в рабочую камеру.
2. Установите максимальную мощность прибора на ½ - 1 минуту.
3. Запустите режим работы.

4. Проверка посуды происходит следующим образом:
   – Если посуда осталась холодной или теплой, она подходит для использования в микроволновой печи.
   – Если посуда стала горячей или возникли искры, прервите проверку пригодности. Посуда не подходит для использования в микроволновой печи.

9.2 Микроволновая печь

С помощью режима микроволн можно быстро приготовить, разогреть или разморозить пищу.

Установка мощности микроволн

Примечания

- Убедитесь, что вы правильно используете режим микроволн:
  – → *"Безопасность", Страница 2*
  – → *"Во избежание материального ущерба", Страница 6*
  – → *"Мощность микроволн", Страница 10*
  – → *"Принадлежности и посуда для микроволновой печи", Страница 15*
- чтобы избежать образования конденсата, прибор автоматически включает нагревательный элемент прибора при мощности 600 Вт и более. Рабочая камера и принадлежности нагреваются. Это не влияет на процесс приготовления.
  Функцию сушки можно отключить в меню базовых установок.
  → *"Базовые установки", Страница 21*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Функция сушки при использовании максимальных уровней мощности в режиме микроволн автоматически подключает нагревательный элемент и нагревает рабочую камеру.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям рабочей камеры или нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

1. Включите прибор кнопкой ⏻.
2. Нажмите ⌂.
3. Установите режим "микроволн" ≋ с помощью 〈 или 〉.
4. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
✔ Появляются мощность и продолжительность работы в режиме микроволн.
5. Выберите мощность микроволн с помощью 〈 или 〉.
6. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
7. Выберите время приготовления с помощью 〈 или 〉.
8. Запустите режим микроволн с помощью ⏯.
✔ Режим микроволн запускается и начинается отсчёт времени приготовления. Индикатор нагрева не отображается.
✔ По завершении времени приготовления звучит сигнал и прибор перестаёт нагреваться.
9. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
   – При необходимости снова установите мощность микроволн и время приготовления.
   – Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.
10. Если вы отключили функцию сушки в режиме микроволн в базовых установках, просушите рабочую камеру.

Заметка: Если открыть дверцу прибора во время текущего режима работы, работа прибора приостановится. Когда вы закроете дверцу прибора, необходимо продолжить работу с помощью ⏯. Если были изменены базовые установки, проследите за тем, чтобы микроволновая печь не продолжила работу с пустой рабочей камерой.
→ *"Базовые установки", Страница 21*

Изменение мощности микроволн

Если вы измените мощность микроволн, время приготовления будет сброшено.

1. Прервите выполнение режима с помощью ⏯.
2. Выберите необходимую мощность микроволн с помощью 〈 или 〉.
3. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
4. Выберите время приготовления с помощью 〈 или 〉.
5. Запустите режим микроволн с помощью ⏯.

Изменение времени приготовления

1. Нажмите 🕒.
2. Измените время приготовления с помощью 〈 или 〉.
✔ Установка принята.

Сушка рабочей камеры с функцией «Просушка»

При включенной функции "«Просушка»" рабочая камера нагревается, и влага из неё испаряется. Затем откройте дверцу прибора, чтобы выпустить водяной пар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

ВНИМАНИЕ!

При эксплуатации при температуре выше 120 °C вода на дне рабочей камеры повреждает эмаль.

- ▶ Не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода.
- ▶ Перед запуском прибора вытрите воду на дне рабочей камеры.

Требование: Рабочая камера остыла.

1. Удалите возможные загрязнения в рабочей камере.
2. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
3. Включите прибор с помощью ⏻.
4. Нажмите ⌂.
5. Установите функцию "«Просушка»" ≋ с помощью 〈 или 〉.
6. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
✔ На дисплее появляется время выполнения. Время выполнения изменить нельзя.
7. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
8. Запустите просушку с помощью ⏯.
✔ По завершении времени выполнения звучит сигнал и прибор перестаёт нагреваться.
9. Выключите прибор с помощью ⏻.
10. Накипь удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягкой салфеткой.
11. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

9.3 Комбинированный режим микроволн

Чтобы сократить время приготовления, вы можете комбинировать некоторые виды нагрева с режимом микроволн.
Варианты видов нагрева:
- Горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Термогриль
- Гриль, большая площадь
- Гриль, малая площадь

Варианты мощности микроволн:
- 90 Ватт
- 180 Ватт
- 360 Ватт

Установка комбинированного режима микроволн

Заметка:
Убедитесь, что вы правильно используете режим микроволн:
- → *"Безопасность", Страница 2*
- → *"Во избежание материального ущерба", Страница 6*
- → *"Мощность микроволн", Страница 10*
- → *"Принадлежности и посуда для микроволновой печи", Страница 15*

1. Включите прибор кнопкой ⏻.
2. Нажмите ⌂.
3. Установите "Комбинированный режим микроволн" с помощью 〈 или 〉.
4. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.

✔ Появляется вид нагрева.

5. Выберите вид нагрева с помощью 〈 или 〉.
6. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
7. Выберите температуру с помощью 〈 или 〉.
8. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
9. Выберите мощность микроволн с помощью 〈 или 〉.
10. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
11. Выберите время приготовления с помощью 〈 или 〉.
12. Запустите комбинированный режим микроволн с помощью ▷||.

✔ Комбинированный режим микроволн запускается и начинается отсчёт времени приготовления.
✔ По завершении времени приготовления звучит сигнал и прибор перестаёт нагреваться.

13. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
    - При необходимости снова установите комбинированный режим микроволн.
    - Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

Заметка: Если открыть дверцу прибора во время текущего режима работы, работа прибора приостановится. Когда вы закроете дверцу прибора, необходимо продолжить работу с помощью ▷||. Если были изменены базовые установки, проследите за тем, чтобы микроволновая печь не продолжила работу с пустой рабочей камерой.
→ *"Базовые установки", Страница 21*

Изменение температуры

После начала работы в комбинированном режиме микроволн, вы все еще можете изменить температуру.
1. Выберите температуру с помощью ﹀ или ﹀.
2. Измените температуру с помощью 〈 или 〉.

✔ Температура изменена.

Изменение времени приготовления

1. Нажмите 🕒.
2. Измените время приготовления с помощью 〈 или 〉.

✔ Установка принята.

Изменение комбинированного режима микроволн

При изменении комбинации вида нагрева и режима микроволн также сбрасываются все остальные установки.
1. Прервите выполнение режима с помощью ▷||.
2. Перейдите в строку вида нагрева или мощности микроволн с помощью ﹀ или ﹀.
3. Измените вид нагрева или мощность микроволн с помощью 〈 или 〉.
4. Перейдите в строку температуры с помощью ﹀ или ﹀.
5. Выберите температуру с помощью 〈 или 〉.
6. Перейдите в строку с временем приготовления с помощью ﹀.
7. Выберите время приготовления с помощью 〈 или 〉.
8. Запустите комбинированный режим микроволн с помощью ▷||.

10 Программа с микроволнами

Программы с микроволнами помогают при приготовлении различных блюд, автоматически подбирая оптимальные настройки. Это значительно сокращает время приготовления.

10.1 Посуда

Результат приготовления зависит от свойств и размера посуды.
Используйте жаропрочную посуду, подходящую для использования при температуре до 300 °C. Лучше всего подходит посуда из стекла или стеклокерамики. Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на 2/3.

Для использования не подходит посуда из следующих материалов:
- светлый шлифованный алюминий
- неглазурованная глина
- пластик или посуда с пластиковыми ручками

Заметка: Для приготовления некоторых блюд прибор активирует режим микроволн. На дисплее появляется сообщение о необходимости использования посуды, подходящей для приготовления в режиме микроволн.
→ *"Принадлежности и посуда для микроволновой печи", Страница 15*

10.2 Обзор программ с микроволнами

Можно выбрать следующие программы с микроволнами:
- Куски птицы, размораживание
- Мясо, размораживание
- Рыбное филе, размораживание
- Овощи, свежие
- Овощи, замороженные
- Отварной картофель
- Длиннозёрный рис
- Рыбное филе, на пару
- Пицца, глубокой заморозки, на тонком тесте, 1 шт.
- Лазанья, глубокой заморозки
- Цыпленок, нефаршированный
- Цыпленок, кусочками
- Мясной рулет из свежего фарша
- Картофель печеный, целиком

10.3 Установка программы с микроволнами

Заметка: Результат приготовления зависит от качества и состояния продуктов. Используйте свежие продукты, лучше всего, имеющие температуру, как в холодильнике.

Требования
- Соблюдайте информацию о работе в режиме микроволн.
  → *"Микроволны", Страница 15*
- Взвешивайте блюдо. Вес блюда важен для правильной установки программы с микроволнами.

1. Включите прибор кнопкой ⏻.
2. Нажмите ⌂.
3. Выберите "«Программы с микроволнами»" с помощью 〈 или 〉.
4. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
5. Выберите программу с микроволнами с помощью 〈 или 〉.
6. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
7. Установите вес с помощью 〈 или 〉.
8. Перейдите на верхнюю строку с помощью ﹀.
9. Чтобы просмотреть рекомендации, нажмите 〉.

✔ Появятся рекомендации об уровне установки и посуде.

10. Запустите программу с микроволнами с помощью ▷||.

✔ По завершении времени приготовления звучит сигнал и прибор перестаёт нагреваться.

11. **Заметка:** Для некоторых программ с микроволнами предусмотрена опция доведения блюда до готовности.
    → *"Доведение блюда до готовности", Страница 18*
    Когда вы будете удовлетворены результатом приготовления, выберите ﹀ " «Завершить»".

10.4 Доведение блюда до готовности

1. Выберите "«Доведение до готовности»" с помощью ﹀.
2. При необходимости измените установки с помощью 〈 или 〉.
3. Запустите доведение до готовности с помощью ▷||.

11 Помощник при выпекании и жарении

Функция «Помощник при выпекании и жарении» помогает при приготовлении различных блюд, предлагая оптимальные установки.
Функция «Помощник при выпекании и жарении» поможет вам в приготовлении классических тортов, хлеба и жаркого. Прибор самостоятельно выбирает для вас вид нагрева. Рекомендованную температуру и время приготовления можно изменить по желанию.

