Микроволновая печь

GM220100 GM221100 GM220130 GM221130

GAGGENAU

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность ... 2
2 Во избежание материального ущерба ... 6
3 Защита окружающей среды и экономия ... 7
4 Знакомство с прибором ... 7
5 Аксессуары ... 9
6 Перед первым использованием ... 9
7 Стандартное управление ... 10
8 Функции таймера ... 10
9 Микроволны ... 11
10 Приготовление на гриле ... 13
11 Комбинированный режим с микроволнами ... 13
12 Программы ... 14
13 Блокировка для безопасности детей ... 15
14 Базовые установки ... 15
15 Home Connect ... 17
16 Избранное ... 18
17 Программа очистки ... 18
18 Очистка и уход ... 19
19 Устранение неисправностей ... 21
20 Утилизация ... 22
21 Сервисная служба ... 22
22 У Вас все получится! ... 23
23 Информация по свободно распространяемому и открытому программному обеспечению .. 30
24 Сертификат соответствия ... 31

25 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ ... 31
25.3 Безопасность при монтаже ... 31

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Определение сигнальных слов

Здесь представлены определения сигнальных слов, используемых в данном руководстве.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать возможного получения серьезных травм или летального исхода.

ВНИМАНИЕ
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать повреждения прибора или причинения материального ущерба иным способом.

Примечание: Это указывает на важную информацию.

1.2 Общие указания

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

1.3 Использование по назначению

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.
Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.
Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

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

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

1.4 Ограничение круга пользователей

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

1.5 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.
→ *"Аксессуары", Страница 9*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться.
- ▸ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▸ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.
- ▸ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.
- ▸ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

Принадлежности или посуда очень горячие.
- ▸ Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Пары алкоголя могут воспламеняться в горячей рабочей камере. Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырываться горячий пар и языки пламени.
- ▸ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▸ Не нагревайте неразбавленный спирт (≥ 15 % алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- ▸ Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!
В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.
- ▸ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.
- ▸ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.
- ▸ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.
- ▸ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

Петли дверцы прибора подвижны при 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.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.

- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

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

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▸ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▸ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 22*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

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

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

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

1.6 Микроволновая печь

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!

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

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

Продукты, их упаковка и контейнеры для хранения могут загореться.

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

Масло для приготовления пищи может загореться.

- ▸ Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

Если в микроволновой печи хранятся предметы или принадлежности, то они могут загореться.

- ▸ Перед началом эксплуатации прибора убедитесь, что в рабочей камере нет предметов или принадлежностей, не предназначенных для использования в микроволновой печи.
- ▸ Не используйте рабочую камеру для хранения горючих предметов, кухонных принадлежностей, продуктов питания и т. п., когда микроволновая печь не используется.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут лопнуть во время и после нагревания.
- ▸ Запрещено готовить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца в скорлупе.
- ▸ Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных.
- ▸ При приготовлении яичницы-глазуньи проколите желток.
- ▸ У продуктов питания с твёрдой кожурой или шкуркой, например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок кожура или шкурка могут лопнуть. Проколите кожуру или шкурку перед нагреванием.

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

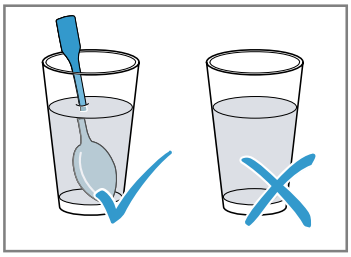
Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.
- ▸ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Герметично запаянная упаковка и закатанные в банки продукты при нагревании могут лопнуть.
- ▸ Всегда соблюдайте указания на упаковке.
- ▸ Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.
- ▸ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.
- ▸ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▸ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▸ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!
При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при незначительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.
- ▸ При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного закипания.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть.
- ▸ Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

Использование металлической посуды или ёмкостей, а также посуды с металлической фурнитурой в режиме микроволн может вызвать образование искр. Это может привести к повреждению прибора.
- ▸ Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн.
- ▸ Используйте только посуду, предназначенную для микроволновой печи, или режим микроволн в комбинации с видом нагрева.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
Прибор работает под высоким напряжением.
- ▸ Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения серьезного вреда здоровью!
Неправильная очистка может повредить поверхность прибора, сократить срок его службы и привести к возникновению опасных ситуаций, например, утечке микроволновой энергии.
- ▸ Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов.
- ▸ Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнителя дверцы, дверцы и петель.
→ *"Очистка и уход", Страница 19*

Не используйте прибор, если повреждена дверца или ее уплотнитель. Возможен выход энергии микроволн наружу.
- ▸ Не используйте прибор, если повреждены дверца рабочей камеры, уплотнитель дверцы или пластиковая рама.
- ▸ Ремонт прибора должен производиться только специалистами сервисной службы.

У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу.
- ▸ Никогда не снимайте защитный корпус.
- ▸ Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ
Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться и привести к необратимому повреждению прибора. В результате дефлаграции дверца прибора может быть выбита вырывающимися парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки. Возникающее отрицательное давление может привести к сильной деформации внутренней поверхности рабочей камеры.
- ▸ Не нагревайте неразбавленный спирт (≥ 15 % алк.) (например, при добавлении в блюдо).

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.
- ▸ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

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

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца во время использования не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели.
- ▸ Следите за тем, чтобы уплотнителя дверцы всегда оставался чистым.
- ▸ Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует.

Сидеть на дверце прибора или облокачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.
- ▸ Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.

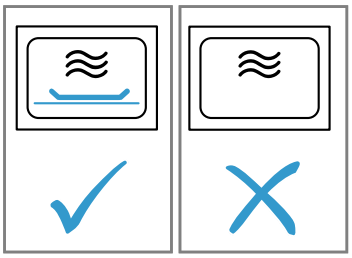
2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.

ВНИМАНИЕ
Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.
- ▸ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Алюминиевая посуда, помещённая в прибор, может вызвать искровые разряды. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- ▸ Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.
- ▸ Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



Приготовление попкорна в режиме микроволн несколько раз подряд при слишком высокой мощности микроволн может привести к повреждению рабочей камеры.
- ▸ Дайте прибору остыть в течение нескольких минут между приготовлениями.
- ▸ Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн.
- ▸ Используйте максимум 600 Вт.
- ▸ Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

Использование неподходящей посуды может привести к повреждению прибора или травмированию.
- ▸ В режиме гриля или комбинированном режиме с микроволнами используйте только термостойкую посуду.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▸ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Во время приготовления открывайте дверцу прибора как можно реже.

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

Одновременный разогрев двух чашек с жидкостью.

- ✔ При одновременном разогреве нескольких блюд расходуется меньше энергии, чем при разогреве нескольких блюд последовательно.

Примечание: Согласно директиве ЕС по экодизайну 2023/826, у прибора нет состояния «выключено». Далее это состояние называется «режим энергосбережения».
Даже когда основные функции прибора не используются, он потребляет энергию для:

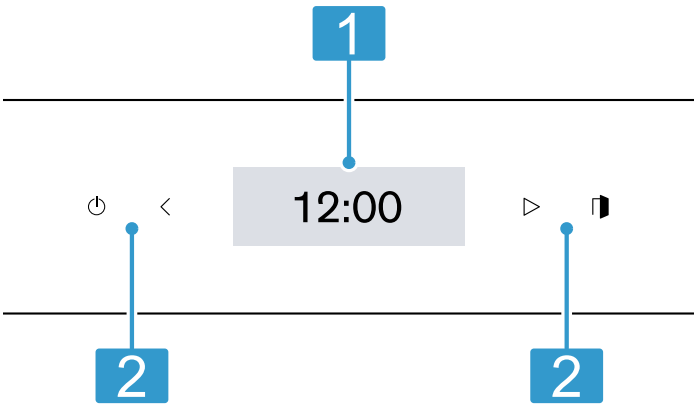
- распознавания активации сенсорных кнопок
- контроля открывания дверцы
- отсчета времени суток (без индикации)

По определению, нет ни состояния «выключено», ни состояния «готовности/ожидания», поэтому используется термин «режим энергосбережения». Для измерения данных в режиме энергосбережения применяется стандарт EN IEC 60350-1:2023.

4 Знакомство с прибором

4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.
В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.



1	**Дисплей** С помощью дисплея можно установить параметры прибора. На нем отображаются текущие установочные значения, опции для выбора или текстовые указания.
2	**Сенсорные поля** Сенсорные поля используются для прямой настройки различных функций.

4.2 Сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

Сенсорное поле	Функция
⏻	Включение или выключение прибора
<	Сброс установки
▷	Запуск или прерывание режима
⎕	Открывание дверцы прибора

4.3 Сенсорный дисплей

На сенсорном дисплее отображаются опции для выбора и выполненные установки выбранной функции.
Для выбора одного из пунктов нажмите на соответствующее текстовое поле.

Зона настройки

В центре дисплея находится зона настройки.
В зоне настройки показываются возможные в настоящее время опции выбора и уже активные установки.
Меню и дополнительные возможности установки расположены по горизонтали. Для «перелистывания» зоны настройки проведите пальцем по дисплею. Для выбора функции нажмите на функцию на дисплее.

Возможные символы в зоне настройки

Символ	Значение
✓	Закрыть прочитанную информацию
✕	Закрыть запрос
↺	Отменить установочное значение
C	Удалить установочное значение
⊟	Открыть центр управления
ⓘ	Запрос дополнительной информации
▭	Вызвать рекомендацию по программам

4.4 Центр управления

Вы можете активировать и деактивировать функции через центр управления ⊟.

Установка параметров через центр управления

Установка параметров через центр управления возможна также в режиме энергосбережения.

Символ	Установка
	Включение и выключение освещения рабочей камеры
	Активация и деактивация блокировки для безопасности детей
	Активация и деактивация функции дистанционного запуска **Примечание:** Если функция дистанционного запуска уже активирована, эта установка не отображается в центре управления.

4.5 Автоматическая кнопка открывания дверцы

При активации автоматического открывания дверцы дверца прибора немного приоткрывается. Дверцу прибора можно полностью открыть вручную.

Указания

- При отключении электроэнергии автоматическое открывание дверцы не работает. Вы можете открыть дверцу вручную.
- При открывании дверцы прибора во время работы выполнение режима приостанавливается.
- Работа прибора не возобновится автоматически при закрывании дверцы. Запустите режим работы.
- Если прибор был выключен в течение длительного времени, дверца прибора при нажатии кнопки открывания дверцы открывается с задержкой.

4.6 Виды нагрева и функции

Для того, чтобы вы могли выбрать подходящий вид нагрева для вашего блюда, здесь мы объясним различия и опишем области применения.

