



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

RU Руководство по эксплуатации 3

C17UR02.0



Содержание

	Использование по назначению	4		Что делать в случае неисправности?	17
	Важные указания по технике безопасности .4			Сервисная служба	18
	Общая информация	4		Номер E и номер FD	18
	Микроволновая печь	5		Протестировано для вас в нашей	
	Причины повреждений	7		кухне-студии	18
	Охрана окружающей среды	7		Размораживание	18
	Экологически безопасная утилизация	7		Размораживание и разогревание блюд глубокой заморозки	19
	Знакомство с прибором	8		Разогревание	20
	Панель управления	8		Приготовление	21
	Элементы управления	8		Рекомендации по использованию микроволновой печи	21
	Главное меню	8		Контрольные блюда	22
	Дополнительная информация	8		Приготовление только с микроволнами	22
	Принадлежности	9		Размораживание только с микроволнами	22
	Функции рабочей камеры	9			
	Перед первым использованием	9			
	Первый ввод в эксплуатацию	9			
	Очистка принадлежностей	9			
	Управление прибором	10			
	Включение и выключение прибора	10			
	Эксплуатация	10			
	Установка режима работы	10			
	Микроволновая печь	11			
	Посуда	11			
	Уровни мощности микроволн	11			
	Установка мощности микроволн	11			
	Таймер	12			
	Установка таймера	12			
	Программы	13			
	Установка программы	13			
	Указания к программам	13			
	Время выдержки	14			
	Таблица программ	14			
	Базовые установки	15			
	Изменение установок	15			
	Список базовых установок	15			
	Отключение электроэнергии	15			
	Изменение времени суток	15			
	Очистка	16			
	Чистящие средства	16			

Дополнительную информацию о продуктах, принадлежностях, запасных частях и услугах см. на веб-сайте www.neff-international.com и в онлайн-магазине: www.neff-eshop.com

Для получения информации о продукте, а также по вопросам применения и эксплуатации, обращайтесь по телефону горячей линии: (пн-пт: с 8:00 до 18:00) Только для Германии.

NeffCOM®
0 89 - 12 474 474

Использование по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. После этого вы сможете безопасно и правильно использовать прибор. Сохраните руководство по эксплуатации и монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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

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

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

Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

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 лица, ответственного за их безопасность, или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они были проинструктированы и осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание можно только лицам старше 15 лет и только под наблюдением взрослых.

Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому кабелю.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

Важные указания по технике безопасности

Общая информация

Предупреждение – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, извлеките вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

Предупреждение – Опасность ожогов!

- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы достать горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары алкоголя могут воспламениться в горячей рабочей камере. Никогда не готовьте в ней блюда, содержащие большое количество алкогольных напитков с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.

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. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Предупреждение – Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стеклянных поверхностей, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

⚠ Предупреждение – Опасность поражения электрическим током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена повреждённого сетевого кабеля должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, извлеките вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Изоляция кабелей электрических приборов может оплавиться при соприкосновении с горячими частями прибора. Не допускайте соприкосновения соединительных кабелей электрических приборов с горячими частями прибора.
- Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения электрическим током. Не используйте очистители высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может стать причиной поражения электрическим током. Не включайте неисправный прибор. Извлеките из розетки вилку сетевого кабеля или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!

Постоянные магниты используются в панели управления или элементах управления. Они могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимуляторы или инсулиновые помпы. Лица, имеющие электронные имплантаты должны держаться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.

Микроволновая печь

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, крупяных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и т.п. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.
- Продукты могут воспламениться. Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке. Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением. Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или очень длительное время. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации. Не сушите продукты с использованием микроволн. Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды (например, хлеб) при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.
- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло с использованием микроволн.

⚠ Предупреждение – Опасность взрыва!

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

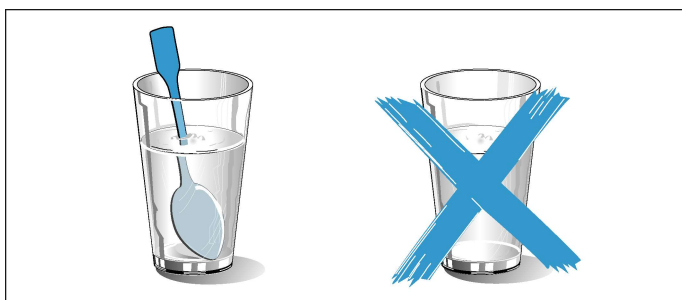
⚠ Предупреждение – Опасность ожогов!

- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Запрещено готовить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой (например, яблок, томатов, картофеля, сосисок) кожура может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.

- Детское питание прогревается неравномерно. 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 достать 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 достать 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. Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, кружанных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и т.п. Например, слишком горячая домашняя обувь, кружанные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и т.п. могут привести к ожогам

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

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



⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

- Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие отверстия, 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. Запрещается вскрывать корпус прибора.

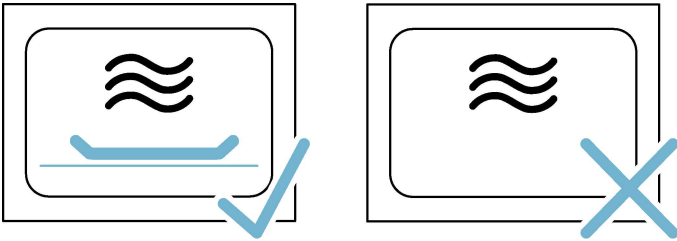
⚠ Предупреждение – Высокая опасность для здоровья!

- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнителя дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы. → "Очистка" на странице 16
- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для выполнения технического обслуживания или ремонта обратитесь в сервисную службу.