11.1 Обзор блюд

Вы можете выбрать следующие блюда:
- Тесто для кекса в разъёмной/прямоугольной форме
- Бисквит (из 6 яиц)
- Бисквитный рулет
- Дрожжевое тесто для пирогов с сухой начинкой
- Венок/плетёнка из дрожжевого теста
- Мелкая выпечка из слоёного теста
- Маффины, 1 уровень
- Белый хлеб в прямоугольной форме
- Булочки/багеты, для разогр., готовые
- Пицца, глубокой заморозки, на тонком тесте, 1 шт.
- Картофель фри, заморож.,1 уровень
- Картофельная запеканка из сырого картофеля
- Картофель печёный
- Лазанья, свежие продукты
- Свинина для жарки, с прожилками жира, без кожи
- Мясной рулет (1 кг)
- Ростбиф, средней прожарки, 1,5 кг
- Тушеная говядина
- Баранья нога без кости
- Цыплёнок, целиком
- Куриные окорочка
- Гусь, целиком (3–4 кг)

11.2 Установка функции «Помощник при выпекании и жарении»

Заметка: Используйте свежие продукты, лучше всего, имеющие температуру, как в холодильнике. Продукты глубокой заморозки используйте сразу, как только вынули их из морозильной камеры.

Требование: Рабочая камера остыла.

1. Включите прибор кнопкой ⏻.
2. Нажмите ⌂.
3. Выберите "«Помощник при выпекании и жарении»" с помощью 〈 или 〉.
4. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
5. Выберите категорию с помощью 〈 или 〉.
6. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
7. Выберите блюдо с помощью 〈 или 〉.
8. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.

✔ Появятся рекомендуемые установки.

9. **Заметка:** Дополнительные указания можно выбрать не для всех блюд.

   Показать дополнительные указания с помощью 〉.
   ✔ Появляются дополнительные указания, например, об уровне установки, принадлежностях, посуде, а также о том, когда следует переворачивать, перемешивать продукты или добавлять воды.
10. Вернитесь обратно к рекомендованным установкам с помощью 〈.
11. При необходимости измените температуру или время приготовления с помощью ﹀.
    – Выберите температуру или время приготовления с помощью ﹀ или ﹀.
    – Измените установку с помощью 〈 или 〉.
12. Запустите функцию «Помощник при выпекании и жарении» с помощью ▷||.
    ✔ Некоторые продукты требуется переворачивать или перемешивать. При достижении времени нужного для переворачивания или перемешивания блюда, звучит сигнал и на дисплее появляется указание.
    ✔ По завершении времени выполнения звучит сигнал и прибор перестаёт нагреваться.
13. **Заметка:** Для некоторых программ есть опция доведения блюда до готовности.
    → *"Доведение блюда до готовности", Страница 19*

    Когда вы будете удовлетворены результатом приготовления, выберите ﹀ " «Завершить»".

11.3 Доведение блюда до готовности

1. Выберите "«Доведение до готовности»" с помощью ﹀.
2. При необходимости измените установки с помощью 〈 или 〉.
3. Запустите доведение до готовности с помощью ▷||.

12 Блокировка для безопасности детей

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

12.1 Варианты блокировки

Для вашего прибора предусмотрены 2 варианта блокировки:

Блокировка	**Активировать/Деактивировать**
Автоматическая блокировка для безопасности детей	С помощью меню «Мой профиль»
Временная блокировка для безопасности детей	С помощью кнопки ◷

12.2 Активация автоматической блокировки для безопасности детей

Автоматическая блокировка для безопасности детей блокирует панель управления, чтобы дети не могли случайно включить прибор. Для включения прибора, выключите автоматическую блокировку для безопасности детей. После завершения режима панель управления прибора блокируется автоматически.

Заметка: Как только вы активируете автоматическую блокировку для безопасности детей, прибор заблокирует панель управления. За исключением кнопок ◷ и ⏻.

Требование: Прибор включен.

1. Нажмите ⌂.
2. Выберите "«Мой профиль»" с помощью 〈 или 〉.
3. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
4. Выберите "автоматическую блокировку для безопасности детей" с помощью 〈 или 〉.
5. Выберите установки с помощью ﹀.
6. "Активируйте" с помощью 〉.
7. Нажмите ⌂.
8. Сохраните установку с помощью ﹀.
   ✔ При выключении прибора на дисплее появляется 🔑.

12.3 Снятие автоматической блокировки для безопасности детей

1. Удерживайте кнопку ◷ нажатой, пока не появится информация о "деактивации блокировки для безопасности детей".
2. Включите прибор с помощью ⏻ и установите режим.

12.4 Деактивация автоматической блокировки для безопасности детей

1. Удерживайте кнопку ◷ нажатой, пока не появится информация о "деактивации блокировки для безопасности детей ".
2. Включите прибор с помощью ⏻.
3. Нажмите ⌂.
4. Выберите "«Мой профиль»" с помощью 〈 или 〉.
5. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
6. Выберите "автоматическую блокировку для безопасности детей" с помощью 〈 или 〉.
7. Выберите установки с помощью ﹀.
8. "Деактивируйте" с помощью 〈.
9. Нажмите ⌂.
10. Сохраните установку с помощью ﹀.

12.5 Активация временной блокировки для безопасности детей

Временная блокировка для безопасности детей блокирует панель управления, чтобы дети не могли случайно включить прибор. Для включения прибора, де-

активируйте временную блокировку для безопасности детей. После выключения прибора панель управления больше не блокируется.

Заметка: Как только вы активируете автоматическую блокировку для безопасности детей, прибор заблокирует панель управления. За исключением кнопок ◷ и ⏻.

▸ Удерживайте кнопку ◷ нажатой, пока не появится информация об "активации блокировки для безопасности детей".

12.6 Временная деактивация блокировки для безопасности детей

▸ Удерживайте кнопку ◷ нажатой, пока не появится информация о "деактивации блокировки для безопасности детей".

13 Быстрый нагрев

С помощью функции «Быстрый нагрев» можно сократить время нагрева.
Для этих видов нагрева можно включить «Быстрый нагрев»:

- Горячий воздух
- Верхний/нижний жар

13.1 Активация быстрого нагрева

1. Установите режимы Горячий воздух или Верхний/нижний жар и температуру выше 100 °C.
2. Запустите режим с помощью ⏯.

✔ Загорается кнопка.

3. Активируйте быстрый нагрев кнопкой.

✔ На дисплее появляется.

✔ При достижении заданной температуры быстрый нагрев автоматически отключается и раздаётся звуковой сигнал. На дисплее гаснет.

4. Поставьте блюдо в рабочую камеру.

13.2 Деактивация быстрого нагрева

▸ Деактивируйте быстрый нагрев досрочно кнопкой.

14 Программа «Шаббат»

С помощью программы «Шаббат» можно установить время до 74 часов. Можно поддерживать температуру блюда в диапазоне от 85 °C до 140 °C в режиме «Верхний/нижний жар» без необходимости включать и выключать прибор.

14.1 Запуск программы «Шаббат»

Примечания

- При открывании дверцы прибора во время работы прекращается нагрев. При закрывании дверцы нагрев возобновляется.
- После начала выполнения режима вы не можете изменить установки или прервать работу.

Требование: Программа «Шаббат» активирована в базовых установках в «Личных настройках».
→ *"Базовые установки", Страница 21*

1. Включите прибор кнопкой ⏻.
2. Выберите "программу «Шаббат»" с помощью 〈 или 〉.
3. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
4. Выберите температуру с помощью 〈 или 〉.
5. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
6. Выберите время приготовления с помощью 〈 или 〉.
7. Запустите программу «Шаббат» с помощью ⏯.

✔ На дисплее появится время приготовления. Начинается отсчёт времени.

8. По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима. Прибор перестаёт нагреваться и снова функционирует обычным образом, если не установлена программа «Шаббат».
   – Выключите прибор с помощью ⏻.

   Прим. через 10–20 минут прибор автоматически выключится.

14.2 Отмена программы «Шаббат»

▸ Прервите выполнение программы «Шаббат» с помощью ⏻.

15 Базовые установки

Вы можете отрегулировать прибор согласно вашим потребностям.

15.1 Обзор базовых установок

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

Базовая установка	Выбор
Язык	см. выбор на приборе
Время суток	00:00 - 23:59
Дата	День, месяц и год
Личные настройки → *"Изменение личных настроек", Страница 21*	Укажите виды нагрева, которые должны отображаться в меню «Виды нагрева»
Звуковой сигнал	■ Непродолжит. ■ Средн.продолжит. ■ Продолжит.
Сигнал нажатия кнопок	■ Выключено (кроме ⏻) ■ Включено
Яркость дисплея	5 ступеней
Индикатор времени	■ Цифровой ■ Выкл
Освещение	■ В режиме вкл ■ При эксплуатации выкл
Продолжить автоматически	■ При закрытой дверце. ■ Не продолжать.
Автоматическая блокировка для безопасности детей	■ Деактивировано ■ Активировано
Режим работы после включения	■ Главное меню ■ Виды нагрева ■ Микроволны ■ Комбинированный режим микроволн ■ Помощник при выпекании и жарении ■ Программа с микроволнами
Ночной режим освещения	■ Выключено ■ Включено (дисплей затемнен в период с 22:00 по 5:59)
Предупреждение противень MW	■ Индикаторы ■ Не отображать
Логотип марки	■ Индикаторы ■ Не отображать
Сушка в режиме микроволн	■ Включено ■ Выключено
Время работы вентилятора до автоматического выключения	■ Рекомендуется ■ Минимум
Заводские установки	Возврат

15.2 Изменение в меню «Мой профиль»

1. Включите прибор с помощью ⏻.
2. Нажмите ⌂.
3. Выберите "«Мой профиль»" с помощью 〈 или 〉.
4. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
5. Выберите установку с помощью 〈 или 〉.
6. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
7. Измените установку с помощью 〈 или 〉.
8. Нажмите ⌂.
9. Для сохранения установки, с помощью ﹀ выберите "«Сохранить»".
   – Для отмены установки, с помощью ﹀ выберите "«Отменить»".

15.3 Изменение личных настроек

В личных настройках вы можете установить, какие виды нагрева должны отображаться в меню «Виды нагрева».