Наименование	Мощность/режимы	Применение
Микроволны	90/180/360/450/600 Вт/"Макс."	Для размораживания, доведения до готовности и нагревания блюд и жидкостей. → *"Микроволны", Страница 11*
Гриль	Режимы гриля: ■ 1 = слабый ■ 2 = средний ■ 3 = сильный	Приготовление на гриле плоских продуктов, таких как колбаски или тосты. Запекание продуктов. → *"Приготовление на гриле", Страница 13*
Избранное		Сохраните установки и используйте их в дальнейшем. → *"Избранное", Страница 18*
Комбинированный режим с микроволнами	0/90/180/360 Вт + режимы гриля 0/1/2/3	Выпекание запеканок и гратенов. Блюда подрумянятся.
Программы		Для приготовления многих блюд предусмотрены предварительно запрограммированные установки. → *"Программы", Страница 14*
Программа очистки		Выберите режим очистки для рабочей камеры. → *"Очистка и уход", Страница 19*
Настройки		Задайте базовые установки. → *"Базовые установки", Страница 15*

4.7 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

Самоочищающиеся поверхности

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

Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается освещение рабочей камеры. Если дверца прибора открыта более 18 минут, освещение рабочей камеры отключается. Для большинства видов нагрева и функций внутреннее освещение рабочей камеры во время работы режима включено. После завершения работы освещение рабочей камеры отключается.

Выключение освещения рабочей камеры

Требование: Освещение рабочей камеры включено.

1. Нажмите .
2. Нажмите .

✔ Положение переключателя находится слева и не выделено цветом.

Включение освещения рабочей камеры

Требование: Освещение рабочей камеры выключено.

1. Нажмите .
2. Нажмите .

✔ Выключатель располагается справа и маркирован оранжевым цветом.

Охлаждающий вентилятор

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

ВНИМАНИЕ
Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.
- ▸ Не закрывайте вентиляционные прорези.

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

4.8 Конденсат

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

4.9 Дверца прибора

Дверцу прибора можно открыть с помощью ⏍. Если открыть дверцу прибора во время работы, работа прибора приостановится. Когда дверца прибора будет закрыта, продолжить выполнение режима можно с помощью ▷.

5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.
В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности		Применение
Решётка		▪ Решетка для приготовления на гриле и запекания ▪ Решетка, как место для размещения посуды
Стеклянный поддон		▪ Защита от брызг при приготовлении на гриле прямо на решетке ▪ Установка решетки в стеклянный поддон ▪ Подходит для использования в микроволновой печи

6 Перед первым использованием

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

6.1 Первый ввод в эксплуатацию

Необходимо выполнить установки для первого ввода в эксплуатацию перед начало эксплуатации прибора.

Установка языка

1. Проведите пальцем по экрану вправо или влево для выбора требуемого языка.
2. Нажмите →.

Установка Home Connect

1. Настройте Home Connect путем активации функций переключения.
   → *"Home Connect", Страница 17*
2. Выполните все другие установки для первого ввода в эксплуатацию в приложении Home Connect.

Примечание: Настройку Home Connect можно также игнорировать с помощью →. После этого задайте все остальные установки для первого ввода в эксплуатацию на приборе.

"Единица веса" Установка

1. Нажмите на требуемую "Единица веса" "g/kg" или "oz/lb".
2. Нажмите →.

Установка формата времени

1. Нажмите на требуемый формат времени "12" или "24".
2. Нажмите →.

Установка времени суток

Примечание: После соединения с Home Connect время устанавливается автоматически.

Требование: На дисплее отображается «09:00». Часы выделены.
1. Нажмите на соответствующее значение времени.
2. Проведите пальцем вправо или влево, чтобы установить время.
3. Нажмите →.

6.2 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

1. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, принадлежностей или других предметов.

2. Протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканевой салфеткой.
3. Закройте дверцу прибора.
4. Установите режим гриля 3.
5. Установите продолжительность на 15 минут.
6. Запустите режим с помощью ▷.
7. Во время нагревания прибора проветривайте помещение.
8. После окончания очистки дайте прибору остыть.
9. После того, как рабочая камера остынет, протрите гладкие поверхности тканевой салфеткой с мыльным раствором.

6.3 Чистка принадлежностей

▸ Тщательно очистите принадлежности салфеткой из мягкой ткани и мыльным раствором.

7 Стандартное управление

7.1 Включение прибора

▸ Нажмите ⏻.
✔ Прибор готов к работе.

7.2 Выключение прибора

▸ Нажмите ⏻.
✔ Выполнение функций прибора прерывается.

7.3 Включение режима

▸ Нажмите ▷.

7.4 Прерывание работы

1. Откройте дверцу прибора или нажмите ▷.
✔ Работа прибора приостанавливается.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите ▷.
✔ Выполнение режима возобновляется.

7.5 Отмена режима

▸ Нажмите ⏻.
✔ Выполнение функций прибора прерывается.

8 Функции таймера

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

Функции времени	**Применение**
Время приготовления	Если для прибора установлено время приготовления, то по истечении этого времени режим автоматически выключается.
Окончание врем. пригот. ⇥	При установке времени приготовления можно указать время завершения режима. Прибор запускается автоматически, и режим работы завершается в нужное время.
Таймер общего времени приготовления	Текущее время приготовления автоматически продлевается, если не было задано конкретное время приготовления.
Таймер состояния	Если режим завершен и никаких дальнейших действий не происходит, на дисплее отображается функция «таймер состояния» с символом +. На дисплее отображается, сколько времени прошло с момента окончания приготовления.

8.1 Время суток

Индикация времени суток отключается для экономии энергии в режиме энергосбережения.

Примечание: Вы можете изменить время суток в базовых установках.
→ *"Базовые установки", Страница 15*

8.2 Установка времени приготовления

Требование: Режим работы и ступень нагрева установлены.

1. Нажмите "Время приготовления".
2. Для изменения установленного времени приготовления нажмите на соответствующее значение времени, например индикацию минут "мин" или индикацию секунд "с".
   Выбранное значение времени выделяется крупным шрифтом.
3. Чтобы установить или изменить время приготовления, проведите пальцем по экрану вправо или влево.
   ▸ При движении влево время приготовления увеличивается.
   ▸ При движении вправо время приготовления уменьшается.
   При необходимости можно удалить время приготовления в режиме гриля с помощью C.
   Режимы с микроволнами всегда требуют ввода времени приготовления. Вы можете вернуть время приготовления на предварительно установленное значение с помощью ↺.
4. Нажмите на < или снова на выбранное значение.
   Если подтверждение отсутствует, по истечении 3 секунд установка автоматически принимается и прибор возвращается в предыдущее окно.
5. Запустите режим с помощью ▷.
✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.

8.3 Установить время окончания приготовления

Время суток, к которому режим должен закончиться, можно сдвинуть в диапазоне до 24 часов.

Указания
- Чтобы добиться хорошего результата приготовления, не сдвигайте время суток, если режим работы уже запущен.
- Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в приборе слишком долго.

Требования
- Режим работы и ступень нагрева установлены.
- Установлено время приготовления.

1. Нажмите "Окончание врем. пригот.".
✔ Отображается текущее время окончания приготовления (время дня + установленное время приготовления).
2. Для изменения установленного времени окончания приготовления, нажмите на соответствующее значение времени.
✔ Выбранное значение выделяется крупным шрифтом.
3. Чтобы установить или изменить время окончания приготовления, проведите пальцем вправо или влево. Время окончания приготовления можно сбросить до заданного значения с помощью ↺.
4. Нажмите на < или снова на выбранное значение. Если подтверждение отсутствует, по истечении 3 секунд установка автоматически принимается и прибор возвращается в предыдущее окно.
5. Нажмите ▷.
✔ На дисплее отображаются все установки. Прибор находится в режиме ожидания.
✔ Когда наступает время начала, режим запускается и начинается отсчет времени приготовления.
✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.

Отмена времени окончания приготовления

Требование: Прибор находится в режиме ожидания.

1. Нажмите "Окончание врем. пригот.".
2. Сбросьте установленное значение с помощью ↺.
3. Нажмите на < или снова на выбранное значение. Если подтверждение отсутствует, по истечении 3 секунд установка автоматически принимается и прибор возвращается в предыдущее окно.

8.4 Доведение блюд до готовности

По истечении времени приготовления блюдо можно довести до готовности.

1. Нажмите на истекшее значение "Время приготовления".
2. Установите требуемое время приготовления. → *Страница 10*
В режиме микроволн или комбинированном режиме гриля с микроволнами можно установить дополнительное время приготовления по выбору
В "Программы" можно установить дополнительное время приготовления от 1 до 5 минут.
3. Нажмите на < или снова на выбранное значение. Если подтверждение отсутствует, по истечении 3 секунд установка автоматически принимается и прибор возвращается в предыдущее окно.
4. Запустите режим с помощью ▷.

9 Микроволны

В режиме микроволн можно особенно быстро приготовить, разогреть или разморозить пищу. Режим микроволн можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимом приготовления на гриле.

9.1 Мощность микроволн

Здесь приведен обзор мощности микроволн и рекомендации по их применению.

Мощность микроволн	Макс. время приготовления	Применение
90 Вт	90 мин	Щадящее размораживание продуктов.
180 Вт	90 мин	Размораживание и доведение до готовности продуктов.
360 Вт	90 мин	Доведение мяса и рыбы до готовности в щадящем режиме. Разогревание деликатных блюд в щадящем режиме.
450 Вт	90 мин	Разогревание и доведение блюд до готовности в щадящем режиме.
600 Вт	90 мин	Разогревание блюд и доведение их до готовности.
Макс.	30 мин	Разогревание жидкостей.

Указания
- В целях защиты прибора максимальная мощность микроволн "Макс." поэтапно уменьшается. Генерируемая мощность микроволн отображается на дисплее. Максимальная мощность снова доступна по завершении времени охлаждения прибора.
- Мощность микроволн не совпадает с фактической потребляемой мощностью прибора.

9.2 Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн

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

Примечание: Прежде чем использовать посуду в микроволновой печи, ознакомьтесь с информацией от произ-

водителя. В случае сомнений проведите проверку пригодности посуды.
→ *"Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи", Страница 12*

Пригодно для использования с микроволнами

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из термостабильного материала, подходящего для использования в микроволновой печи: ▪ Стекло ▪ Стеклокерамика ▪ Фарфор ▪ Термостабильный пластик ▪ Полностью глазурованная керамика без трещин	Эти материалы пропускают микроволны. Микроволны не повреждают жаропрочную посуду.
Металлические приборы	**Примечание:** Чтобы избежать задержки закипания, вы можете использовать металлические приборы, например, ложку в стакане.

