

Встраиваемый духовой шкаф

[ru] Руководство пользователя и инструкция по установке

C18FT28.0

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность ... 2
2 Во избежание материального ущерба ... 5
3 Защита окружающей среды и экономия ... 6
4 Знакомство с прибором ... 7
5 Аксессуары ... 10
6 Перед первым использованием ... 12
7 Стандартное управление ... 14
8 Пар ... 15
9 Функции времени ... 19
10 Термометр для жаркого ... 20
11 Помощник при выпекании и жарении ... 23
12 Программы с паром ... 23
13 Блокировка для безопасности детей ... 25
14 Быстрый нагрев ... 26
15 Программа «Шаббат» ... 26
16 Базовые установки ... 27
17 Home Connect ... 28
18 Очистка и уход ... 30
19 Режим очистки ... 33
20 Навесные элементы ... 34
21 Дверца прибора ... 35
22 Устранение неисправностей ... 39
23 Утилизация ... 41
24 Сервисная служба ... 41
25 Сертификат соответствия ... 42
26 У вас всё получится! ... 42

27 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ ... 54
27.1 Общие указания по монтажу ... 54

1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

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

1.2 Использование по назначению

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

- для приготовления блюд и напитков.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

1.3 Ограничение круга пользователей

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

1.4 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.
→ *"Аксессуары", Страница 10*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

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

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

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

Принадлежности или посуда очень горячие.

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

Пары алкоголя могут воспламениться в горячей рабочей камере.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

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

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

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

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

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

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

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- ▶ Используйте защитные перчатки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ 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 41*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

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

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

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

1.5 Пар

При использовании функции приготовления на пару соблюдайте эти указания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться.

- ▶ В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться. Всегда опорожняйте резервуар после приготовления пищи с паром.

Горячий пар образуется в рабочей камере.

- ▶ Во время приготовления пищи с паром не суйте руки в рабочую камеру.

Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться.

- ▶ Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

- ▶ Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).
- ▶ Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

1.6 Термометр для жаркого

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При использовании неподходящего термометра для жаркого изоляция прибора может быть повреждена.

► Используйте специальный термометр для жаркого для данного прибора.

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ!

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

► Не кладите на дно рабочей камеры никакие принадлежности, бумагу для выпекания или фольгу.

► Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C.

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

► Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

► Не ставьте посуду с водой на дно рабочей камеры.

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

► После использования дайте рабочей камере высохнуть.

► Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.

► Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.

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

► После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.

► Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.

► Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.

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

► При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком.

► Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

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

► Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера нагрета.

► Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

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

► Следите за тем, чтобы уплотнителя дверцы всегда оставался чистым.

► Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует.

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

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

► Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу прибора.

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

► Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

2.2 Пар

При использовании функции приготовления на пару соблюдайте эти указания.

ВНИМАНИЕ!

Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.

► Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.

Посуда со следами коррозии может стать причиной появления ржавчины в рабочей камере. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.

► Не используйте посуду со следами коррозии.

Стекающая жидкость загрязняет дно рабочей камеры.

► При приготовлении на пару с использованием лотка с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него противень, универсальный противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нем.

Скопление горячей воды в резервуаре может повредить паровую систему.

► Заливайте в резервуар только холодную воду.

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

► Не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода.

► Перед запуском прибора вытрите воду на дне рабочей камеры.

Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности приводит к их повреждению.

► Сразу смойте раствор для удаления накипи водой.

Очистка резервуара для воды в посудомоечной машине приводит к повреждениям.

► Резервуар для воды запрещается мыть в посудомоечной машине.

► Очистку резервуара выполняйте с помощью мягкой салфетки и обычного моющего средства.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

► Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

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

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

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

- Они особенно хорошо поглощают тепло.

Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.

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

Выпекайте несколько блюд одно за другим или одновременно.

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

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

- Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

- Не следует нагревать слишком большое количество принадлежностей.

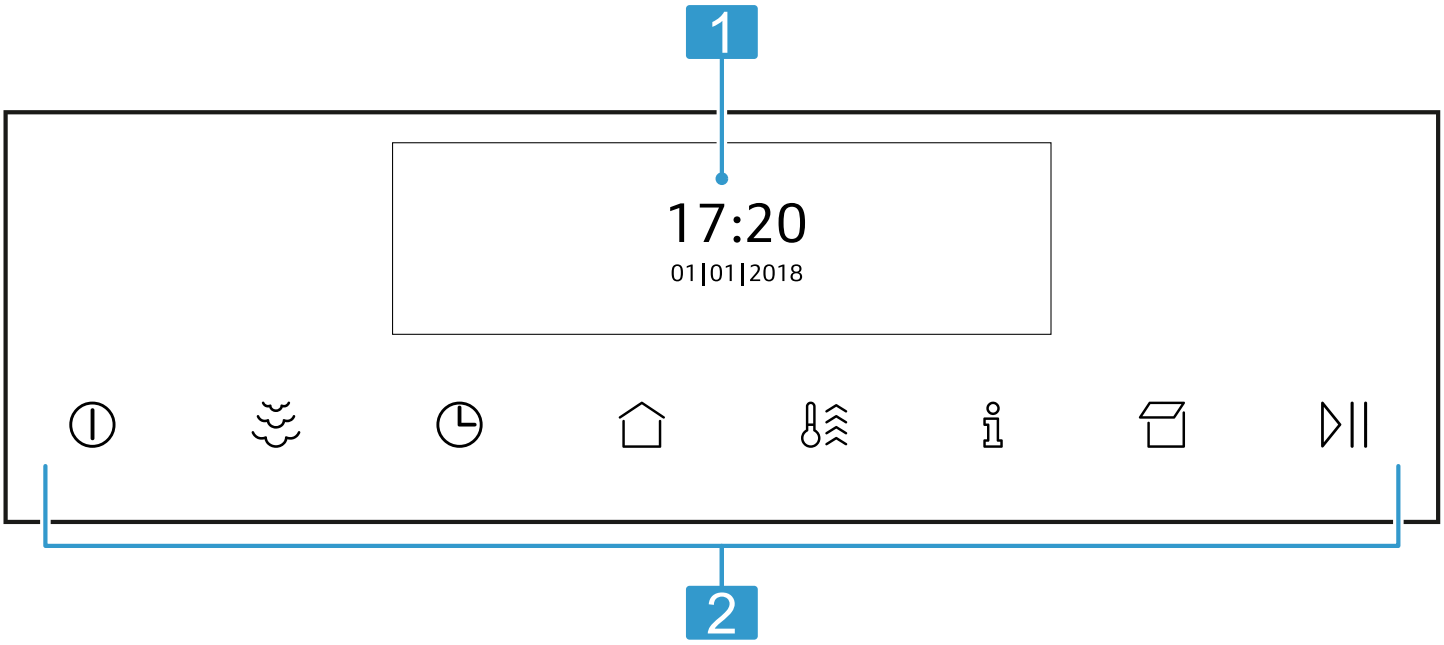
Продукты глубокой заморозки следует разморозить перед приготовлением.

- Так будет сэкономлена энергия, требуемая на размораживание.

4 Знакомство с прибором

4.1 Панель управления

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



1	**Дисплей**
2	**Клавиши**

4.2 Клавиши

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

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

4.3 Дисплей

На дисплее можно настроить все функции вашего прибора.
Для изменения установки, коснитесь пальцем соответствующего места на дисплее. Зона настроек подсвечивается ярче. Проведите пальцем по зоне настроек влево или вправо на дисплее, пока необходимое установочное значение не увеличится.

Направление	Применение
Переход в левую часть	Проведите пальцем вправо по дисплею
Переход в правую часть	Проведите пальцем влево по дисплею
Переход в верхнюю часть	Проведите пальцем вниз по дисплею
Переход в нижнюю часть	Проведите пальцем вверх по дисплею

4.4 Главное меню

В главном меню представлен обзор остальных функций вашего прибора.

Для открывания главного меню, нажмите кнопку ⌂.

Функция	Наименование	Применение
	Виды нагрева	Выбор необходимого вида нагрева и температуры блюда
	Приготовление на пару	Приготовление с использованием пара
	Помощник при выпекании и жарении	Советы по установкам для выпекания и жарения
	Программы с паром	Приготовление блюд на пару
	Мой профиль	Изменение индивидуальных установок прибора
	Home Connect	Подключите духовой шкаф к мобильному устройству и управляйте дистанционно. → *"Home Connect ", Страница 28*
	Удаление накипи	Удаление накипи в паровой системе
	Режим просушивания	Просушка рабочей камеры после использования режима с паром
	Easyclean	Очистка рабочей камеры от незначительных загрязнений

4.5 Виды нагрева

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

Символ	Вид нагрева	Температура	Применение
	Горячий воздух CircoTherm	40–200 °C	Выпекание и жарение на одном или нескольких уровнях. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, установленного в задней стенке, равномерно по всей рабочей камере.
	Верхний/нижний жар	50–275 °C	Традиционное выпекание/жарение на одном уровне. Этот вид нагрева рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
	Термогриль	50–250 °C	Жарение птицы, рыбы целиком или крупных кусков мяса. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
	Режим пиццы	50–275 °C	Приготовление пиццы и других блюд, требующих подачи большого количества тепла снизу. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
	Выпечка хлеба	180–240 °C	Для выпекания хлеба, булочек и хлебобулочных изделий, при приготовлении которых необходима высокая температура.