Заметка:
Некоторые виды нагрева невозможно деактивировать:

- Горячий воздух CircoTherm
- Термогриль
- Гриль, большая площадь

1. Включите прибор с помощью ⏻.
2. Нажмите ⌂.
3. Выберите "«Мой профиль»" с помощью 〈 или 〉.
4. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
5. Выберите "«Личные настройки»" с помощью 〈 или 〉.
6. Задайте "«Личные настройки»", выбрав с помощью ﹀.
7. Выберите вид нагрева с помощью 〈 или 〉.
8. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
9. Выберите установку с помощью 〈 или 〉.

Настройка	Индикация в меню «Виды нагрева»
Активировано	да
Деактивировано	нет данных

10. Нажмите ⌂.
11. Для сохранения установки, с помощью ﹀ выберите "«Сохранить»".
    – Для отмены установки, с помощью ﹀ выберите "«Отменить»".

16 Очистка и уход

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

16.1 Чистящее средство

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей прибора, используйте только подходящие чистящие средства.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.

- ► Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ► Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ► Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ► Не используйте специальные чистящие средства в теплом состоянии.

Использование средства для очистки духовок в нагретой рабочей камере приводит к повреждению эмали.

- ► Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера нагрета.
- ► Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

Новые губки содержат посторонние частицы, попавшие при производстве.

- ► Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Подходящие чистящие средства

Используйте только подходящие моющие средства для очистки различных поверхностей вашего прибора.

Соблюдайте инструкции по очистке прибора.
→ *"Очистка прибора", Страница 24*

Передняя панель прибора

Поверхность	Подходящие чистящие средства	Указания
Нержавеющая сталь	■ Горячий мыльный раствор ■ Специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей	Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить тонким слоем.
Пластиковые и покрытые лаком поверхности например, панель управления	■ Горячий мыльный раствор	Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей. Для предотвращения появления пятен, которые невозможно удалить, сразу убирайте средство для удаления накипи при попадании на поверхность.

Дверца прибора

Зона очистки	Подходящие чистящие средства	Указания
Стекла дверцы	■ Горячий мыльный раствор	Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или губку из нержавеющей стали. **Рекомендация:** Для тщательной очистки снимите стёкла дверцы. → *"Дверца прибора", Страница 26*

Зона очистки	Подходящие чистящие средства	Указания
Защитная панель дверцы	■ Из нержавеющей стали: Средство для очистки нержавеющей стали ■ Из пластмассы: Горячий мыльный раствор	Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей. Не используйте специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали. **Рекомендация:** Для тщательной очистки снимите защитные панели дверцы. → *"Дверца прибора", Страница 26*
Внутренняя рама дверцы из нержавеющей стали	Средство для очистки нержавеющей стали	Цветные пятна можно удалить с помощью средства для очистки нержавеющей стали. Не используйте специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали.
Ручка дверцы	■ Горячий мыльный раствор	Для предотвращения появления пятен, которые невозможно удалить, сразу убирайте средство для удаления накипи при попадании на поверхность.
Уплотнитель дверцы	■ Горячий мыльный раствор	Не трите и не снимайте.

Рабочая камера

Зона очистки	Подходящие чистящие средства	Указания
Эмалированные поверхности	■ Горячий мыльный раствор ■ Раствор уксуса ■ Средство для очистки духовок	При сильном загрязнении размочите пятна или используйте щётку или губку из нержавеющей стали. После очистки просушите рабочую камеру, оставив дверцу прибора открытой. **Примечания** ■ При очень высоких температурах эмаль может выгорать, что может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. ■ Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть шероховатыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии. ■ Остатки пищевых продуктов могут вызвать белый налёт на эмалированных поверхностях. Этот налёт не представляет опасности для здоровья. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. Налёт можно удалить лимонной кислотой.
Самоочищающиеся поверхности	-	Соблюдайте инструкции по работе с самоочищающимися поверхностями. → *"Очистка самоочищающихся поверхностей в рабочей камере", Страница 24*
Стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу	■ Горячий мыльный раствор	При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов.
Навесные элементы	■ Горячий мыльный раствор	При сильном загрязнении размочите пятна или используйте щётку или губку из нержавеющей стали. **Заметка:** Для тщательной очистки снимите навесные элементы. → *"Навесные элементы", Страница 25*
Принадлежности	■ Горячий мыльный раствор ■ Средство для очистки духовок	При сильном загрязнении размочите пятна или используйте щётку или губку из нержавеющей стали. Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

16.2 Очистка прибора

Чтобы не допустить повреждения прибора, очищайте прибор в соответствии с указаниями соответствующими чистящими средствами.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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

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

Требование: Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.

→ *"Чистящее средство", Страница 22*

1. Используйте для очистки прибора горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
   - – Для некоторых поверхностей можно использовать альтернативные чистящие средства.
     → *"Подходящие чистящие средства", Страница 22*
2. Насухо вытрите мягкой салфеткой.

16.3 Очистка самоочищающихся поверхностей в рабочей камере

Задняя стенка внутри рабочей камеры является самоочищающейся. Самоочищающиеся поверхности имеют пористое матовое керамическое покрытие и шероховатую поверхность. Во время работы прибора брызги от запекания, жарения или приготовления на гриле поглощаются самоочищающимися поверхностями и удаляются. Если во время работы самоочищающиеся поверхности больше не очищаются надлежащим образом, разогрейте рабочую камеру.

ВНИМАНИЕ!

При отсутствии регулярной очистки самоочищающихся поверхностей, они могут быть повреждены.

- ► При наличии темных пятен на самоочищающихся поверхностях нагрейте рабочую камеру.
- ► Не используйте средства для очистки духовок или жесткие губки и щетки. При случайном попадании средства для очистки духовок на самоочищающиеся поверхности немедленно удалите его губкой, смоченной в воде. Не трите.

1. Извлеките принадлежности и посуду из духового шкафа.
2. Снимите навесные элементы и извлеките их из рабочей камеры.
   → *"Навесные элементы", Страница 25*
3. Удалите сильные загрязнения мягкой салфеткой с мыльным раствором:
   - – с гладких эмалированных поверхностей
   - – с внутренней стороны дверцы прибора
   - – со стеклянного плафона лампочки в духовом шкафу

   Это предотвратит появление пятен, которые невозможно удалить.
4. Извлеките принадлежности из рабочей камеры. Рабочая камера должна быть пустой.
5. Установите вид нагрева «Горячий воздух».
6. Установите максимальную температуру.
7. Включите режим.
8. Через час выключите прибор.
9. После того, как прибор остынет, при необходимости протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.

   Заметка: На самоочищающихся поверхностях могут образовываться пятна. Остатки сахара и яичных белков в продуктах не разлагаются и прилипают к поверхности. Красноватые пятна – это остатки солёной пищи, а не следы ржавчины. Эти пятна не опасны для здоровья. Эти пятна не влияют на способность самоочищающихся поверхностей к самоочистке.
10. Установите навесные элементы.
    → *"Навесные элементы", Страница 25*

17 Режим очистки

Для очистки прибора используйте режим очистки.

17.1 Программа очистки EasyClean

Используйте программу очистки "EasyClean" для промежуточной очистки рабочей камеры. В ходе программы очистки "EasyClean" загрязнения размягчаются посредством испарения мыльного раствора. Затем загрязнения легко удаляются.

Установка программы очистки EasyClean

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

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

- ► Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Требования

- Запуск программы очистки возможен только после остывания рабочей камеры (до комнатной температуры) и закрывания дверцы прибора.
- Не открывайте дверцу прибора во время его работы. Иначе выполнение программы очистки прервется.
- Для удаления особенно стойкой грязи, дайте мыльному раствору впитаться в течение некоторого времени, прежде чем начинать очистку.
- Для удаления особенно стойкой грязи, перед запуском программы очистки протрите загрязненные участки гладких поверхностей моющим средством.

1. Из рабочей камеры должны быть извлечены принадлежности.
2. **ВНИМАНИЕ!**
   Использование дистиллированной воды в рабочей камере ведет к появлению ржавчины.
   - ► Не используйте дистиллированную воду.

   Смешайте 0,4 литра воды с одной каплей моющего средства и налейте на дно рабочей камеры посередине.
3. Включите прибор с помощью ⏻.
4. Нажмите ⌂.
5. Выберите программу "EasyClean" с помощью 〈 или 〉.
6. Перейдите на следующую строку с помощью ﹀.
7. Запустите программу очистки с помощью ⏯.

✔ Запустите программу очистки. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения.

✔ После завершения программы очистки раздается сигнал.

8. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
9. После завершения программы очистки удалите оставшиеся загрязнения.
   → *"Очистка рабочей камеры после приготовления пищи", Страница 25*

Очистка рабочей камеры после приготовления пищи

ВНИМАНИЕ!

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

- ► По завершении программы очистки протрите рабочую камеру и дайте ей полностью просохнуть.

Требование: Рабочая камера остыла.

1. Откройте дверцу прибора и соберите оставшуюся воду губкой.
2. Очищайте гладкие поверхности внутри рабочей камеры с помощью салфетки или мягкой щетки. Въевшуюся грязь удаляйте спиральной металлической мочалкой.
3. Удалите накипь салфеткой, смоченной в уксусе. Затем промойте чистой водой и вытрите насухо мягкой салфеткой, не забывая при этом участок под уплотнителем дверцы.
4. Если стойкая грязь сохранилась, снова запустите программу очистки после того, как рабочая камера остынет.
5. Оставьте дверцу открытой прим. на 30° около 1 часа, чтобы дать рабочей камере просохнуть.

18 Навесные элементы

Чтобы тщательно очистить навесные элементы и рабочую камеру или заменить навесные элементы, их можно снять.

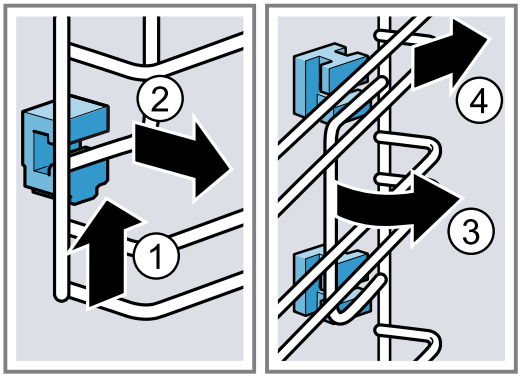
18.1 Снятие навесных элементов

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Навесные элементы очень сильно нагреваются

- ► Не прикасайтесь к раскаленным навесным элементам.
- ► Всегда давайте прибору остыть.
- ► Не подпускайте детей близко к прибору.