ВНИМАНИЕ
Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.
▸ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Не пригодно для использования в микроволновой печи

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

9.3 Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи

Проверьте пригодность посуды к использованию в микроволновой печи при помощи специального теста. Пустую посуду можно использовать в режиме микроволн только во время проведения проверки пригодности.

⚠ **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.

1. Поставьте пустую посуду в рабочую камеру.
2. Установите максимальную мощность микроволн на ½ – 1 минуту.
3. Запустите режим работы.
4. Проверка посуды происходит следующим образом:
   – Если посуда осталась холодной или теплой, она подходит для использования в микроволновой печи.
   – Если посуда стала горячей или возникли искры, прервите проверку пригодности. Посуда не подходит для использования в микроволновой печи.

9.4 Установка мощности микроволн

Примечание
Убедитесь, что вы правильно используете режим микроволн:
▪ Соблюдайте указания по технике безопасности. →*Страница 4*
▪ Соблюдайте указания по предотвращению материального ущерба. →*Страница 6*
▪ Следуйте указаниям по применению посуды и принадлежностей, пригодных для использования в микроволновой печи.

Требование: Прибор включен.
1. Нажмите "Микроволны" в меню.
2. Нажмите "Уровень мощности".
   ▸ Выберите мощность микроволн в ваттах или "Макс.".
   ▸ Нажмите на < или снова на выбранное значение.
   ▸ Если подтверждение отсутствует, по истечении 3 секунд установка автоматически принимается и прибор возвращается в предыдущее окно.
3. Нажмите "Время приготовления".
   ▸ Установите требуемую "Время приготовления". →*Страница 10*

   Режимы с микроволнами всегда требуют ввода "Время приготовления".
4. Запустите режим с помощью ▷.

✔ Режим микроволн запускается и начинается отсчет "Время приготовления".
✔ По истечении времени выполнения раздается звуковой сигнал. На дисплее отображается истекшее "Время приготовления".

5. По истечении "Время приготовления":
   ▸ При необходимости можно задать дополнительные установки с помощью < и повторно запустить режим с ▷.
   ▸ Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.
6. Просушите рабочую камеру.

Рекомендация: Чтобы максимально использовать возможности прибора, вы можете руководствоваться информацией в рекомендациях по установкам.
→ *"У Вас все получится!", Страница 23*

9.5 Изменение мощности микроволн

Вы можете изменить мощность микроволн в процессе выполнения режима.

1. Нажмите на установленное значение "Уровень мощности".
2. Действуйте так же, как при установке для микроволновой печи.
   → *"Установка мощности микроволн", Страница 12*

✔ Если подтверждение отсутствует, по истечении 3 секунд установка автоматически принимается и прибор возвращается в предыдущее окно.

9.6 Изменение времени приготовления

Вы можете изменять время приготовления во время работы прибора.

1. Нажмите на установленное значение "Время приготовления".
2. Действуйте так же, как при установке времени приготовления.
   → *"Установка времени приготовления", Страница 10*

✔ Если подтверждение отсутствует, по истечении 3 секунд установка автоматически принимается и прибор возвращается в предыдущее окно.

10 Приготовление на гриле

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

10.1 Режимы гриля

Вы можете выбрать один из следующих режимов гриля.

Режим гриля	Блюдо
1 (слабая мощность)	▪ Высокие запеканки ▪ Суфле
2 (средняя мощность)	▪ Тонкие запеканки ▪ Рыба
3 (высокая мощность)	▪ Колбаски ▪ Тосты

10.2 Автоматическое отключение

Для вашей безопасности прибор оснащен функцией автоматического отключения. Если прибор долго работает и не задано время приготовления, то он автоматически выключится через 90 минут.

10.3 Установка приготовления на гриле

Требование: Прибор включен.

1. Нажмите "Гриль".
2. Нажмите "Режим гриля".
   ▸ Выберите нужный режим гриля.
   Нажмите на < или снова на выбранное значение.
   Если подтверждение отсутствует, по истечении 3 секунд установка автоматически принимается и прибор возвращается в предыдущее окно.
3. При необходимости установите время приготовления.
   ▸ Нажмите "Время приготовления".
   ▸ Установите требуемое время приготовления.
   →*Страница 10*
4. При необходимости установите время окончания приготовления.
   ▸ Нажмите "Окончание врем. пригот.".
   ▸ Установите требуемое время окончания приготовления. →*Страница 10*
5. Запустите режим с помощью ▷.

✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.

Примечание: Если время приготовления на установлено, на дисплее отображается "Таймер общего времени приготовления".

10.4 Изменение режима гриля

Вы можете изменить режим гриля в процессе работы прибора.

Требование: "Гриль" установлен.

1. Нажмите на установленное значение "Режим гриля".
2. Действуйте так же, как при установке для гриля.
   → *"Установка приготовления на гриле", Страница 13*

✔ Если подтверждение отсутствует, по истечении 3 секунд установка автоматически принимается и прибор возвращается в предыдущее окно.

10.5 Изменение времени приготовления

Вы можете изменять время приготовления во время работы прибора.

1. Нажмите на установленное значение "Время приготовления".
2. Действуйте так же, как при установке времени приготовления.
   → *"Установка времени приготовления", Страница 10*

✔ Если подтверждение отсутствует, по истечении 3 секунд установка автоматически принимается и прибор возвращается в предыдущее окно.

11 Комбинированный режим с микроволнами

Чтобы уменьшить время приготовления или разогреть и одновременно подрумянить блюдо, можно комбинировать режимы гриля и микроволн.

Доступны следующие уровни мощности микроволн:

- 90 Вт
- 180 Вт
- 360 Вт

На выбор предлагаются следующие уровни приготовления на гриле:

- 1
- 2
- 3

11.1 Настройка добавления микроволн

Требование: Выбран режим гриля.

▸ Нажмите "Добавл. функц. микроволн".
   ▸ Выберите необходимую мощность микроволн.
   ▸ Нажмите на < или снова на выбранное значение.
   Если подтверждение отсутствует, по истечении 3 секунд установка автоматически принимается и прибор возвращается в предыдущее окно.

Примечание: Чтобы отменить добавление микроволн, установите мощность микроволн 0 Вт.

11.2 Добавление функции гриля

Требование: Установлен режим микроволн мощностью 90, 180 или 360 Вт.

- ▸ Нажмите "Доп. гриль".
  - ▸ Выберите добавление нужной функции гриля.
  - ▸ Нажмите на < или снова на выбранное значение.

Если подтверждение отсутствует, по истечении 3 секунд установка автоматически принимается и прибор возвращается в предыдущее окно.

12 Программы

Режим работы "Программы" облегчает процесс приготовления различных блюд, автоматически выбирая оптимальные установки.

12.1 Автоматическое отключение

Вы можете готовить, ни о чем не беспокоясь, благодаря функции автоматического отключения.

12.2 Указания установкам для приготовления блюд

Чтобы добиться оптимального степени готовности, соблюдайте следующие указания:

- Используйте только продукты отличного качества.
- Выньте продукты из упаковки и взвесьте. Если невозможно указать точный вес продукта, округлите его.
- Используйте только жаропрочную посуду, пригодную для использования в режиме микроволн, например стеклянную или керамическую.
- Поместите продукты в холодную рабочую камеру.

Размораживание

- Замораживайте продукты тонким слоем, разделив на порции, и храните при -18 °.
- Кладите замороженные продукты на плоскую посуду, например, на стеклянную или фарфоровую тарелку.
- Продукты могут не разморозиться полностью к моменту завершения программы. Тем не менее продукт достаточно подготовлен к дальнейшей обработке.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10–30 минут в выключенном приборе для выравнивания температуры.
- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. При переворачивании слейте жидкость. Не используйте эту жидкость для дальнейшего приготовления, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.
- Целую птицу укладывайте в посуду сначала грудкой вниз, а кусочки птицы — кожей вниз.

Овощи

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

Рис

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

Картофель

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

Лазанья

- Лучше всего подходит лазанья глубокой заморозки толщиной прим. до 3 см.
- Извлеките лазанью из упаковки и поместите в посуду, пригодную для использования в режиме микроволн.
- Если вы готовите лазанью глубокой заморозки порциями более 700 г, поставьте посуду на перевернутую тарелку, пригодную для использования в режиме микроволн.

Птица

- Используйте кусочки курицы температуры хранения в холодильнике.
- Кожу в нескольких местах проткните вилкой.
- Выкладывайте кусочки курицы на решетку кожей вверх. Поставьте решетку в стеклянный противень. Стекающая жидкость будет собираться в нем.

12.3 Установка программы

Требование: Прибор включен.

1. Нажмите "Программы".
2. Выберите программу.
3. Нажмите на предварительно установленный вес.
4. Проведите пальцем, чтобы изменить вес.
   - ▸ Проведите пальцем влево, чтобы увеличить вес.
   - ▸ Проведите пальцем вправо, чтобы уменьшить вес.
5. Нажмите на < или снова на выбранное значение.
   Если подтверждение отсутствует, по истечении 3 секунд установка автоматически принимается и прибор возвращается в предыдущее окно.
6. При необходимости установите "Окончание врем. пригот.".
   → *"Установить время окончания приготовления", Страница 10*
   Установки для "Окончание врем. пригот." возможны при следующих программах: "Овощи, свежие", "Рис", "Отварной картофель" и "Картофель, печеный"
7. Нажмите ⌴.

✔ На дисплее появляются указания по выбору принадлежностей и подготовке к приготовлению.

8. Запустите режим с помощью ▷.

✔ По истечении "Время приготовления" раздается сигнал.

Примечание: При выполнении некоторых программ на дисплее во время приготовления появляются указания. Следуйте данным указаниям.

Доведение блюд до готовности

По истечении времени приготовления блюдо можно довести до готовности.

- Следуйте указаниям по доведению блюд до готовности. →*Страница 11*
  Дополнительное время приготовления при выполнении программ составляет не менее 1 минуты и не более 5 минут.