Символ	Вид нагрева	Температура	Применение
	Гриль, большая площадь	50–290 °C	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
	Гриль, небольшая площадь	50–290 °C	Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
	Нижний жар	50–250 °C	Для приготовления блюд на водяной бане и для допекания. Жар поступает снизу.
	Щадящее приготовление	70–120 °C	Для щадящего и медленного приготовления нежных обжаренных кусочков мяса в открытой посуде. В этом режиме при невысоких температурах тепло распределяется равномерно над блюдом и под ним.
	Режим подъёма теста	2 режима	Для поднятия теста и созревания йогурта. Тесто подходит быстрее, чем при комнатной температуре. Тесто на поверхности не подсыхает.
	Sous-vide	50–95 °C	Для приготовления мяса, рыбы, овощей и десертов под вакуумом при низких температурах. Перед приготовлением герметично закройте продукты в специальные жаропрочные пакеты прибором для вакуумной упаковки камерного типа. Питательные и ароматические вещества сохраняются благодаря защитной оболочке.
	Размораживание	30–60 °C	Для щадящего размораживания продуктов.
	Предварительный подогрев посуды	30–70 °C	Для подогрева посуды.
	Поддержание в горячем состоянии	60–100 °C	Для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии.
eco	Верхний/нижний жар Eco	50–275 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд. Жар поступает сверху и снизу. Эффективнее всего использовать нагрев от 150 до 250 °C. Данный вид нагрева используется, чтобы определить расход энергии в стандартном режиме.
eco	CircoTherm Eco	40–200 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд на одном уровне без предварительного разогрева. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента в задней стенке по всей рабочей камере. Эффективнее всего использовать нагрев от 125 до 200 °C. Данный вид нагрева используется для проведения теста по определению класса энергопотребления и расхода энергии в режиме рециркуляции воздуха.
	Режим подогрева	80–180 °C	Для подогрева блюд или освежения выпечки в щадящем режиме.

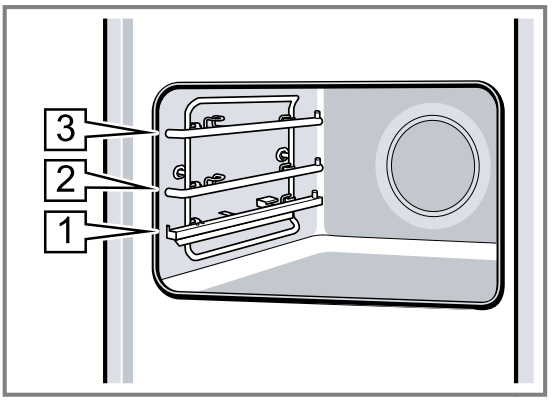
4.6 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

Навесные элементы

Вы можете устанавливать принадлежности на разной высоте на навесных элементах в рабочей камере.
→ *"Аксессуары", Страница 10*

Навесные элементы можно снимать, например, для очистки.
→ *"Навесные элементы", Страница 34*



Самоочищающиеся поверхности

Задняя стенка внутри рабочей камеры является самоочищающейся. Самоочищающиеся поверхности имеют пористое матовое керамическое покрытие и шероховатую поверхность. Во время работы прибора брызги жира от жарения или приготовления на гриле поглощаются самоочищающимися поверхностями и удаляются.
Если во время работы самоочищающиеся поверхности больше не очищаются надлежащим образом, разогрейте рабочую камеру.
→ *"Очистка самоочищающихся поверхностей в рабочей камере", Страница 32*

Освещение

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

Охлаждающий вентилятор

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

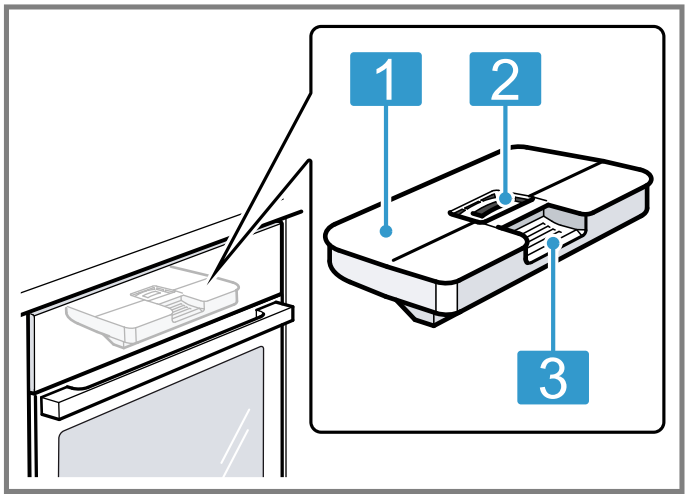
Для более быстрого охлаждения рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать определенное время после ее выключения.

Дверца прибора

Если открыть дверцу прибора во время текущего режима работы, работа прибора приостановится. Если вы закроете дверцу, работа прибора возобновится автоматически.

Резервуар для воды

Резервуар для воды необходим для видов нагрева с паром.
Резервуар для воды находится за панелью управления.
→ *"Наполните резервуар для воды", Страница 15*

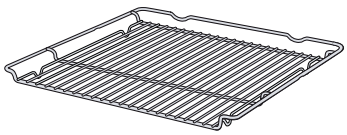
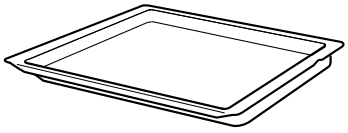


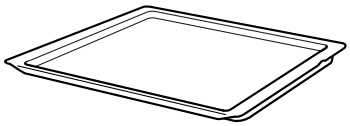
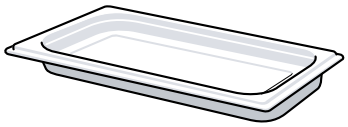
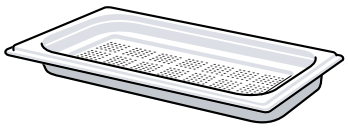
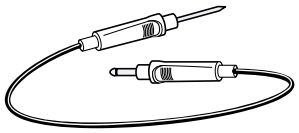
1	Крышка резервуара
2	Отверстие для наполнения и опорожнения
3	Ручка для извлечения и установки

5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.
Заметка: При чрезмерном нагреве возможна деформация принадлежностей. Деформация не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения аксессуаров деформация устраняется.

В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

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

Принадлежности		Применение
Противень		■ Пирог на противне ■ Мелкая выпечка
Паросборник без отверстий, размер S		Доведение до готовности: ■ Рис ■ Бобовые ■ Зерновые Поставьте лоток для приготовления на пару на решётку.
Лоток для приготовления на пару с отверстиями, размер S		■ Приготовление овощей на пару. ■ Отжим сока из ягод. ■ Размораживание. Поставьте лоток для приготовления на пару на решётку.
Лоток для приготовления на пару с отверстиями, размер XL		Приготовление на пару большого количества продуктов.
Термометр для жаркого		Точность процесса жарения или доведения до готовности. → *"Термометр для жаркого", Страница 20*

5.1 Принадлежности и указания

Некоторые принадлежности подходят только для определённых режимов работы.

Лоток для приготовления на пару

Лоток для приготовления на пару подходит только для видов нагрева с паром до 120 °C.
Лоток не подходит для других видов нагрева или для использования при высоких температурах. Лоток обесцвечивается и деформируется.

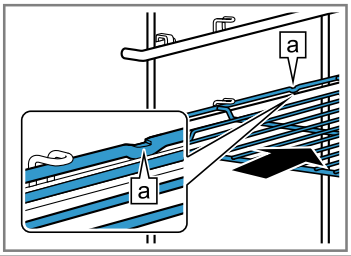
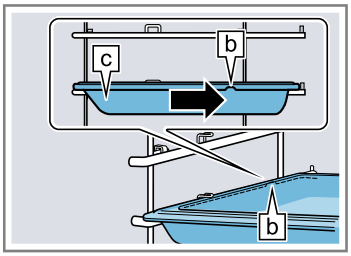
5.2 Функция фиксации

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

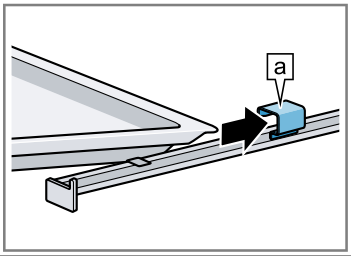
5.3 Установка принадлежностей в рабочую камеру

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

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

Решётка	Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз ⌣. 
Противень например, универсальный противень или противень для выпечки	Устанавливайте противень скосом b к дверце. 

3. Чтобы разместить принадлежности на уровнях установки с направляющими, выдвиньте направляющие.