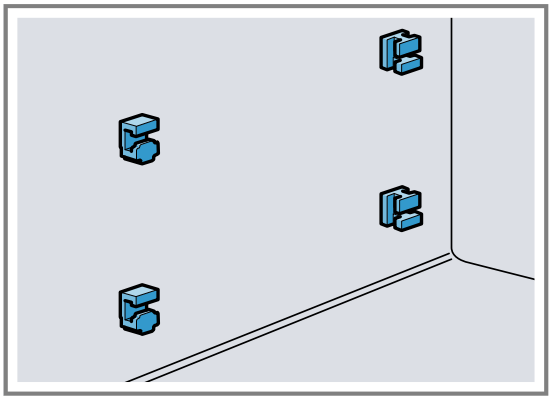
1. Приподнимите ① навесной элемент и снимите ②.
2. Выдвиньте навесной элемент полностью вперёд ③ и снимите с задних держателей ④.



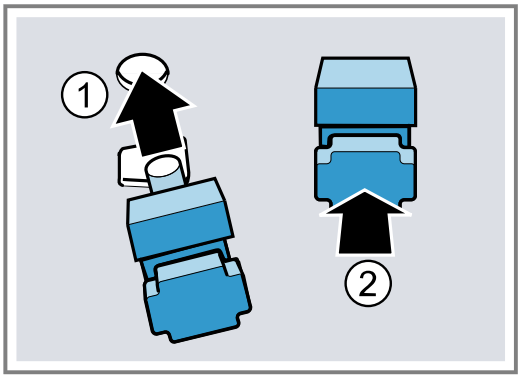
18.2 Установка держателей

Если снять навесные элементы, держатели могут выпасть.

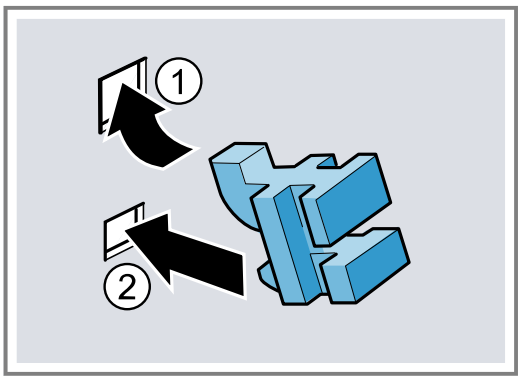
Заметка:
Передние и задние держатели отличаются.



1. Проденьте передние держатели крючком в круглое отверстие сверху и зафиксируйте их под небольшим углом ①.
2. Подвесьте передние держатели снизу и установите их прямо ②.



3. Зацепите задние держатели посредством крючка в верхнем отверстии ① и прижмите их до фиксации в нижнем отверстии ②.

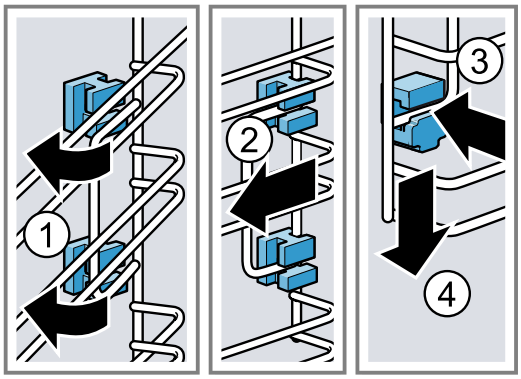


18.3 Установка навесных элементов

Примечания

- При навешивании убедитесь, что скос располагается в верхней части навесного элемента.
- Навесные элементы взаимозаменяемы.

1. Установите навесной элемент под углом сверху и снизу сзади и проденьте его в держатели ①.
2. Потяните навесной элемент вперёд ②.
3. Навесьте навесной элемент спереди ③ и прижмите вниз ④.



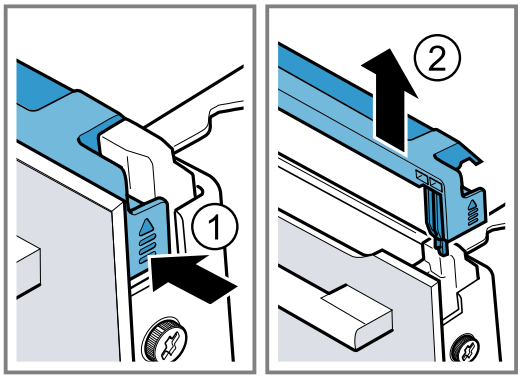
19 Дверца прибора

Чтобы тщательно очистить дверцу прибора, вы можете снять её.

19.1 Демонтаж защитной панели дверцы

Вставка из нержавеющей стали в защитной панели дверцы может изменить цвет. Снимите защитную панель дверцы, чтобы очистить её и вставку из нержавеющей стали или снять стёкла дверцы.

1. Приоткройте дверцу прибора.
2. Нажмите на защитную панель дверцы слева и справа.
3. Снимите защитную панель дверцы и осторожно закройте дверцу.



19.2 Снятие стёкол дверцы

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

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

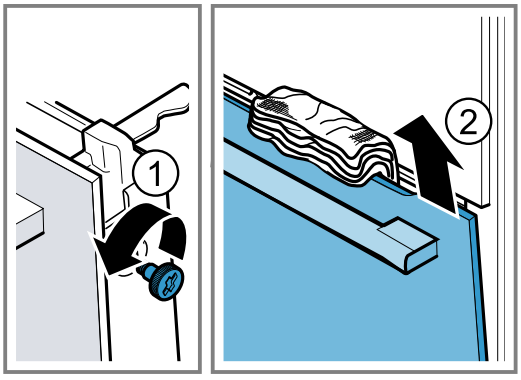
- ▸ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- ▸ Используйте защитные перчатки.

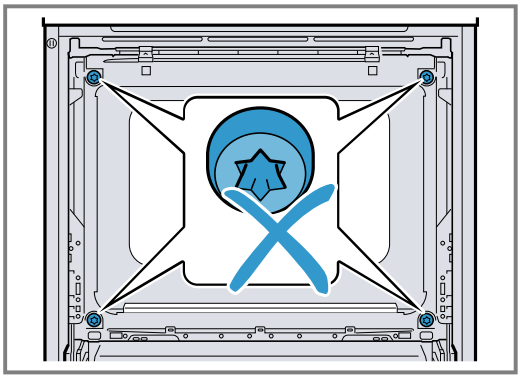
Требование: Защитная панель дверцы снята.

1. Ослабьте и выкрутите винты на дверце прибора слева и справа.
2. Зажмите дверцу прибора кухонным полотенцем, сложенным несколько раз.



3. Закройте дверцу прибора.
4. Выньте переднее стекло движением вверх .
5. Положите переднее стекло на плоскую поверхность ручкой дверцы вниз.
6. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения серьезного вреда здоровью!**
   После снятия винтов безопасность прибора больше не гарантируется. Возможен выход энергии микроволн наружу.
   - ▸ Никогда не выкручивайте винты.

   Никогда не откручивайте 4 чёрных винта на раме.



19.3 Установка стёкол дверцы

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

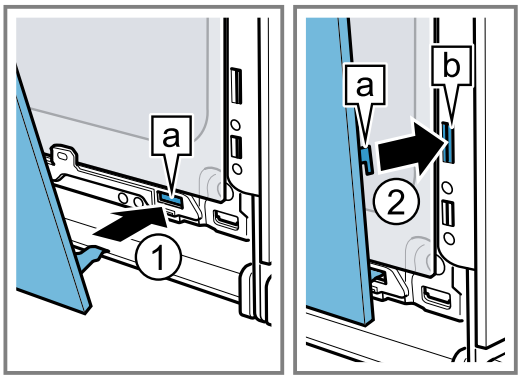
Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

- ▸ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

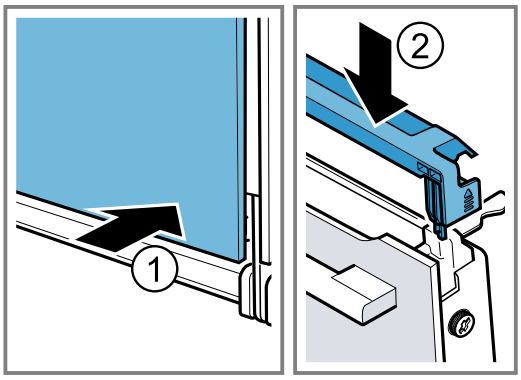
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- ▸ Используйте защитные перчатки.

1. Вставьте переднее стекло в нижние держатели [a] слева и справа ①.
2. Прижимайте переднее стекло по направлению к прибору, пока левый и правый крюки [a] не окажутся напротив держателя [b] ②.



3. Прижмите переднее стекло вниз ①, чтобы оно зафиксировалось со слышимым щелчком.
4. Приоткройте дверцу прибора и извлеките кухонное полотенце.
5. Вкрутите винты на дверце прибора слева и справа.
6. Установите защитную панель дверцы и надавите ② до слышимого щелчка.



7. Закройте дверцу прибора.

Заметка: Рабочей камерой можно снова пользоваться только после правильной установки стекол дверцы.

