[ru] Правила пользовани

C54L60N3RU
Микроволновая печь

NEFF

ru Оглавление

Важные правила техники безопасности ... 2
Причины повреждений ... 4
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды ... 4
Экономия электроэнергии ... 4
Правильная утилизация упаковки ... 4
Ваш новый прибор ... 5
Панель управления ... 5
Элементы эксплуатации ... 5
Рабочая камера ... 5
Перед первым использованием ... 6
Установка времени суток ... 6
Включение и выключение прибора ... 6
Включение ... 6
Выключение ... 6
Микроволны ... 6
Указания по выбору посуды ... 6
Мощность микроволн ... 7
Установка мощности микроволн ... 7
Дополнительный режим 1, 2, 3 ... 7
Посуда ... 7
Установка дополнительного режима ... 7
Память ... 7
Сохранение установок в памяти ... 7
Запуск программ из памяти ... 8
Электронные часы ... 8
Дисплей для отображения функций времени ... 8
Таймер ... 8
Время выполнения ... 9
Установка времени суток ... 9
Изменение базовых установок ... 9
Базовые установки ... 9
Уход и очистка ... 10
Чистящие средства ... 10
Неисправности и ремонт ... 10
Таблица неисправностей ... 11
Сервисная служба ... 11
Номер E и номер FD ... 11
Технические характеристики ... 12
Программы автоматического приготовления ... 12
Настройка программы ... 12
Рекомендации по программам автоматического приготовления ... 12
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии ... 13
Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн ... 14
Рекомендации по использованию микроволновой печи ... 16
Контрольные блюда в соответствии с EN 60705 ... 17
Приготовление только с микроволнами ... 17
Размораживание только с микроволнами ... 17

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

⚠ Важные правила техники безопасности

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

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

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

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

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

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

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

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

Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут

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

- Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. 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 в микроволновом режиме.
  Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.
- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

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.

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 содержите в чистоте рабочую камеру, уплотнение дверцы, дверцу и ограничитель открывания дверцы; см. главу *«Уход и очистка»*.
- 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 осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

Опасность удара током!

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

Опасность ожога!

- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.
- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не варите моллюсков и

ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожура может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.

- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Опасность ошпаривания!

- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.

Опасность травмирования!

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

Причины повреждений

Внимание!

- Сильное загрязнение уплотнителей: Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Режим микроволн при пустом приборе: Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке. Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность: см. гл. «Микроволны, посуда».
- Попкорн в микроволновой печи: Никогда не устанавливайте слишком большую мощность. Максимум 600 Вт. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло может треснуть.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.

Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Как можно реже открывайте дверцу прибора во время тушения, выпекания или жарения продуктов.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога может уменьшиться.

При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

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

Ваш новый прибор

Нижеследующая информация поможет Вам изучить Ваш новый прибор.

Панель управления

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода за вашим бытовым прибором и принадлежностями и для их очистки можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.

Салфетки для полировки поверхностей из высококачественной стали	Артикул № 311134	Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.
Гель-средство для очистки духовых шкафов	Артикул № 463582	Для очистки рабочей камеры. Без запаха.
Салфетка из микрофибры с ячеистой структурой	Артикул № 460770	Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия.Очень хорошо удаляет жидкости и масла.

Элементы эксплуатации

В этой главе описываются элементы управления, расположенные в левой и правой части панели управления прибором.

Элементы эксплуатации	Использование
90	Выберите мощность микроволн 90 Вт.
180	Выберите мощность микроволн 180 Вт.
360	Выберите мощность микроволн 360 Вт.
600	Выберите мощность микроволн 600 Вт.
900	Выберите мощность микроволн 900 Вт.
1 2 3	Выбор дополнительного режима
◄►	Функциональные кнопки Выбор желаемой функции времени
Поворотный переключатель	Выполнение установок в рамках определённой функции времени
Главный выключатель	Включение и выключение прибора
P/kg	Выбор программы автоматического приготовления
Ручка выбора программ	Выбор программы или веса
	С её помощью открывается дверца прибора.
M	Выбор памяти
Start Stop	Быстрое нажатие = запуск/ остановка работы; удерживание нажатой = прерывание работы

Мощность микроволн и элементы управления

При нажатии кнопок загорается соответствующая индикация.

Утапливаемые переключатели

Поворотный переключатель и переключатель программ могут утапливаться в панель управления. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Рабочая камера

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором.