Решётка или противень	Размещайте принадлежности таким образом, чтобы они находились за язычком [a] на выдвижной направляющей. 

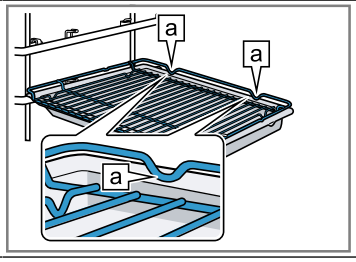
4. Полностью задвиньте принадлежности так, чтобы они не касались дверцы прибора.

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

Комбинирование принадлежностей

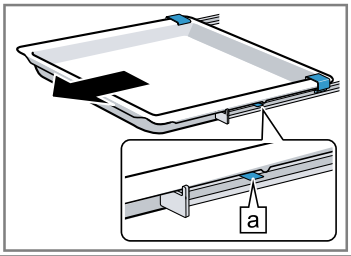
Для сбора стекающей при приготовлении жидкости можно использовать комбинацию решетки и универсального противня.

1. Поместите решетку в универсальный противень таким образом, чтобы обе распорки [a] располагались по задней кромке универсального противня.
2. Устанавливайте универсальный противень на уровень между обоими направляющими стержнями одного уровня. Решетка должна находиться над верхним направляющим стержнем.

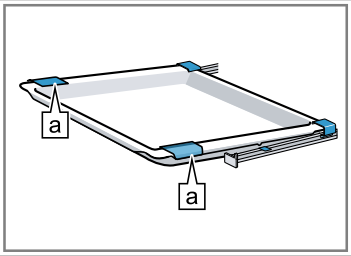
Решетка на универсальном противне	

5.4 Извлечение принадлежностей из рабочей камеры

1. Выдвигайте принадлежности на выдвижной направляющей до точки фиксации [a].

Решётка или противень	

2. Возьмитесь за принадлежность с обеих сторон в области [a] и извлеките её.

Решётка или противень	

5.5 Дополнительные принадлежности

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

6 Перед первым использованием

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

6.1 Перед первым вводом в эксплуатацию

Перед выполнением первого ввода в эксплуатацию узнайте степень жёсткости водопроводной воды на водопроводной станции. Для того чтобы ваш прибор мог своевременно напоминать вам о предстоящем удалении накипи, необходимо правильно установить жёсткость воды.

ВНИМАНИЕ!

Если установлено неправильное значение жесткости воды, прибор не напоминает об удалении накипи вовремя.

- ► Настраивайте жесткость воды правильно.

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

- ► Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) и другие жидкости.
- ► Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягченную воду или минеральную воду без газа.

Возможны нарушения в работе при использовании профильтрованной или деминерализованной воды. Прибор может выдать указание к наполнению, несмотря на наполненный водой резервуар или выполнение режима с паром прекращается прим. через 2 минуты.

► При необходимости смешайте фильтрованную или деминерализованную воду с бутилированной минеральной водой без газа в соотношении 1:1.

Рекомендация: Если вы используете минеральную воду, установите значение жесткости воды на «очень жесткая». Если используется минеральная вода, то она должна быть без газа.

Рекомендация: Если водопроводная вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягченную воду. Если вы используете смягченную воду, установите значение жесткости воды на «смягченная».

Настройка	Жесткость воды в ммоль/л	Немецкий градус жесткости в °dH	Французский градус жесткости в °fH
0 (смягчен.)[1]	-	-	-
1 (мягкая)	до 1,5	до 8,4	до 15
2 (средняя)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (жёсткая)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (очень жёсткая)[2]	выше 3,8	выше 21,3	выше 38

[1] Устанавливайте только в том случае, если используется только смягчённая вода.
[2] Выбирается также для минеральной воды. Используйте только негазированную минеральную воду.

6.2 Первый ввод в эксплуатацию

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

Примечания

- Эти установки можно в любой момент изменить в меню базовых установок.
  → *"Базовые установки", Страница 27*
- Вы можете также произвести настройку с помощью Home Connect. После подключения прибора следуйте указаниям в приложении.

Установка языка

1. Подключите прибор к электросети.
✔ Через несколько секунд появляется первая установка.
2. Нажмите нижнюю строку.
3. Для выбора языка, проведите пальцем влево или вправо.
4. Нажмите верхнюю строку.

Установка времени суток

1. Нажмите "«Время суток»".
2. Нажмите нижнюю строку.
3. Для выбора времени в часах, проведите пальцем влево или вправо.
4. Нажмите "«Время в минутах»".
5. Для выбора времени в минутах, проведите пальцем влево или вправо.
6. Сохраните установку с помощью ☑.

Установка даты

1. Нажмите "«Дата»".
2. Нажмите нижнюю строку.
3. Для выбора дня, проведите пальцем влево или вправо.
4. Нажмите "«Месяц»".
5. Для выбора месяца, проведите пальцем влево или вправо.
6. Нажмите "«Год»".
7. Для выбора года, проведите пальцем влево или вправо.
8. Сохраните установку с помощью ☑.

Настройка жесткости воды

1. Нажмите "«Жёсткость воды»".
2. Для выбора жёсткости воды, проведите пальцем влево или вправо.
   → *"Перед первым вводом в эксплуатацию", Страница 12*
3. Завершите первый ввод в эксплуатацию с помощью ☑.
4. Откройте и закройте дверцу прибора однократно.
✔ После выполнения самодиагностики прибор готов к работе.
✔ Произведен первый ввод в эксплуатацию.

6.3 Очистка и калибровка прибора

Перед первым использованием прибора необходимо произвести калибровку, а также очистить рабочую камеру и принадлежности.

Заметка: Температура кипения воды зависит от давления воздуха. При калибровке прибор настраивается на условия давления воздуха в месте установки.

Требование: Рабочая камера должна быть холодной.

1. Выньте из рабочей камеры информационные материалы о приборе, принадлежности и остатки упаковки, например, частички стиропора.~!~!~
2. Протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной салфеткой.
3. Включите прибор кнопкой ⏻.
   → *"Включение прибора", Страница 14*~!~!~
4. Наполните резервуар для воды.
   → *"Наполните резервуар для воды", Страница 15*
5. Установите указанный вид нагрева, температуру и продолжительность калибровки, затем запустите с помощью ⏯.
   → *"Приготовление на пару", Страница 16*

Калибровка	
Вид нагрева	Приготовление на пару
Температура,	100 °C
Время приготовления	30 минут

Рекомендация: Не открывайте дверцу прибора во время калибровки, иначе выполнение калибровки прервется.~!~!~

✔ Запускается калибровка. При этом образуется большое количество пара.

6. **ВНИМАНИЕ!**
   При эксплуатации при температуре выше 120 °C вода на дне рабочей камеры повреждает эмаль.
   - ▶ Не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода.
   - ▶ Перед запуском прибора вытрите воду на дне рабочей камеры.

   Дайте прибору остыть, а затем вытрите воду со дна рабочей камеры.~!~!~
7. Установите вид нагрева и температуру и запустите с помощью ⏯.
   → *"Установка вида нагрева и температуры", Страница 14*

Нагрев	
Вид нагрева	Горячий воздух CircoTherm
Температура,	максимальная
Время приготовления	30 минут

8. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.
9. По истечении 30 минут выключите прибор с помощью ⏻.
   → *"Выключение прибора", Страница 14*
10. Дайте прибору остыть.
11. Очистите гладкие поверхности мягкой салфеткой с мыльным раствором.
12. Опорожните резервуар для воды и просушите рабочую камеру.
13. Тщательно очистите принадлежности мыльным раствором и тканевой салфеткой.

Заметка: В случае отключения электроэнергии или при отсоединении от сети параметры калибровки сохраняются.

Рекомендация: Для изменения параметров калибровки после установки на новом месте, сбросьте установки прибора до заводских в основных установках. Затем произведите калибровку снова.
→ *"Базовые установки", Страница 27*

7 Стандартное управление

7.1 Включение прибора

▶ Включите прибор с помощью ⏻.

Примечания

- В базовых установках можно указать, будут ли после включения отображаться виды нагрева или главное меню.
  → *"Базовые установки", Страница 27*
- Если вы не пользуетесь прибором в течение длительного времени, он автоматически отключится.

7.2 Выключение прибора

▶ Выключите прибор с помощью ⏻.

Примечания

- В зависимости от температуры в рабочей камере на дисплее появляется индикатор остаточного тепла.
  → *"Индикатор остаточного тепла", Страница 14*
- В зависимости от температуры в рабочей камере охлаждающий вентилятор будет продолжать работать, пока духовой шкаф не остынет.
  → *"Охлаждающий вентилятор", Страница 10*

7.3 Индикатор остаточного тепла

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло.

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

7.4 Установка вида нагрева и температуры

1. Включите прибор с помощью ⏻.
✔ Отображаются виды нагрева.
2. Проведите пальцем влево или вправо, пока в центре не появится вид нагрева.
3. Нажмите «Температура».
4. Проведите пальцем вправо или влево, пока в центре не появится температура.
5. Запустите режим с помощью ⏯.
✔ На дисплее появится время работы.
✔ Индикатор нагрева показывает рост температуры.
6. Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

7.5 Изменение температуры

После начала работы, вы все еще можете изменить температуру.