12.4 Обзор блюд

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности
Размораживание хлеба, пирогов [1]	Хлеб, целиком, круглой или продолговатой формы, в нарезке, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог, пирог без глазури, сливок или желатина	0,20-1	Плоская открытая посуда
Размораживание мяса [1]	Жаркое, тонкие порционные куски мяса, цыпленок, фарш	0,20-2	Плоская открытая посуда
Размораживание рыбы [1]	Рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	0,10-1	Плоская открытая посуда
Овощи, свежие [2]	Например, цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цукини	0,15-1	Закрытая посуда
Овощи глубокой заморозки [2]	Например, цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,15-1	Закрытая посуда
Рис [2]	Длиннозерный рис	0,05-0,3	Высокая закрытая посуда
Отварной картофель [2]	Картофель в мундире или очищенный, картофелины примерно одинакового размера	0,20-1	Закрытая посуда
Картофель, печеный [1]	Картофель в мундире по 200–250 г	0,20-1,5	Решетка на стеклянном противне
Лазанья, глубокой заморозки	Лазанья или аналогичный продукт глубокой заморозки	0,30-1	Открытая посуда
Куски цыпленка, незаморож.	Куриные бедрышки, куриные голени, куриные окорочка	0,50-1	Решетка на стеклянном противне

13 Блокировка для безопасности детей

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

13.1 Активация блокировки для безопасности детей

Требование: В базовых установках функция "Отображение симв. блокировки для безопасн. детей" установлена на «Вкл».

1. Нажмите .
2. Нажмите .

✔ Элементы управления заблокированы.

13.2 Деактивация блокировки для безопасности детей

- Нажмите и удерживайте прим. 2 секунды.

✔ Элементы управления разблокированы.

14 Базовые установки

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

14.1 Обзор базовых установок

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

[1] Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.
[2] Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

Указания
- Изменение установок языка и яркости индикации сразу вступают в действие. Все остальные установки принимаются только после подтверждения.
- Введенные вами изменения для базовых установок некоторое время сохраняются даже после отключения электроэнергии.
- Базовые установки можно найти в "Настройки".

Home Connect	**Выбор**
Home Connect Помощник	Home Connect Запуск помощника

Прибор	**Выбор**
Индикация при запуске	Запуск с: ▪ Главное окно [1] ▪ Микроволны ▪ Гриль ▪ Избранное ▪ Программы
Таймер общего времени приготовления	▪ Вкл [1] ▪ Выкл
Информация о приборе	Показать информацию о приборе.

Display	**Выбор**
Яркость	Режимы от 1 до 6
Индикация в выкл. состоянии	▪ Ничего [1] ▪ Постоянная индикация времени суток
Логотип Gaggenau	▪ Вкл [1] ▪ Выкл
Отображение симв. блокировки для безопасн. детей	▪ Вкл [1] ▪ Выкл
Адаптация индикации	Выравнивание дисплея по горизонтали и вертикали.

Звуки	**Выбор**
Системные звуки	При взаимодействии с регулировочным колесиком раздается звуковой сигнал. ▪ Вкл [1] ▪ Выкл
Звуки процесса	▪ 1 (один раз) ▪ 10 с [1] ▪ 30 с ▪ 3 мин

Язык	**Выбор**
Язык	См. варианты выбора на приборе

Время и единицы изм. температуры	**Выбор**
Время	▪ Вручную [1] ▪ Автоматически **Примечание:** Заводская установка "Автоматически" активируется только в том случае, если прибор соединен с Home Connect.
Формат времени	▪ 12 ▪ 24 [1]
Единица веса	▪ g/kg [1] ▪ oz/lb

Дополнительно	**Выбор**
Демонстрац. режим	Выберите или выключите демонстрационный режим в течение первых 3 минут после подключения к электросети
Заводские установки	Удаление всех индивидуальных установок и восстановление заводских установок ▪ Да ▪ Нет

14.2 Изменение базовых установок

Требование: Прибор включен.
1. Нажмите "Настройки".
2. Нажмите на необходимую базовую установку.
3. Измените на дисплее необходимые установки.
4. Нажмите на < или снова на выбранное значение. Если подтверждение отсутствует, по истечении 3 секунд установка автоматически принимается и прибор возвращается в предыдущее окно.
5. С помощью < можно вернуться к обзору или в главное окно.

14.3 Изменение времени суток

Требования
- Прибор включен.
- В качестве базовой установки "Время" выбрано "Вручную".

1. Нажмите "Настройки".
2. Нажмите на базовую установку "Время и единицы изм. температуры".
3. Нажмите "Время".

✔ На дисплее отображается установленное значение.

4. Для изменения установленного времени суток нажмите на соответствующее значение времени, например индикацию часов или минут.

✔ Выбранное значение выделяется крупным шрифтом.

5. Проведите пальцем вправо или влево, чтобы установить время.
6. Нажмите на < или снова на выбранное значение. Если подтверждение отсутствует, по истечении 3 секунд установка автоматически принимается и прибор возвращается в предыдущее окно.
7. С помощью < можно вернуться к обзору или в главное окно.

[1] Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

15 Home Connect

Данный прибор можно подключить к домашней сети связи. Подключите прибор к мобильному устройству, чтобы управлять функциями прибора через приложение Home Connect, изменять базовые установки и отслеживать актуальный статус стирки.
Сервис Home Connect доступен не во всех странах. Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Информацию об этом вы найдете здесь: *www.home-connect.com*.
Приложение Home Connect поможет вам пройти весь процесс регистрации. Следуйте инструкциям и соблюдайте указания, приведенные в приложении Home Connect.

Указания

- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности, в том числе при управлении прибором через приложение Home Connect.
  → *"Безопасность", Страница 2*
- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.
- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт в режиме ожидания.

15.1 Установка Home Connect

Требования

- Прибор должен быть подключен к сети электропитания и включен.
- У вас есть мобильное устройство с установленной актуальной версией операционной системы iOS или Android, например смартфон.
- Мобильное устройство будет использовать временное Bluetooth-соединение для запуска процесса настройки.
- Место установки прибора находится в радиусе действия домашней сети WLAN (Wi-Fi).
- Мобильное устройство и прибор находятся в радиусе действия сигнала WLAN вашей домашней беспроводной сети.

1. Сканируйте следующие QR-коды.



   Используйте QR-код для установки приложения Home Connect и подключения своего прибора.
2. Следуйте указаниям в приложении Home Connect.

15.2 Установки Home Connect

В меню базовых установок вашего прибора вы можете установить параметры и настройки сети для Home Connect. Перечень настроек, отображаемых на дисплее, зависит от того, установлено ли приложение Home Connect и выполнено ли подключение прибора к домашней сети.

Базовая установка	Возможные установки	Пояснения
Home Connect Ассистент	-	Эта программа окажет вам поддержку при настройке и установке параметров Home Connect.
Wi-Fi	Вкл Выкл	Если функция Wi-Fi включена, можно использовать Home Connect. При работе в сети в режиме энергосбережения прибор потребляет не более 2 Вт.
Дист.запуск	▪ Дистанционный запуск деактивирован. ▪ Вручную [1] ▪ Постоянно	При выборе установки "Вручную"для активации функции требуется разблокировка в центре управления. При выборе установки "Постоянно" можно в любой момент запустить прибор и управлять им без предварительной разблокировки.
Данные сети	-	Вы можете вывести информацию о сети на дисплей.
Сброс данных для доступа к сети	-	Вы можете в любой момент сбросить все данные для доступа к сети, заданные в приборе.

15.3 Управление прибором через приложение HomeConnect

С помощью приложения Home Connect вы можете удаленно настроить и запустить прибор, используя функцию "Дист.запуск". Если в базовых установках, в "Дист.запуск" выбрать установку "Вручную", прибор должен быть включен, и для запуска функции прибору требуется разрешение центра управления.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**
Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться.
▸ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.

[1] Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

▸ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Требования
- Прибор подключен к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.
- Чтобы запустить функцию, в базовых установках в "Дист.запуск", необходимо выбрать установку "Постоянно" или "Вручную".

1. Выполните настройку в приложении Home Connect и отправьте ее на прибор.
2. Функция запускается.
   Примечание: Если вы откроете дверцу прибора более чем через 15 минут после активации дистанционного запуска или после окончания работы, прибор деактивирует дистанционный запуск.
   Через 24 после активации дистанционного запуска ручной дистанционный запуск деактивируется.

15.4 Обновление программного обеспечения

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение прибора, например, для оптимизации, устранения ошибок, установки важных обновлений системы безопасности, а также для установки дополнительных функциональных обновлений и технического обслуживания.
Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, иметь установленное на мобильном устройстве приложение и подключиться к серверу Home Connect.
Как только обновление программного обеспечения будет доступно, вы будете проинформированы через приложение Home Connect и сможете запустить обновление программного обеспечения через приложение. После успешной загрузки можно запустить установку через приложение Home Connect, если вы находитесь в домашней сети WLAN (Wi-Fi). Об успешном окончании установки вы получите информацию через приложение Home Connect.
Текущую версию ПО вы найдете в приложении Home Connect в информации о приборе.

Указания
- Обновление ПО выполняется в два этапа.
  – На первом этапе выполняется загрузка ПО.
  – На втором этапе ПО устанавливается на ваш прибор.
- В процессе загрузки данных можно продолжать пользоваться прибором. В зависимости от индивидуальных настроек в приложении обновленную версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Установка занимает несколько минут. В процессе установки вы не сможете пользоваться прибором.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать как можно скорее.

15.5 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных.

При первом подключении прибора к домашней сети с выходом в Интернет ваш прибор передает на сервер Home Connect следующие категории данных (первоначальная регистрация):
- уникальный идентификатор прибора (состоящий из кодовых номеров прибора и MAC-адреса установленного модуля связи Wi-Fi);
- сертификат безопасности модуля связи Wi-Fi (для информационно-технической защиты подключения);
- текущую версию программного и аппаратного обеспечения вашего бытового прибора;
- статус предыдущего восстановления заводских настроек, если оно выполнялось.

Такая первоначальная регистрация нужна для использования функций Home Connect и требуется только в том случае, когда вы будете использовать функции Home Connect в первый раз.

Примечание: Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Сведения о защите данных можно получить в приложении Home Connect.

16 Избранное

Часто используемые установки и программы можно сохранить в качестве "Избранное" в приложении Home Connect и перенести в прибор. Имена для "Избранное" выбираются индивидуально. В завершение можно запустить "Избранное" также непосредственно на приборе.

16.1 Сохранение "Избранное"

Вы можете сохранить различные "Программы" или режимы работы в качестве "Избранное".

▸ Чтобы сохранить программу или режим работы в качестве избранного, необходимо использовать приложение Home Connect. После подключения прибора следуйте указаниям в приложении.

16.2 Выберите "Избранное"

Если вы уже сохранили "Избранное" ранее, вы можете выбрать их непосредственно на приборе.