Причины повреждений

Внимание!

- Перемещение прибора: не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы может не выдержать вес прибора и сломаться.
- Искрение: 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. Искры могут повредить стекло дверцы.
- Алюминиевая посуда: ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- Режим микроволн при пустом приборе: работа прибора без установленных в рабочую камеру блюд ведёт к перегрузке. Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.
→ "Микроволновая печь" на странице 11



- Влага в рабочей камере: влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной появления ржавчины. После использования дайте рабочей камере высохнуть. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Запрещается использовать рабочую камеру для хранения продуктов.
- Сильно загрязнён уплотнитель: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестанет нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистой уплотнителя дверцы. → "Очистка" на странице 16
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте рабочую камеру остывать с открытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или поверхности для облакачивания: не вставайте и не садитесь на открытую дверцу прибора. Запрещается ставить посуду и принадлежности на дверцу прибора.
- Попкорн в микроволновой печи: нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн. Используйте максимум 600 Вт. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло может треснуть.

Охрана окружающей среды

Экологически безопасная утилизация

Утилизируйте упаковку экологически безопасным способом.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данная директива определяет действующие на территории ЕС правила возврата и утилизации старой бытовой техники.

Знакомство с прибором

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

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



- 1 Дисплей
- 2 Сенсорные кнопки
- 3 Элемент управления ShiftControl

Панель управления

Различные функции прибора можно настраивать с помощью панели управления. На дисплее отображаются текущие установки.

При включённом приборе отображается панель управления с выбранным режимом работы.

Кнопка	Применение
⤴	Вверх переход вверх на дисплее
⤵	Вниз переход вниз на дисплее

Указание: вы также можете быстро просмотреть установочные значения, нажав на кнопку и удерживая её.

Как только вы отпустите кнопку, быстрый просмотр завершится.

Элементы управления

Благодаря элементам управления возможно быстрое и простое изменение установок.

Сенсорные кнопки

Под сенсорными кнопками расположены сенсоры. Для выбора функции нажмите соответствующую сенсорную кнопку.

Сенсорная кнопка	Применение
Ⓜ	Вкл/Выкл Включение или выключение прибора
🏠	Главное меню Выбор режима работы и установок
🕒	Функция времени Установка таймера
ℹ️	Информация Отображение дополнительной информации
▶	Start/Stop Запуск или остановка режима

Главное меню

Чтобы перейти в главное меню, коснитесь сенсорной кнопки 🏠.

Режим работы	Применение
🌊	Микроволновая печь
📄	Программы Простое приготовление выбранных блюд
⚙️	Установки Индивидуально задайте установки прибора.

Элемент управления ShiftControl

Используйте элемент управления ShiftControl, чтобы перемещаться по строкам на дисплее и выбирать установки. Установки, которые можно изменить, указаны стрелками < >.

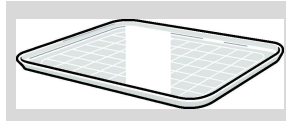
Кнопка	Применение
<	Влево переход влево на дисплее
>	Вправо переход вправо на дисплее

Дополнительная информация

Если горит сенсорная кнопка ℹ️, можно ознакомиться с информацией. Нажмите сенсорную кнопку ℹ️

Принадлежности

Следующие принадлежности поставляются в комплекте с вашим прибором.



Стекло́нный противень
Для размораживания и приготовления блюд.

Используйте только оригинальные принадлежности от производителя вашего прибора. Они специально адаптированы к данному прибору.

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу, в специализированном магазине или в интернет-магазине.

Указание: на дно рабочей камеры (уровень 0) можно ставить посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.


Функции рабочей камеры

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора. Так, например, освещается большая часть рабочей камеры, а вентилятор защищает прибор от перегрева.

Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается подсветка рабочей камеры. Если дверца открыта более 5 минут, освещение рабочей камеры отключается. Если закрыть и открыть дверцу, освещение рабочей камеры загорится вновь.

При выборе любого режима работы освещение рабочей камеры включается после запуска режима. После завершения режима освещение отключается.

Указание: если работа прибора была приостановлена путём открывания дверцы прибора, то её необходимо возобновить после закрывания дверцы прибора нажатием кнопки Start/Stop .

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Вентилятор может продолжать работать определённое время после завершения работы прибора.

Внимание!

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

Указания

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



Перед первым использованием






Перед вводом нового прибора в эксплуатацию необходимо выполнить несколько установок.

Первый ввод в эксплуатацию









Перед первым вводом прибора в эксплуатацию и после каждого отключения электроэнергии откройте и закройте дверцу для проверки внутреннего состояния.

Указание: эти установки можно в любой момент снова изменить в базовых установках.












Установка языка

1. Нажмите кнопку , чтобы перейти на следующую строку.
2. Кнопкой  или  выберите язык.
3. Нажмите кнопку , чтобы перейти на предыдущую строку.
4. Нажмите кнопку , чтобы выбрать следующую установку.

Установка времени суток

1. Нажмите кнопку , чтобы перейти на следующую строку.
2. Нажмите кнопку  или , чтобы выбрать текущее время в часах.
3. Нажмите кнопку , чтобы перейти на следующую строку.
4. Нажмите кнопку  или , чтобы выбрать текущее время в минутах.
5. Нажимайте кнопку , до тех пор, пока не появится «Время суток».
6. Нажмите кнопку , чтобы выбрать следующую установку.