Охлаждающий вентилятор

Прибор оснащён охлаждающим вентилятором. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения прибора.

Указания

- Во время работы в микроволновом режиме прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.
- 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

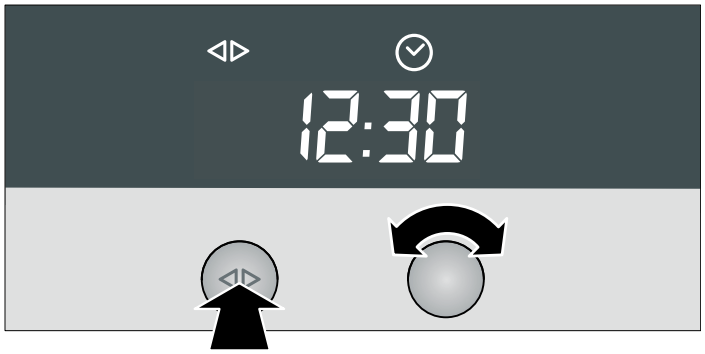
Из этой главы вы узнаете:

как после подключения прибора к электросети установить время

Установка времени суток

На дисплее для отображения функций времени горит 0:00 и символы ◁▷⏲.

1. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите функциональную кнопку ◄►.



Установка принимается.

Изменение времени суток

Чтобы в дальнейшем изменить время суток, нажимайте на функциональную кнопку ◄►, до тех пор, пока снова не загорятся символы ◁▷ и ⏲. Измените текущее время суток поворотным переключателем.

Указание: Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором, можно отключить дисплей времени. Для получения дополнительной информации см. главу *Электронные часы*.

Включение и выключение прибора

Включение и выключение микроволновой печи осуществляется главным выключателем.

Включение

1. Нажмите главный выключатель.
   Прибор включается. Появляется символ ⏻.
2. Выберите функцию:
   - Кнопка 90, 180, 360, 600 или 900 Вт = микроволны
   - Кнопка 123 = дополнительный режим
   - Кнопка ⚖ = программы автоматического приготовления
   - Кнопка M = программы из памяти

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

Выключение

Нажмите главный выключатель. Символ ⏻ гаснет. Прибор выключается, на дисплее снова появляется время суток.

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Здесь приведена информация о посуде и об установках режима микроволн.

Указание: В главе *«Протестировано для Вас в нашей кухне-студии»* приведено множество примеров размораживания, разогревания и приготовления блюд в микроволновом режиме.

Указания по выбору посуды

Рекомендуемая посуда

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

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

Неподходящая посуда

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

Внимание!

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

Проверка посуды

Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Единственным исключением является описанный ниже тест.

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

1. поставьте пустую посуду на ½–1 минуту в прибор при максимальной мощности.
2. Во время приготовления проверяйте температуру.

Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой.

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

Мощность микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

90Вт	для размораживания нежных блюд
180Вт	для размораживания и доведения до готовности
360Вт	для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600Вт	для разогревания блюд и доведения их до готовности
900Вт	для разогревания жидкостей

Указания

- При нажатии на кнопку загорается выбранная мощность.
- Максимальную мощность микроволн 900 Вт можно устанавливать максимум на 30 минут. При других мощностях время приготовления может составлять до 1 часа и 30 минут.

Установка мощности микроволн

Пример: мощность микроволн 600 Вт, время приготовления 10 мин.

1. Нажмите главный выключатель.
   Прибор включён и готов к работе. Загорается символ ⏻.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
   На дисплее высвечивается выбранное значение мощности и появляется предлагаемое время выполнения.
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку Start/Stop.

Режим включается. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Микроволновый режим завершён. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ◄►. Выключите прибор главным выключателем или выполните новые установки.

Изменение времени выполнения

Измените время приготовления поворотным переключателем.

Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку другой мощности микроволн. Установите время выполнения поворотным переключателем и снова включите прибор.

Отмена режима

Удерживайте кнопку Start/Stop нажатой в течение нескольких секунд и выключите главный выключатель.

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

Дополнительный режим 1, 2, 3

Дополнительный режим позволяет последовательно задать, а затем активизировать до трёх различных установок.

В этой главе вы узнаете, как устанавливается дополнительный режим.

Посуда

Всегда используйте жаропрочную посуду, подходящую для микроволновой печи.