1. Нажмите "Избранное" в меню.
2. Нажмите на нужную запись в «Избранном».
3. Запустите режим с помощью ▷.

16.3 Изменение "Избранное"

Вы можете в любой момент изменить или удалить сохраненные "Избранное".

▸ Чтобы изменить или удалить "Избранное", необходимо использовать приложение Home Connect. После подключения прибора следуйте указаниям в приложении.

17 Программа очистки

Программа очистки является быстрым альтернативным вариантом для периодической очистки рабочей камеры.

В ходе этой программы загрязнения размягчаются посредством испарения мыльного раствора. Затем загрязнения легко удаляются.

ВНИМАНИЕ
Неправильная очистка может привести к повреждению прибора.
- Запрещается наливать любую жидкость в рабочую камеру.

17.1 Установка программы очистки

Требование: Прибор включен.
1. Нажмите "Программа очистки".
2. Следуйте указаниям на дисплее.
3. Нажмите ▷.
✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.
4. Следуйте указаниям на дисплее.

18 Очистка и уход

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

18.1 Моющие средства

Используйте только подходящие чистящие средства.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

ВНИМАНИЕ
Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- Не используйте жесткие мочалки или губки.
- Не используйте специальные чистящие средства в теплом состоянии.
- Используйте средство для очистки стёкол, скребок для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.

Частицы соли в новых губках могут повредить поверхности.
- Тщательно вымойте новые губки для мытья посуды перед использованием.

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

18.2 Очистка прибора

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.
- Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**
Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.
- Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

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

18.3 Очистка рабочей камеры

ВНИМАНИЕ
Несоответствующая очистка может привести к повреждению рабочей камеры.
- Не используйте абразивные средства и другие агрессивные средства для очистки духовок.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.
2. Очищайте горячим мыльным раствором или раствором уксуса.
3. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов, которое подходит для поверхностей из нержавеющей стали.
   Используйте средство для очистки духовых шкафов только в остывшей рабочей камере.
   Примечание: Для устранения неприятных запахов используйте программу очистки.
   → *"Программа очистки", Страница 18*
4. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
5. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

18.4 Очистка самоочищающихся поверхностей в рабочей камере

Верхняя панель рабочей камеры является самоочищающейся. Самоочищающиеся поверхности имеют пористое матовое керамическое покрытие и шероховатую поверхность. Во время работы прибора в режиме гриля самоочищающиеся поверхности собирают брызги жира от жарения или приготовления на гриле и разрушают жировой осадок. Если в основном используется функция микроволн, регулярно включайте режим гриля для очистки верхней панели.

ВНИМАНИЕ
Средство для очистки духовок повреждает самоочищающиеся поверхности.
- ▸ Не используйте средство для очистки духовок на самоочищающихся поверхностях. При попадании средства для очистки духовок на данные поверхности немедленно удалите его с помощью губки, смоченной в воде. Не трите и не используйте для очистки жесткие губки и щетки.

Требования
- Рабочая камера пустая.
- Прибор включен.
- Рабочая камера остыла.

1. При необходимости можно удалить коричневатые и беловатые остатки мягкой губкой, смоченной водой.
2. Нажмите "Гриль".
3. Нажмите "Режим гриля".
4. Выберите самый мощный режим гриля.
5. Нажмите <.
6. Нажмите "Время приготовления".
7. Установите требуемое время приготовления.
   Необходимое для очистки время приготовления зависит от количества жира оставшегося на поверхности.
   Включите прибор на время приготовления 20 минут.
8. Запустите режим с помощью ▷.
   Во время нагревания прибора проветривайте помещение.

✔ Во время работы прибора возможно образование дыма. Это нормальное явление, и оно пойдет на спад.
✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.

9. Если по окончании времени приготовления еще образуется дым, установите дополнительное время приготовления.

18.5 Чистка принадлежностей

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

18.6 Очистка стёкол дверцы

ВНИМАНИЕ
Несоответствующая очистка может привести к повреждению стёкол дверцы.
- ▸ Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.
2. Стекла дверцы очищайте тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стёкол.
   Примечание: Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от освещения рабочей камеры.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

18.7 Очистка уплотнителя дверцы

ВНИМАНИЕ
Несоответствующая очистка может привести к повреждению уплотнителя дверцы.
- ▸ Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
- ▸ Не использовать абразивные чистящие средства.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.
2. Уплотнитель дверцы очищайте тканевой салфеткой, смоченной горячим мыльным раствором.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

18.8 Очистка передней панели прибора

ВНИМАНИЕ
Несоответствующая очистка может привести к повреждению передней панели прибора.
- ▸ Не используйте для очистки средства для очистки стёкол, металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
- ▸ Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали.
- ▸ Используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей из нержавеющей стали.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.
2. Переднюю панель прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и салфетки из мягкой ткани.
   Примечание: Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, например стекла, пластмассы или металла.
3. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить переднюю панель прибора из нержавеющей стали тонким слоем с помощью мягкой тканевой салфетки.
   Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

18.9 Очистка панели управления

ВНИМАНИЕ
Несоответствующая очистка может привести к повреждению панели управления.
- ▸ Не протирайте панели управления мокрой салфеткой.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.
2. Очистите панель управления салфеткой из микрофибры или влажной тканевой салфеткой.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

19 Устранение неисправностей

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

Рекомендация: Подключите ваш прибор к приложению Home Connect, чтобы автоматически получать обновления программного обеспечения. Это позволит исправлять ошибки, улучшать производительность и получать новые функции.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.
  → *"Сервисная служба", Страница 22*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

19.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. ▸ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Функциональная неисправность **1.** Отключите предохранитель в блоке предохранителей. **2.** Включите его снова примерно через 10 секунд. ✔ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. **3.** Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → *"Сервисная служба", Страница 22*
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта не полностью. ▸ Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
Блюда не разогреваются.	В базовых установках активизирован демонстрационный режим. **1.** Отсоедините прибор от сети питания, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. **2.** В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках.
Освещение рабочей камеры не функционирует.	Освещение рабочей камеры было выключено в центре управления. ▸ Включите освещение рабочей камеры в центре управления. → *"Центр управления", Страница 7*
	Возможны различные причины. ▸ Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 22*
Выполнение режима с использованием микроволн прерывается.	Функциональная неисправность **1.** Выполните сброс прибора. ▸ Либо нажмите кнопку ⏻ и удерживайте не менее 10 секунд. ▸ Либо отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его снова примерно через 10 секунд. ✔ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. **2.** Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → *"Сервисная служба", Страница 22*
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн. ▸ Установите более высокую мощность микроволн.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	В прибор помещено больше продуктов, чем обычно. ▸ Установите более длительное время приготовления. Двойной объём увеличивает время приготовления вдвое.
	Блюда холоднее, чем обычно. ▸ Переворачивайте или время от времени помешивайте блюдо.
Время суток не отображается при выключенном приборе	Изменена базовая установка. ▸ Измените базовую установку "Индикация в выкл. состоянии". → *"Базовые установки", Страница 15*
Время суток сильно отличается	Прибор не подключен к приложению Home Connect. ▸ Подключите прибор к приложению Home Connect.
Невозможно запустить прибор через приложение Home Connect.	Прибор не подключен к приложению Home Connect. ▸ Запуск процесса подключения прибора к приложениюHome Connect. → *"Установка Home Connect", Страница 17*
	Прибор подключен к приложению Home Connect, однако функция "Дист.запуск" не активирована. ▸ Активируйте функцию "Дист.запуск" в настройках Home Connect.

19.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее появляется сообщение с "D" или "E".	Функциональная неисправность **1.** Выполните сброс прибора. ▸ Либо нажмите кнопку ⏻ и удерживайте не менее 10 секунд. ▸ Либо отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его снова примерно через 10 секунд. ✔ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. **2.** Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → *"Сервисная служба", Страница 22*

20 Утилизация

20.1 Утилизация старого бытового прибора

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

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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

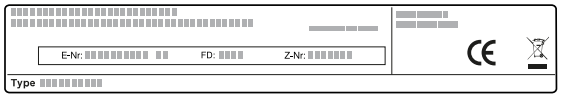
21 Сервисная служба

В нашей сервисной службе вы можете заказать функционально значимые и доступные оригинальные запчасти в течение 15 лет с момента продажи вашего прибора. За дополнительной информацией обращайтесь в нашу сервисную службу.
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем вебсайте.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.
Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности D. Источники света предлагаются в качестве запчасти и должны заменяться только специально обученным для этого квалифицированным персоналом.
Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алма-

ты, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Великобритании

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

При обращении в службу поддержки клиентов потребуется номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD), приведенные на заводской табличке прибора.
Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



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

22 У Вас все получится!

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

22.1 Рекомендуемая последовательность действий

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут лопнуть во время и после нагревания.
- ▸ Запрещено готовить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца в скорлупе.
- ▸ Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных.
- ▸ При приготовлении яичницы-глазуньи проколите желток.
- ▸ У продуктов питания с твёрдой кожурой или шкуркой, например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок кожура или шкурка могут лопнуть. Проколите кожуру или шкурку перед нагреванием.

ВНИМАНИЕ
Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решетку
- ▸ Не кладите продукты, содержащие кислоту, такие как фрукты или вымоченные в кислом маринаде блюда для приготовления на гриле, прямо на решетку.

Примечание: Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель

В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.

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

22.2 Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

Советы по установкам для размораживания, разогревания и доведения блюд до готовности в режиме микроволн.
Время приготовления зависит от используемой посуды, а также температуры, количества и свойств продуктов. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температурное значение чуть выше. Если вы готовите блюдо в количестве, отличном от указанного в таблицах, руководствуйтесь общим правилом: для двойного объема требуется почти в два раза больше времени, для половинного объема – почти в два раза меньше.

Размораживание с микроволнами

Примечание
Указания по приготовлению
- Замораживайте продукты на плоской поверхности.
- Используйте открытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Попутно 2–3 раза перемешайте или переверните продукты. При переворачивании слейте образовавшуюся жидкость.

- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. При переворачивании слейте жидкость. Запрещено использовать эту жидкость для дальнейшего приготовления, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.
- При переворачивании отделите размороженные части друг от друга.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10–30 минут в выключенном приборе для выравнивания температуры.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Продолжительность
Мясо куском, на кости или без кости [1]	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин 2. 10–15 мин
Мясо куском, на кости или без кости [1]	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин 2. 15–20 мин
Мясо куском, на кости или без кости [1]	1500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин 2. 20–25 мин
Мясо кусочками или ломтиками [1,2]	200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3–5 мин 2. 3–5 мин
Мясо кусочками или ломтиками [1,2]	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 5–10 мин
Мясо кусочками или ломтиками [1,2]	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5–10 мин 2. 5–10 мин
Мясной фарш, смешанный [1,2]	200 г	90 Вт	8–10 мин
Мясной фарш, смешанный [1,2]	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин 2. 8–10 мин
Мясной фарш, смешанный [1,2]	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин 2. 10–15 мин
Птица целиком или кусками [1,2]	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 10–15 мин
Птица целиком или кусками [1,2]	1200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10–15 мин 2. 10–15 мин
Рыбное филе, рыбные котлеты или рыбные ломтики [1,2]	400 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин 2. 10–15 мин
Рыба целиком [1]	300 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 2 мин 2. 3–5 мин
Рыба целиком [1]	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 8–10 мин
Овощи, например, горошек [3]	300 г	180 Вт	5–10 мин
Фрукты, ягоды, например, малина [3]	300 г	180 Вт	6–9 мин
Фрукты, ягоды, например, малина [3]	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 6–8 мин 2. 5–10 мин
Масло, растапливание [4]	125 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 1 мин 2. 1–2 мин
Масло, растапливание [4]	250 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 1 мин 2. 2–4 мин
Хлеб целиком [1]	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин 2. 5–10 мин
Хлеб целиком [1]	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 9–10 мин
Выпечка, сухая, например, сдобный пирог [5,6]	500 г	90 Вт	5–10 мин
Выпечка, сухая, например, сдобный пирог [5,6]	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3–5 мин 2. 4 мин
Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог [5]	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин 2. 3–5 мин

[1] Несколько раз перевернуть блюдо.
[2] При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.
[3] Время от времени осторожно перемешивать блюдо.
[4] Полностью снять упаковку.
[5] Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.
[6] Отделить куски пирога друг от друга.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Продолжительность
Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог [1]	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 4 мин 2. 5–10 мин

Разогревание или доведение до готовности блюд глубокой заморозки с использованием микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для разогревания блюд с использованием микроволн.

Примечание

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в режиме микроволн. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной крышкой, предназначенной для использования в режиме микроволн. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Время от времени переворачивайте или перемешивайте блюдо.
- После доведения до готовности дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Используйте умеренное количество соли и приправ.
- Извлеките лазанью из упаковки и поместите в посуду, пригодную для использования в режиме микроволн.
- Лучше всего подходит лазанья глубокой заморозки толщиной прим. до 3 см.
- Оптимальная рекомендуемая мощность для разогревания продуктов или готовых блюд составляет 600 Вт. Если на упаковке указана более высокая мощность микроволн, увеличьте время разогревания.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	300–400 г	600 Вт	8–13 мин
Суп	400 г	600 Вт	8–12 мин
Рагу	500 г	600 Вт	10–15 мин
Мясо кусочками или ломтиками в соусе, например, гуляш	500 г	600 Вт	10–15 мин
Рыба, например, филе [2]	400 г	600 Вт	10–15 мин
Запеканка, например, лазанья, каннеллони (высотой прим. 3 см)	450 г	600 Вт	12–15 мин
Гарниры, например, рис, макароны [2]	250 г	600 Вт	3–7 мин
Гарниры, например, рис, макароны [2]	500 г	600 Вт	8–12 мин
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь [2]	300 г	600 Вт	7–10 мин
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь [2]	600 г	600 Вт	14–17 мин
Шпинат [3]	450 г	600 Вт	9–12 мин

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

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

Задача	Совет
Ваше блюдо слишком сухое.	▪ Сократите время приготовления или уменьшите мощность микроволн. ▪ Накройте блюдо и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Увеличьте время приготовления. Продукты большего объема и большей высоты требуют больше времени для обработки.

[1] Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.
[2] Добавить в блюдо немного жидкости.
[3] Готовить блюдо без добавления воды.

Задача	Совет
По истечении времени блюдо сырое внутри, но перегретое снаружи.	▪ Время от времени перемешивать. ▪ Уменьшите мощность микроволн и увеличьте время приготовления.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри еще не оттаяли.	▪ Уменьшите мощность микроволн. ▪ Крупные продукты переверните несколько раз.

22.3 Разогревание

В этом приборе можно подогреть блюда.

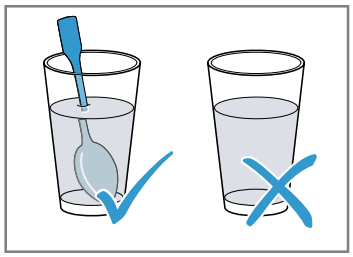
Разогревание в режиме микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для разогревания блюд с использованием микроволн.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

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

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



ВНИМАНИЕ

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

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

Примечание

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в режиме микроволн. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной крышкой, предназначенной для использования в режиме микроволн. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Время от времени переворачивайте или перемешивайте блюдо.
- После нагревания дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Оптимальная рекомендуемая мощность для разогревания продуктов или готовых блюд составляет 600 Вт. Если на упаковке указана более высокая мощность микроволн, увеличьте время разогревания.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Порционное блюдо, охлажденное	1 порция	600 Вт	5–8 мин
Напитки [1,2,3]	125 мл	Макс.	40–50 с
Напитки [1,2,3]	200 мл	Макс.	1–2 мин
Напитки [1,2,3]	500 мл	Макс.	2–3 мин
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью [4,5,3]	50 мл	600 Вт	прим. 20–30 с
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью [4,5,3]	100 мл	600 Вт	30–40 с

[1] Положить ложку в стакан.
[2] Не перегревать алкогольные напитки.
[3] Обязательно контролировать температуру.
[4] Разогревать детское питание отдельно от соски или крышки.
[5] После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью [1,2,3]	200 мл	600 Вт	50–60 с
Суп, 1 тарелка [4]	по 175 г	600 Вт	2–3 мин
Суп, 2 тарелки [4]	по 175 г	600 Вт	3–4 мин
Мясо в соусе [5]	500 г	600 Вт	7–10 мин
Рагу, густой суп [4]	400 г	600 Вт	4–5 мин
Рагу, густой суп [4]	800 г	600 Вт	7–8 мин
Овощи, 1 порция [4]	150 г	600 Вт	2–3 мин
Овощи, 2 порции [4]	300 г	600 Вт	3–4 мин

22.4 Доведение до готовности

В этом приборе можно готовить блюда.

Приготовление с использованием микроволн

Примечание

Указания по приготовлению

- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в режиме микроволн. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной крышкой, предназначенной для использования в режиме микроволн. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Используйте умеренное количество соли и приправ.
- После доведения до готовности дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Оптимальная рекомендуемая мощность для разогревания продуктов или готовых блюд составляет 600 Вт. Если на упаковке указана более высокая мощность микроволн, увеличьте время разогревания.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Цыпленок целиком, свежий, потрошеный [6]	1200 г	600 Вт	25–30 мин
Рыбное филе, свежее [7]	400 г	600 Вт	6–11 мин
Овощи, свежие [8,7,9]	250 г	600 Вт	5–9 мин
Овощи, свежие [8,7,9]	500 г	600 Вт	10–15 мин
Картофель [8,7,9]	250 г	600 Вт	7–9 мин
Картофель [8,7,9]	500 г	600 Вт	10–12 мин
Картофель [8,7,9]	750 г	600 Вт	15–20 мин
Рис [10,9]	125 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 4–5 мин 1. 12–15 мин
Рис [10,9]	250 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 6–8 мин 1. 15–18 мин
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления) [9]	500 мл	600 Вт	5–8 мин
Фруктовый компот [9]	500 г	600 Вт	9–12 мин

[1] Разогревать детское питание отдельно от соски или крышки.
[2] После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.
[3] Обязательно контролировать температуру.
[4] Следить за приготовлением блюда.
[5] Отделить ломтики мяса друг от друга.
[6] Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.
[7] Добавить в блюдо немного жидкости.
[8] Порежьте на кусочки одинаковой величины.
[9] Время от времени осторожно перемешивать блюдо.
[10] Добавьте вдвое больше жидкости.

Пудинг из порошка для пудинга

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.
- Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

1. В высокой посуде, пригодной для использования в микроволновой печи, смешайте одну упаковку порошка для пудинга с сахаром, залейте небольшим количеством молока, в соответствии с инструкциями на упаковке, и размешайте, чтобы не образовались комочки.
2. Добавьте оставшийся объем молока и перемешайте.
3. Поставьте посуду в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
4. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
5. Перемешайте в первый раз через 3 минуты. Затем помешивайте каждую минуту до достижения желаемой консистенции.
   Время приготовления зависит от температуры молока и используемой посуды.

Попкорн для приготовления в микроволновой печи

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Герметично запаянная упаковка и закатанные в банки продукты при нагревании могут лопнуть.
- Всегда соблюдайте указания на упаковке.
- Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

ВНИМАНИЕ
Приготовление попкорна в режиме микроволн несколько раз подряд при слишком высокой мощности микроволн может привести к повреждению рабочей камеры.
- Дайте прибору остыть в течение нескольких минут между приготовлениями.
- Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн.
- Используйте максимум 600 Вт.
- Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

Примечание
Указания по приготовлению
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Используйте жаропрочную плоскую стеклянную посуду. Не используйте фарфор или сильно выгнутые тарелки.
- Положите пакет с попкорном стороной с маркировкой вниз в посуду.
- Время приготовления зависит от количества продуктов.
- Для того, чтобы попкорн не подгорел, вынимайте и встряхивайте пакет с попкорном через 1 минуту и 30 секунд. Будьте осторожны, попкорн горячий.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Попкорн для приготовления в микроволновой печи [1]	1 пакет весом 100 г	600 Вт	2,5–3,5 мин

22.5 Приготовление на гриле

Для получения хрустящей корочки готовьте блюда на гриле.

Примечание
Указания по приготовлению
- Не используйте предварительный разогрев.
- Используйте порционные куски одинакового веса и толщины.
  Тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.
- Кладите порционные куски непосредственно на решетку. Поставьте решетку в стеклянный противень. Капающий жир и мясной сок собираются в нем.
- Переворачивайте порционные куски при помощи щипцов для гриля.
  Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Солите порционные куски только после приготовления на гриле.
  Соль вытягивает из мяса воду.
- Темное мясо, например говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбы часто бывают лишь слегка коричневого цвета, в то время как внутри они уже готовые и сочные.
- Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Частота зависит от установленного режима гриля.
- В процессе приготовления на гриле может образовываться дым.

