

Gaggenau

ru Руководство пользователя и инструкция по установке

# **BMP224, BMP225**

Микроволновая печь

# Содержание

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность .....	2
2	Во избежание материального ущерба .....	6
3	Защита окружающей среды и экономия .....	7
4	Знакомство с прибором.....	8
5	Аксессуары .....	10
6	Перед первым использованием.....	10
7	Стандартное управление .....	11
8	Микроволновая печь .....	11
9	Приготовление на гриле .....	13
10	Микрокомби .....	13
11	Дополнительный режим.....	14
12	Программы автом. Приготовления .....	15
13	Индивидуальные рецепты.....	17
14	Функции таймера .....	18
15	Блокировка для безопасности детей.....	19
16	Базовые установки .....	19
17	Программа очистки.....	21
18	Очистка и уход.....	21
19	Устранение неисправностей .....	23
20	Утилизация .....	24
21	Сервисная служба .....	25
22	У Вас все получится! .....	25
23	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ .....	33
23.1	Безопасность при монтаже.....	33



## 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

### 1.1 Общие указания

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

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

### 1.2 Использование по назначению

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

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

Используйте прибор только:

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

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

### 1.3 Ограничение круга пользователей

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

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

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

## 1.4 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

→ "Аксессуары", Страница 10

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

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

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

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

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

Принадлежности или посуда очень горячие.

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

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

- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ( $\geq 15\%$  алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

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

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

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

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

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

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

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При некачественном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

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

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ 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 25*

### **⚠ 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 прокалите желток.
- ▶ У продуктов питания с твёрдой кожурой или шкуркой, например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок, кожа или шкурка могут лопнуть. Проколите кожуру или шкурку перед нагреванием.

Детское питание прогревается не равномерно.

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

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

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

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

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

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

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

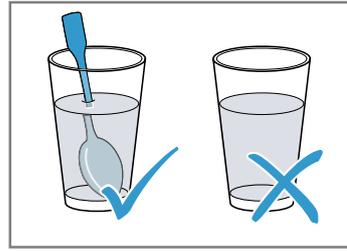
Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

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

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



### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

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

- ▶ Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

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

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

Прибор работает под высоким напряжением.

- ▶ Никогда не вскрывайте корпус прибора.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения серьезного вреда здоровью!**

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

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

→ "Очистка и уход", Страница 21

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

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

У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу.

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

## 2 Во избежание материального ущерба

### 2.1 Общая информация

#### **ВНИМАНИЕ!**

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

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

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

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

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

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

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

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

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

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

### 2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.

#### **ВНИМАНИЕ!**

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

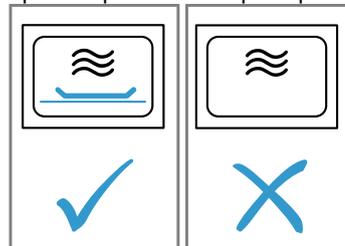
- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

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

- ▶ Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

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



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

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

Использование неподходящей посуды может привести к повреждению прибора или травмированию.

- ▶ В режиме гриля или комбинированном режиме с микроволнами используйте только термостойкую посуду.

---

## 3 Защита окружающей среды и экономия

### 3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

### 3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Во время приготовления открывайте дверцу прибора как можно реже.

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

Отключите отображение времени в режиме ожидания.

- Прибор расходует меньше электроэнергии в режиме ожидания.

#### **Заметка:**

Прибор потребляет:

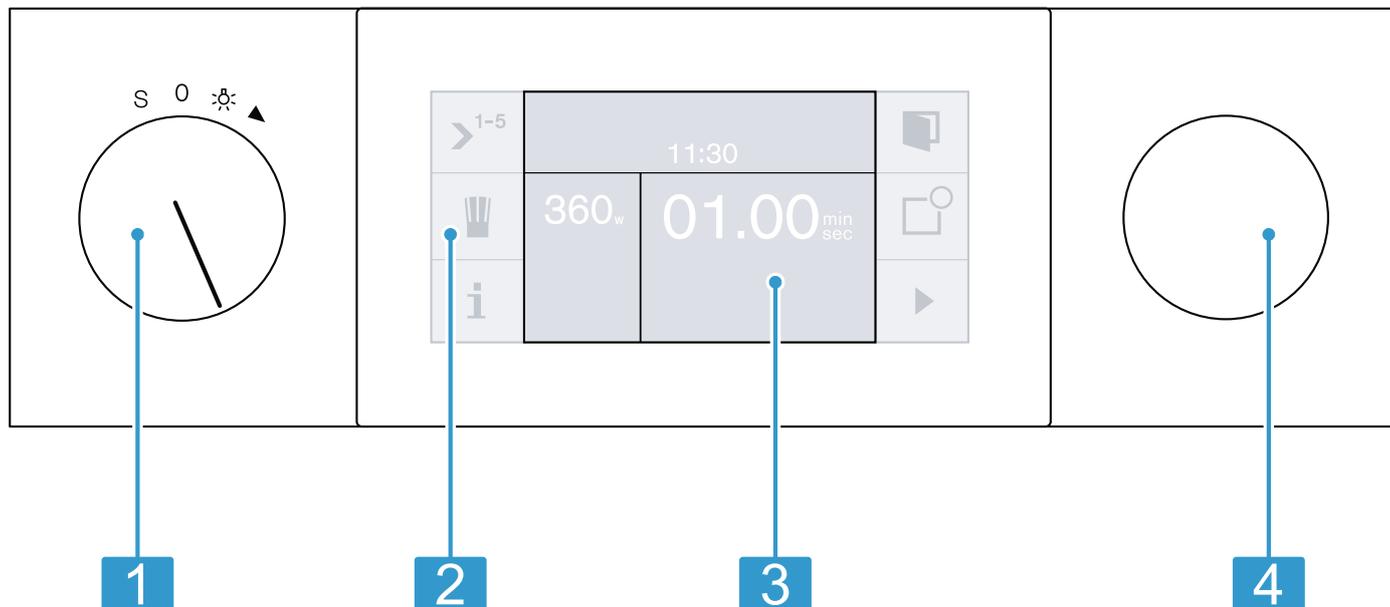
- в режиме ожидания с включенным дисплеем макс. 1 Вт
- в режиме ожидания с выключенным дисплеем макс. 0,5 Вт

## 4 Знакомство с прибором

### 4.1 Панель управления

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

**Заметка:** В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.



<b>1</b>	Переключатель выбора функций	Переключатель выбора функций предназначен для установки мощности микроволн, вида нагрева и других функций.
<b>2</b>	Сенсорные поля	Сенсорные поля используются для прямой настройки различных функций.
<b>3</b>	Дисплей	На дисплее отображаются текущие установочные значения и опции выбора.
<b>4</b>	Поворотный переключатель	Поворотным переключателем выполняются установки для различных режимов работы.

#### Положения переключателя выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора функций и видов нагрева.

Положение	Функция
0	Нулевое положение
☀	Освещение
2	Микроволны 900 Вт
3	Микроволны 600 Вт
4	Микроволны 360 Вт
5	Микроволны 180 Вт
6	Микроволны 90 Вт
7	Гриль
S	Базовые установки

#### Условные обозначения

Символы предназначены для включения и выключения различных функций, а также для навигации по меню.