Установка дополнительного режима

Условие: включить главный выключатель. Прибор включён и готов к работе. Загорается символ ⏻.

1. Нажмите кнопку 1 2 3.
   Высвечивается символ 1 первого дополнительного режима.
2. Установите первое значение мощности микроволн и время приготовления.
3. Повторно нажмите кнопку 1 2 3.
   Высвечивается символ 2 второго дополнительного режима.
4. Установите второе значение мощности микроволн и времени приготовления.
5. Повторно нажмите кнопку 1 2 3.
   Высвечивается символ 3 третьего дополнительного режима.
6. Установите третье значение мощности микроволн и время приготовления.
7. Нажмите кнопку Start/Stop.

Режим включается. На дисплее времени отображается общее время приготовления и активный дополнительный режим.

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Следующий режим завершён. Вы можете заранее отключить звуковой сигнал функциональной кнопкой ◄►. Выключите прибор или выполните новые установки.

Открывание дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. После закрывания дверцы нажмите кнопку Start/Stop. Работа возобновляется.

Изменение установок

Изменение установок возможно только до запуска. Выберите требуемую установку кнопкой 1 2 3 и внесите изменения.

Прекращение работы прибора

Нажмите светящуюся кнопку установленной мощности микроволн. Выполните новые установки или выключите прибор.

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку Start/Stop. Работа приостанавливается. Повторно нажмите кнопку Start/Stop, чтобы продолжить работу.

Память

Функция памяти позволяет сохранять и в любой момент вызывать индивидуальные установки. Для это предусмотрены две ячейки памяти «M1» и «M2». Это целесообразно, если вы готовите какое-нибудь блюдо очень часто.

В этой главе вы узнаете:

- как сохранять программы в памяти и
- как запускать программы из памяти.

Сохранение установок в памяти

Пример: Сохранить в ячейку памяти «M1».

1. нажмите главный выключатель.
   Появляется символ ⏻. Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
   На дисплее высвечивается выбранное значение мощности и появляется предлагаемое время выполнения.
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.
4. Держите нажатой кнопку M в течение нескольких секунд.
   Раздаётся сигнал и на дисплее времени появляется «M1» для первой ячейки памяти.
   Ручкой выбора программ можно переключиться на ячейку памяти «M1» или «M2».
5. Держите нажатой кнопку M в течение нескольких секунд.

Раздаётся звуковой сигнал. Установка сохранена в памяти и может быть активизирована в любой момент.

Сохранение других установок

Выполните новые установки и сохраните их в памяти. Старые установки при этом не сохраняются.

Указание: Установленные программы сохраняются в памяти и после отключения электроэнергии.

Указание: Вы можете сохранить установки для следующего дополнительного режима.

Запуск программ из памяти

Сохранённые в памяти установки можно активизировать в любой момент.

1. Нажмите главный выключатель.
   Появляется символ ⏻. Прибор готов к работе.
2. Держите нажатой кнопку M в течение нескольких секунд.
3. Ручкой выбора программ можно переключиться на ячейку памяти «M1» или «M2».
4. Нажмите кнопку Start/Stop.

Программа из памяти активизируется. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления I→I.

Указание: После запуска программы изменить номер ячейки памяти уже невозможно.

Указание: Введённые в память установки сохраняются в памяти и после отключения электроэнергии.

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Выполнение программы из памяти завершено. Вы можете заранее отключить звуковой сигнал функциональной кнопкой часов ◄►. Выключите прибор главным выключателем или выполните новые установки.

Приостановка режима

Нажмите кнопку Start/Stop или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start/Stop. Работа возобновляется.

Отмена установок

Держите нажатой кнопку Start/Stop в течение нескольких секунд. Установка сбрасывается. Выполните новые установки или выключите прибор главным выключателем.

Электронные часы

Ваш прибор имеет различные функции времени.

Из этой главы вы узнаете:

- о дисплее для отображения функций времени
- как установить таймер
- как установить прибор на автоматическое выключение (время выполнения)
- как установить или изменить время суток.