1. Нажмите «Температура».

2. Проведите пальцем влево или вправо, пока в центре не появится измененная температура.
✔ Температура изменена.

7.6 Изменение вида нагрева

Если изменить вид нагрева, прибор сбросит все установки.

1. Прервите выполнение режима с помощью ▷||.
2. Нажмите «Вид нагрева».
3. Проведите пальцем влево или вправо, пока в центре не появится нужный вид нагрева.
4. Установите температуру и запустите выполнение режима.

7.7 Прерывание режима

1. Нажмите ▷||.
2. Для продолжения выполнения режима, снова нажмите ▷||.

7.8 Отмена режима

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

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

7.9 Отображение текущей температуры

Можно также установить отображение текущей температуры в процессе нагревания.

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

7.10 Отображение информации

Требование: Загорается кнопка ⓘ.

- Нажмите ⓘ.
✔ Информация появляется на несколько секунд.

8 Пар

С паром блюда готовятся в особенно щадящем режиме. Вы можете использовать виды нагрева с паром или включать режим с использованием пара для некоторых видов нагрева.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

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.

8.1 Наполните резервуар для воды

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

- Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).
- Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

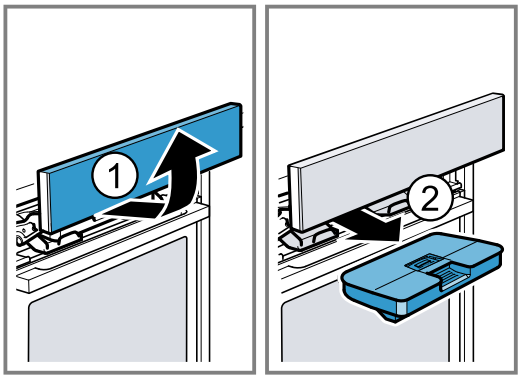
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

В процессе работы прибора резервуар для воды может сильно нагреваться.

- После завершения предыдущего режима работы подождите, пока рабочая камера остынет.
- Выньте резервуар из шахты.

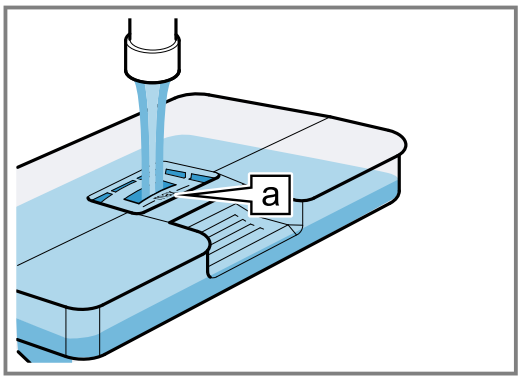
Требование: Правильно настройте жесткость воды.
→ *"Перед первым вводом в эксплуатацию", Страница 12*

1. Нажмите ⊓.
✔ Панель управления автоматически перемещается вперёд.
2. Возьмитесь двумя руками за панель управления и потяните её вперёд, а затем вверх так, чтобы она зафиксировалась ①.
3. Приподнимите резервуар для воды и извлеките его из шахты ②.

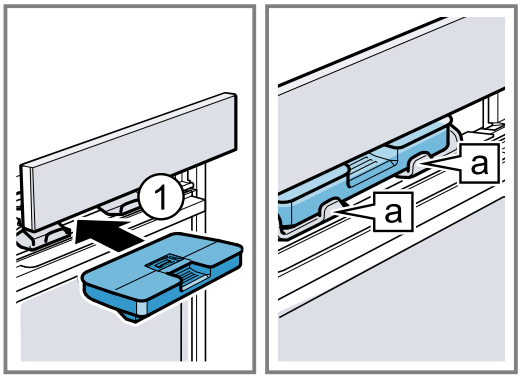


4. Прижмите крышку резервуара для воды вдоль уплотнителя, чтобы вода не вытекла из резервуара.

5. Залейте воду в резервуар для воды до отметки «макс.» a.



6. Установите заполненный резервуар ①. Убедитесь, что резервуар для воды зафиксировался в держателях a.



7. Медленно передвиньте панель управления вниз, затем отожмите её назад, пока она полностью не закроется.

8.2 Долив воды в резервуар

Когда на дисплее появляется сообщение "«Наполнить резервуар для воды»", наполните резервуар для воды.

Примечания

- Приготовление на пару, режим подъёма теста, размораживание и подогрев: если вы не наполните резервуар для воды, прибор прекратит работу. Наполните резервуар водой.
- Режим с паром: если резервуар для воды не наполнен, режим выполняется без подачи пара.

1. Откройте панель управления.
2. Выньте резервуар и налейте воду.
3. Установите заполненный резервуар и закройте панель управления.

8.3 Виды нагрева с паром

В вашем приборе предусмотрено несколько видов нагрева с паром:

- Приготовление на пару
- Режим подъёма теста
- Sous-vide
- Размораживание
- Режим подогрева

Приготовление на пару

При виде нагрева "«Приготовление на пару»" горячий водяной пар обволакивает блюдо и предотвращает потерю питательных веществ из продуктов. При этом способе приготовления сохраняется форма, цвет и специфический аромат блюда.

Установка приготовления на пару

1. Наполните резервуар для воды.
   → *"Наполните резервуар для воды", Страница 15*
2. Включите прибор с помощью ①.
3. Нажмите ⌂.
4. Для установки режима "«Приготовление на пару»", проведите пальцем влево или вправо.
5. Для выбора температуры, нажмите нижнюю строку.
6. Для выбора температуры, проведите пальцем влево или вправо.
7. Для выбора времени приготовления, нажмите нижнюю строку.
8. Для выбора времени приготовления, проведите пальцем влево или вправо.
9. Запустите режим с паром с помощью ⏯.
   → *"Прерывание режима", Страница 15*
   → *"Отмена режима", Страница 15*

✔ Если резервуар для воды опустеет во время приготовления на пару, работа прибора будет прервана.
   → *"Долив воды в резервуар", Страница 16*

✔ По завершении времени приготовления звучит сигнал и прибор перестаёт нагреваться.
   → *"Выключение прибора", Страница 14*

10. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
11. Опорожните резервуар для воды и просушите рабочую камеру.

Режим подъёма теста

В режиме "«Подъём теста»" тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре, и не подсыхает.

Установка режима «Подъём теста»

Требование: Рабочая камера должна быть холодной.

1. Наполните резервуар для воды.
   → *"Наполните резервуар для воды", Страница 15*
2. Включите прибор с помощью ①.
3. Для установки режима "«Подъём теста»", проведите пальцем влево или вправо.
4. Для выбора ступени, нажмите в нижней строке на "1".
5. Для установки ступени 2, проведите пальцем влево.
6. Для сохранения установок, нажмите ☑.
7. Для выбора времени приготовления, нажмите |→|.
8. Для выбора времени приготовления, проведите пальцем влево или вправо.
9. Для сохранения установок, нажмите ☑.
10. Запустите режим «Подъём теста» с помощью ⏯.
    → *"Прерывание режима", Страница 15*
    → *"Отмена режима", Страница 15*

✔ Если резервуар для воды опустеет во время подъёма теста, работа прибора будет прервана.
   → *"Долив воды в резервуар", Страница 16*

✔ По завершении времени приготовления звучит сигнал и прибор перестаёт нагреваться.
→ *"Выключение прибора", Страница 14*

11. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

12. Опорожните резервуар для воды и просушите рабочую камеру.

Sous-vide

"Sous-vide" – способ низкотемпературного приготовления, при котором продукты в вакуумной упаковке готовятся при температуре от 50 до 95 °C при 100 % пара. По технологии Sous-vide можно готовить мясо, рыбу, овощи и десерты.
Продукт помещается в специальный жаропрочный вакуумный пакет, герметично запаиваемый при помощи прибора для вакуумной упаковки камерного типа. Защитный вакуумный пакет сохраняет питательные вещества и аромат блюда.

Установка режима Sous-vide

Примечания

- В режиме приготовления по технологии Sous-vide на дне рабочей камеры образуется больше конденсата, чем при других видах нагрева.
- Если резервуар для воды опустеет при приготовлении в режиме Sous-vide, выполнение режима прервётся.

Требование: Рабочая камера должна быть холодной.

1. **ВНИМАНИЕ!**
Опасность повреждения мебели
▸ Для приготовления по технологии Sous-Vide наполняйте резервуар только один раз.