Вид блюда	Количество	Вес	Режим гриля	Продолжительность
Стейки из шейной части, толщиной прим. 2 см	3–4 шт.	прим. по 220 г	3 (высокая мощность)	1 сторона: прим. 15 мин

[1] Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Соблюдайте указания производителя.

Вид блюда	Количество	Вес	Режим гриля	Продолжительность
				2 сторона: прим. 10–15 мин
Колбаски на гриле	4–6 шт.	прим. по 100 г	3 (высокая мощность)	1-я сторона: прим. 20–25 мин 2-я сторона: прим. 10–20 мин
Рыбные котлеты [1]	2–3 шт.	прим. по 150 г	3 (высокая мощность)	1 сторона: прим. 10 мин 2-я сторона: прим. 15–20 мин
Рыба целиком, например, форель [1]	2–3 шт.	прим. по 260 г	3 (высокая мощность)	1 сторона: прим. 15 мин 2 сторона: прим. 10–15 мин
Хлеб для тостов (предварительно обжарить)	2–6 ломтиков		3 (высокая мощность)	1-я сторона: прим. 4–5 мин 2-я сторона: прим. 2–3 мин
Запекание тостов	2–6 ломтиков		3 (высокая мощность)	В зависимости от начинки: 5–10 мин

22.6 Гриль в комбинации с микроволнами

Чтобы сократить продолжительность, комбинируйте режим «Гриль» с режимом микроволн.

Гриль в комбинации с микроволнами

Примечание

Указания по приготовлению

- Поставьте посуду на решетку.
- Для жарения используйте высокую форму. Приготовление в закрытой посуде позволяет содержать рабочую камеру в чистоте.
- Цыпленка, кусочки цыпленка и утиные грудки выкладывайте кожей вверх.
- Кожу в нескольких местах проткните вилкой.
- Для приготовления запеканок используйте большую плоскую посуду.
  В узкой высокой посуде блюда будут готовиться дольше и могут подгореть сверху.
- Оставляйте запеканки и гратены постоять 5 минут в приборе после выключения.
- Проверьте, подходит ли посуда по размеру для рабочей камеры. Посуда не должна быть слишком большой.
- Перед тем как нарезать мясо, дать ему постоять прим. 5–10 минут.
  Тогда сок распределится по куску мяса равномерно и не будет вытекать при нарезании.
- Всегда устанавливайте максимальное время приготовления.
  Проверяйте готовность блюда через короткие заданные промежутки времени.
- Извлеките лазанью из упаковки и поместите в посуду, пригодную для использования в режиме микроволн.
- Если вы готовите лазанью глубокой заморозки высотой прим. 4–5 см, поставьте посуду на перевернутую тарелку, пригодную для использования в режиме микроволн.

Вид блюда	Вес	Режим гриля	Мощность микроволн	Время приготовления
Жаркое из свинины, например, стейк из шейной части [2]	прим. 750 г	1 (слабая мощность)	360 Вт	35–40 мин
Мясной рулет, макс.высота 7 см	прим. 750 г	2 (средний)	360 Вт	20–25 мин
Цыпленок, половинка [3]	прим. 1200 г	3 (высокая мощность)	360 Вт	35-40 мин
Кусочки цыпленка, например, четвертинки цыпленка [3]	прим. 800 г	3 (высокая мощность)	360 Вт	20–25 мин
Утиная грудка [3]	прим. 800 г	3 (высокая мощность)	180 Вт	20–25 мин

[1] Предварительно смажьте решётку растительным маслом.
[2] Через 15 минут перевернуть.
[3] Не переворачивать блюдо.

Вид блюда	Вес	Режим гриля	Мощность микроволн	Время приготовления
Запеканка из макарон (из предварительно приготовленных ингредиентов) [1]	прим. 1000 г	1 (слабая мощность)	360 Вт	25-30 мин
Лазанья, глубокой заморозки (высотой прим. 3 см)	350–450 г	3 (высокая мощность)	360 Вт	12–15 мин
Лазанья, глубокой заморозки (высотой прим. 4–5 см)	600–1000 г	3 (высокая мощность)	360 Вт	25-30 мин
Картофельная запеканка (из сырого картофеля), макс. высота 3 см	прим. 1000 г	2 (средний)	360 Вт	25-30 мин
Запеченная рыба	прим. 600 г	3 (высокая мощность)	360 Вт	15 мин
Творожная запеканка, макс. высота 5 см	прим. 850 г	1 (слабая мощность)	360 Вт	20–25 мин

22.7 Контрольные блюда

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

Приготовление с использованием микроволн

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Омлет, 1000 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 11–12 мин 2. 8–10 мин	Форма из термостойкого стекла
Бисквит, 475 г	600 Вт	7–9 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 22 см
Мясной рулет, 900 г	600 Вт	20–25 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 28 см
Порционное блюдо, охлажденное, 1 порция	600 Вт	5–6 мин	Специальная крышка для использования в микроволновой печи

Размораживание с микроволнами

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Мясо, 500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5–6 мин 2. 6–9 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 24 см

Приготовление пищи на гриле с использованием микроволн

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Картофельная запеканка, 1,1 кг	360 Вт + режим гриля 2	25–35 мин	Круглая форма из термостойкого стекла, Ø 22 см
Пироги	–		Не рекомендуется

23 Информация по свободно распространяемому и открытому программному обеспечению

Этот продукт содержит компоненты программного обеспечения, которые лицензированы обладателями авторских прав как свободно распространяемое и открытое программное обеспечение.

Соответствующая информация о лицензиях сохранена на бытовом приборе. Доступ к соответствующей информации о лицензиях возможен также через приложение Home Connect: «Профиль -> Правовые указания -> Ин-

[1] Посыпьте блюдо сверху сыром.

формация о лицензиях».[1] Вы можете скачать информацию о лицензиях на сайте фирменного продукта. (Найдите на сайте продукта модель своего прибора и прочую документацию.) Вы можете также запросить соответствующую информацию по адресу ossrequest@bshg.com или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München – Мюнхен, Германия. По запросу предоставляется исходный код.

Направьте свой запрос по адресу ossrequest@bshg.com или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München – Мюнхен, Германия.
Тема: „OSSREQUEST“
Расходы на обработку вашего запроса будут поставлены вам в счет. Это предложение действительно на протяжении трех лет с даты покупки или же, по меньшей мере, в течение периода, на который мы предлагаем техническую поддержку и запасные детали для соответствующего прибора.

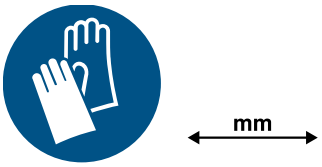
24 Сертификат соответствия

Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциональными возможностями Home Connect соответствует основным требованиям и прочим применимым положениям директивы 2014/53/EU. Полный текст RED сертификата соответствия размещен на интернет-сайте *www.gaggenau.com* на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.

CE

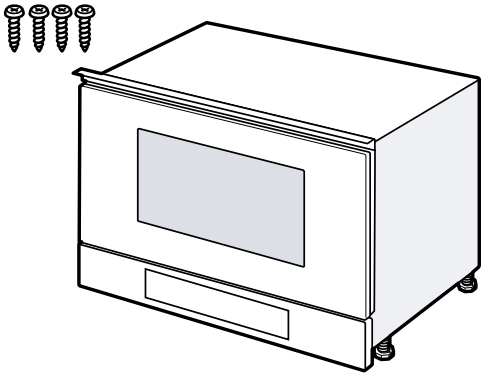
25 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



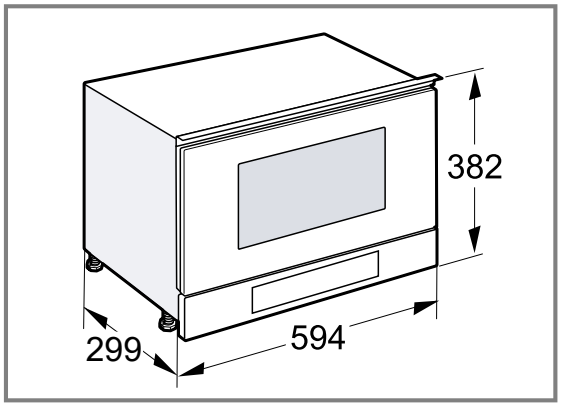
25.1 Комплект поставки

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



25.2 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



25.3 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.

[1] В зависимости от комплектации

- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 95 °C, а соседние фасады – до 70 °C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми и привести к порезам.
▸ Используйте защитные перчатки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.
▸ Не используйте удлинительные кабели или многоконтактные розетки.
▸ Используйте только допущенные производителем адаптеры и сетевые кабели.
▸ Если сетевой кабель слишком короткий и более длинного нет в наличии, следует связаться со специализированной электротехнической фирмой, чтобы адаптировать домовую внутреннюю проводку.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
При неквалифицированном монтаже прибор может стать источником опасности.
▸ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
▸ Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением.
▸ Система заземления в домашней электропроводке должна быть установлена согласно предписаниям.
▸ Запрещается оснащать прибор внешним переключателем, например, таймером или пультом дистанционного управления.
▸ При установке прибора не допускайте зажатия или повреждения сетевого кабеля.

25.4 Мебель для встраивания

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Прибор нельзя использовать, установив его на стол или в шкаф.
У шкафа для встраивания не должно быть задней стенки. Минимальная высота установки составляет 850 мм. Вентиляционные прорези закрывать запрещается. Прибор должен быть установлен надежно без риска опрокинуться.

25.5 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.

- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим кабелем.
- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.
- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- Прибор можно подключать к сети только посредством входящего в комплект поставки сетевого провода.
- Сетевой провод должен быть подключен к задней стенке прибора. Сетевой провод длиной 5 м можно приобрести в сервисной службе.
- Сетевой кабель можно заменять только таким же, заказанным в сервисной службе.

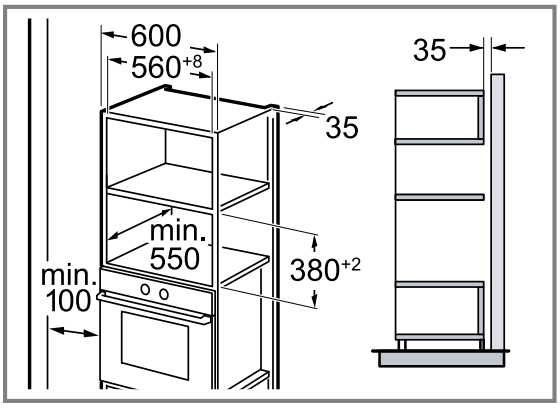
Подключение прибора к электросети

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

1. Вставьте вилку сетевого кабеля в прибор. Убедитесь, что вилка вставлена плотно.
2. Вставьте вилку сетевого кабеля прибора в розетку, расположенную вблизи прибора.
   При встраивании прибора обеспечьте свободный доступ к вилке сетевого кабеля. Если это невозможно, необходимо предусмотреть в стационарной электропроводке специальный выключатель согласно условиям монтажа.