Дисплей для отображения функций времени

Функциональная кнопка — Поворотный переключатель

Функции времени		Использование
🔔	Таймер	Таймер можно использовать, например, при варке яиц или как обычный бытовой таймер. Прибор не включается и не выключается автоматически.
I→I	Продолжительность работы	По истечении установленного времени выполнения I→I (например, 1:30 ч) прибор автоматически выключается.
⏲	Время суток	Установка времени суток

Указания

- Между 22:00 и 5:59 часами дисплей гаснет, если в этот промежуток времени вы не делаете каких-либо установок или если функции времени не активизированы.
- По истечении времени, установленного для функций таймера 🔔 и времени выполнения I→I, раздаётся звуковой сигнал и на дисплее мигает соответствующий символ. Чтобы заранее отменить звуковой сигнал, нажмите функциональную кнопку ◄►.
- Если вы хотите сбросить установку, верните установленное время на 0:00 назад и выключите прибор.
- При необходимости можно откорректировать установки поворотным переключателем.

Включение и выключение дисплея времени

1. Нажмите и удерживайте функциональную кнопку ◄► в течение нескольких секунд.
   Дисплей времени выключается. Если одна из функций времени активна, соответствующий символ продолжает гореть.
2. Нажмите и удерживайте функциональную кнопку ◄► в течение нескольких секунд.

Дисплей времени включается.

Таймер

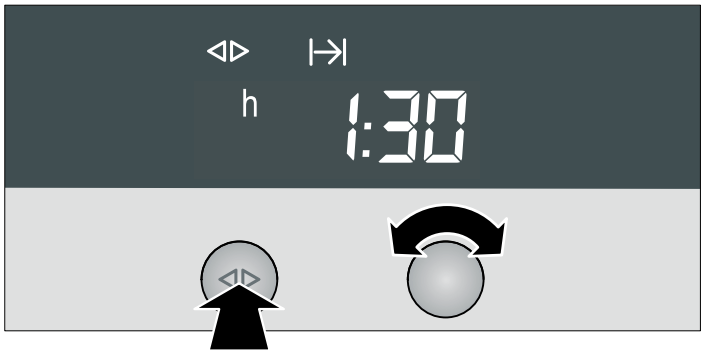
1. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷ до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и 🔔.
2. Установите время приготовления поворотным переключателем (например, 5:00 минут).

Установка автоматически принимается. После этого снова отображается время суток, а таймер начинает отсчёт времени.

Время выполнения

Автоматическое отключение через заданное время приготовления

1. Включите режим гриля или микроволн с одним из значений мощности.
2. Нажимайте функциональную кнопку, пока не загорятся символы ◁▷ и |→|.
3. Поворотным переключателем установите время выполнения. (например, 1:30 часы).
   Установка автоматически принимается.



4. Нажмите кнопку Start/Stop.

Начнётся отсчёт установленного времени приготовления.

По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. В статусной строке появляется 0:00. Сигнал можно заранее отключить кнопкой ◄►.

Изменение времени выполнения

Измените время приготовления поворотным переключателем.

Сброс времени приготовления

Сбросьте установленное время на 0:00 поворотным переключателем. Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сбрасывается.

Запрос установок времени

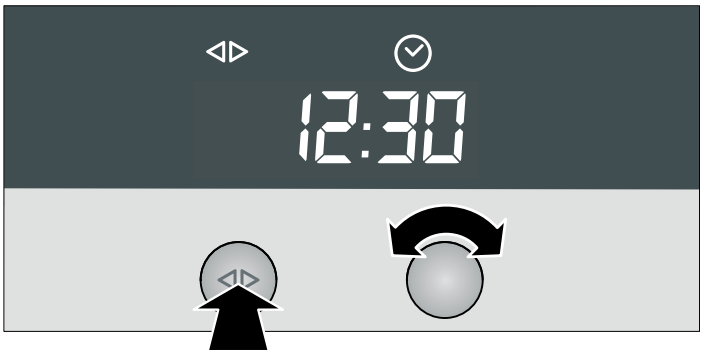
Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Перед символом установки времени, который отображается на дисплее, стоит символ ◁▷

Чтобы запросить показания таймера 🔔, время приготовления |→| или время суток 🕒, нажимайте кнопку ◄► до тех пор, пока перед соответствующей функций времени не появится символ ◁▷. Соответствующее значение на несколько секунд появляется на дисплее времени.

Установка времени суток

Вы можете изменить время суток, только если ни одна из функций времени не активна.

1. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷, пока не загорятся символы ◁▷ и 🕒
2. Установите текущее время суток поворотным переключателем.



3. Нажмите функциональную кнопку ◁▷.

Установка принимается.