20 Устранение неисправностей

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

20.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель. ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
На дисплее появляется "«Немецкий язык»".	Сбой электропитания. ▶ Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. → *"Первый ввод в эксплуатацию", Страница 12*
Прибор не включается, на дисплее отображается ⊸.	Автоматическая блокировка для безопасности детей или блокировка для безопасности детей активирована ▶ Удерживайте кнопку ◷ нажатой, пока не появится информация о "деактивации блокировки для безопасности детей".
Режим не начинается или работа прерывается.	Возможны различные причины. ▶ Проверяйте указания на дисплее. → *"Отображение информации", Страница 13*
	Функциональная неисправность ▶ Обратитесь в сервисную службу. → *"Сервисная служба", Страница 29*
Прибор не нагревается, на дисплее отображается □◁.	В базовых установках активизирован демонстрационный режим. **1.** Отсоедините прибор от сети питания, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей и снова включив. **2.** В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в → *"Базовые установки", Страница 21*.
	Сбой электропитания. ▶ Откройте и закройте дверцу прибора однократно после отключения электроэнергии. ✔ После выполнения самодиагностики прибор готов к работе.
Время суток не отображается при выключенном приборе.	Изменена базовая установка. ▶ Измените базовую установку для индикатора времени. → *"Базовые установки", Страница 21*
При использовании режима микроволн рабочая камера нагревается.	Включена функция сушки.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Освещение рабочей камеры не функционирует.	Неисправна светодиодная лампа. **Заметка:** Не снимайте стеклянный плафон. ► Обратитесь в сервисную службу. → *"Сервисная служба", Страница 29*
Достигнуто максимальное время приготовления.	Чтобы избежать нежелательной длительной работы, прибор автоматически прекращает нагрев через несколько часов, если установки не были изменены. На дисплее появляется указание. Когда именно будет достигнуто максимальное время выполнения, зависит от соответствующих установок для режима работы. **1.** Для продолжения выполнения режима нажмите любую кнопку. **2.** Когда вам не требуется прибор, выключите его с помощью ⏻. **Рекомендация:** Для предотвращения нежелательного выключения прибора установите время выполнения режима. → *"Установка времени приготовления", Страница 14*
На дисплее появляется сообщение с "«D»" или "«E»", например, D0111 или E0111.	Электроника установила ошибку. **1.** Выключите прибор и снова включите. ✔ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. **2.** Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → *"Сервисная служба", Страница 29*
Неудовлетворительный результат приготовления.	Были использованы несоответствующие установки. Установочные значения, например температура или время приготовления зависят от рецепта, объема блюда и самих продуктов. ► В следующий раз устанавливайте более высокие или более низкие значения. **Рекомендация:** На нашем сайте вы найдете всю информацию о приготовлении и подходящих установках www.neff-international.com.

21 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

21.1 Утилизация старого бытового прибора

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

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

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

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

22 Сервисная служба

Если у вас имеются вопросы по использованию, вам не удается самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу.
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.
Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

https://www.neff.ru

Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности G. Источники света предлагаются в качестве запчасти и должны заменяться только специально обученным для этого квалифицированным персоналом.

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

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.

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

23 У вас всё получится!

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

23.1 Общие указания по приготовлению

Учитывайте данную информацию при приготовлении всех блюд.

- Температура и время приготовления зависят от количества продуктов и рецепта. Поэтому указаны диапазоны установочных значений. Начните с наименьших значений.
- Установочные значения действительны в том случае, если блюдо помещается в холодную рабочую камеру. Не устанавливайте принадлежности в рабочую камеру, пока она не разогреется.
- Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

23.2 Указания по выпеканию

- Формы для выпечки из темного металла лучше всего подходят для выпекания тортов, пирожных или хлеба.
- Для приготовления запеканок и гратенов используйте широкую плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.
- Силиконовые формы не подходят для выпекания.
- Если вы готовите запеканку прямо на универсальном противне, поставьте его на уровень 1.
- Установочные значения, указанные для теста для хлеба, действительны для выпекания как на противне, так и в прямоугольной форме.

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

- ► Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- ► Не ставьте посуду с водой на дно рабочей камеры.

Уровни установки

Если вы выпекаете на 1 уровне, используйте 1 уровень установки.

Приготовление на 2 уровнях одновременно	Высота
Универсальный противень Противень	3 1
Две решётки с установленными на них формами	3 1

Используйте вид нагрева «Горячий воздух».

Примечания

- Выпечка помещенная одновременно на противень или в форму не обязательно будет готова одновременно.
- Приготовление в комбинации с микроволнами возможно только на одном уровне.

23.3 Указания по жарению, тушению и приготовлению на гриле

- Рекомендации по установкам применимы к продуктам для жарения, имеющих такую же температуру, как в холодильнике, и к нефаршированной птице, готовой к приготовлению.
- Уложите птицу на посуду грудкой или кожей вниз.
- При жарении, приготовлении на гриле или приготовлении рыбы целиком, переворачивайте блюдо по истечении прим. от ½ до ⅔ заданного времени.

Жарение на решётке

Приготовленные на решётке блюда будут иметь хрустящую корочку со всех сторон. Готовьте крупную птицу или несколько кусков одновременно.

- Жарьте куски одинакового веса и толщины. В этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.
- Кладите куски непосредственно на решётку.
- Для сбора стекающей жидкости установите универсальный противень на один уровень ниже под решёткой.
- В зависимости от размеров и вида жаркого в универсальный противень следует налить до 0,5 л воды.
  Из собранного стекающего сока можно приготовить соус. Кроме того, образуется меньше чада и духовой шкаф меньше загрязняется.

Жарение в посуде

Приготовление в закрытой посуде позволяет содержать рабочую камеру в чистоте.

Общие сведения о жарении в посуде

- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в духовом шкафу.
- Установите посуду на решётку.
- Лучше всего использовать стеклянную посуду.
- Следуйте информации производителя о посуде для жарения.

Жарение в открытой посуде

- Используйте глубокую форму для жарения.
- Если у вас нет подходящей посуды, вы можете использовать универсальный противень.

Жарение в закрытой посуде

- Используйте подходящую, хорошо прилегающую крышку.
- При приготовлении мяса соблюдайте расстояние между продуктом и крышкой не менее 3 см. Мясо может приподняться.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При открывании крышки после приготовления может высвобождаться очень горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ► Поднимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в сторону, противоположную от вас.
- ► Не подпускайте детей близко к прибору.

Приготовление на гриле

Для получения поджаристой корочки готовьте блюда на гриле.

- Готовьте на гриле порционные куски одинакового веса и толщины. Тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.
- Кладите порционные куски непосредственно на решётку.
- Для сбора стекающей жидкости установите универсальный противень как минимум на один уровень ниже решётки.

Примечания

- Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Частота зависит от установленной температуры.
- В процессе приготовления на гриле может образовываться дым.

23.4 Приготовление с использованием микроволн

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

Общее

- При использовании режима микроволн время приготовления зависит от общего веса блюда.
  Если вы хотите приготовить объём блюда, отличный от указанного, поможет основное правило: **на приготовление двойного объёма блюда уходит почти вдвое больше времени**.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может сильно нагреваться.
- В основной части инструкции вы найдете информацию о том, как настроить режим с использованием микроволн, а также режим «Микрокомби».
  – → *"Комбинированный режим микроволн", Страница 17*
  – → *"Микроволны", Страница 15→ "Микроволновая печь", Страница 16*

Приготовление, в т.ч. тушение, с использованием микроволн

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной фольгой, предназначенной для использования в микроволновой печи.
- Для зерновых продуктов, например риса, используйте высокую посуду с крышкой. При варке крупы образуется много пены. Добавьте жидкость в соответствии с информацией в рекомендациях по установкам.
- Промойте продукты и не сушите их. Добавьте к блюду 1-3 столовые ложки воды или лимонного сока.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- Умеренно используйте соль и специи. При приготовлении в режиме микроволн естественный вкус в значительной степени сохраняется.
- В процессе переверните или перемешайте блюдо 2-3 раза.
- После приготовления дайте блюду постоять 2-3 минуты.

23.5 Приготовление блюд глубокой заморозки

- Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки.
- Удалите наледь.
- Продукты глубокой заморозки могут пропекаться неравномерно. Кроме этого, они могут неравномерно подрумяниваться в процессе выпекания.

23.6 Приготовление полуфабрикатов

- Выньте полуфабрикаты из упаковки.

- Разогревайте или готовьте полуфабрикаты только в термостойкой посуде.

23.7 Выбор блюд

Рекомендации по установкам для множества блюд, отсортированных по категориям продуктов.

Рекомендации по установкам для различных блюд

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 9*	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма с отверстием посередине или Прямоугольная форма	1		160-180	90	30-40
Сдобный пирог, тонкое тесто	Прямоугольная форма	1		150-170	-	60-80
Фруктовый/творожный торт из песочного теста	Разъёмная форма Ø 26 см	1		160-170	-	65-85
Фруктовый/творожный торт из песочного теста	Разъёмная форма Ø 26 см	1		**1.** 160-180 **2.** 100	**1.** 180 **2.** 0	**1.** 30-40 **2.** 20
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	1		150-170 [1]	-	30-50
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	1		150-170 [1]	-	30-50
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	1	eco	150-160	-	50-60
Пирог из песочного теста с сочной начинкой	Универсальный противень	1		150-170	-	65-85
Пирог из песочного теста с сочной начинкой	Универсальный противень	1		160-180	-	60-80
Кексы	Форма для кексов	1		170-190	-	15-30
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	1		160-170	-	30-40
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	1		150-160	-	30-40
Мелкое печенье	Противень	2		140-160	-	15-30
Мелкое печенье, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		130-150	-	20-35
Хлеб, подовый, 750 г	Универсальный противень или Прямоугольная форма	1		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190	-	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Хлеб, подовый, 1,5 кг	Универсальный противень или Прямоугольная форма	1		**1.** 230-240 [1] **2.** 200-210	-	**1.** 10-15 **2.** 40-50

[1] Требуется предварительный разогрев прибора.
[2] Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления.
[3] Перемешать блюдо 1–2 раза в ходе приготовления.