Наполните резервуар для воды.
→ *"Наполните резервуар для воды", Страница 15*

2. Включите прибор кнопкой ⏻.~!~!~

3. Для установки режима "«Sous-vide»" , проведите пальцем влево или вправо.~!~!~

4. Для выбора температуры, нажмите на температуру.~!~!~

5. Для выбора температуры, проведите пальцем влево или вправо.~!~!~

6. Для выбора времени приготовления, нажмите |→|.~!~!~

7. Для выбора времени приготовления, проведите пальцем влево или вправо.~!~!~

8. Запустите режим Sous-vide с помощью ▷||.
→ *"Прерывание режима", Страница 15*
→ *"Отмена режима", Страница 15*~!~!~

✔ По завершении времени приготовления звучит сигнал и прибор перестаёт нагреваться.
→ *"Выключение прибора", Страница 14*

9. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

10. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**
В процессе приготовления на вакуумном пакете скапливается горячая вода.
▸ Осторожно приподнимите вакуумный пакет с помощью прихватки таким образом, чтобы горячая вода стекла в универсальный противень или в лоток.
▸ Осторожно извлеките вакуумный пакет при помощи прихватки.

Осторожно извлеките вакуумный пакет при помощи прихваток.

11. Опорожните резервуар для воды и просушите рабочую камеру.

Размораживание

В режиме "«Размораживание»" размораживайте замороженные продукты/продукты глубокой заморозки.

Установка режима «Размораживание»

1. Наполните резервуар для воды.
→ *"Наполните резервуар для воды", Страница 15*

2. Включите прибор с помощью ⏻.

3. Для установки режима "«Размораживание»" , проведите пальцем влево или вправо.

4. Для выбора температуры, нажмите на температуру.

5. Для выбора температуры, проведите пальцем влево или вправо.

6. Для сохранения установок, нажмите ☑.

7. Для выбора времени приготовления, нажмите |→|.

8. Для выбора времени приготовления, проведите пальцем влево или вправо.

9. Для сохранения установок, нажмите ☑.

10. Запустите режим «Размораживание» с помощью ▷||.
→ *"Прерывание режима", Страница 15*
→ *"Отмена режима", Страница 15*

✔ Если резервуар для воды опустеет во время размораживания, работа прибора будет прервана.
→ *"Долив воды в резервуар", Страница 16*

✔ По завершении времени приготовления звучит сигнал и прибор перестаёт нагреваться.
→ *"Выключение прибора", Страница 14*

11. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

12. Опорожните резервуар для воды и просушите рабочую камеру.

Режим подогрева

В режиме "«Подогрев»" можно бережно разогреть уже приготовленные блюда или освежить черствые хлебобулочные изделия.

Установка режима «Подогрев»

Требование: Рабочая камера должна быть холодной (комнатной температуры).

1. Наполните резервуар для воды.
→ *"Наполните резервуар для воды", Страница 15*

2. Включите прибор с помощью ⏻.

3. Для установки режима "«Подогрев»" , проведите пальцем влево или вправо.

4. Для выбора температуры, нажмите на температуру.

5. Для выбора температуры, проведите пальцем влево или вправо.

6. Для сохранения установок, нажмите ☑.

7. Для выбора времени приготовления, нажмите |→|.

8. Для выбора времени приготовления, проведите пальцем влево или вправо.

9. Для сохранения установок, нажмите ☑.

10. Запустите подогрев с помощью ▷||.
→ *"Прерывание режима", Страница 15*
→ *"Отмена режима", Страница 15*

✔ Если резервуар для воды опустеет во время подогрева, работа прибора будет прервана.
→ *"Долив воды в резервуар", Страница 16*

✔ По завершении времени приготовления звучит сигнал и прибор перестаёт нагреваться.
→ *"Выключение прибора", Страница 14*

11. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

12. Опорожните резервуар для воды и просушите рабочую камеру.

8.4 Приготовление с использованием пара

При приготовлении с использованием пара прибор испускает пар в рабочую камеру с различными интервалами. Благодаря этому на продуктах образуется хрустящая корочка и блестящая поверхность. Мясо становится сочным, нежным внутри и лишь минимально уменьшается в объеме.

Комбинация видов нагрева и режимов с паром

Для таких видов нагрева можно включить режим с использованием пара:

- "Горячий воздух CircoTherm"
- "Верхний/нижний жар"
- "Термогриль"
- "Выпечка хлеба"
- "Поддержание в горячем состоянии"

Включение режима с паром

1. Наполните резервуар для воды.
→ *"Наполните резервуар для воды", Страница 15*

2. Включите прибор с помощью ⏻.

3. Установите подходящий вид нагрева.
→ *"Комбинация видов нагрева и режимов с паром", Страница 18*

4. Установите температуру.

5. Включите режим с паром с помощью .

6. Для выбора интенсивности пара , проведите пальцем влево или вправо:
– низкая
– средняя
– высокая

7. Для сохранения установок, нажмите ☑.

8. Запустите режим с паром с помощью ⏯.

✔ Если резервуар для воды опустел во время приготовления с паром, на дисплее отображается сообщение "«Наполнить резервуар для воды»". Работа продолжится без режима с паром.
→ *"Долив воды в резервуар", Страница 16*

Отмена режима с использованием пара

1. Нажмите .

2. Коснитесь нижней строки с интенсивностью пара.

3. Для "выключения", проведите пальцем вправо.

✔ Работа продолжится без режима с паром.

Завершение режима приготовления с паром

1. Выключите прибор с помощью ⏻.

2. Опорожните резервуар для воды и просушите рабочую камеру.

8.5 После каждого режима с использованием пара

После каждого использования режима с паром остатки воды откачиваются обратно в резервуар. Опорожните резервуар для воды и просушите резервуар и рабочую камеру.

Опорожнение резервуара для воды

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

В процессе работы прибора резервуар для воды может сильно нагреваться.

► После завершения предыдущего режима работы подождите, пока рабочая камера остынет.

► Выньте резервуар из шахты.

ВНИМАНИЕ!

Сушка резервуара для воды в горячей рабочей камере приводит к повреждению резервуара.

► Не сушите резервуар для воды в рабочей камере.

Очистка резервуара для воды в посудомоечной машине приводит к повреждениям.

► Резервуар для воды запрещается мыть в посудомоечной машине.

► Очистку резервуара выполняйте с помощью мягкой салфетки и обычного моющего средства.

Заметка: После выключения прибора кнопка подсвечивается еще некоторое время, чтобы напомнить вам о необходимости опорожнения резервуара для воды.

1. Откройте панель управления с помощью .

2. Извлеките резервуар для воды.

3. Осторожно снимите крышку резервуара для воды.

4. Опорожните резервуар, очистите с помощью моющего средства и тщательно промойте чистой водой.

5. Насухо вытрите все детали мягкой салфеткой.

6. Насухо вытрите уплотнитель крышки.

7. Оставьте резервуар просушиться с открытой крышкой.

8. Установите крышку на резервуар и прижмите её.

9. Установите резервуар для воды и закройте панель управления.

Просушивание поддона для конденсата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

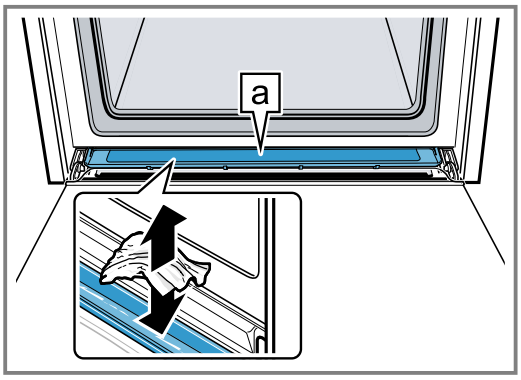
Во время работы прибор сильно нагревается.

► Перед очисткой дайте прибору остыть.

Требование: Рабочая камера остыла.

1. Откройте дверцу прибора.

2. **Заметка:**
Поддон для конденсата [a] находится под рабочей камерой.



Полотенцем удалите воду в поддоне для конденсата a и аккуратно протрите его.

Заметка: Чтобы очистить поддон для конденсата, его можно вынуть.

Просушка рабочей камеры

Чтобы просушить рабочую камеру воспользуйтесь функцией "«Просушка»" или просушите рабочую камеру вручную.

Сушка рабочей камеры с функцией «Просушка»

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ► Перед очисткой дайте прибору остыть.

ВНИМАНИЕ!

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

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

Требование: Рабочая камера остыла.

1. Удалите возможные загрязнения в рабочей камере.
2. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
3. Включите прибор с помощью ⏻.
4. Нажмите ⌂.
5. Для выбора функции "«Просушка»" ≀≀≀, проведите пальцем влево или вправо.
6. Нажмите нижнюю строку.

✔ На дисплее появляется время выполнения. Время выполнения изменить нельзя.

7. Нажмите нижнюю строку.
8. Запустите просушку с помощью ▷||.

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

9. Выключите прибор с помощью ⏻.
10. Накипь удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягкой салфеткой.
11. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

Просушивание рабочей камеры вручную

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ► Перед очисткой дайте прибору остыть.

ВНИМАНИЕ!

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

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

Требование: Рабочая камера остыла.

1. Удалите возможные загрязнения в рабочей камере.
2. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
3. Оставьте рабочую камеру на просушку в течение 1 часа при открытой дверце прибора.
4. Накипь удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягкой салфеткой.
5. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

9 Функции времени

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

9.1 Обзор функций времени

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

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

9.2 Таймер

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

Установка таймера

1. Нажмите 🕒.