Изменение времени суток

Например, при переходе с летнего на зимнее время.

Выполните установку, как описано в пунктах 1 и 2.

Изменение базовых установок

Ваш прибор имеет различные базовые установки, которые вы можете в любой момент изменить.

Базовые установки

В таблице представлены все возможные базовые установки и варианты изменения их значений.

Базовая установка	Возможные значения	Пояснения
c1 Продолжительность звукового сигнала: 1 = короткий = 10 секунд	Продолжительность звукового сигнала: 2 = средний = 2 минуты 3 = длинный = 5 минут	Сигнал по окончании времени приготовления
c2 Звук нажатия кнопок: 1 = вкл	Звук нажатия кнопок: 2 = выкл	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки

Нажмите главный выключатель. Прибор готов к работе, горит символ ⏻.

1. Держите нажатой кнопку ⚙ в течение нескольких секунд.
   На дисплее времени появляется первая базовая установка.

2. Нажимайте кнопку ⅋, пока не будет отображаться нужная базовая установка.
3. Задайте требуемую установку ручкой выбора программ.
4. В заключение подержите нажатой кнопку ⅋ в течение нескольких секунд.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время снова изменить ваши установки.

Уход и очистка

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

⚠ Опасность удара током!

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

⚠ Опасность ожога!

Не чистите прибор сразу после выключения. Обязательно дайте прибору остыть.

⚠ Опасность травмирования!

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

Указания

- Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.
- Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Положите туда ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Нагревайте воду в печи в течение 1–2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Чистящие средства

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

- едкие или абразивные чистящие средства,
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы.
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы,
- жёсткие мочалки и щётки,
- чистящие средства, содержащие большой процент алкоголя.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении: используйте средство для чистки духовок только после охлаждения рабочей камеры. Лучше всего воспользоваться мочалкой из нержавеющей проволоки. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Также не подходят для очистки шероховатые губки, щётки из грубого материала и средства для очистки кастрюль. Эти средства царапают поверхность. Хорошо просушите внутренние поверхности.
Стёкла дверцы	Средства для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стёкол.
Уплотнитель дверцы Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Неисправности и ремонт

Вызов сервисной службы требуется не всегда. В некоторых случаях вы сами можете устранить неполадки. В приведённой ниже таблице вы найдёте несколько советов по устранению неисправностей.

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение/ указание
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Вилка не подключена.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неправильная эксплуатация	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его опять примерно через 10 секунд.
На дисплее мигают три нуля.	Отключение электроэнергии	Заново установите время суток.
Прибор не работает. На дисплее появляется время приготовления.	После установки не была нажата кнопка Start/Stop.	Нажмите кнопку Start/Stop или выключите прибор.
Микроволновый режим не включается.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Убедитесь, что уплотнительные поверхности не загрязнены. Проверьте, не перекручен ли уплотнитель дверцы.
	Не была нажата кнопка Start/Stop.	Нажмите кнопку Start/Stop.
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Задана слишком низкая мощность микроволновой печи.	Выберите более высокую мощность.
	В прибор помещено больше продуктов, чем обычно.	При увеличении количества продуктов в два раза время приготовления почти удваивается.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Раздаётся сигнал. На дисплее мигает двоеточие.	Прибор работает в режиме демонстрации.	**1.** Нажмите кнопку 1 2 3. **2.** Держите нажатой кнопку % в течение трёх секунд. Режим демонстрации завершён.

Сообщения об ошибке

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение / указание
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «E723».	Дверца была закрыта неправильно.	Откройте прибор кнопкой ◧ и снова закройте его.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er1», «Er4», «Er18», «E305».	Датчик температуры неисправен.	Обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er11». «Кнопка западает».	Техническая неисправность.	Несколько раз нажмите на все кнопки. Протрите кнопки сухой тряпочкой. Откройте и закройте дверцу прибора. Если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.

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

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

Номер E	Номер FD

Сервисная служба ☏

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Это прибор группы2, классаB.

Принадлежность к группе2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Технические характеристики

Электропитание	230 В, 50 Гц
Макс. общая потребляемая мощность	1220 Вт
Мощность микроволн	900 ВтВт (IEC 60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	мин. 10

Размеры (ВхШхГ)	
– прибора	382 мм x 595 мм x 320 мм
– рабочей камеры	220 мм x 350 мм x 270 мм
Проверено VDE.	Да
Знак CE	Да

Программы автоматического приготовления

С помощью программы автоматического приготовления вы можете быстро размораживать продукты и легко готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 7 программ.