Вид блюда	**Принадлежности/ посуда**	**Высота**	**Вид нагрева → *Страница 9***	**Температура, °C**	**Мощность микроволн в Вт**	**Время приготовления, мин**
Хлеб, подовый, 1,5 кг	Универсальный противень или Прямоугольная форма	1		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190	-	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Хлеб, подовый, 1,5 кг	Прямоугольная форма	1		200-210	-	35-45
Лепешка	Универсальный противень	1		250 - 270	-	20 - 30
Лепешка	Универсальный противень	1		220 - 240	-	20 - 30
Булочки, домашние	Противень	1		180 - 200	-	25 - 35
Булочки, домашние	Противень	1		170 - 190	-	25 - 35
Пицца, свежая	Противень	1		200 - 220	-	20 - 30
Пицца, свежая, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Пицца, свежая, тонкое тесто, форма для пиццы	Форма для пиццы	1		210 - 230	-	20 - 30
Киш	Форма для тарта, Чёрная жесть	1		190-210	-	35-55
Киш	Форма для тарта, Чёрная жесть	1		190-210	-	30-45
Тарт фламбе	Универсальный противень	1		260 - 280 [1]	-	10 - 20
Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты	Форма для запеканки	1		200 - 220	-	35 - 55
Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты	Форма для запеканки	1		140 - 160	360	20 - 30
Лазанья, замороженная, 400 г	Открытая посуда	1		200 - 210	180	20 - 25
Картофельная запеканка, сырые ингредиенты, высота 4 см	Форма для запеканки	1		170 - 180	-	50 - 65
Картофельная запеканка, сырые ингредиенты, высота 4 см	Форма для запеканки	1		170 - 190	360	20 - 25
Цыплёнок, 1 кг, нефаршированный	Открытая посуда	1		200 - 220	-	60 - 70
Цыплёнок, 1 кг, нефаршированный	Закрытая посуда	1		230 - 250	360	25 - 35
Цыплёнок, кусочками, по 250 г	Решётка	2		220 - 230	-	30 - 35
Цыплёнок, кусочками, 4 шт. по 250 г	Открытая посуда	1		190 - 210	360	20 - 30
Гусь, нефаршированный, 3 кг	Открытая посуда	1		160 - 170	-	120 - 150

[1] Требуется предварительный разогрев прибора.
[2] Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления.
[3] Перемешать блюдо 1–2 раза в ходе приготовления.

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 9*	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Жаркое из свинины без кожи, например, шея, 1,5 кг	Открытая посуда	1		180 - 200	-	120 - 130
Жаркое из свинины без кожи, например, шея, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		180 - 200	180	55 - 65
Жаркое из свинины без кожи, например, шея, 1,5 кг	Открытая посуда	1		180 - 190	-	120 - 140
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Открытая посуда	1		210 - 220	-	40 - 50
Тушёная говядина, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		200 - 220	-	130 - 140
Тушёная говядина, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		200 - 220	-	140 - 160
Ростбиф, среднепрожаренный, 1,5 кг	Открытая посуда	1		220 - 230	-	60 - 70
Ростбиф, среднепрожаренный, 1,5 кг	Открытая посуда	1		240 - 260	180	30 - 40
Гамбургер, толщиной 3-4 см	Решётка	2		290	-	20 - 30 [2]
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Открытая посуда	1		170 - 190	-	50 - 70
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		240 - 260	**1.** 360 **2.** 180	**1.** 30 **2.** 35 - 40
Мясной рулет, 1 кг, + 50 мл воды	Открытая посуда	1		170 - 190	360	30 - 40
Рыба, целиком, напр., форель, на гриле, 300 г	Открытая посуда	1		170 - 190	-	20 - 30
Рыба, целиком, напр., форель, на гриле, 300 г	Решётка	2		250	90	15 - 20
Овощи, свежие, 250 г	Закрытая посуда	1		-	600	8 - 12 [3]
Запечённый картофель, половинками, 1 кг	Универсальный противень	2		200 - 220	360	15 - 20
Отварной картофель, четвертинками, 500 г	Закрытая посуда	1		-	600	12 - 15 [3]
Длиннозёрный рис 250 г + 500 мл воды	Закрытая посуда	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 7 - 9 **2.** 13 - 16
Цельное пшено, 250 г + 600 мл воды	Закрытая посуда	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 8 - 10 **2.** 10 - 15
Полента или кукурузная крупа, 125 г + 500 мл воды	Закрытая посуда	1		-	600	6 - 8 [3]

[1] Требуется предварительный разогрев прибора.
[2] Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления.
[3] Перемешать блюдо 1–2 раза в ходе приготовления.

Десерты

Приготовление попкорна в режиме микроволн

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

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

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

1. Используйте жаропрочную, плоскую посуду, например крышку формы для запеканки. Не используйте фарфор или сильно выгнутые тарелки.
2. Поместите пакетик с попкорном в посуду в соответствии с указаниями на упаковке.
3. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
4. В зависимости от продукта и его количества может потребоваться корректировка времени.
5. Чтобы предотвратить подгорание попкорна, выньте пакетик с попкорном через 1,5 минуты и встряхните его.
6. Поместите пакетик с попкорном обратно в духовой шкаф и дайте ему снова надуться.
7. Если вы слышите хлопки каждые 2-3 секунды, выключите прибор и достаньте пакетик с попкорном из духового шкафа.
8. После приготовления протрите рабочую камеру.

Приготовление йогурта

1. Выньте принадлежности и навесные элементы из рабочей камеры.
2. Нагрейте 1 литр молока (жирность 3,5 %) на варочной панели до 90 °C и охладите его до 40 °C. Стерилизованное молоко достаточно нагреть до 40 °C.
3. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
4. Переложите массу в небольшую посуду, например в чашки или небольшие стеклянные баночки.
5. Оберните посуду, например, пищевой пленкой.
6. Поставьте посуду на дно рабочей камеры.
7. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
8. Готовый йогурт поставьте для охлаждения в холодильник минимум на 12 часов.

Рекомендации по установкам для десертов и компота

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 9*	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Пудинг из порошка для пудинга	Закрытая посуда	1	≋	-	600	5 - 8 [1]
Йогурт	Порционные формы	Дно рабочей камеры	⌓	40 - 45	-	8-9 ч
Молочный рис, 125 г + 500 мл молока	Закрытая посуда	1	≋	-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 10 **2.** 20 - 25 [1]
Компот из фруктов, 500 г	Закрытая посуда	1	≋	-	600	9 - 12
Попкорн для микроволновой печи, 1 пакет на 100 г [2]	Открытая посуда	1	≋	-	600	4 - 6

[1] Перемешать блюдо 1–2 раза в ходе приготовления.
[2] Положите закрытый пакет в посуду.

23.8 Особые способы приготовления и прочие варианты использования

Информация и рекомендации по установкам для особых способов приготовления и прочих вариантов использования, например, щадящего приготовления или консервирования.

Щадящее приготовление

Медленно готовьте мелкие деликатесные куски мяса при низкой температуре, например нежные части говядины, телятины, свинины, баранины или птицы.

Щадящее приготовление птицы или мяса

Заметка: Режим с задержкой времени окончания невозможно использовать при приготовлении щадящим способом.

Требование: Рабочая камера холодная.

1. Используйте свежее мясо безупречного качества без костей.
2. Поместите посуду в рабочую камеру на решётку на уровень 1.
3. Дайте рабочей камере и посуде разогреться в течение прим. 15 минут.
4. Обжарьте мясо на конфорке при высокой температуре со всех сторон.
5. Сразу выложите мясо в подогретую в рабочей камере посуду.
   Чтобы поддерживать равномерную температуру в духовом шкафу, держите дверцу прибора закрытой во время щадящего приготовления.
6. По завершении щадящего приготовления достаньте мясо из рабочей камеры.

Рекомендации по установкам для щадящего приготовления блюд

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Время обжаривания, мин	Вид нагрева → *Страница 9*	Температура, °C	Время приготовления, мин
Утиная грудка, слабопрожаренная, по 300 г	Открытая посуда	1	6 - 8		95 [1]	45 - 60
Свиная вырезка, куском	Открытая посуда	1	4 - 6		85 [1]	45 - 70
Говяжье филе, 1 кг	Открытая посуда	1	4 - 6		85 [1]	90 - 120
Медальоны из телятины, толщиной 4 см	Открытая посуда	1	4		80 [1]	40 - 60
Баранья спинка, без кости, по 200 г	Открытая посуда	1	4		85 [1]	30 - 45

[1] Требуется предварительный разогрев прибора.

Размораживание

Размораживайте замороженные продукты с помощью прибора.

Рекомендации по размораживанию

- В режиме работы "Режим микроволн" можно размораживать замороженные фрукты, овощи, птицу, мясо, рыбу или выпечку.
- Для размораживания выньте замороженные продукты из упаковки.
- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в режиме микроволн.
- Рекомендации по установкам относятся к продуктам, имеющим температуру, как в морозильной камере (-18 °C).
- Размораживание происходит эффективнее в несколько этапов. Этапы приведены один под другим в рекомендациях по установкам.
- В процессе переверните или перемешайте блюдо 1-2 раза.
  Большие куски нужно переворачивать несколько раз. Разделите блюдо напополам.
  Достаньте уже готовые куски из рабочей камеры.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10-30 минут в выключенном приборе для выравнивания температуры.

Рекомендации по установкам для размораживания

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 9*	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Хлеб, 500 г	Открытая посуда	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15
Хлеб, 500 г	Открытая посуда	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15
Булочки	Решётка	1		140 - 160	90	2 - 4
Булочки	Решётка	1		140 - 160	90	2 - 4
Пирог, сочный, 500 г	Открытая посуда	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 **2.** 10 - 15
Пирог, сухой, 750 г	Открытая посуда	1		-	90	10 - 15
Мясо, целиком, например жаркое, сырое мясо, 1 кг	Открытая посуда	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 20 - 30 [1]
Мясной фарш, смешанный, 500 г	Открытая посуда	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15 [1]
Цыплёнок, целиком, 1,2 кг	Открытая посуда	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10 **2.** 10 - 15 [1]
Рыба, целиком, 300 г	Открытая посуда	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15 [1]

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

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 9*	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Ягоды, 300 г	Открытая посуда	1	〰	-	180	5 - 10
Растопить сливочное масло, 125 г	Открытая посуда	1	〰	-	90	7 - 9

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

Разогревание в режиме микроволн

Вы можете использовать режим микроволн для разогрева блюд или для их разморозки и подогрева за один приём.

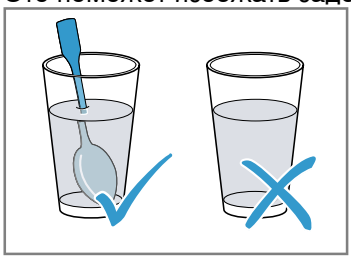
Рекомендации по разогреванию в режиме микроволн

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
- В процессе переверните или перемешайте блюдо 2-3 раза.
- После разогревания дайте блюду постоять 1-2 минуты.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может сильно нагреваться.
- При подогревании детского питания учитывайте следующее:
  - Ставьте на решётку бутылочки без соски или крышки.
  - После подогрева тщательно перемешайте или взболтайте детское питание.
  - Обязательно проверяйте температуру детского питания.
- После разогревания протрите рабочую камеру насухо.