Установка даты

1. Нажмите кнопку , чтобы перейти на следующую строку.
2. Нажмите кнопку  или , чтобы выбрать текущий день.
3. Нажмите кнопку , чтобы перейти на следующую строку.
4. Нажмите кнопку  или , чтобы выбрать текущий месяц.
5. Нажмите кнопку , чтобы перейти на следующую строку.
6. Нажмите кнопку  или , чтобы выбрать текущий год.
7. Нажимайте кнопку , до тех пор, пока не появится «Дата».
8. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить установки. Первый ввод в эксплуатацию завершён.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности с помощью салфетки из мягкой ткани и горячего мыльного раствора.

Управление прибором

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

Включение и выключение прибора

Перед выполнением установок включите прибор.

Указание: установка таймера возможна и при выключенном приборе. Некоторые индикации и указания на дисплее отображаются, даже если прибор выключен. После завершения работы выключите прибор.

Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор выключается автоматически.

Включение прибора


Нажмите сенсорную кнопку , чтобы включить прибор.

На дисплее появляется логотип «Neff», а затем наибольшее значение мощности микроволн.

Прибор готов к работе.

Более подробную информацию о режимах работы см. в отдельных главах.

Выключение прибора

Нажмите сенсорную кнопку , чтобы выключить прибор.

При необходимости выполняется отмена установленной функции.


На дисплее появляется время суток и дата.

Указание: в базовых установках можно выбрать, должны ли отображаться время суток и дата, если прибор выключен. → "Базовые установки" на странице 15


Эксплуатация

Некоторые этапы работы одинаковы для всех режимов работы. Далее содержится информация об основных шагах, выполняемых при эксплуатации прибора.


Включение режима


Все режимы запускаются с помощью сенсорной кнопки .

После запуска на дисплее отображаются ваши установки.

Указание: если работа прибора была приостановлена путём открывания дверцы прибора, то её необходимо возобновить после закрывания дверцы прибора нажатием кнопки .

Приостановка работы

С помощью сенсорной кнопки  можно приостановить и снова запустить выполнение режима.

Чтобы сбросить все установки, коснитесь сенсорной кнопки .

Указания

- при открывании дверцы прибора режим работы также прерывается.
- после прерывания или отмены режима вентилятор может продолжать работу.







Установка режима работы




После включения прибора отображается установленный рекомендуемый режим работы.


Вы можете немедленно активировать эту установку.


Если вы хотите установить другой режим работы, подробное описание режимов см. в соответствующих главах.

Порядок действий:

1. Коснитесь сенсорной кнопки . Отображаются режимы работы.
2. Нажмите сенсорную кнопку  или , чтобы выбрать режим работы.
3. С помощью сенсорной кнопки  перейдите на следующую строку.
4. Нажмите сенсорную кнопку  или , чтобы выбрать установку.

Рекомендация: Выполнение других установок зависит от режима работы. Для выбора установки переходите на следующие строки с помощью сенсорной кнопки  Нажмите сенсорную кнопку  или , чтобы выбрать установку.

5. Коснитесь сенсорной кнопки . Запускается режим работы прибора.

Указание: если вы хотите оставить текущую установку, вы можете вернуться на уровень рабочего режима с помощью сенсорной кнопки .

Микроволновая печь

В режиме микроволн возможно особенно быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов.

Для оптимального использования режима микроволн учитывайте указания по выбору посуды и ориентируйтесь на характеристики, приведённые в таблице вариантов использования в конце руководства по эксплуатации. → "Протестировано для вас в нашей кухне-студии" на странице 18

Посуда

Для микроволновых печей можно использовать только посуду из определённых материалов. Для того чтобы нагреть блюда, не повредив прибор, используйте только пригодную для микроволнового режима посуду.

Рекомендуемая посуда

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

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Это избавит вас от необходимости перекладывать блюдо из одной посуды в другую. Использовать посуду с золотым или серебряным декором можно только в том случае, если производитель гарантирует, что она безопасна для микроволновой печи.

Неподходящая посуда

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

Внимание!

Искрение: 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. Искры могут повредить стекло дверцы.

Проверка посуды

Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Единственное исключение — проведение быстрой проверки посуды.

Если вы не уверены, безопасна ли ваша посуда для микроволновой печи, проведите следующую проверку.

1. Поместите пустую посуду в рабочую камеру на 30 секунд — 1 минуту на максимальной мощности.
2. Проверяйте степень нагревания посуды во время проверки.

Посуда должна оставаться холодной или теплой.

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

Прекратите выполнение проверки.

⚠ Предупреждение – Опасность ожогов!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

Уровни мощности микроволн

Можно выбрать следующие уровни мощности микроволн.

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

Уровень	Вид блюда	Максимальное время приготовления
90 Вт	для размораживания чувствительных к температуре блюд	1 ч 30 мин
180 Вт	для размораживания и доведения блюд до готовности	1 ч 30 мин
360 Вт	для тушения мяса и разогревания чувствительных к температуре блюд	1 ч 30 мин
600 Вт	для разогревания и доведения блюд до готовности	1 ч 30 мин
900 Вт	для нагрева жидкостей	30 мин


Рекомендуемые значения:

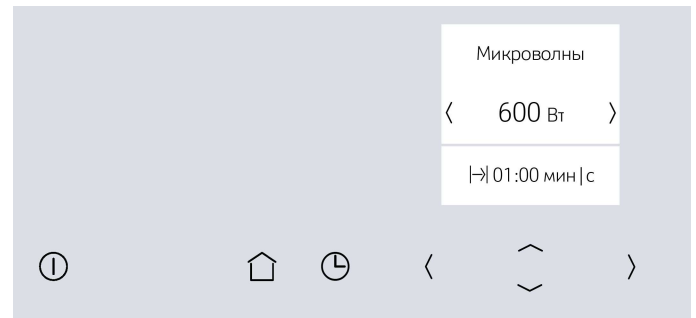
для каждой мощности микроволн предлагается время приготовления. Вы можете принять его или изменить в соответствующем поле.