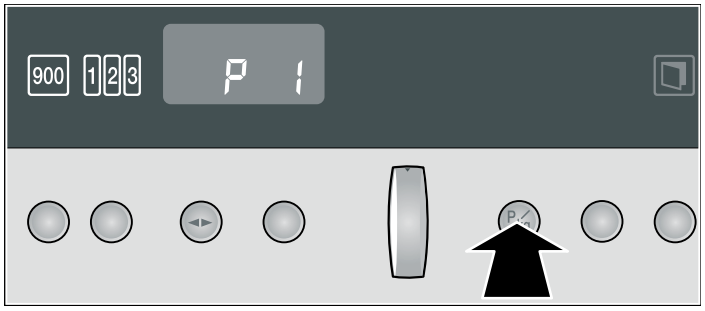
Настройка программы

После выбора программы необходимо выполнить следующую установку.

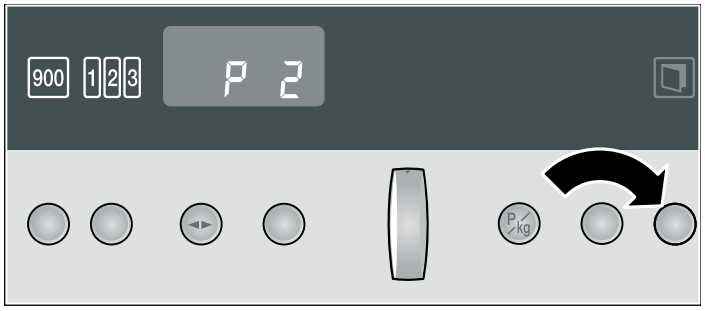
Пример на рисунке: программа 2, вес 1 кг.

Нажмите главный выключатель.

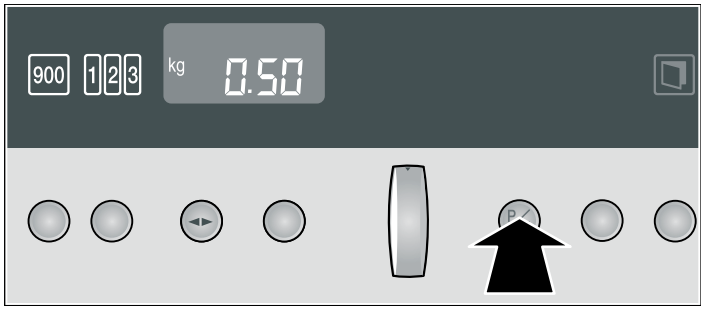
1. Нажмите кнопку ⚖.
На дисплее времени появляется первый номер программы.



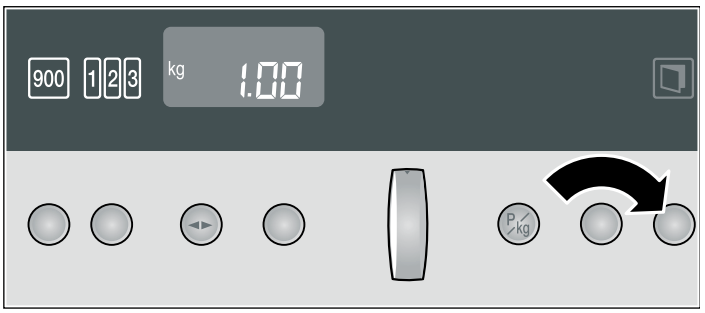
2. Выберите требуемую программу с помощью переключателя программ.



3. Повторно нажмите кнопку ⚖.
На дисплее времени появится рекомендуемый вес 0.50.



4. С помощью ручки выбора программ задайте нужный вес.



5. Нажмите кнопку Start/Stop.

Программа активизируется. Начинается отсчёт времени приготовления, а символ |→| заключается в скобки.

По завершении выполнения программы

Раздаётся сигнал. Прибор перестанет нагреваться. На дисплее высвечивается 00:00. Нажмите кнопку Start/Stop и выключите главный выключатель. Вы можете заранее отключить звуковой сигнал функциональной кнопкой ◄►.

Изменение программы

После запуска программы выбрать другую программу или изменить вес уже невозможно.