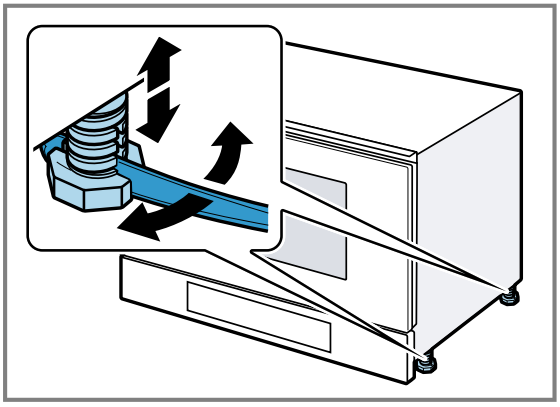
25.6 Встраивание в шкаф-колонну

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.



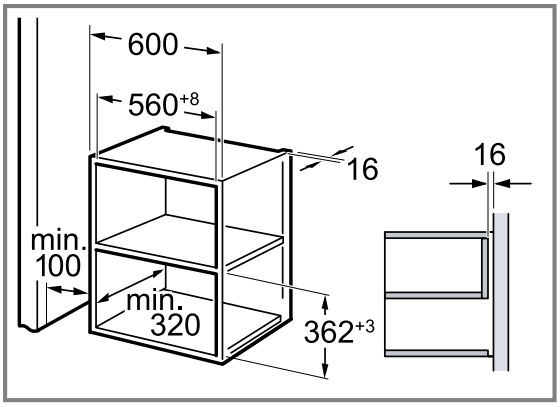
Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

Установите ножки.

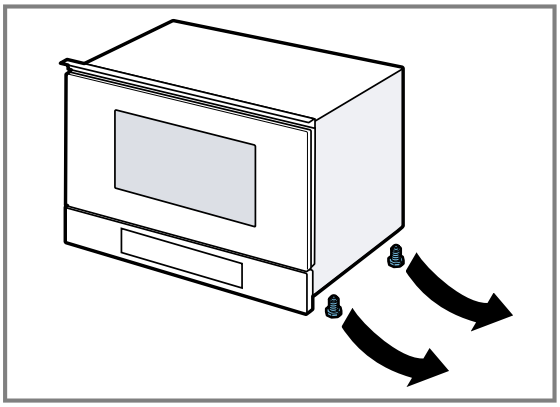


25.7 Встраивание в навесной шкаф

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для навесного шкафа.

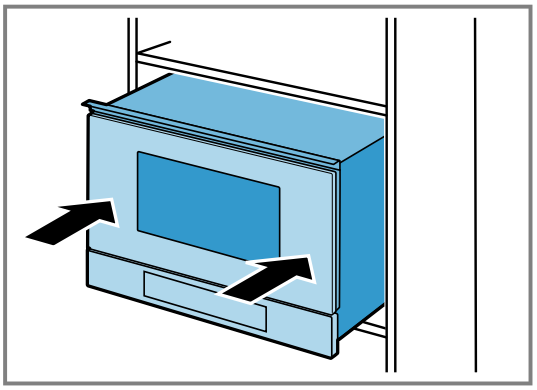


Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.
Снимите ножки.

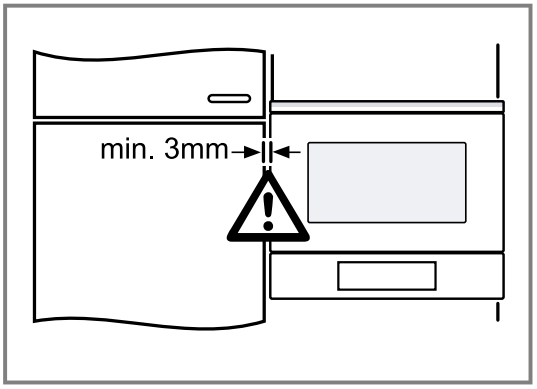


25.8 Установка прибора

1. Полностью задвиньте прибор в шкаф для встраивания.

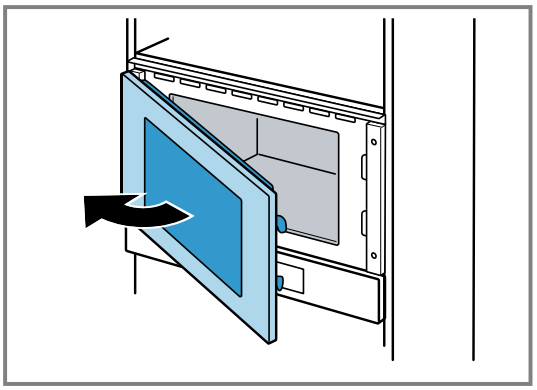


Не допускайте перегибания, защемления и соприкосновения сетевого кабеля с острыми кромками.
2. Проверьте расстояние до соседних приборов.

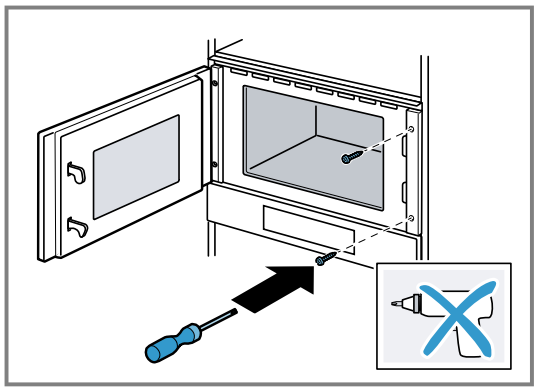


3. **ВНИМАНИЕ –** При открывании дверцы прибор может опрокинуться.
   ▸ Открывая дверцу, придерживайте прибор.

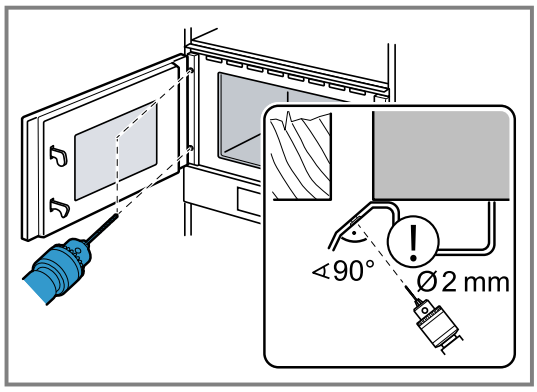
   Не открывайте дверцу прибора рывком.



4. Прикрутите прибор к мебели с противоположной стороны от петель.

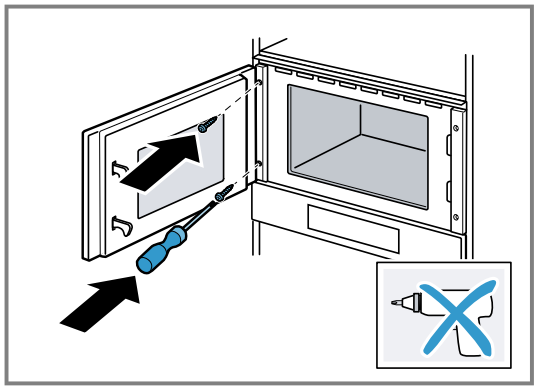


5. Просверлите отверстия для винтового крепления в стенке мебели со стороны петель.



Прикройте петли дверцы.
Используйте сверло по дереву диаметром 2 мм.

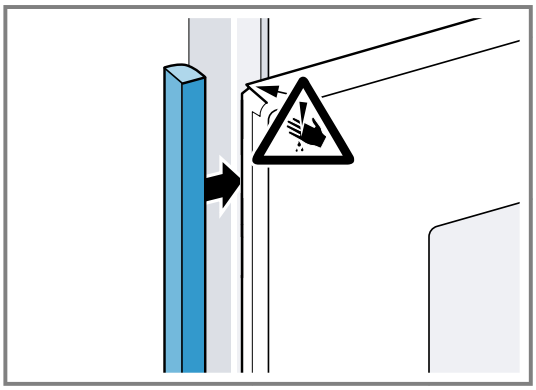
6. Удалите опилки из рабочей камеры.
7. Прикрутите прибор к мебели со стороны петель.



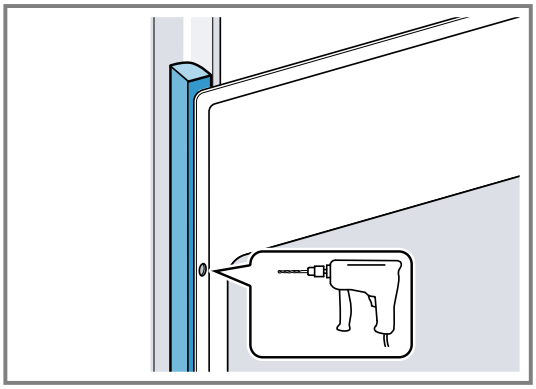
8. Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую пленку из рабочей камеры и с дверцы прибора.

25.9 Для кухонь без ручек с вертикальными профиль-ручками:

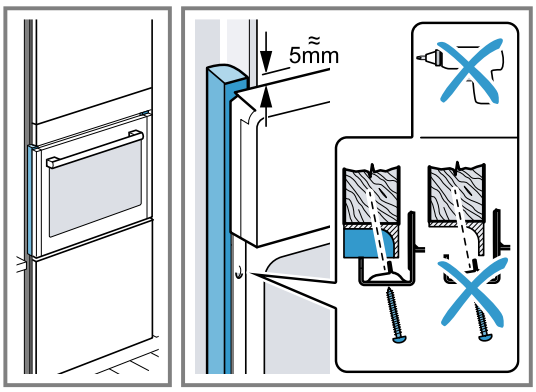
1. Используйте подходящие вставки с двух сторон, чтобы закрыть возможные острые края и обеспечить безопасность при монтаже.



2. Прикрепите вставку к мебели.
3. Предварительно просверлите отверстия во вставке и в мебели и скрепите их винтом.



4. Закрепите прибор подходящим винтом.



25.10 Демонтаж прибора

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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

9002007030 (060224) REG25
ru