2. При включенном приборе нажмите "«Таймер»" 🔔.
3. Для выбора времени таймера, проведите пальцем влево или вправо.
4. Запустите таймер с помощью 🕒.
✔ На дисплее появляется 🔔. Начинается отсчёт времени таймера.
✔ По истечении времени таймера раздаётся звуковой сигнал.
5. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Изменение времени таймера

1. Нажмите 🕒.
2. Для изменения времени таймера, проведите пальцем влево или вправо.
✔ Установка принята.

Прерывание работы таймера

1. Нажмите 🕒.
2. Для установки времени таймера "«00:00»", проведите пальцем вправо.
✔ Время таймера сброшено.

9.3 Время приготовления

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

Установка времени приготовления

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажмите 🕒.
3. Для выбора времени приготовления, проведите пальцем влево или вправо.
4. Запустите режим с временем приготовления с помощью ⏯.
✔ На дисплее появляется время приготовления. Начинается отсчёт времени приготовления.
✔ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал.
5. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Изменение времени приготовления

1. Нажмите 🕒.
2. Для изменения времени приготовления, проведите пальцем влево или вправо.
✔ Установка принята.

Отмена времени приготовления

1. Нажмите 🕒.
2. Для установки времени приготовления "«00:00»", проведите пальцем вправо.
✔ Время приготовления сброшено.
3. Для продолжения выполнения режима без установленного времени приготовления, нажмите ⏯.

9.4 Режим с задержкой времени окончания – «Время готовности»

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

Установка режима с задержкой «Время готовности»

Примечания

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

1. Поставьте блюдо в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
2. Установите вид нагрева и температуру.
3. Нажмите 🕒.
4. Для выбора времени приготовления, проведите пальцем влево или вправо.
5. Нажмите "«Время готовности»" →|.
✔ На дисплее отображается время завершения выполнения режима.
6. Для выбора времени окончания, проведите пальцем влево.
7. Запустите режим с задержкой времени окончания с помощью ⏯.
✔ Режим работы прибора запускается в соответствующее время.
✔ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал.
8. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Изменение режима с задержкой «Время готовности»

1. Нажмите 🕒.
2. Нажмите "«Время готовности»" →|.
3. Для изменения времени окончания, проведите пальцем влево или вправо.
✔ Установка принята.

Прерывание режима с задержкой «Время готовности»

1. Нажмите 🕒.
2. Для сброса времени окончания, проведите пальцем вправо.
✔ Время окончания соответствует текущему времени плюс установленное время приготовления.
✔ Включается режим с установленным временем приготовления.

10 Термометр для жаркого

Готовьте с высокой точностью с помощью термометра для жаркого, устанавливаемого в продукт, и возможностью установки температуры в толще продук-

та. Как только достигается заданная температура внутри продукта, прибор автоматически прекращает нагреваться.

10.1 Виды нагрева, подходящие для использования термометра для жаркого

Только определенные виды нагрева подходят для режима работы с использованием термометра для жаркого.
При использовании термометра для жаркого в рабочей камере доступны следующие виды нагрева.

- Горячий воздух CircoTherm
- Верхний/нижний жар
- Термогриль
- Режим пиццы
- Выпечка хлеба
- Верхний/нижний жар Eco
- CircoTherm Eco
- Режим подогрева
- Приготовление на пару

10.2 Использование термометра для жаркого

Используйте термометр для жаркого из комплекта поставки или закажите подходящий термометр в нашей сервисной службе.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При использовании неподходящего термометра для жаркого изоляция прибора может быть повреждена.

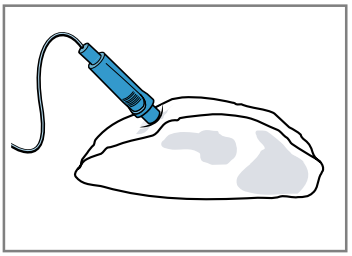
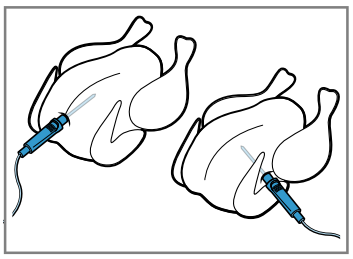
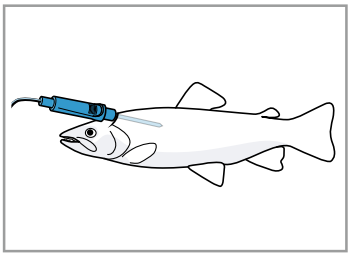
► Используйте специальный термометр для жаркого для данного прибора.

ВНИМАНИЕ!

Возможно повреждение термометра для жаркого.

► Не зажимайте провод термометра для жаркого!
► Чтобы избежать повреждения термометра для жаркого из-за перегрева, следите за тем, чтобы расстояние между нагревательным элементом гриля и термометром составляло несколько сантиметров. Мясо во время приготовления может приподняться.

1. Вставьте конец термометра в продукт.
   На термометре для жаркого имеются три точки измерения. Следите за тем, чтобы как минимум средняя точка измерения на термометре находилась внутри продукта.

Тонкие куски мяса	Вставьте термометр для жаркого сбоку в самую толстую часть куска мяса.
Толстые куски мяса	Вставляйте термометр для жаркого в мясо сверху под наклоном до упора. 
Птица	Вставляйте термометр через самую толстую часть грудки птицы до упора. В зависимости от свойств продукта располагайте термометр для жаркого вдоль или поперек.  Переверните птицу и положите её на решётку грудкой вниз.
Рыба	При приготовлении рыбы целиком вставьте термометр для жаркого за головой рыбы в направлении хребтовой кости до упора.  Поместите рыбу, не поворачивая, на решётку спинкой вверх, например положив её на половинку картофелины в качестве опоры.

2. Поместите блюдо с термометром для жаркого в рабочую камеру.
3. Подключите термометр для жаркого к розетке на левой стенке рабочей камеры.

Примечания

- Если в процессе приготовления отсоединить термометр для жаркого, то все установки будут сброшены.
- Если вы хотите перевернуть продукт, не вынимайте термометр для жаркого. После переворачивания проверьте правильное положение термометра в продукте.

10.3 Внутренняя температура различных продуктов

Здесь вы найдете ориентировочные значения внутренней температуры различных продуктов. Ориентировочные значения зависят от свойств и качества продуктов. Не используйте продукты глубокой заморозки.

Птица	**Внутренняя температура, °C**
Цыпленок	80–85
Куриная грудка	75–80
Утка	80–85
Утиные грудки, слабопрожаренные	55–60
Индейка	80–85

Птица	**Внутренняя температура, °C**
Грудка индейки	80–85
Гусь	80–90

Свинина	**Внутренняя температура, °C**
Свиная шея	85–90
Свиная вырезка, слабопрожаренная	62–70
Свинина (спинка), хорошо прожаренная	72–80

Говядина	**Внутренняя температура, °C**
Филе говядины или ростбиф, с кровью	45–52
Филе говядины или ростбиф, слабопрожаренные	55–62
Филе говядины или ростбиф, хорошо прожаренные	65–75

Телятина	**Внутренняя температура, °C**
Телятина для жарки, толстый край, постное	75–80
Телятина для жарки, лопатка	75–80
Телячья ножка	85–90

Баранина	**Внутренняя температура, °C**
Баранья нога, слабопрожаренная	60–65
Баранья нога, хорошо прожаренная	70–80
Баранья спинка, слабопрожаренная	55–60

Рыба	**Внутренняя температура, °C**
Рыба, целиком	65–70
Рыбное филе	60–65

Прочее	**Внутренняя температура, °C**
Мясной рулет, все сорта мяса	80–90
Разогревание блюд, подогрев	65–75

10.4 Установка температуры рабочей камеры и внутренней температуры продукта

Термометр для жаркого измеряет температуру в толще продукта в диапазоне от 30 °C до 99 °C.

Требования

- Блюдо с термометром для жаркого находится в рабочей камере.
- Термометр для жаркого подключается в рабочей камере.

1. Включите прибор кнопкой ⏻.
2. Выберите подходящий вид нагрева.
3. Нажмите "«Температура в рабочей камере»" в нижней строке слева.
4. Для выбора температуры в рабочей камере, проведите пальцем влево или вправо.
   Установите температуру рабочей камеры минимум на 10 °C выше, чем внутренняя температура продукта.
   Не устанавливайте температуру рабочей камеры выше 250 °C.
5. Сохраните температуру в рабочей камере с помощью ☑.
6. Нажмите "«Внутренняя температура продукта»" в нижней строке справа.
7. Для выбора внутренней температуры продукта, проведите пальцем влево или вправо.
8. Запустите режим с термометром для жаркого с помощью ⏯.

✔ При достижении установленной внутренней температуры продукта звучит сигнал и прибор перестаёт нагреваться.