Изменение времени приготовления

После запуска программы автоматического приготовления изменить время приготовления уже нельзя.

Отмена программы

Удерживайте кнопку Start/Stop нажатой в течение нескольких секунд и выключите главный выключатель. Прибор выключен.

Рекомендации по программам автоматического приготовления

Указания

- Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.
- Всегда используйте для программ пригодную для микроволн посуду, например, из стекла или керамики.В таблице программ вы найдете рекомендации по выбору принадлежностей.
- Поместите продукт в холодный прибор.
- Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.
- При приготовлении многих блюд вы через некоторое время услышите сигнал. Переверните продукт или перемешайте его.
- Таблицу рекомендуемых продуктов, диапазонов веса и необходимых принадлежностей вы найдете в примечаниях к рекомендациям.

Размораживание

Указания

- По возможности замораживайте продукты тонкими кусками и храните при температуре –18 °C.
- Укладывайте замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 10 - 30 минут для выравнивания температуры.
- При размораживании мяса, птицы или рыбы на тарелку стекает жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Кладите на посуду говядину, баранину и свинину жировым слоем вниз.
- Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.
- Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.
- Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы — кожей вверх.

Картофель

Указания

- Отварной картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавьте две столовых ложки воды и щепотку соли.
- Картофель в мундире: картофелины должны быть примерно одинакового размера. Помойте картофелины и проткните кожуру в нескольких местах. Положите ещё влажный картофель в посуду без воды.

Рис

Указания

- При варке крупы образуется много пены. Поэтому возьмите высокую посуду с крышкой. Установите вес крупы (без жидкости). Добавьте в рис два — два с половиной объёма жидкости.
- Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

Овощи

Указания

- свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г овощей добавьте 2 столовых ложки воды.
- замороженные овощи: подходят только бланшированные, а не приготовленные перед заморозкой овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. На каждые 100 г добавьте 1 - 2 столовых ложки воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.

Время выдержки

Некоторые блюда по окончании программы следует оставлять в духовом шкафу до полного приготовления.

Блюдо	Нерабочее положение
Овощи	Прим. 5 минут
Картофель	Прим. 5 минут Слейте образовавшуюся воду.
Рис	5–10 минут

Таблица программ

Программа №	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда
	Размораживание		
P1	Мясо и птица-жаркое-порционные куски-мясной фарш-цыплёнок, пулярка, утка	0,2-2,0 кг	Плоская посуда без крышки
P2	Рыба: целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	0,1-1,0 кг	Плоская посуда без крышки
P3	Хлеб и пирог* Хлеб, целиком, круглый или продолговатый, хлеб ломтиками, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог	0,2-1,5 кг	Плоская посуда без крышки
	Доведение до готовности		
P4	Картофель Отварной картофель, картофель в мундире	0,2-1,0 кг	Посуда с крышкой
P5	Рис	0,05-0,3 кг	Высокая посуда с крышкой
P6	Овощи, свежие продукты Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,15-1,0 кг	Посуда с крышкой
P7	Овощи, замороженные Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,15-1,0 кг	Посуда с крышкой

Сигналы к помешиванию и переворачиванию

* Нельзя выпекать торты со сливками, пироги с кремом, пироги с заливкой, глазурью или с желатином.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдёте 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, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

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

Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от посуды, температуры, а также от качества и свойств 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. В этом случае действует общее правило:
двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления, половина объёма сокращает время приготовления вдвое.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

Размораживание

Указания

- Поставьте замороженные продукты в открытую ёмкость на решётку.
- В процессе размораживания 1 - 2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.
- При размораживании мяса, птицы или рыбы на тарелку стекает жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10 - 30 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

Размораживание	Вес	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15-25 мин	Несколько раз перевернуть
	1 кг	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 20-30 мин	
	1,5 кг	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 размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8-11 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 12-15 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10-15 мин	Во время размораживания несколько раз переворачивайте, вынимая уже размороженный фарш
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
Птица целиком или кускам	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Несколько раз перевернуть
	1,2 кг	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	Отделять 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	
Фрукты, ягоды, напр., 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, 1-12 мин	Вынуть блюдо из упаковки
	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
	1 кг	180 Вт, 12 мин + 90 Вт, 10-20 мин	
Пирог, сухой, напр., сдобный пирог	500 г	90 Вт, 10-15 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема, отделяйте куски друг от друга
	750 г	180 Вт, 5 мин 90 Вт, 10-15 мин	
Пирог, сочный , напр., 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, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2–3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