Символ	Функция
▶	Старт
■	Стоп
	Пауза или конец
X	Отмена
C	Удаление
✓	Подтверждение или сохранение установок
>	Стрелка выбора
📄	Открытие дверцы прибора
i	Запрос дополнительной информации
💬	Вызов дополнительных советов
🍽	Вызов автоматических программ Вызов индивидуальных рецептов

Символ	Функция
	Сохранение
	Редактирование установок
	Функция «Блокировка для безопасности детей»
	Вызов меню таймера
	Дополнительный режим
	Регистрация меню
	Ввод названий
	Удаление букв
	Микроволны, выдерживание блюда в покое
	Демонстрационный режим
	Таймер
	Секундомер

### Программы автоматического приготовления

	Вес
	Размораживание
	Доведение до готовности и комбинированный режим

### Комбинированный режим

	Вызов гриля
	Удаление гриля
	Добавление гриля
	Вызов режима микроволн
	Удаление микроволн
	Добавление микроволн

### Цвета и форма отображения

Различные цвета используются для отображения соответствующих установок.

#### Цвета

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

#### Форма отображения

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

Увеличенный масштаб	Выбранные в данный момент значения и символы отображаются в увеличенном виде.
Сокращение объема информации на дисплее	По истечении некоторого времени объем информации на дисплее сокращается и отображается только самое важное. Эту предустановленную функцию можно изменить в базовых установках. → <i>Страница 19</i>

## 4.2 Автоматическое открывание дверцы

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

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

## 4.3 Дополнительная информация

При нажатии  на дисплей выводится дополнительная информация.

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

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

## 4.4 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

### Освещение рабочей камеры

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

При запуске режима освещение рабочей камеры включается.

### Охлаждающий вентилятор

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

### ВНИМАНИЕ!

Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.

- ▶ Не закрывайте вентиляционные прорези.

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

### Конденсат

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

## 4.5 Режим ожидания

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

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

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

→ "Базовые установки", Страница 19

## 4.6 Аварийное отключение

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

Исключением является программирование с долговременным таймером.

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

## 5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

### Принадлежности

Решетка



### Применение

- Решетка для приготовления на гриле и запекания
- Решетка, как место для размещения посуды

Стекланный поддон



Защита от брызг при приготовлении на гриле прямо на решетке  
При приготовлении на гриле поставьте решетку в стекланный поддон.

**Рекомендация:** При режиме микроволн стекланный поддон можно использовать в качестве посуды.

Палочка, для поддержания равномерного кипения



- Для нагревания жидкостей в узкой посуде
- Предотвращает задержку закипания
- При нагревании жидкости всегда кладите в посуду ложку или палочку для поддержания равномерного кипения

## 6 Перед первым использованием

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

### 6.1 Первый ввод в эксплуатацию

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

**Заметка:** Эти установки можно в любой момент изменить в базовых установках. → Страница 19

#### Установка языка

На дисплее отображается предустановленный язык.

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

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

#### Установка формата времени суток

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

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

#### Установка времени суток

На дисплее отображается время суток.

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

#### Установка формата даты

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

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

### Установка даты

На дисплее отображается предустановленная дата. Активна установка дня недели.

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

### Завершение первого ввода в эксплуатацию

На дисплее отображается "Первый ввод в эксплуатацию завершён".

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

## 6.2 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

1. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, принадлежностей или других предметов.
2. Протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканевой салфеткой.
3. Закройте дверцу прибора.
4. Во время нагревания прибора проветривайте помещение.
5. Нагревайте прибор 30 минут в режиме гриля 3. → *Страница 13*
6. Прибор не горячий.
7. После того, как рабочая камера остынет, протрите гладкие поверхности тканевой салфеткой с мыльным раствором.

## 6.3 Чистка принадлежностей

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

# 7 Стандартное управление

## 7.1 Активация прибора

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

### Примечания

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

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

## 7.2 Прерывание режима работы

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

## 7.3 Отмена режима

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

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

# 8 Микроволновая печь

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

## 8.1 Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн

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

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

**Пригодно для использования в микроволновой печи**

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

**ВНИМАНИЕ!**

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

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

**Не пригодно для использования в микроволновой печи**

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

**8.2 Мощность микроволн**

Здесь приведен обзор мощности микроволн и их применение.

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

**Примечания**

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

**8.3 Установка мощности микроволн**

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

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

**Рекомендации**

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

## 9 Приготовление на гриле

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

### 9.1 Режимы гриля

В вашем приборе предусмотрено несколько режимов гриля.

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

### 9.2 Установка режима гриля

1. Установите «Гриль по всей площади» переключателем выбора функций.
- ✓ На дисплее отображаются  и режим гриля 3.
2. Установите режим гриля поворотным переключателем.

3. При необходимости установите время приготовления и сдвиньте окончание времени приготовления на более позднее время:
  - Для вызова меню дополнительного режима нажмите <sup>1-5</sup>.
  - С помощью  выберите и установите функцию "Время приготовления" .
  - С помощью  выберите и установите функцию "Окончание времени приготовления" .
4. Для запуска нажмите .

#### Рекомендации

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

#### Прерывание режима работы

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

#### Отмена режима

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

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

## 10 Микрокомби

Чтобы сократить время приготовления и подрумянить блюда, вы можете использовать приготовление на гриле в комбинации с микроволнами.

#### Примечания

- Вы можете добавить любую мощность микроволн, кроме 600 и 900 Вт.
- Кроме того, вы можете комбинировать режим «микрокомби» с дополнительным режимом микроволн.

### 10.1 Установка режима «Микрокомби»

**Заметка:** Вы можете начать комбинированный режим с грилем или микроволнами. В этом примере режим начинается с выбора гриля.

1. Установите переключатель выбора функций на «гриль».
2. Установите режим гриля поворотным переключателем.
- ✓ В правой панели управления появляется  для микроволн.
3. Добавьте мощность микроволн с помощью .
4. Установите требуемую мощность микроволн переключателем выбора функций.
5. Установите время приготовления поворотным переключателем.

6. Для запуска нажмите .

- ✓ Режим включается. Начинается отсчет времени приготовления.
- ✓ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Для досрочного отключения сигнала можно нажать , открыть дверцу прибора или установить переключатель выбора функций на 0. Выполнение режима завершено.

#### Изменение установок

Вы можете изменить режим гриля или мощность микроволн и время приготовления.

1. Чтобы изменить установки во время работы прибора и остановить выбранный режим, нажмите .
2. Выберите приготовление на гриле с помощью  или микроволны с помощью .
3. Измените мощность микроволн переключателем выбора функций.
4. Измените режим гриля или время приготовления с микроволнами поворотным переключателем.
5. Для запуска нажмите .

#### Сброс установок

1. Чтобы отменить установки во время работы прибора и остановить выбранный режим, нажмите .
2. Выберите приготовление на гриле с помощью  или микроволны с помощью .
3. Отмените режим гриля с помощью  или режим микроволн с помощью .
4. Для запуска нажмите .