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


Установка мощности микроволн

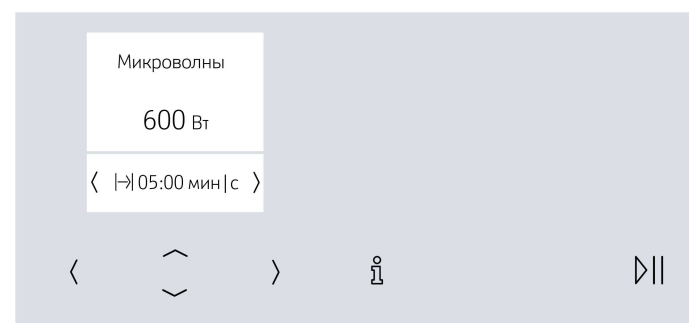
Пример: мощность микроволн 600 Вт, время приготовления 5 минут.

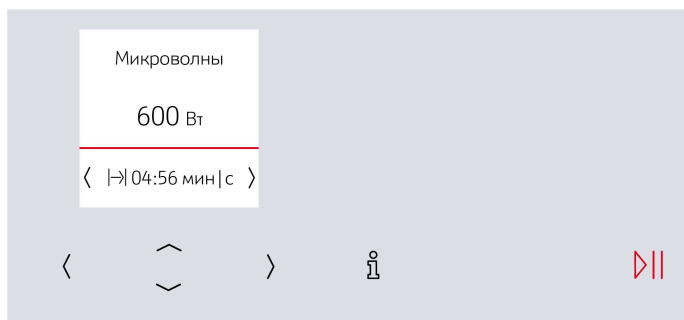
1. Коснитесь сенсорной кнопки . Прибор готов к работе. На дисплее отображается предлагаемая максимальная мощность микроволн. Вы можете изменить её в любой момент.
2. Нажмите сенсорную кнопку < или >, чтобы выбрать необходимую мощность микроволн.



На дисплее отображается мощность микроволн и предлагаемое время приготовления.

3. Коснитесь сенсорной кнопки . Можно установить время приготовления.
4. Нажмите сенсорную кнопку < или >, чтобы установить необходимое время приготовления.



5. Коснитесь сенсорной кнопки .


Запускается режим работы прибора. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.



Указания


- при включении прибора на дисплее всегда появляется предложение выбрать наибольшую мощность микроволн.
- вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал.
Выполнение режима завершено.



Чтобы отключить сигнал заранее:
коснитесь сенсорной кнопки .

Указание: после нажатия сенсорной кнопки  отображается функция таймера, которая автоматически исчезает через короткое время. Коснитесь сенсорной кнопки  ещё раз, чтобы скрыть функцию таймера.

Нажмите сенсорную кнопку , чтобы выключить прибор.




Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент.


Нажмите сенсорную кнопку  или , чтобы изменить время приготовления.
Продолжается выполнение режима работы.

Изменение мощности микроволн

Это возможно в любой момент.

Нажмите сенсорную кнопку , чтобы изменить мощность микроволн.
Нажмите сенсорную кнопку  или , чтобы установить необходимую мощность микроволн.

Время приготовления не изменяется.
Продолжается выполнение режима работы.




Указание: если установленное время приготовления превышает максимальную продолжительность с мощностью микроволн 900 Вт, то оно автоматически уменьшается. Выполнение режима работы не возобновляется. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить режим работы.

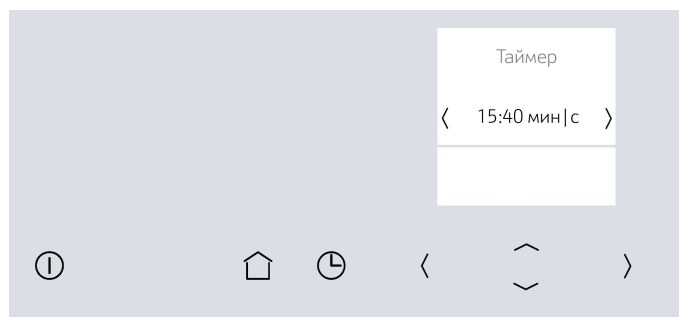
 **Таймер**


Таймер можно использовать как обычный бытовой таймер. Таймер работает одновременно с другими установками. Его можно установить в любое время даже при выключенном приборе. Для таймера предусмотрен собственный сигнал, чтобы было понятно, истекло ли время таймера или время приготовления.

Установка таймера


Время можно установить максимум до 24 часов.
Чем выше значение, тем больше шаги по времени.

1. Коснитесь сенсорной кнопки .
Отображается таймер.
2. Нажмите сенсорную кнопку  или , чтобы установить таймер.




3. Для запуска нажмите сенсорную кнопку .
Указание: через несколько секунд автоматически запускается таймер.




Начинается отсчёт времени таймера. Через некоторое время индикация сбрасывается. Если выполняется режим работы, на дисплее также отображается символ таймера. Если прибор выключен, на дисплее отображается время таймера и символ таймера.

По истечении времени таймера раздаётся звуковой сигнал. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы заранее отменить звуковой сигнал.

Указания

- таймер отображается на дисплее даже при выключенном приборе.
- если в настоящий момент выполняется режим работы, нажмите сенсорную кнопку , чтобы выбрать таймер. На несколько секунд отображается время таймера, которое может быть изменено.

Изменение времени таймера

Чтобы изменить время таймера, коснитесь сенсорной кнопки . Отображается время таймера. Его можно изменить, нажав сенсорную кнопку  или .

Прерывание работы таймера.









Для того чтобы прервать работу таймера, снова установите время таймера на исходное значение. После сохранения изменения символ перестанет гореть.