⚠ 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!

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

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

Рекомендации по установкам для разогревания в режиме микроволн

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 9*	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Подогревание напитков, 200 мл	Открытая посуда	1	〰	-	1000	1 - 3 [1]
Подогревание детского питания, например, бутылочек с молочной смесью, 150 мл	Открытая посуда	1	〰	-	360	1 - 3 [1]
Овощи, охлаждённые, 250 г	Закрытая посуда	1	〰	-	600	3 - 8
Гарниры, напр., макаронные изделия, клецки, картофель, рис охлажд.	Закрытая посуда	1	〰	-	600	5 - 10
Суп, густой суп, 400 мл охлажд.	Закрытая посуда	1	〰	-	600	5 - 7
Готовые блюда, 1 порция охлажд.	Закрытая посуда	1	〰	-	600	4 - 8

[1] Хорошо перемешивать блюдо.

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 9*	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Запеканки, 400 г, напр., лазанья, картофельная запеканка	Открытая посуда	1		180 - 200	180	20 -25
Гарниры, 500 г, напр., макаронные изделия, клецки, картофель, рис заморож.	Закрытая посуда	1		-	600	7 - 10
Суп, густой суп, 200 мл заморож.	Закрытая посуда	1		-	600	4 - 6 [1]
Готовые блюда, 1 порция заморож.	Закрытая посуда	1		-	600	11 - 15

[1] Хорошо перемешивать блюдо.

Поддержание в горячем состоянии

Рекомендации по поддержанию в горячем состоянии

- Поддерживайте температуру приготовленного блюда с помощью вида нагрева "Верхний/нижний жар" при 70 °C. Таким образом вы избежите образования конденсата и вам не придется протирать рабочую камеру.
- Чтобы блюдо не подсыхало, его можно накрыть.
- Поддерживайте блюда в горячем состоянии не более 2 часов.
- Учитывайте, что некоторые продукты продолжают готовиться при использовании поддержания тепла.

23.9 Контрольные блюда

Информация в этом разделе предназначена для контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора в соответствии с EN 60350-1: 2013 или IEC 60350-1: 2011 и в соответствии со стандартами EN 60705: 2012, IEC 60705: 2010.

Выпекание

- Установочные значения действительны при установке блюда в холодную рабочую камеру.
- Соблюдайте указания по предварительному разогреву, приведенные в рекомендациях по установкам. Установочные значения действительны без быстрого нагрева.
- Используйте для выпекания сначала самую низкую температуру из рекомендованных.
- Выпечка помещенная одновременно на противень или в форму не обязательно будет готова одновременно.
- Уровни установки при выпекании на 2 уровнях:
  – Универсальный противень: уровень 3
    Противень: уровень 1
- Бисквит на воде
  – Если вы выпекаете на 2 уровнях, поставьте формочки друг под другом на решётках.

Рекомендации по установкам для выпекания

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 9*	Температура, °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Противень	1		150-160 [1]	20-30
Фигурное печенье	Противень	1		140-150 [1]	25-35
Маленькие кексы	Противень	1		160 [1]	25-35
Маленькие кексы	Противень	1		150 [1]	20-30
Маленькие кексы	Противень	1		150 [1]	20-30

[1] Требуется предварительный разогрев прибора в течение 5 минут. Не используйте функцию «Быстрый нагрев».
[2] Требуется предварительный разогрев прибора. Не используйте функцию «Быстрый нагрев».

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 9*	Температура, °C	Время приготовления, мин
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		140 [1]	30-40
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	1		160-170 [2]	25-35
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	1		160-170 [2]	30-45

[1] Требуется предварительный разогрев прибора в течение 5 минут. Не используйте функцию «Быстрый нагрев».
[2] Требуется предварительный разогрев прибора. Не используйте функцию «Быстрый нагрев».

Рекомендации по установкам для приготовления на гриле

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 9*	Температура, °C	Время приготовления, мин
Поджаренные тосты	Решётка	3		290	3-6

Приготовление с использованием микроволн

- Если вы используете решётку, задвиньте её в духовой шкаф таким образом, чтобы надпись **«Микроволны»** была направлена к дверце прибора и изгибом вниз.
- Для проверки с помощью только режима микроволн отключите функцию сушки в меню базовых установок. → *Страница 21*

Рекомендации по установкам для размораживания в режиме микроволн

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 9*	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Мясо	Открытая посуда	1		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10-15

Рекомендации по установкам для приготовления в режиме микроволн

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 9*	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Омлет	Открытая посуда	1		**1.** 360 **2.** 180	**1.** 20 **2.** 20-25
Бисквит	Открытая посуда	1		600	7-9
Мясной рулет	Открытая посуда	1		600	22-27

Рекомендации по установкам для приготовления в комбинированном режиме микроволн

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 9*	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Картофельная запеканка	Открытая посуда	1		150 - 170	360	25 - 30

[1] Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 9*	Температура, °C	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Пироги	Открытая посуда	1		190 - 210	180	12 - 18
Цыплёнок	Открытая посуда	1		180 - 200	360	25 - 35 [1]

[1] Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

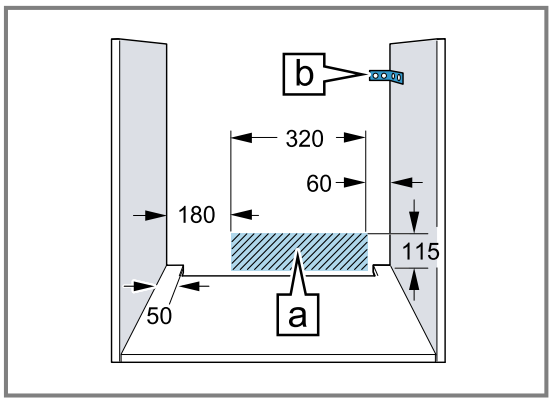
24 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.

24.1 Общие указания по монтажу

Ознакомьтесь с этими указаниями перед началом установки прибора.

- У шкафа для встраивания не должно быть задней стенки. Между стеной и основанием шкафа или задней стенкой верхнего шкафа должно оставаться расстояние не менее 35 мм.
- Вентиляционные прорези и отверстия для забора воздуха не закрыты.
- Безопасность эксплуатации гарантируется только при установке квалифицированным специалистом с соблюдением данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несёт сборщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 95 °C, а соседние фасады – до 70 °C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области a или за пределами встраиваемого модуля. Незакрепленную мебель прикрепите к стене с помощью обычного уголка b.



- Чтобы не порезаться во время монтажа, используйте защитные перчатки. Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми.
- Размеры на рисунках указаны в мм.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

Постоянные магниты используются в панели управления или в элементах управления. Они могут влиять на работу электронных имплантатов, например, кардиостимуляторов или инсулиновых помп.

- ▶ Носителям электронных имплантатов во время установки необходимо соблюдать минимальное расстояние 10 см от панели управления или элементов управления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

- ► Не используйте многоконтактные розетки.
- ► Используйте только сертифицированные удлинительные кабели с минимальным сечением 1,5 мм², соответствующие государственным требованиям безопасности.
- ► Если длины сетевого кабеля не хватает, обратитесь в сервисную службу.
- ► Используйте только допущенные производителем адаптеры.

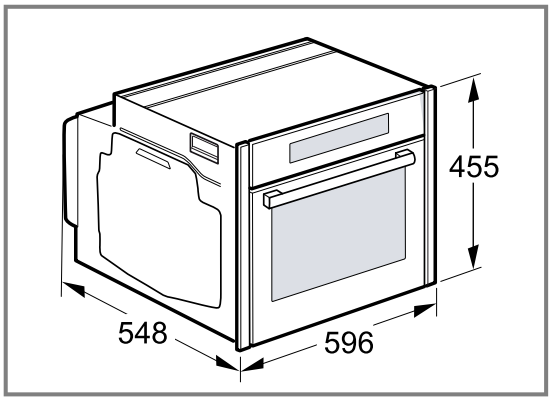
ВНИМАНИЕ!

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

- ► Не переносите прибор за ручку дверцы.

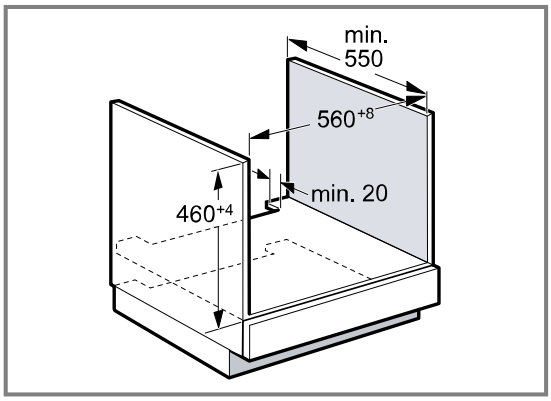
24.2 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



24.3 Установка под столешницей

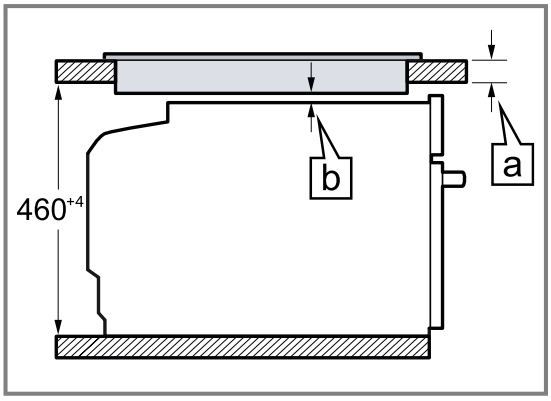
При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



- Для обеспечения вентиляции прибора в разделительной перегородке должно быть отверстие для вентиляции.
- Закрепите столешницу на модулях.
- Соблюдайте все имеющиеся инструкции по монтажу варочной панели.

24.4 Установка под варочной панелью

При установке прибора под варочной панелью необходимо учитывать минимально допустимые размеры (при необходимости включая размеры основания).