#### Прерывание режима работы

1. Для прерывания режима работы нажмите .

- Для возобновления режима работы, нажмите ►.

### Отмена режима

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

## 11 Дополнительный режим

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

### 11.1 Установка дополнительного режима

- Установите требуемую мощность микроволн или приготовление на гриле переключателем выбора функций.
- Нажмите ►<sup>1-5</sup>.
  - ✓ На дисплее появляется меню функции «Дополнительный режим».
- Установите время приготовления или режим гриля поворотным переключателем.
- С помощью ► выберите второй этап.
- Заметка:** Между двумя значениями мощности микроволн можно установить время выравнивания, то есть время, необходимое для равномерного распределения температуры в продуктах. Для установки времени выравнивания нажмите 0<sub>w</sub> и установите время поворотным переключателем. Установите требуемую мощность микроволн или приготовление на гриле переключателем выбора функций.
- Установите время приготовления или режим гриля поворотным переключателем.
- С помощью ► выберите третий этап.
- Установите требуемую мощность микроволн или приготовление на гриле переключателем выбора функций.
- Установите время приготовления или режим гриля поворотным переключателем.
- С помощью ► выберите "Время приготовления" 0.
- Установите требуемое время приготовления поворотным переключателем.
- Для подтверждения нажмите ✓.
  - ✓ На дисплее появляется главное меню функции «Дополнительный режим». Установки для отдельных этапов отображаются на панели индикации.
- Для запуска нажмите ►.
  - ✓ Режим включается. Начинается отсчет времени приготовления.
  - ✓ По окончании времени приготовления прибор выключается. Раздается звуковой сигнал. Для досрочного отключения сигнала можно нажать ✓, открыть дверцу прибора или установить переключатель выбора функций на 0. Выполнение режима завершено.

#### Примечания

- В дополнительный режим можно добавить комбинированный режим.
- Мощность микроволн 900 Вт можно выбрать только один раз.
- Приготовление на гриле нельзя комбинировать с мощностью микроволн 600 и 900 Вт.
- Последовательность выбора установок может быть любой. Вы можете начать с времени приготовления, мощности микроволн или приготовления на гриле.

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

- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

### Изменение дополнительного режима

- Нажмите II.
  - ✓ Режим останавливается.
- Установите время приготовления, температуру или режим гриля поворотным переключателем.
- Нажмите ►<sup>1-5</sup> и измените установки.
- С помощью ✓ закройте меню.
- Для запуска нажмите ►.

### Сброс установок

- Нажмите X.

### Прерывание режима работы

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

### Отмена режима

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

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

### 11.2 Окончание времени приготовления

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

### Изменение окончания времени приготовления

**Требование:** Приготовление на гриле, режим гриля и время приготовления установлены.

- С помощью ► выберите "Окончание времени приготовления" 0.
- Установите требуемое окончание времени приготовления поворотным переключателем.
- Для подтверждения нажмите ✓.
  - ✓ На дисплее появляется указание, что установлено окончание времени приготовления.
- Для подтверждения нажмите ✓.
- Для запуска нажмите ►.
  - ✓ Прибор переходит в режим ожидания. На дисплее отображаются режим работы, режим гриля, время приготовления и время, оставшееся до запуска.
  - ✓ Прибор запускается в рассчитанный момент времени и автоматически выключается по окончании времени приготовления.

- ✓ По окончании времени приготовления прибор выключается. Раздается звуковой сигнал. Для досрочного отключения сигнала можно нажать ✓, открыть дверцу прибора или установить переключатель выбора функций на 0. Выполнение режима завершено.

#### Изменение времени приготовления

1. Нажмите II.
2. С помощью > выберите "Время приготовления" ⌚.
3. Установите требуемое время приготовления поворотным переключателем.
4. Для подтверждения нажмите ✓.
5. Для запуска нажмите ▶.

#### Изменение окончания времени приготовления

1. Нажмите II.
2. С помощью > выберите "Окончание времени приготовления" ⌚.
3. Установите требуемое окончание времени приготовления поворотным переключателем.
4. Для подтверждения нажмите ✓.
5. Для запуска нажмите ▶.

#### Сброс установок

- ▶ Нажмите X.

#### Отмена всего процесса

- ▶ Поверните переключатель выбора функций на 0.

## 12 Программы автом. Приготовления

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

### 12.1 Указания по Программы автом. Приготовления

Чтобы добиться оптимального степени готовности, соблюдайте следующие указания:

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

#### Размораживание

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

#### Овощи

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

#### Картофель

- Отварной картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г овощей добавьте 2 столовые ложки воды и немного соли.
- Картофель в мундире: возьмите картофель одинаковой толщины. Помойте картофелины и проткните кожуру. Выложите еще влажный картофель в посуду без добавления воды.
- Картофель в духовом шкафу: возьмите картофель одинаковой толщины. Помойте, высушите и проткните кожуру.

#### Рис

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

#### Птица

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

### 12.2 Время выдержки

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

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

## 12.3 Установка программы

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

### Индикация советов

1. Для отображения советов по выбору посуды, принадлежностей или уровня установки нажмите **☐**.

2. Чтобы выйти из индикации, нажмите **✓**.

### Индикация указаний

При наличии важной информации или необходимости выполнения важных действий появляется **i**<sup>⓪</sup>.

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

### Примечания

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

### Прерывание режима работы

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

### Отмена режима

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

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

## 12.4 Таблица программ

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

### Размораживание

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда или принадлежности, уровень установки
Хлеб и пирог <sup>1</sup>	Хлеб целиком, круглой или продолговатой формы, в нарезке; сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог и пирог без глазури, сливок или крема	0,20–1,50	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Мясо и птица <sup>1</sup>	Жаркое, тонкие порционные куски мяса, фарш, цыпленок, пулярка и утка	0,20–2,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Рыба <sup>1</sup>	Рыба целиком, рыбное филе и рыбные котлеты	0,10–1,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры

<sup>1</sup> Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

### Доведение до готовности

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда или принадлежности, уровень установки
Свежие овощи <sup>1</sup>	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цукини	0,15–1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Заморож. овощи <sup>1</sup>	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,15–1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Варёный картофель <sup>1</sup>	Отварной картофель, картофель в мундире, картофелины примерно одинакового размера	0,20–1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры

<sup>1</sup> Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда или принадлежности, уровень установки
Рис <sup>1</sup>	Рис, длиннозерный рис*	0,05–0,30	Высокая закрытая посуда Дно рабочей камеры
Печёный картофель	Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель, прим. 6 см толщиной	0,20–1,50	Решетка Дно рабочей камеры

<sup>1</sup> Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

### Комбинированные режимы

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда или принадлежности, уровень установки
Заморож. лазанья	Лазанья «болоньезе»	0,30–1,00	Открытая посуда Дно рабочей камеры
кусочки свежей курицы	Куриные бедрашки, половинки цыпленка	0,50–1,80	Стеклянный поддон и решетка Дно рабочей камеры