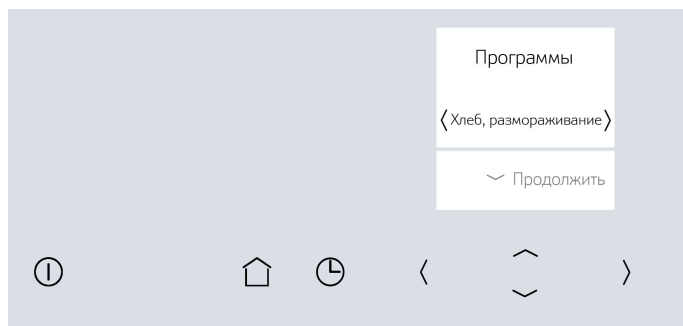
Программы




Программы приготовления позволяют очень легко и просто готовить блюда. Необходимо выбрать программу и указать вес продуктов. Программа предложит оптимальную установку.

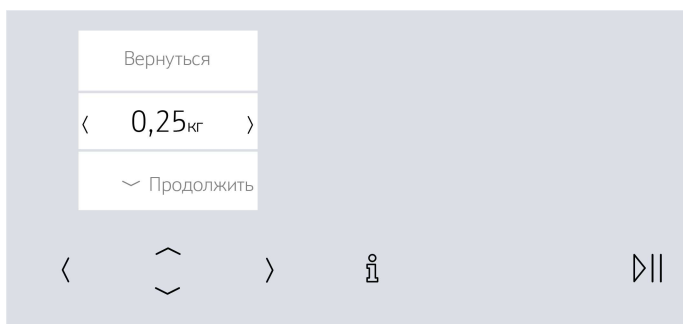
Установка программы



Пример: программа «Разморозка хлеба», вес 0,25 кг.

1. Коснитесь сенсорной кнопки . Прибор готов к работе.
2. Коснитесь сенсорной кнопки . Отображаются режимы работы.
3. Нажмите сенсорную кнопку  (или ) , чтобы выбрать режим работы .
4. Коснитесь сенсорной кнопки . На дисплее появится первая программа.
5. Нажмите сенсорную кнопку  (или ) , чтобы установить необходимую программу.



6. Коснитесь сенсорной кнопки . Необходимая программа выбрана. На дисплее появляется рекомендуемый вес.
7. Нажмите сенсорную кнопку  (или ) , чтобы установить необходимый вес.



8. Коснитесь сенсорной кнопки . Отображается указание по приготовлению.
9. Коснитесь сенсорной кнопки . Запускается режим работы прибора. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Указания

- время приготовления рассчитывается программами.

- во время приготовления некоторых блюд на дисплее появляется указание перевернуть или перемешать блюдо. Следуйте данным указаниям. При открывании дверцы прибора режим приостанавливается. После закрывания дверцы прибор снова начинает работу. Если не перевертывать и не перемешивать блюдо, программа будет выполняться, как обычно, до момента её окончания.

Указания к программам

Поместите продукт в холодную рабочую камеру.

Достаньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.

Всегда используйте для программ посуду, предназначенную для микроволновой печи, например, из стекла или керамики. В таблице программ содержатся указания для посуды.

После указаний приведена таблица с подходящими продуктами, соответствующим диапазоном веса и необходимой посудой.

Невозможно установить вес, превышающий значения.

Размораживание:

- По возможности замораживайте продукты тонким слоем, разделив на порции, и храните при -18°C .
- Положите замороженные продукты на плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 15–90 минут для выравнивания температуры.
- Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.
- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшего приготовления, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Уже размороженный фарш доставайте после переворачивания.
- Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы — кожей вверх.

Овощи:

- Свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г овощей добавьте 1 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. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.

Картофель:

- Отварной картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г овощей добавьте 2 столовые ложки воды и щепотку соли.
- Картофель в мундире: возьмите картофель одинакового размера. Помойте картофель и проткните кожуру. Выложите ещё влажный картофель в посуду без добавления воды.

Рис:

- Не используйте необработанный рис и рис быстрого приготовления в пакетиках.
- Добавьте воду в количестве, в 2–2,5 раза превышающем количество риса.
- Для очень маленьких порций используйте немного больше воды.

Время выдержки

Некоторые блюда по окончании программы следует оставлять в рабочей камере до полного приготовления.

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















Таблица программ

Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса в кг	Посуда
Размораживание			
Хлеб*	Хлеб, целиком, круглой или продолговатой формы, в нарезке, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог, пирог без глазури, сливок или крема.	0,20–1,50 кг	Плоская посуда без крышки Дно рабочей камеры
Мясо*	Жаркое, тонкие порционные куски мяса, фарш, цыплёнок, пулярка, утка	0,20–2,00 кг	Плоская посуда без крышки Дно рабочей камеры
Рыба*	Рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	0,10–1,00 кг	Плоская посуда без крышки Дно рабочей камеры
Приготовление			
Свежие овощи**	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зелёный лук, сладкий перец, цуккини	0,15–1,00 кг	Посуда с крышкой Дно рабочей камеры
Замороженные овощи**	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,15–1,00 кг	Посуда с крышкой Дно рабочей камеры
Картофель**	Отварной картофель, картофель в мундире, картофелины примерно одинакового размера	0,20–1,00 кг	Посуда с крышкой Дно рабочей камеры
Рис**	Рис, длиннозёрный рис	0,05–0,30 кг	Высокая посуда с крышкой Дно рабочей камеры
*) Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо			
**) Не забывайте после сигнала перемешивать блюдо			

Базовые установки

Доступны различные установки, позволяющие оптимально и легко управлять прибором. В случае необходимости эти установки можно изменить.