9. Выключите прибор кнопкой ⏻.
10. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
    Рабочая камера, принадлежности и термометр для жаркого сильно нагреваются.
    ▶ Чтобы извлечь горячий термометр для жаркого или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

    Выньте термометр для жаркого из розетки в рабочей камере.

10.5 Изменение температуры рабочей камеры или внутренней температуры продукта

1. Дважды нажмите на температуру рабочей камеры или внутреннюю температуру продукта.
2. Для изменения температуры, проведите пальцем влево или вправо.
3. Для сохранения установки, нажмите ☑.

10.6 Прерывание выполнения режима с термометром для жаркого

▶ ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Рабочая камера, принадлежности и термометр для жаркого сильно нагреваются.
▶ Чтобы извлечь горячий термометр для жаркого или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Для продолжения выполнения режима без термометра для жаркого, отключите термометр для жаркого от разъёма в камере, извлеките из продукта и продолжите работу с помощью ⏯.

– Для прекращения работы, выключите прибор с помощью ⏻.

11 Помощник при выпекании и жарении

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

11.1 Обзор блюд

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

11.2 Установка функции «Помощник при выпекании и жарении»

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

Требование: Рабочая камера остыла.

1. Включите прибор с помощью ⏻.
2. Нажмите ⌂.
3. Для выбора функции "«Помощник при выпекании и жарении»" 👕, проведите пальцем влево или вправо.
4. Нажмите нижнюю строку.
5. Нажмите на необходимую категорию.
6. Для выбора блюда, проведите пальцем влево или вправо.
7. Нажмите на необходимое блюдо.

✔ На дисплее отображаются рекомендованные установки.

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

   Проведите пальцем влево, чтобы увидеть дополнительные указания о блюде.

✔ Появляются дополнительные указания, например, об уровне установки, принадлежностях, посуде, а также о том, когда следует переворачивать, перемешивать продукты или добавлять воды.

9. Для изменения рекомендуемых установок, нажмите "«Изменить»".
   – Нажмите «Установка».
   – Для изменения установки, проведите пальцем влево или вправо.
10. Запустите функцию «Помощник при выпекании и жарении» с помощью ⏯.

✔ Некоторые продукты требуется переворачивать или перемешивать. При достижении времени нужного для переворачивания или перемешивания блюда, звучит сигнал и на дисплее появляется указание.

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

11. **Заметка:** Для некоторых программ есть опция доведения блюда до готовности.
    → *"Доведение блюда до готовности", Страница 23*

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

11.3 Доведение блюда до готовности

1. Нажмите "«Доведение до готовности»".
2. Для изменения установок, проведите пальцем вправо или влево.
3. Запустите доведение до готовности с помощью ⏯.

12 Программы с паром

Программы приготовления с паром помогают при готовке различных блюд, автоматически выбирая оптимальные установки.

12.1 Посуда

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

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

12.2 Обзор программ с паром

Вы можете выбрать следующие программы с паром:
- Белый хлеб, на любом уровне
- Пшеничный хлеб, пшенично-ржаной хлеб, на любом уровне

- Пшеничный хлеб, пшенично-ржаной хлеб в прямоугольной форме
- Ржано-пшеничный хлеб на дрожжах в прямоугольной форме
- Лепешка
- Плетёнка без начинки/венок, из дрож. теста
- Бисквитный торт
- Свинина для жарки
- Свиная шея для жарки, без кости
- Копчёная грудинка без костей/мясной рулет
- Филе говядины, средней прожарки, свежие продукты
- Ростбиф, средней прожарки, свежие продукты
- Ростбиф с кровью, свежие продукты
- Цыплёнок, целиком, свежие продукты
- Цыплёнок, кусочками, свежие продукты
- Куриная грудка, на пару
- Утка, гусь, нефарширов., свежие продукты
- Рыбное филе, запечённое
- Рыбное филе, на пару
- Рыба, целиком
- Рыба, целиком, на пару
- Соцветия цв.капусты, на пару
- Соцветия брокколи, на пару
- Стручковая фасоль, на пару
- Морковь кружк., на пару
- Овощи, замороженные
- Картофель в мундире, среднего размера
- Рис басмати
- Неполированный рис
- Кускус
- Чечевица
- Готовые гарниры, подогрев
- Йогурт в стаканчиках
- Молочный рис
- Компот из фруктов
- Яйцо, в мешочек
- Яйцо, вкрутую
- Стерилизация бутылочек

12.3 Подготовка продуктов к приготовлению с паром

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

- ▸ Взвешивайте блюдо.
  Для установки некоторых программ приготовления с паром необходимо знать вес продуктов.

12.4 Установка программы с паром

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

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.

1. Наполнение и установка резервуара для воды.
2. Включите прибор с помощью ⏻.
3. Нажмите ⌂.
4. Для выбора "«Программы с паром»" , проведите пальцем влево или вправо.
5. Нажмите нижнюю строку.
6. Нажмите на необходимую категорию.
7. Для выбора нужной программы с паром, проведите пальцем влево или вправо.
8. Нажмите на программу с паром.

✔ На дисплее отображаются установки.

9. **Заметка:** Для некоторых блюд можно отобразить дополнительные рекомендации.

   Для отображения рекомендаций для программ с паром, проведите пальцем влево.

✔ Появятся рекомендации об уровне установки и посуде.

10. Если в программе с паром учитывается вес, вы можете изменить вес продукта.
    - Для изменения рекомендуемого веса, нажмите "«Изменить»".
    - Нажмите на вес.
    - Для изменения веса, проведите пальцем влево или вправо.
11. Запустите программу с паром с помощью ⏯.

✔ Появляется расчетное время приготовления. Время приготовления с некоторыми программами с паром может измениться в первые несколько минут, так как время нагрева зависит, например от температуры блюда и количества воды.

✔ Некоторые продукты требуется переворачивать или перемешивать. При достижении времени нужного для переворачивания или перемешивания блюда, звучит сигнал и на дисплее появляется указание.

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

12. **Заметка:** Для некоторых программ с паром есть опция доведения блюда до готовности.
    → *"Доведение блюда до готовности", Страница 24*

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

12.5 Доведение блюда до готовности

1. Нажмите "«Доведение до готовности»".
2. Для изменения установок, проведите пальцем вправо или влево.
3. Запустите доведение до готовности с помощью ⏯.

13 Блокировка для безопасности детей

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

13.1 Варианты блокировки

Для вашего прибора предусмотрены 2 варианта блокировки:

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

13.2 Активация автоматической блокировки для безопасности детей

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

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

Требование: Прибор включен.

1. Нажмите ⌂.
2. Для выбора "«Мой профиль»" , проведите пальцем влево или вправо.
3. Нажмите нижнюю строку.
4. Для выбора "автоматической блокировки для безопасности детей", проведите пальцем влево или вправо.
5. Нажмите нижнюю строку.
6. Для "активации", проведите пальцем вправо.
7. Нажмите ⌂.
8. Сохраните установки с помощью "«Сохранить»".

✔ При выключении прибора на дисплее появляется ⊸.

13.3 Снятие автоматической блокировки для безопасности детей

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

13.4 Деактивация автоматической блокировки для безопасности детей

1. Удерживайте кнопку ⏲ нажатой, пока не появится информация о "деактивации блокировки для безопасности детей".
2. Включите прибор с помощью ⏻.
3. Нажмите ⌂.
4. Для выбора "«Мой профиль»" , проведите пальцем влево или вправо.
5. Нажмите нижнюю строку.
6. Нажмите верхнюю строку.
7. Для выбора "автоматической блокировки для безопасности детей", проведите пальцем влево или вправо.
8. Нажмите нижнюю строку.
9. Для "деактивации", проведите пальцем влево.
10. Нажмите ⌂.
11. Сохраните установки с помощью "«Сохранить»".

13.5 Активация временной блокировки для безопасности детей

Временная блокировка для безопасности детей блокирует панель управления, чтобы дети не могли случайно включить прибор. Для включения прибора, деактивируйте временную блокировку для безопасности детей. После выключения прибора панель управления больше не блокируется.

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

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

13.6 Временная деактивация блокировки для безопасности детей

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

14 Быстрый нагрев

Вы можете сократить время нагрева с помощью функций быстрого нагрева и PowerBoost. Будет ли нагреваться прибор с функцией быстрого нагрева или PowerBoost, зависит от установленного вида нагрева.

14.1 Функции быстрого нагрева и PowerBoost

Функция	Вид нагрева	Блюдо в рабочей камере
Быстрый нагрев	Верхний/нижний жар	После нагрева
PowerBoost	■ Горячий воздух CircoTherm ■ Выпечка хлеба	Перед нагревом для приготовления только на одном уровне

14.2 Активация быстрого нагрева

1. Установите режим Верхний/нижний жар и температуру выше 100 °C.
2. Запустите режим с помощью ▷||.
✔ Загорается кнопка .
3. Активируйте быстрый нагрев кнопкой .
✔ На дисплее появляется .
✔ При достижении заданной температуры быстрый нагрев автоматически отключается и раздаётся звуковой сигнал. На дисплее гаснет .
4. Поставьте блюдо в рабочую камеру.