## 13 Индивидуальные рецепты

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

### 13.1 Запись рецепта

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

- Установите требуемую мощность микроволн или приготовление на гриле переключателем выбора функций.
  - ✓ На дисплее отображается **W**.
- Нажмите **W** и выберите поворотным переключателем "Индивидуальные рецепты".
- Для подтверждения нажмите **✓**.
- Выберите свободную ячейку памяти поворотным переключателем.
- Нажмите **rec**.
- Установите время приготовления или режим гриля поворотным переключателем.
- Для запуска нажмите **▶**.
  - ✓ Начинается отсчет времени приготовления и прибор записывает первый этап. После окончания времени приготовления можно начать запись следующего этапа. Для досрочного завершения этапа нажмите **■**.
- При необходимости выберите одну из опций:
  - Чтобы сохранить рецепт нажмите **↵** и введите название под «ABC». → "Ввод названий", Страница 18
  - Чтобы отменить рецепт и не сохранять, нажмите **X**.
  - Чтобы продолжить запись, выполните следующие действия.
- Чтобы продолжить запись, нажмите **rec**.
- Установите требуемую мощность микроволн или приготовление на гриле переключателем выбора функций.
- Установите время приготовления или режим гриля поворотным переключателем.

12. Для запуска нажмите **▶**.

✓ При приготовлении на гриле прибор записывает время приготовления.

13. Для завершения этого этапа нажмите **■**.

✓ Прибор сохраняет этот этап с временем приготовления.

14. При необходимости выберите одну из опций:

- Чтобы сохранить рецепт нажмите **↵** и введите название под «ABC». → "Ввод названий", Страница 18
- Чтобы отменить рецепт и не сохранять, нажмите **X**.
- Чтобы продолжить запись, повторите предыдущие действия.

#### Примечания

- Если открыть дверцу прибора, запись этапа завершается.
- Вы можете использовать прибор в комбинированном режиме. → "Микрокомби", Страница 13

### 13.2 Программирование рецепта

Вы можете запрограммировать и сохранить до 5 этапов приготовления.

- Установите требуемую мощность микроволн или приготовление на гриле переключателем выбора функций.
  - ✓ На дисплее отображается **W**.
- Нажмите **W** и выберите поворотным переключателем "Индивидуальные рецепты".
- Для подтверждения нажмите **✓**.
- Выберите свободную ячейку памяти поворотным переключателем.
- Нажмите **↵**.
- Введите название под «ABC». → Страница 18
- Нажмите **↵**.
- С помощью **➤** выберите первый этап.
  - ✓ Прибор показывает установленный вид нагрева. Вид нагрева можно изменить переключателем выбора функций. Возможно использование в комбинированном режиме. → Страница 13

9. Установите время приготовления или режим гриля поворотным переключателем.
10. Выберите одну из следующих опций:
  - Для выбора следующего этапа нажмите >.
  - Если приготовление завершено, выйдите из режима ввода.
11. Выберите одну из следующих опций:
  - Чтобы сохранить, нажмите ✓.
  - Чтобы отменить и не сохранять, нажмите X.

### 13.3 Ввод названий

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

### 13.4 Запуск рецепта

1. Переключателем выбора функций выберите любой вид нагрева.
  - ✓ На дисплее отображается ▮.
2. Нажмите ▮ и выберите поворотным переключателем "Индивидуальные рецепты".
3. Для подтверждения нажмите ✓.
4. Выберите требуемый рецепт поворотным переключателем.

5. Для запуска нажмите ▶.
  - ✓ Режим запускается и начинается отсчет времени приготовления.
  - ✓ На дисплее в панели индикации отображаются установки этапов.

**Заметка:** Во время приготовления по рецепту можно изменить режим гриля для приготовления на гриле и время приготовления для режима микроволн поворотным переключателем. При этом сохраненный рецепт не изменяется.

### 13.5 Изменение рецепта

Вы можете изменить установки записанного или запрограммированного рецепта.

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

### 13.6 Удаление рецепта

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

## 14 Функции таймера

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

### 14.1 Вызов меню таймера

#### Требования

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

#### Примечания

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

- Если переключатель выбора функций стоит на , то на дисплее отображаются таймер и секундомер.

## 14.2 Таймер

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

### Установка таймера

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

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

### Приостановка таймера

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

### Досрочное выключение таймера

1. Нажмите .
2. С помощью  выберите "Таймер"  и нажмите .

## 14.3 Секундомер

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

С помощью функции паузы секундомер можно приостановить.

### Запуск секундомера

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

### Остановка секундомера

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

### Выключение секундомера

1. Нажмите .
2. С помощью  выберите "Секундомер" .
3. Нажмите .

# 15 Блокировка для безопасности детей

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

## 15.1 Включение блокировки для безопасности детей

### Требования

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

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

## 15.2 Выключение блокировки для безопасности детей

**Требование:** Переключатель выбора функций установлен на 0.

- ▶ Нажмите и удерживайте  прим. 6 секунд.

# 16 Базовые установки

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

## 16.1 Обзор базовых установок

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

Символ	Базовая установка	Установки	Пояснения
	Яркость	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1</li> <li>■ 2</li> <li>■ 3</li> <li>■ 4</li> <li>■ 5<sup>1</sup></li> <li>■ 6</li> <li>■ 7</li> <li>■ 8</li> </ul>	Установите яркость дисплея.
	Индикация ожидания	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вкл<sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Время</li> <li>– Время и логотип GAGGENAU</li> <li>– Дата</li> <li>– Дата и логотип GAGGENAU</li> <li>– Время и дата</li> <li>– Время и дата и логотип GAGGENAU</li> </ul> </li> <li>■ Выкл</li> </ul>	<p>Установите заставку для индикации режима ожидания.</p> <p>Выкл: эта установка позволяет снизить потребление энергии прибором в режиме ожидания.</p> <p>Вкл: возможность установки нескольких индикаций. Подтвердите "Вкл" с помощью ✓ и установите поворотным переключателем требуемую индикацию.</p>
	Индикация на дисплее	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сокращено<sup>1</sup></li> <li>■ Стандарт</li> </ul>	Сокращено: по истечении некоторого времени прибор начинает показывать только самое важное.
	Цвет сенсорного поля	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Серый<sup>1</sup></li> <li>■ Белый</li> </ul>	Установите цвет символов на сенсорных полях.
	Звук сенсорной панели	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Звук 1<sup>1</sup></li> <li>■ Звук 2</li> <li>■ Выкл</li> </ul>	Установите звуковой сигнал при касании сенсорного поля.
	Громкость звука сенсорного поля	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1</li> <li>■ 2</li> <li>■ 3</li> <li>■ 4</li> <li>■ 5<sup>1</sup></li> <li>■ 6</li> <li>■ 7</li> <li>■ 8</li> </ul>	Установка громкости звука сенсорной поля.
	Громкость сигнала	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1</li> <li>■ 2</li> <li>■ 3</li> <li>■ 4</li> <li>■ 5<sup>1</sup></li> <li>■ 6</li> <li>■ 7</li> <li>■ 8</li> </ul>	Установите громкость звукового сигнала.
	Формат времени суток	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ AM/PM</li> <li>■ 24 ч<sup>1</sup></li> </ul>	Установите индикацию времени суток в 12-часовом или 24-часовом формате.
	Время суток	Текущее время суток	Установите время суток.
	Перевод часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ручной<sup>1</sup></li> <li>■ Автоматический</li> </ul>	Автоматический: часы автоматически переводятся на летнее и зимнее время. Установите дату перевода как для летнего, так и для зимнего времени.
	Формат даты	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Д.М.Г<sup>1</sup></li> <li>■ Д/М/Г</li> <li>■ М/Д/Г</li> </ul>	Установите формат даты.
	Дата	Текущая дата	Установите текущую дату. Для переключения между годом, месяцем и днем нажимайте >.
	Язык	См. варианты выбора на приборе	Установите язык для текстовых индикаций. <b>Заметка:</b> При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд. После этого меню базовых установок закрыто.