Изменение установок

1. Коснитесь сенсорной кнопки .
2. Коснитесь сенсорной кнопки .
3. Коснитесь сенсорной кнопки  или , чтобы выбрать «Установки» .
4. С помощью сенсорной кнопки  перейдите на следующую строку.
5. Нажмите сенсорную кнопку  или , чтобы выбрать установку.
6. При необходимости нажмите сенсорную кнопку , чтобы перейти на следующую строку.
7. Нажмите сенсорную кнопку  или , чтобы выбрать установку.
8. Коснитесь сенсорной кнопки .
9. Чтобы сохранить установку, с помощью сенсорной кнопки  выберите «Сохранить».
Для отмены установки с помощью сенсорной кнопки  выберите «Отменить».

Список базовых установок

Установка	Выбор
Язык	Установка языка
Время суток	Установка текущего времени суток
Дата	Установка текущей даты
Звуковой сигнал	Короткий Средний* Длинный
Сигнал кнопок	Включён Отключён* (Сигнал нажатия кнопок остаётся включённым/выключённым)
Яркость дисплея	Установка одной из 5 ступеней Ступень 3*
Индикатор времени	Цифр. + дата* Цифр. Выкл
Ночной режим освещения	Выключён* Включён (дисплей затемнён в период с 22:00 до 6:00 часов)
Демонстрационный режим	Выключён* Включён >(отображается только в первые 3 минуты после сброса или первого ввода в эксплуатацию)
Заводские установки	Сбросить Не сбрасывать*
* Заводская установка (заводские установки могут различаться в зависимости от типа прибора)	

Указание: изменение языка, уровня сигнала кнопок и яркости экрана принимаются сразу. Остальные настройки принимаются после сохранения.















Отключение электроэнергии

Введённые изменения для установок сохраняются даже после отключения электроэнергии.

После отключения электроэнергии необходимо заново выполнить установки для первого ввода в эксплуатацию.

Изменение времени суток

Для настройки времени суток, например, при переходе с летнего времени на зимнее, измените базовую установку.

1. Коснитесь сенсорной кнопки .
2. Коснитесь сенсорной кнопки .
3. Коснитесь сенсорной кнопки  или , чтобы выбрать «Установки» .
4. С помощью сенсорной кнопки  перейдите на следующую строку.
5. Нажмите сенсорную кнопку  или , чтобы выбрать время суток.
6. При необходимости нажмите сенсорную кнопку , чтобы перейти на следующую строку.
7. Нажмите сенсорную кнопку  или , чтобы изменить время суток.
8. Коснитесь сенсорной кнопки .
9. Чтобы сохранить установку, с помощью сенсорной кнопки  выберите «Сохранить».
Для отмены установки с помощью сенсорной кнопки  выберите «Отменить».

Очистка

При правильном уходе и тщательной очистке ваш прибор надолго сохранит свой внешний вид и функциональность. Здесь приводятся рекомендации по правильному уходу за прибором и его очистке.

Предупреждение – Опасность ожогов!

Прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям рабочей камеры или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не подпускайте детей близко к прибору.

Предупреждение – Опасность поражения электрическим током!

Проникающая в прибор влага может стать причиной поражения электрическим током. Не используйте очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Предупреждение – Опасность травмирования!

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

Указание: неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в ёмкость воду и добавьте несколько капель лимонного сока. Всегда кладите в ёмкость ложку, чтобы избежать задержки закипания. Нагревайте воду в течение 1–2 минут на максимальной мощности микроволн.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям в таблице.

Запрещается использовать:

- едкие или абразивные чистящие средства
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки стекла дверцы
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы
- жёсткие мочалки и губки
- чистящие средства, содержащие высокий процент спирта

Перед использованием тщательно промойте губку для мытья посуды.

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпки и вытрите насухо мягкой салфеткой. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Дисплей	Используйте для очистки салфетку из микрофибры или слегка влажную салфетку. Не используйте мокрую салфетку.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпки и вытрите насухо мягкой салфеткой. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный или уксусный раствор: очистите с помощью тряпки и вытрите насухо мягкой салфеткой. Не используйте спреи для духовых шкафов, любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают поверхность. Хорошо просушите внутренние поверхности.
Стекла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью тряпки. Не используйте скребок для стёкол.
Уплотнитель дверцы Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпки, не трите. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Что делать в случае неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности становится какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, попробуйте самостоятельно устранить неисправность, следуя указаниям из таблицы.

Рекомендация: если вам не вполне удалось блюдо, см. следующую главу. В ней вы найдёте множество рекомендаций и указаний по выполнению оптимальных установок. → "Протестировано для вас в нашей кухне-студии" на странице 18

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения/указания
Прибор не работает, индикация на дисплее отсутствует	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Неправильная эксплуатация	Отключите предохранитель в блоке предохранителей прибора и примерно через 60 секунд включите его снова
Прибор не запускается	Дверца прибора закрыта неплотно	Закройте дверцу прибора
Продукты не нагреваются. На дисплее отображается символ демонстрационного режима 	Прибор работает в демонстрационном режиме	Отключите демонстрационный режим в базовых установках. Ненадолго отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). После этого в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в меню базовых установок.
Освещение рабочей камеры не работает	Освещение рабочей камеры неисправно	Вызовите специалиста сервисной службы
Сообщение об ошибке «Exxx»*		При появлении сообщения об ошибке выключите и снова включите прибор; если дисплей гаснет, неисправность была однократной. Если ошибка повторяется или индикация не исчезает, обратитесь в сервисную службу и сообщите код ошибки.
* Особенности: Сообщение об ошибке «E0532»: откройте и снова закройте дверцу прибора.		