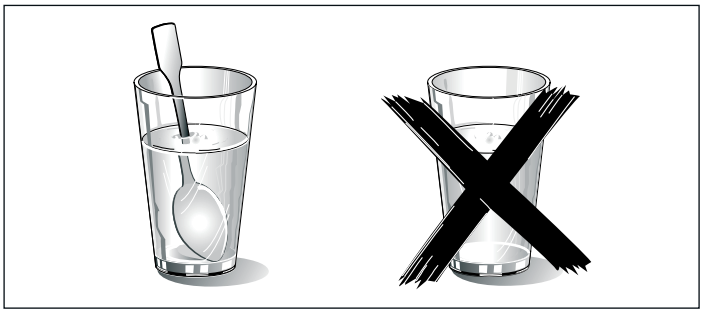
Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	Вес	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2-3 компонента)	300-400 г	600 Вт, 8-13 мин	
Суп	400 г	600 Вт, 8-12 мин	
Рагу	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Ломтики или кусочки мяса в соусе, напр., гуляш	500 г	600 Вт, 10-15 мин	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
Рыба, например, кусочки филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин	Можно добавить воду, лимонный сок или вино.
Гарниры, напр., рис, макароны	250 г	600 Вт, 3-7 мин	Добавить немного жидкости
	500 г	600 Вт, 8-12 мин	
Овощи, напр. горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 7-11 мин	Добавить в посуду воду, чтобы покрылось дно.
	600 г	600 Вт, 14-17 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 10-15 мин	Готовить без добавления воды

Разогревание блюд

⚠ Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании жидкости всегда кладите в ёмкость ложку. Благодаря этому удается избежать задержки закипания.



Внимание!

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

Указания

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

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2-3 компонентов)		600 Вт, 5-8 мин	-
Напитки	125 мл	900 Вт, ½-1 мин.	Положить ложку в стакан, 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, ½ мин	Бутылочки без сосок и крышек ставить на дно, после нагрева хорошо перемешать или взболтать содержимое, обязательно контролировать температуру.
	100 мл	360 Вт, ½-1 мин	
	200 мл	360 Вт, 1-2 мин	
Суп, 1 тарелка	по 175 г	600 Вт, 1-2 мин.	-
Суп, 2 тарелки	по 350 г	600 Вт, 2-3 мин	-
Мясо в соусе	500 г	600 Вт, 7-10 мин	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Рагу	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 блюд

Указания

- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй 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.

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Цыплёнок целый, свежие продукты, потрошёный	1,2 кг	600 Вт, 25–30 мин	Перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Рыбное филе, свежие продукты	400 г	600 Вт, 7–12 мин	-
Мясной рулет	750 г	600 Вт, 25–30 мин	Добавьте 6 ст. л. воды.
Овощи, свежие продукты	250 г	600 Вт, 5 - 10 мин.	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г. овощей добавьте 1 - 2 столовых ложки воды. Время от времени перемешивайте.
	500 г	600 Вт, 10–15 мин	
Картофель	250 г	600 Вт, 8–10 мин	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г. добавьте 1 - 2 столовых ложки воды. Время от времени перемешивайте.
	500 г	600 Вт, 10–15 мин	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин	
Рис	125 г	600 Вт, 4–6 мин 180 Вт, 14 - 16 мин.	Добавить вдвое больше жидкости.
	250 г	600 Вт, 6–8 мин 180 Вт, 14 - 16 мин.	
Сладкие блюда, напр., пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 5–7 мин	Пудинг 2 - 3 раза хорошо перемешать венчиком.
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9 - 12 мин.	-

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти для приготавливаемого количества продуктов установочных значений.	Увеличьте или сократите время приготовления, руководствуясь следующим правилом: Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. Половина объёма сокращает время приготовления вдвое
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 большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

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

В соответствии со стандартом EN 60705, IEC 60705 или DIN 44547 и EN 60350 (2009)

Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время выполнения, 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 22см
Мясной рулет, 900 г	600 Вт, 25–30 мин	Прямоугольная форма из термостойкого стекла, 28 см длиной

Размораживание только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин	Указание
Мясо, 500 г	Программа 1, 500 г или 180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 7-10 мин.	Pyrex, Ø 24 см

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

9000709180

(02)
921213