<sup>1</sup> Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

Символ	Базовая установка	Установки	Пояснения
	Заводские установки	Восстановление заводских установок прибора	<p><b>Примечания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ При восстановлении заводских установок также удаляются индивидуальные рецепты.</li> <li>■ После восстановления заводских установок появляется меню «Первоначальные установки».</li> </ul> <p>Чтобы запустить восстановление заводских установок прибора, нажмите ✓. Чтобы отменить, нажмите X.</p>
	Демонстрационный режим	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вкл</li> <li>■ Выкл<sup>1</sup></li> </ul>	<p>Демонстрационный режим служит исключительно для представления функций прибора. Прибор в демонстрационном режиме не нагревается, но все остальные функции доступны.</p> <p>Для запуска нормального режима включите "Выкл". Установка доступна только в первые 3 минуты после подключения прибора.</p>
	Блокировка для безопасности детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Не доступно<sup>1</sup></li> <li>■ Доступно</li> </ul>	<p>Доступно: блокировка для безопасности детей доступна.</p> <p>→ "Блокировка для безопасности детей", Страница 19</p>

<sup>1</sup> Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

## 16.2 Изменение базовых установок

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

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

# 17 Программа очистки

## 17.1 Установка программы очистки

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

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

# 18 Очистка и уход

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

## 18.1 Чистящее средство

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.

- ▶ Используйте средство для очистки стёкол, скребок для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.

Частицы соли в новых губках могут повредить поверхности.

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

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

## 18.2 Очистка прибора

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

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

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Пощарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 21*
2. Следуйте указаниям по очистке отдельных компонентов или поверхностей прибора.
3. Если не указано иное:
  - Компоненты прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и тканевой салфетки.
  - Протрите насухо мягкой тканевой салфеткой.

## 18.3 Очистка передней панели прибора

### **ВНИМАНИЕ!**

Несоответствующая очистка может привести к повреждению передней панели прибора.

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

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 21*
2. Переднюю панель прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и салфетки из мягкой ткани.

**Заметка:** Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, например стекла, пластмассы или металла.

3. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить переднюю панель прибора из нержавеющей стали тонким слоем с помощью мягкой тканевой салфетки.  
Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 18.4 Очистка алюминиевых элементов

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

## 18.5 Очистка рабочей камеры

### **ВНИМАНИЕ!**

Несоответствующая очистка может привести к повреждению рабочей камеры.

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

### **Заметка:**

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

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

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 21*
2. Очищайте горячим мыльным раствором или раствором уксуса.
3. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов, которое подходит для поверхностей из нержавеющей стали.  
Используйте средство для очистки духовых шкафов только в остывшей рабочей камере.

**Рекомендация:** Чтобы избежать неприятных запахов, нагревайте чашку воды с несколькими каплями лимонного сока в течение 1–2 минут при максимальной мощности микроволн. Чтобы избежать задержки закипания, всегда кладите в емкость ложку.

4. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
5. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

## 18.6 Очистка панели управления

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению панели управления.

- ▶ Не протирайте панели управления мокрой салфеткой.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 21*
  2. Очистите панель управления салфеткой из микрофибры или влажной тканевой салфеткой.
  3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 18.7 Очистка стёкол дверцы

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению стёкол дверцы.

- ▶ Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 21*
  2. Стекла дверцы очищайте тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стёкол.  
**Заметка:** Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от освещения рабочей камеры.
  3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 18.8 Очистка уплотнителя дверцы

Не снимайте уплотнитель дверцы.

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению уплотнителя дверцы.

- ▶ Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
  - ▶ Не использовать абразивные чистящие средства.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 21*
  2. Уплотнитель дверцы очищайте тканевой салфеткой, смоченной горячим мыльным раствором.
  3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 18.9 Чистка принадлежностей

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 21*
2. Размочите подгоревшие остатки пищи тканевой салфеткой, смоченной горячим мыльным раствором.
3. Тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и тканевой салфеткой или щёткой для мытья посуды.
4. Очищайте решётку средством для очистки изделий из нержавеющей стали или в посудомоечной машине. При сильном загрязнении используйте губку из нержавеющей стали или средство для очистки духовых шкафов.
5. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

# 19 Устранение неисправностей

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.  
→ "Сервисная служба", Страница 25

### 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.

## 19.1 Сбои в работе

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

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Функциональная неисправность <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.</li> <li>2. Прим. через 10 секунд снова включите предохранитель.</li> <li>3. Если неисправность возникает снова, обратитесь в сервисную службу.</li> </ol>
Прибор не запускается.	Дверца прибора закрыта неплотно. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Закройте дверцу прибора.</li> </ul>
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Установите более высокую мощность микроволн. → "Микроволновая печь", Страница 11</li> </ul> В прибор помещено больше продуктов, чем обычно. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Установите более длительное время приготовления. Двойной объём увеличивает время приготовления вдвое.</li> </ul>
Блюда холоднее, чем обычно.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Переворачивайте или время от времени помешивайте блюдо.</li> </ul>
Включенный прибор не реагирует, на дисплее отображается  .	Активирована блокировка для безопасности детей. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Выключите блокировку для безопасности детей. → "Выключение блокировки для безопасности детей", Страница 19</li> </ul>
Прибор не нагревается, а на дисплее отображается  .	Активирован демонстрационный режим. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Выключите демонстрационный режим. → "Базовые установки", Страница 19</li> </ul>
Освещение рабочей камеры не функционирует.	Галогенная лампочка неисправна. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Обратитесь в сервисную службу. → "Сервисная служба", Страница 25</li> </ul>

## 19.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее отображается сообщение об ошибке «Exxx»	Произошла ошибка. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите прибор и снова включите. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет.</li> <li>2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 25</li> </ol>

## 19.3 Отключение электроэнергии

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

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

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

→ "Первый ввод в эксплуатацию", Страница 10

## 20 Утилизация

### 20.1 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.

## 21 Сервисная служба

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

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

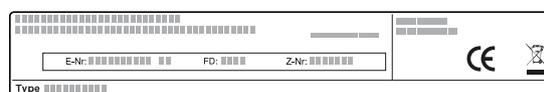
Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

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

### 21.1 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.

## 22 У Вас все получится!

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

### 22.1 Рекомендуемая последовательность действий

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

#### Рекомендация

Указания по приготовлению

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

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

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

### 22.2 Размораживание

Вы можете использовать прибор для размораживания замороженных продуктов..