Предупреждение – Опасность поражения электрическим током!

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

Сервисная служба


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

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), чтобы получить квалифицированную помощь. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы прибора. У некоторых приборов, оснащённых функцией использования пара, фирменная табличка находится за панелью.



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь

Номер E	Номер FD
Сервисная служба 	

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

Контактные данные ближайшей сервисной службы для всех стран можно найти в прилагающемся списке сервисных служб.

Порядок ремонта и консультации при неполадках

A 0810 550 544
D 089 12 474 474
CN 0848 840 040

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами с использованием оригинальных запасных частей для вашего прибора.

Этот прибор соответствует стандартам EN 55011 и CISPR 11. Это изделие группы 2, класса B.

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

Протестировано для вас в нашей кухне-студии

Здесь представлен большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой микроволновый режим лучше всего подходит для выбранного блюда. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны для холодной рабочей камеры без установленных в неё продуктов. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячую посуду из рабочей камеры.

Предупреждение – Опасность ошпаривания!

Будьте осторожны: при извлечении посуды горячая жидкость может вылиться. Аккуратно доставайте посуду из рабочей камеры.

В следующих таблицах приведены примеры различного использования печи и установочные значения микроволн.

Временные данные в таблице даны ориентировочно, они зависят от посуды, качества, температуры и состава продуктов.

В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время, а затем при необходимости увеличьте его.

Может случиться так, что объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. Для приготовления в режиме микроволн действует общее правило: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.

Посуду можно устанавливать на дно рабочей камеры по центру. Таким образом, микроволны могут обрабатывать продукт со всех сторон.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытую ёмкость на дно рабочей камеры.

В процессе размораживания переверните или перемешайте продукты 1–2 раза. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При переворачивании удаляйте образующуюся при размораживании жидкость

Оставьте размороженные продукты ещё на 15–90 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого можно потрошить птицу.

Указание: установите посуду на дно рабочей камеры.

Блюдо	Вес	Мощность микроволн (Вт), Время приготовления (мин)	Указание
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15–25 мин	Несколько раз перевернуть
	1000 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 20–30 мин	
	1500 г	180 Вт, 25 мин + 90 Вт, 25–30 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 5–8 мин + 90 Вт, 5–10 мин	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга
	500 г	180 Вт, 8–11 мин + 90 Вт, 10–15 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10–15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10–15 мин	Замораживать, разложив по возможности тонким слоем Во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10–15 мин	
	1000 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20–25 мин	
Птица целиком или кусками	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10–15 мин	Переворачивать в процессе приготовления; удалять образующуюся жидкость
	1200 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20–25 мин	
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10–15 мин	Отделить размороженные части друг от друга
Рыба целиком	300 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10–15 мин	Время от времени переворачивать
	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15–20 мин	
Овощи, например, горошек	300 г	180 Вт, 10–15 мин	В процессе размораживания осторожно перемешивать
Фрукты, ягоды, например, малина	300 г	180 Вт, 6–9 мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5–10 мин	
Растопить масло	125 г	180 Вт, 1 мин + 90 Вт, 1–2 мин	Полностью снять упаковку
	250 г	180 Вт, 1 мин + 90 Вт, 2–4 мин	
Хлеб целиком	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5–10 мин	Время от времени переворачивать
	1000 г	180 Вт, 12 мин + 90 Вт, 10–20 мин	
Пирог сухой, например, сдобный пирог	500 г	90 Вт, 10–15 мин	Отделить куски пирога друг от друга; только для выпечки без глазури, сливок и крема
	750 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10–15 мин	
Пирог сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15–20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина
	750 г	180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 15–20 мин	

Размораживание и разогревание блюд глубокой заморозки

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

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует выложить блюдо в посуде как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

Продукты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную плёнку для микроволновой печи.

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

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

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соль и специи можно много не добавлять.

Указание: установите посуду на дно рабочей камеры.

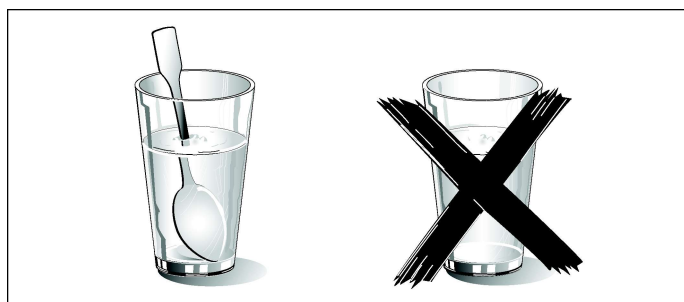
Блюдо	Вес	Мощность микроволн (Вт), Время приготовления (мин)	Указание
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	300–400 г	600 Вт, 8–13 мин	Под крышкой
Суп	400 г	600 Вт, 8–12 мин	Закрытая посуда
Рагу	500 г	600 Вт, 10–15 мин	Закрытая посуда

Блюдо	Вес	Мощность микроволн (Вт), Время приготовления (мин)	Указание
Ломтики/кусочки мяса в соусе, например, гуляш	500 г	600 Вт, 10–15 мин	Закрытая посуда
Рыба, например, кусочки филе	400 г	600 Вт, 10–15 мин	Под крышкой
Запеканка, например, лазанья, каннелони	450 г	600 Вт, 10–15 мин	Открытая посуда
Гарниры, например, рис, макароны	250 г	600 Вт, 3–7 мин	Закрытая посуда, добавить жидкость
	500 г	600 Вт, 8–12 мин	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 7–11 мин	Закрытая посуда, добавить 1 ст. л. воды
	600 г	600 Вт, 14–17 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 10–15 мин	Готовьте без добавления воды

Разогревание

Предупреждение – Опасность ошпаривания!