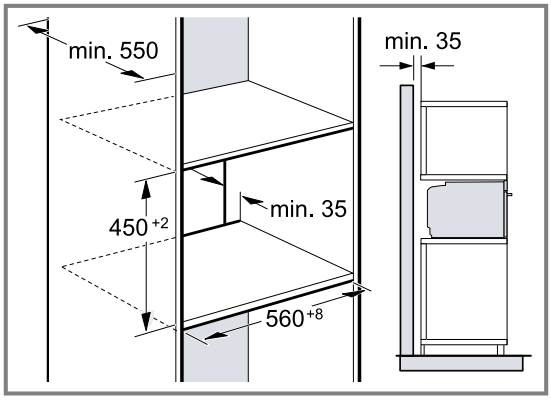


В целях соблюдения необходимого минимального расстояния [b] определяется следующая минимальная толщина столешницы [a].

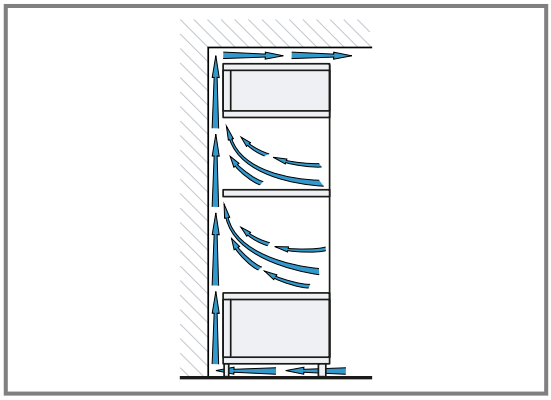
Тип варочной панели	a врезное встраивание, в мм	a встраивание заподлицо, в мм	b в мм
Индукционная варочная панель	42	43	5
Индукционная варочная панель со сплошной зоной нагрева	52	53	5
Газовая варочная панель	32	43	5
Электрическая варочная панель	32	35	2

24.5 Встраивание в шкаф-колонну

При встраивании в шкаф-колонну соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



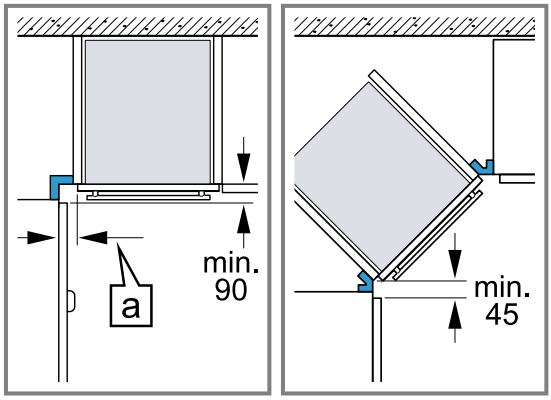
- Для обеспечения вентиляции прибора в разделительных перегородках должно быть отверстие для вентиляции.
- Для обеспечения оптимальной вентиляции прибора площадь вентиляционного отверстия должна составлять не менее 200 см² в цоколе. Для этого прорежьте отверстие в цоколе или установите вентиляционную решетку. Необходимо убедиться в том, что воздухообмен обеспечивается в соответствии с эскизом.



- В случае, если помимо задних стенок отдельных секций шкаф-колонна имеет дополнительно заднюю сплошную стенку, то её следует снять.
- Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

24.6 Монтаж в углу

При монтаже в углу соблюдайте монтажные размеры и указания по монтажу.



- Чтобы можно было открыть дверцу прибора, при установке в углу учитывайте минимально допустимые размеры. Значение [a] складывается из толщины фронтальных панелей мебели и высоты ручек.

24.7 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные инструкции.

- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим проводом.
- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.
- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- Прибор можно подключать только при помощи сетевого провода, входящего в комплект поставки.
- Сетевой провод следует подключить к задней панели прибора со слышимым щелчком. Сетевой провод длиной 3 м можно приобрести в сервисной службе.
- Сетевой провод можно заменить только таким же, заказанным в сервисной службе.
- При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

Электрическое подключение прибора с вилкой с защитным контактом

Заметка: Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.

- ▶ Вставьте вилку в розетку с заземляющим контактом.
  При встраивании прибора обеспечьте свободный доступ к вилке сетевого кабеля. Если это невозможно, необходимо предусмотреть в стационарной электропроводке специальный выключатель для размыкания всех полюсов согласно условиям монтажа.

Электрическое подключение прибора без вилки с защитным контактом

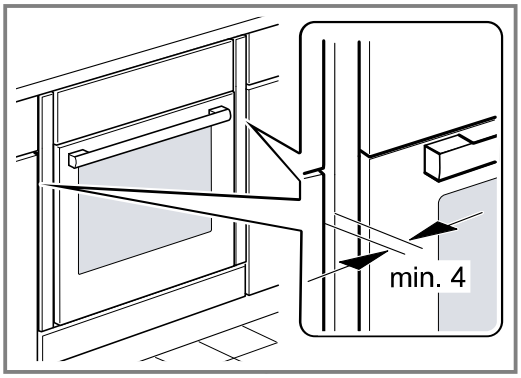
Заметка: Подключение прибора должно выполняться только квалифицированным специалистом В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.
В стационарной электропроводке необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов согласно условиям монтажа.

1. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке.
   Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
2. Подключайте в соответствии со схемой.
   Напряжение указано на типовой табличке.
3. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой:
   – жёлто-зелёный = заземляющий провод ⏚
   – синий = (ноль) нейтральный провод
   – коричневый = фаза (фазовый провод)

24.8 Монтаж прибора

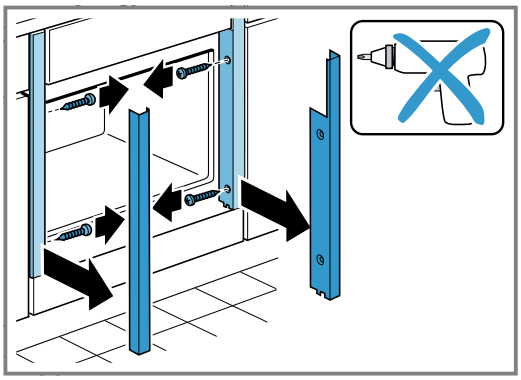
Заметка: Не закрепляйте панели аккумуляторным шуруповертом. Панели могут быть повреждены.

1. Установите прибор.
   Не перегибайте и не зажимайте соединительный кабель и не проводите его по острым краям.
2. Выровняйте прибор по центру.

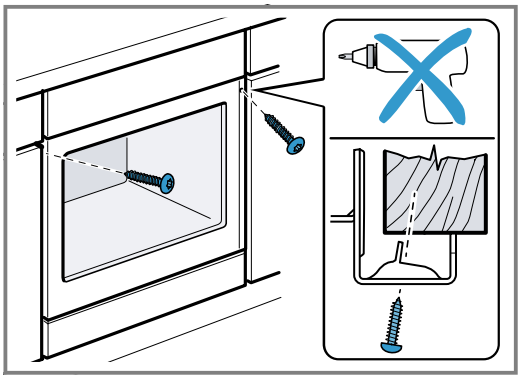


Между прибором и соседними мебельными фасадами необходимо оставлять воздушные зазоры не менее 4 мм.

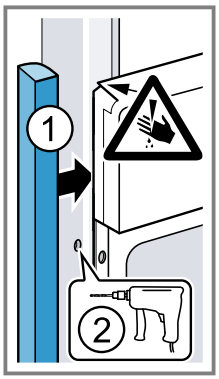
3. Откройте дверцу рабочей камеры и открутите левую и правую панели.

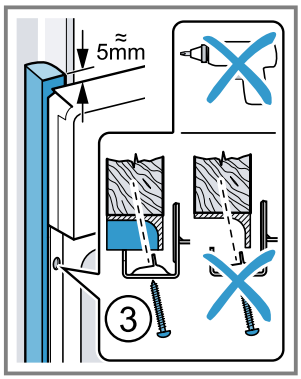


4. Закройте дверцу прибора.
5. Прикрутите прибор.

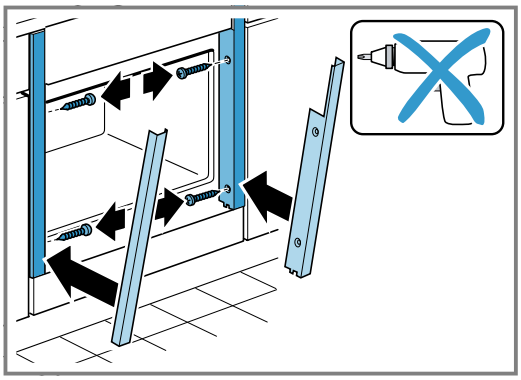


6. Для кухонь без ручек с вертикальными профиль-ручками:
   – Используйте подходящую вставку ①, чтобы закрыть возможные острые края и обеспечить безопасность при монтаже.
   – Предварительно просверлите алюминиевые профили под резьбовые соединения ②.
   – Закрепите прибор подходящим винтом ③.

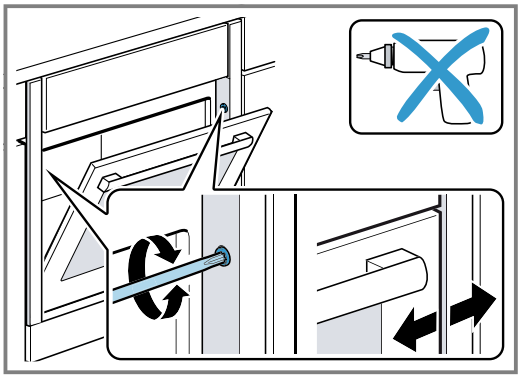




7. Приложите панели и закрутите их сначала сверху, а затем снизу.



8. При необходимости отрегулируйте зазор между дверцей рабочей камеры и боковыми стенками с помощью верхнего винта слева и справа.



Заметка: Зазор между столешницей и прибором не должен быть закрыт дополнительной планкой.
К боковым стенкам шкафа для встраивания запрещено прикреплять теплозащитные накладки.

24.9 Демонтаж прибора

1. Выключите прибор.
2. Откройте дверцу рабочей камеры и открутите левую и правую панели.
3. Ослабьте винты крепления.
4. Слегка приподнимите прибор и полностью извлеките.

REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

9001621131
011007
ru