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

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

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

## Размораживание с микроволнами

### Заметка:

Указания по приготовлению

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

Вид блюда	Вес	Мощность микро- волн	Время приготовления
Мясо куском, на кости или без кости	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин <sup>1</sup> 2. 15–25 мин
Мясо куском, на кости или без кости	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 20 мин <sup>1</sup> 2. 20–30 мин
Мясо куском, на кости или без кости	1500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 25 мин <sup>1</sup> 2. 25–30 мин
Мясо кусочками или ломтиками	200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5–8 мин <sup>2</sup> 2. 5–10 мин
Мясо кусочками или ломтиками	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8–11 мин <sup>2</sup> 2. 10–15 мин
Мясо кусочками или ломтиками	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин <sup>2</sup> 2. 10–15 мин
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт	10–15 мин <sup>1</sup>
Мясной фарш, смешанный	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин <sup>1</sup> 2. 10–15 мин
Мясной фарш, смешанный	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин <sup>1</sup> 2. 15–20 мин
Птица целиком или кусками	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин <sup>1</sup> 2. 10–15 мин
Птица целиком или кусками	1200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин <sup>1</sup> 2. 20–25 мин

<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть блюдо.

<sup>2</sup> При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

<sup>3</sup> Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

<sup>4</sup> Полностью снять упаковку.

<sup>5</sup> Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

<sup>6</sup> Отделить куски пирога друг от друга.

Вид блюда	Вес	Мощность микро- волн	Время пригото- вления
Рыбное филе, рыбные котлеты или рыбные ломтики	400 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин <sup>2</sup> 2. 10–15 мин
Рыба целиком	300 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин <sup>1</sup> 2. 10–15 мин
Рыба целиком	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин <sup>1</sup> 2. 15–20 мин
Овощи, например, горошек	300 г	180 Вт	10–15 мин <sup>3</sup>
Фрукты, ягоды, например, малина	300 г	180 Вт	6–9 мин <sup>3</sup>
Фрукты, ягоды, например, малина	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин <sup>3</sup> 2. 5–10 мин
Масло, растапливание <sup>4</sup>	125 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 1 мин 2. 1–2 мин
Масло, растапливание <sup>4</sup>	250 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 1 мин 2. 2–4 мин
Хлеб целиком	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин <sup>1</sup> 2. 5–10 мин
Хлеб целиком	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 12 мин <sup>1</sup> 2. 10–20 мин
Выпечка, сухая, например, сдобный пирог <sup>5,6</sup>	500 г	90 Вт	10–15 мин
Выпечка, сухая, например, сдобный пирог <sup>5,6</sup>	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 10–15 мин
Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог <sup>5</sup>	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 15–20 мин
Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог <sup>5</sup>	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 7 мин 2. 15–20 мин

<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть блюдо.

<sup>2</sup> При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

<sup>3</sup> Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

<sup>4</sup> Полностью снять упаковку.

<sup>5</sup> Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

<sup>6</sup> Отделить куски пирога друг от друга.

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

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

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

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

## 22.3 Разогревание

В этом приборе можно подогреть блюда.

### Разогревание или доведение до готовности блюд глубокой заморозки с использованием микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для разогревания блюд с использованием микроволн.

**Заметка:**

Указания по приготовлению

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

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо из 2–3 компонентов	300–400 г	600 Вт	8–13 мин
Суп	400 г	600 Вт	8–12 мин
Рагу	500 г	600 Вт	10–15 мин
Мяса кусочками или ломтиками в соусе, например, гуляш	500 г	600 Вт	10–15 мин
Рыба, например, кусочки филе	400 г	600 Вт	10–15 мин
Запеканка, например, лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт	10–15 мин
Гарниры, например, рис, макароны <sup>1</sup>	250 г	600 Вт	3–7 мин
Гарниры, например, рис, макароны <sup>1</sup>	500 г	600 Вт	8–12 мин
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь <sup>1</sup>	300 г	600 Вт	7–11 мин
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь <sup>1</sup>	600 г	600 Вт	14–17 мин
Шпинат <sup>2</sup>	450 г	600 Вт	10–15 мин

<sup>1</sup> Добавить в блюдо немного жидкости.

<sup>2</sup> Готовить блюдо без добавления воды.

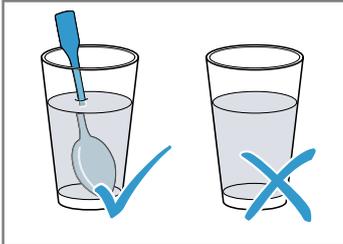
### Разогревание с использованием микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для разогревания блюд с использованием микроволн.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

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

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



#### **ВНИМАНИЕ!**

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

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

#### **Заметка:**

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в режиме микроволн. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной крышкой, предназначенной для использования в режиме микроволн. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Попутно 2–3 раза перемешайте или переверните продукты.
- После нагревания дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо из 2–3 компонентов		600 Вт	5–8 мин
Напитки <sup>1, 2, 3</sup>	125 мл	900 Вт	0,5–1 мин
Напитки <sup>1, 2, 3</sup>	200 мл	900 Вт	1–2 мин
Напитки <sup>1, 2, 3</sup>	500 мл	900 Вт	3–4 мин
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью <sup>4, 5, 6</sup>	50 мл	360 Вт	прим. 0,5 мин
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью <sup>4, 5, 6</sup>	100 мл	360 Вт	0,5–1 мин
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью <sup>4, 5, 6</sup>	200 мл	360 Вт	1–2 мин
Суп, 1 тарелка	по 175 г	600 Вт	1–2 мин
Суп, 2 тарелки	по 175 г	600 Вт	2–3 мин
Мясо в соусе	500 г	600 Вт	7–10 мин
Рагу, густой суп	400 г	600 Вт	5–7 мин
Рагу, густой суп	800 г	600 Вт	7–8 мин
Овощи, 1 порция	150 г	600 Вт	2–3 мин
Овощи, 2 порции	300 г	600 Вт	3–5 мин

<sup>1</sup> Положить ложку в стакан.

<sup>2</sup> Не перегревать алкогольные напитки.

<sup>3</sup> Следить за приготовлением блюда.

<sup>4</sup> Разогревать детское питание отдельно от соски или крышки.

<sup>5</sup> После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.

<sup>6</sup> Обязательно контролировать температуру.

## 22.4 Доведение до готовности

В этом приборе можно готовить блюда.

## Приготовление с использованием микроволн

### Заметка:

Указания по приготовлению

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

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

<sup>1</sup> Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

<sup>2</sup> Порежьте на кусочки одинаковой величины.

<sup>3</sup> Добавить в блюдо немного воды.

<sup>4</sup> Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

<sup>5</sup> Добавьте вдвое больше жидкости.

## Пудинг из порошка для пудинга

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

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

1. В высокой посуде, пригодной для использования в микроволновой печи, смешайте одну упаковку порошка для пудинга с сахаром, залейте небольшим

количеством молока, в соответствии с инструкциями на упаковке, и размешайте, чтобы не образовались комочки.