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



Внимание!

Искрение: 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. Искры могут повредить стекло дверцы.

Указания

- Достаньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной скоростью.
- Продукты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную плёнку для микроволновой печи.
- В процессе приготовления полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Указание: установите посуду на дно рабочей камеры.

Блюдо	Количество	Мощность микроволн (Вт), Время приготовления (мин)	Указание
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)		600 Вт, 5–8 мин	-
Напитки	125 мл	900 Вт, 0,5–1 мин	Всегда класть в ёмкость ложку, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять
	200 мл	900 Вт, 1–2 мин	
	500 мл	900 Вт, 3–4 мин	
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, прим. 30 с	Бутылочки без сосок и крышек после нагревания хорошо встряхнуть или перемешать; необходимо контролировать температуру
	100 мл	360 Вт, 0,5–1 мин	
	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	-
	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	-

Приготовление

Указания

- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует выложить блюдо в посуде как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Готовьте блюда в закрытой посуде. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную плёнку для микроволновой печи.

- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соль и специи можно много не добавлять.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Указание: установите посуду на дно рабочей камеры.

Блюдо	Количество	Мощность микроволн (Вт), Время приготовления (мин)	Указание
Цыплёнок целиком, свежий, потрошённый	1200 г	600 Вт, 25–30 мин	По истечении половины времени перевернуть
Рыбное филе, свежее	400 г	600 Вт, 7–12 мин	-
Овощи, свежие	250 г	600 Вт, 6–10 мин	Порезать свежие овощи на кусочки одинакового размера; на каждые 100 г овощей добавить 1–2 ст. л. воды; время от времени помешивать
	500 г	600 Вт, 10–15 мин	
Картофель	250 г	600 Вт, 8–10 мин	Порезать картофель на кусочки одинакового размера; на каждые 100 г добавить 1 ст. л. воды; время от времени помешивать
	500 г	600 Вт, 10–15 мин	
	750 г	600 Вт, 15–22 мин	
Рис	125 г	600 Вт, 4–6 мин + 180 Вт, 12–15 мин	Добавить вдвое больше жидкости
	250 г	600 Вт, 6–8 мин + 180 Вт, 15–18 мин	
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 6–8 мин	Хорошо перемешать пудинг венчиком 2–3 раза
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9–12 мин	Время от времени перемешивать
Попкорн для приготовления в микроволновой печи	100 г	600 Вт, 3–4 мин	Всегда кладите пакет для попкорна в стеклянную миску; Соблюдайте инструкции производителя

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти установочные значения для того количества продуктов, которое хотите приготовить.	Увеличьте или уменьшите время приготовления по общему правилу: двойной объём = двойное время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите менее продолжительное время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите более длительное время. Продукты большего объёма и большей высоты требуют для обработки больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или более длительное время.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При приготовлении большого количества птицы или мяса несколько раз переворачивайте продукты.

Контрольные блюда

На примере этих блюд производится проверка качества и правильности функционирования микроволновой печи контролирующими органами.

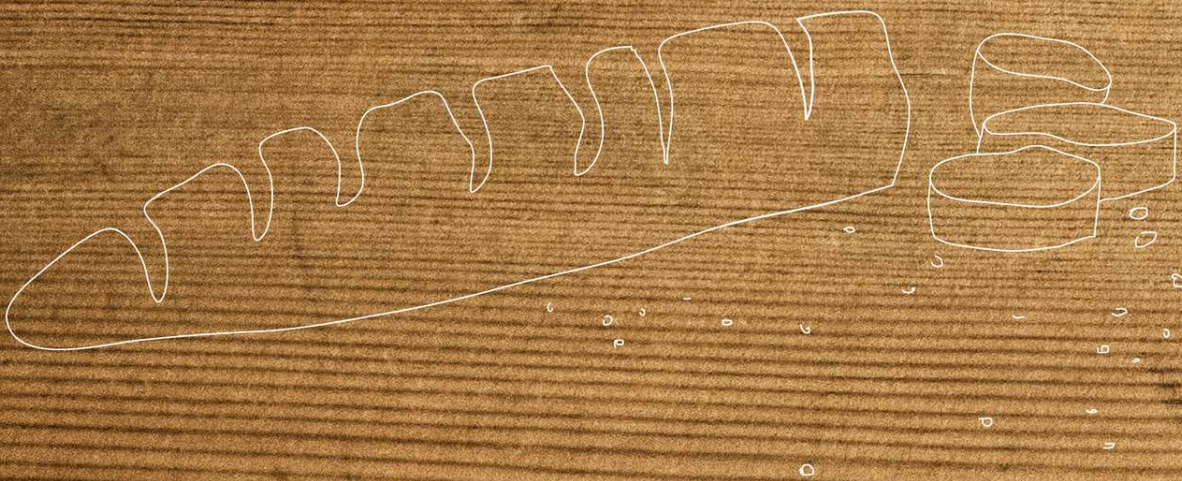
В соответствии со стандартами EN 60705, IEC 60705 и DIN 44547.

Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указание
Омлет, 1000 г	600 Вт, 11–12 мин + 180 Вт, 8–10 мин	Форма из термостойкого стекла
Бисквит, 475 г	600 Вт, 7–9 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 22 см.
Мясной рулет, 900 г	600 Вт, 25–30 мин	Прямоугольная форма из термостойкого стекла длиной 28 см

Размораживание только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указание
Мясо, 500 г	Программа «Разморозка мяса», 500 г или 180 Вт, 8 мин + 90 Вт 7–10 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 24 см



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001608114
001104
RU