2. Добавьте оставшийся объем молока и перемешайте.
3. Поставьте посуду в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
4. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
5. Перемешайте в первый раз через 3 минуты. Затем помешивайте каждую минуту до достижения желаемой консистенции.

Время приготовления зависит от температуры молока и используемой посуды.

## 22.5 Приготовление на гриле

### ВНИМАНИЕ!

Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решетку

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

### Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель

В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Температура и время выпекания зависят от структуры и количества продуктов. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начните с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз увеличьте его.
- В режиме гриля всегда готовьте на решетке при закрытой дверце духового шкафа. Для сбора мясного сока устанавливайте решетку на стеклянный поддон. Не используйте предварительный разогрев.

- Обмойте мясо холодной водой и обсушите бумажным полотенцем. Солите мясо только после приготовления на гриле.
- Переворачивайте порционные куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Темное мясо, например говядина, подрумянивается быстрее, чем светлое. Куски светлого мяса или рыбы часто бывают лишь слегка коричневого цвета снаружи, в то время как внутри они уже готовые и сочные.
- Для запеченных тостов предварительно подсушите кусочки тостов.

Вид блюда	Вес	Посуда	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления
Стейк из шейной части, толщиной ок. 2 см, 3–4 шт.	прим. по 120 г	Решетка + Стеклянный противень	~~~~~	3	1-я сторона: прим. 15 мин 2-я сторона: прим. 10–15 мин
Колбаски, 4–6 шт.	прим. по 150 г	Решетка + Стеклянный противень	~~~~~	3	1-я сторона: прим. 10–15 мин 2-я сторона: прим. 10–15 мин
Рыбные котлеты, 2–3 шт.	прим. по 150 г	Решетка <sup>1</sup> + Стеклянный противень	~~~~~	3	1-я сторона: прим. 10 мин 2-я сторона: прим. 10–15 мин
Рыба целиком, например форель, 2–3 шт.	прим. по 150 г	Решетка <sup>1</sup> + Стеклянный противень	~~~~~	3	1-я сторона: прим. 15 мин 2-я сторона: прим. 15–20 мин
Хлеб для тостов (предварительное подсушивание), 2–6 ломтика		Решетка	~~~~~	3	1-я сторона: прим. 4 мин 2-я сторона: прим. 4 мин
Запекание тостов, 2–6 ломтиков, подсушенные		Решетка + Стеклянный противень	~~~~~	3	5–10 мин

<sup>1</sup> Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

## 22.6 Гриль в комбинации с микроволнами

### ВНИМАНИЕ!

Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решетку

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

### Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель

В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте решетку в качестве подставки для посуды.
- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в микроволновой печи.
- Ставьте горячую стеклянную посуду на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

- Значения времени действительны, если вы ставите блюдо в холодную рабочую камеру.
- Температура и время выпекания зависят от структуры и количества продуктов. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начните с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз увеличьте его.
- Для приготовления запеканок и graten используйте большую плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.
- Перед нарезанием дайте мясу отдохнуть еще 5–10 минут. Тогда сок равномерно распределится и не будет вытекать при нарезании.
- Запеканки и graten необходимо доводить в выключенной приборе еще 5 минут.
- Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверьте блюдо по истечении самого короткого указанного времени.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления
Свинина для жарки, например шея <sup>1</sup>	прим. 750 г	360 Вт	~~~~~	1	35–40 мин
Мясной рулет, макс. высота 7 см	прим. 750 г	360 Вт	~~~~~	2	Прим. 25 мин
Цыпленок, половинка	прим. 1200 г	360 Вт	~~~~~	3	40 мин
Цыпленок кусочками, например четвертинка цыпленка <sup>2, 3</sup>	прим. 800 г	360 Вт	~~~~~	2	20–25 мин
Утиная грудка <sup>2, 3</sup>	прим. 800 г	180 Вт	~~~~~	3	25–30 мин
Запеканка из макарон (из предварительно приготовленных ингредиентов) <sup>4</sup>	прим. 1000 г	360 Вт	~~~~~	1	25–30 мин
Картофельная запеканка (из сырого картофеля), макс. высота 3 см	прим. 1000 г	360 Вт	~~~~~	2	прим. 35 мин
Рыба, запекание, незамороженная	прим. 500 г	360 Вт	~~~~~	3	15 мин
Творожная запеканка, макс. высота 5 см	прим. 1000 г	360 Вт	~~~~~	1	20–25 мин

<sup>1</sup> Через 15 минут перевернуть.

<sup>2</sup> Положите кожей вверх.

<sup>3</sup> Не переворачивать блюдо.

<sup>4</sup> Посыпьте блюдо сверху сыром.

## 22.7 Контрольные блюда

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

### Размораживание с использованием микроволн

Вид блюда	Мощность микроволн	Время приготовления	Указания
Мясо, 500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин 2. 7–10 мин	Форма Pyrex Ø 24 см Альтернативный вариант: программа автоматического размораживания "Мясной фарш"

**Приготовление с использованием микроволн**

Вид блюда	Мощность микро- волн	Время пригото- вления	Указания
Омлет, 1000 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 11–12 мин 2. 8–10 мин	Форма из термостойкого стекла
Бисквит, 475 г	600 Вт	7–9 мин	Форма Pyrex Ø 22 см
Мясной рулет, 900 г	600 Вт	25–30 мин	Прямоугольная форма Pyrex, длиной 28 см

**Приготовление пищи на гриле с использованием микроволн**

Вид блюда	Мощность микро- волн/вид нагрева	Время пригото- вления	Указания
Картофельная запе- канка, 1,1 кг	360 Вт + режим гриля 2	30–35 мин	Круглая форма Pyrex Ø 22 см
Пироги	–	–	Не рекомендуется.
Цыпленок, половинка, прим. 1,1 кг	360 Вт + режим гриля 3	прим. 40–45 мин	Решетка, стеклянный поддон

## 23 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибо-  
ра.



### **⚠ 23.1 Безопасность при монтаже**

При установке прибора соблюдайте данные  
указания по технике безопасности.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90°С, а соседние фасады – до 65°С.

- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

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

- ▶ Используйте защитные перчатки.

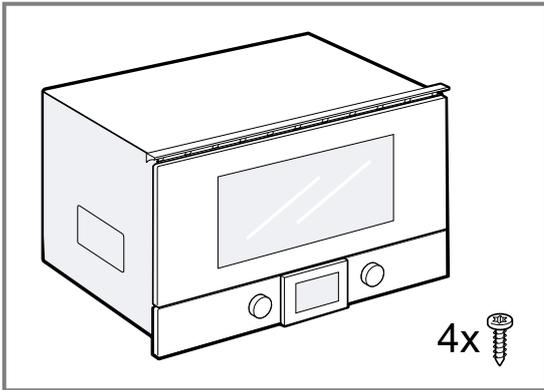
#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

- ▶ Не используйте удлинительные кабели или многоконтактные розетки.

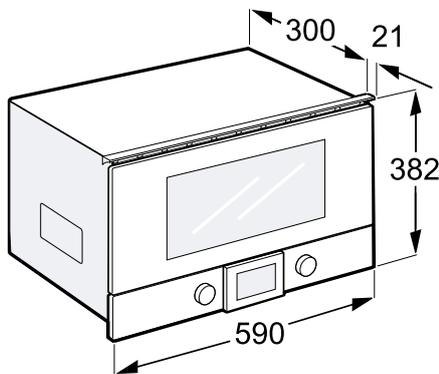
### 23.2 Комплект поставки

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



### 23.3 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



### 23.4 Мебель для встраивания

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

Убедитесь, что встроенный шкаф за прибором не имеет задней стенки.

Минимальная высота установки составляет 850 мм. Вентиляционные отверстия не должны быть закрыты.

Для приборов с дополнительными адаптерами штепсельных вилок минимальная глубина встраивания составляет 340 мм.

### 23.5 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.

- Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.
- Перенос розетки должен выполняться только квалифицированным электриком с учетом существующих предписаний.
- Предохранитель должен быть рассчитан минимум на 10 ампер (автомат типа L или V). Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на типовой табличке.

- Прибор можно подключать к сети только посредством входящего в комплект поставки сетевого провода.
- Сетевой провод должен быть подключен к задней стенке прибора.
- Сетевые провода со штепсельными вилками разных типов можно приобрести через сервисную службу.
- Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

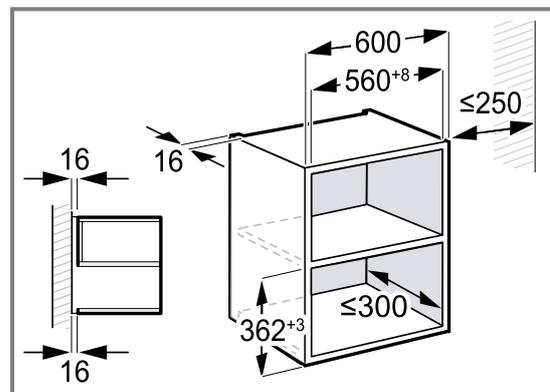
### 23.6 Комбинирование приборов

При комбинировании с другими приборами учитывайте следующее.

Не устанавливайте прибор над пароваркой, паровым духовым шкафом или посудомоечной машиной.

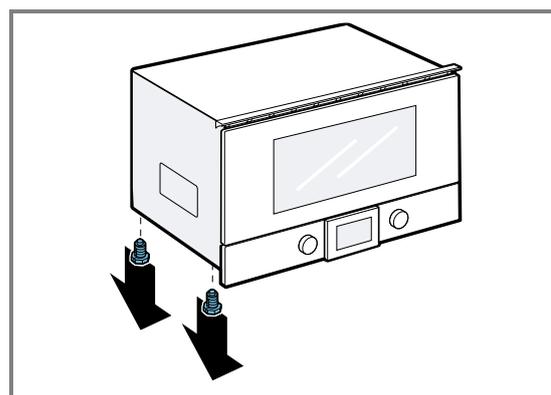
### 23.7 Встраивание в навесной шкаф

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.



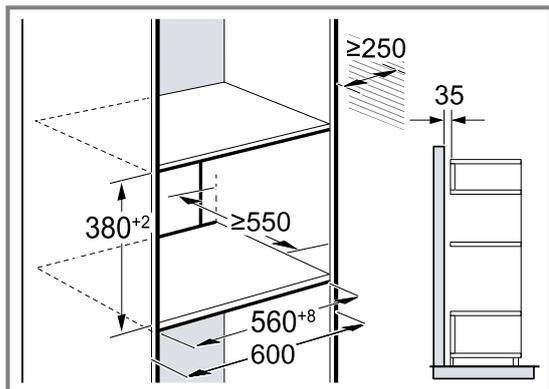
Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

Снимите ножки.

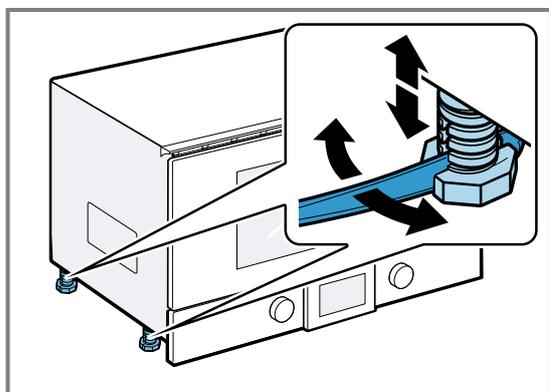


## 23.8 Встраивание в шкаф-колонну

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.



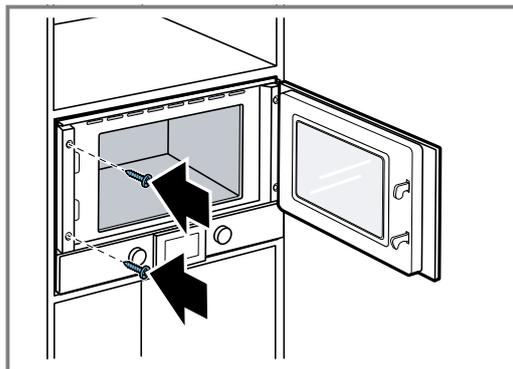
Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности. Установите ножки.



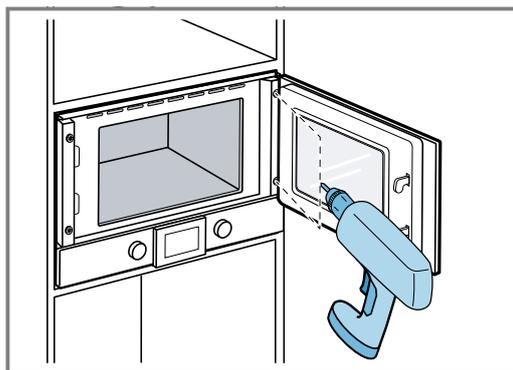
## 23.9 Монтаж прибора

1. Полностью задвиньте прибор в шкаф для встраивания.  
Не допускайте перегибания, защемления и соприкосновения сетевого кабеля с острыми кромками.
2. Выровняйте прибор по центру и вертикали.
3. Выровняйте прибор по горизонтали с помощью уровня.
4. Откройте дверцу прибора.

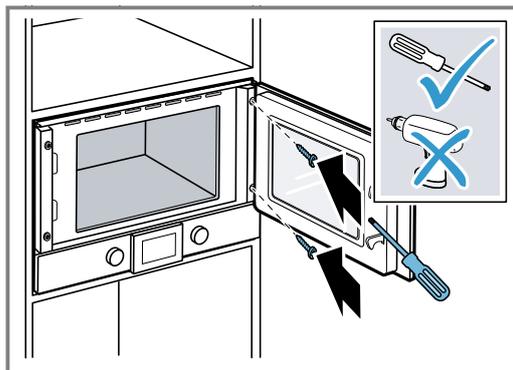
5. Закрепите прибор в мебели винтами напротив стороны петель.



6. Просверлите отверстия на стороне петель.



7. Закрепите прибор в мебели винтами.



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

## 23.10 Демонтаж прибора

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

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9001804568 ru (030302)