14.3 Деактивация быстрого нагрева

► Деактивируйте быстрый нагрев досрочно кнопкой .

14.4 Активизация функции «Powerboost»

1. Поставьте блюдо в рабочую камеру на одном уровне.
2. Установите режим CircoTherm Горячий воздух или Выпечка хлеба и температуру выше 100 °C.
3. Запустите режим с помощью ▷||.
✔ Загорается кнопка .
4. Активируйте PowerBoost кнопкой .
✔ На дисплее появляется .
✔ При достижении заданной температуры функция PowerBoost автоматически отключается и раздаётся звуковой сигнал. На дисплее гаснет .

14.5 Деактивация функции Powerboost

► Деактивируйте функцию PowerBoost досрочно кнопкой .

15 Программа «Шаббат»

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

15.1 Запуск программы «Шаббат»

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

Требование: Программа «Шаббат» активирована в базовых установках в «Личных настройках».

1. Включите прибор кнопкой ⏻.
2. Для выбора "программы «Шаббат»", проведите пальцем влево или вправо.
3. Нажмите "«Температура»".
4. Для выбора температуры проведите пальцем влево или вправо.
5. Для сохранения установки нажмите ☑.
6. Нажмите "«Время приготовления»".
7. Для выбора времени приготовления проведите пальцем влево или вправо.
8. Для сохранения установки нажмите ☑.
9. Запустите программу «Шаббат» с помощью ▷||.
✔ На дисплее появится время приготовления. Начинается отсчёт времени.
10. По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима. Прибор перестаёт нагреваться и снова функционирует обычным образом, если не установлена программа «Шаббат».
– Выключите прибор с помощью ⏻.
Прим. через 10–20 минут прибор автоматически выключится.

15.2 Отмена программы «Шаббат»

► Прервите выполнение программы «Шаббат» с помощью ⏻.

16 Базовые установки

Вы можете отрегулировать прибор согласно вашим потребностям.

16.1 Обзор базовых установок

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

Базовая установка	Выбор
Язык	см. выбор на приборе
Время суток	00:00 - 23:59
Дата	День, месяц и год
Жёсткость воды → *"Перед первым вводом в эксплуатацию", Страница 12*	■ 0 (смягчен.) ■ 1 (мягкая) ■ 2 (средняя) ■ 3 (жёсткая) ■ 4 (очень жёсткая)
Личные настройки → *"Изменение личных настроек", Страница 27*	Укажите виды нагрева, которые должны отображаться в меню «Виды нагрева»
Звуковой сигнал	■ Непродолжит. ■ Средн.продолжит. ■ Продолжит.
Громкость	5 ступеней
Сигнал нажатия кнопок	■ Выключено (кроме ⏻) ■ Включено
Яркость дисплея	5 ступеней
Индикатор времени	■ Выкл ■ Цифровой ■ Аналоговый
Освещение	■ В режиме вкл ■ При эксплуатации выкл
Автоматическая блокировка для безопасности детей	■ Деактивировано ■ Активировано
Режим работы после включения	■ Главное меню ■ Виды нагрева ■ Приготовление на пару ■ Помощник при выпекании и жарении ■ Программы с паром
Ночной режим освещения	■ Выключено ■ Включено (дисплей затемнен в период с 22:00 по 5:59)
Логотип марки	■ Индикаторы ■ Не отображать
Время работы вентилятора до автоматического выключения	■ Рекомендуется ■ Минимум
Выдвижной механизм[1]	■ Не установлено (навесной элемент) ■ Установлено (одноуровневая направляющая)
Home Connect	Home Connect Установки → *"Home Connect ", Страница 28*
Заводские установки	Возврат

[1] В зависимости от комплектации

16.2 Изменение в меню «Мой профиль»

1. Включите прибор с помощью ⏻.
2. Нажмите ⌂.
3. Для выбора "«Мой профиль»" 👤, проведите пальцем влево или вправо.
4. Нажмите нижнюю строку.
5. Для выбора установки, проведите пальцем влево или вправо.
6. Нажмите нижнюю строку.
7. Для изменения установки, проведите пальцем влево или вправо.
8. Нажмите ⌂.
9. Для сохранения установки, нажмите "«Сохранить»".
   – Для отмены установки, нажмите "«Отменить»".

16.3 Изменение личных настроек

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

Заметка:
Некоторые виды нагрева невозможно деактивировать:
- Горячий воздух CircoTherm
- Термогриль
- Гриль, большая площадь

1. Включите прибор с помощью ⏻.
2. Нажмите ⌂.
3. Для выбора "«Мой профиль»" 👤, проведите пальцем влево или вправо.
4. Нажмите нижнюю строку.
5. Для выбора "«Личные настройки»", проведите пальцем влево или вправо.
6. Нажмите нижнюю строку.
7. Для выбора вида нагрева, проведите пальцем влево или вправо.
8. Нажмите на необходимую установку.

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

9. Нажмите ⌂.

10. Для сохранения установки, нажмите "«Сохранить»".
– Для отмены установки, нажмите "«Отменить»".

17 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 имеется 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. При выполнении настроек следуйте указаниям в приложении Home Connect.

Рекомендации
- Соответствующая информация содержится в прилагаемой документации Home Connect.
- Соблюдайте также указания, приведенные в приложении Home Connect.

Примечания
- 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.

17.1 Настройка 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 и прибор находятся в радиусе действия сигнала Wi-Fi вашей домашней сети.

1. Скачайте приложение Home Connect.

ДОСТУПНО В Google Play

Загрузите в App Store

2. Откройте приложение Home Connect и отсканируйте следующий QR-код.
3. Следуйте указаниям в приложении Home Connect.

17.2 Home Connect Установки

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	Пояснение
Wi-Fi	Включение Выключение	Если WiFi включен, вы можете использовать Home Connect. При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт.
Сеть	Подключение к сети Отключение от сети	При отключении прибора от сети, вся информация о домашней беспроводной сети будет удалена. Эта установка полезна, если у вас обновились данные для доступа к роутеру.
Подключить к приложению	-	Установка запускает соединение между приложением Home Connect и прибором.
Дистанционное управление	вкл выкл	Если функция отключена, в приложении будет отображаться только режим работы прибора. Когда функция включена, вы можете запускать прибор и управлять им дистанционно.
Информация о приборе ℹ	-	На дисплее отображается информация о сети или приборе.

17.3 Управление прибором с помощью приложения Home Connect

При активированном дистанционном запуске вы можете задать установки и запустить прибор через приложение Home Connect дистанционно.

Заметка: Некоторые режимы работы можно активировать только на духовом шкафу.

Требования
- Прибор включён.
- Прибор подключен к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.
- Чтобы иметь возможность настраивать прибор через приложение Home Connect, следует активировать в базовых установках "Дистанционное управление". Если дистанционный запуск деактивирован, в приложении Home Connect отображается только режим работы прибора.

1. Включите прибор кнопкой ⏻.
2. Нажмите ⌂.
✔ На дисплее отображается главное меню.
3. Проводите пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Дистанционный запуск» .
4. Нажмите "«Включить»".
✔ На дисплее отображается .
5. Выполните настройку в приложении Home Connect и отправьте прибору.

Примечания
- Если вы откроете дверцу прибора в течение 15 минут после активации дистанционного запуска или после окончания работы, дистанционный запуск будет отключен.
- Когда вы запускаете работу духового шкафа на самом приборе, дистанционный запуск активируется автоматически. Вы можете изменить настройки через приложение Home Connect или запустить выполнение новой программы.

17.4 Обновление программного обеспечения

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение прибора, например, для оптимизации, устранения ошибок, важные для безопасности обновления версии.
Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, иметь установленное на мобильном устройстве приложение и установить связь с сервером Home Connect.

При наличии обновленной версии ПО вы получите об этом информацию через приложение Home Connect и можете запустить обновление ПО через приложение. После успешной загрузки вы можете начать установку через приложение Home Connect, если вы находитесь в домашней сети WLAN (WiFi). Об успешном окончании установки вы получите информацию через приложение Home Connect.

Примечания
- В процессе загрузки данных можно продолжать пользоваться прибором. В зависимости от индивидуальных установок в приложении обновленную версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать без промедления.

17.5 Дистанционная диагностика

В случае вашего обращения с запросом, сервисная служба может получить доступ к вашему прибору посредством дистанционной диагностики Home Connect, если ваш прибор подключен к серверу, а удаленная диагностика доступна в стране пользователя.

Рекомендация: Для получения дополнительной информации и указаний по доступу к удаленной диагностике в вашей стране см. раздел Сервис на местном веб-сайте: www.home-connect.com

17.6 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных.
При первом соединении прибора с домашней сетью, имеющей выход в интернет, прибор передает на сервер Home Connect данные следующих категорий (первоначальная регистрация):
- Уникальный идентификатор прибора (состоит из кодовых номеров прибора и MAC-адреса встроенного модуля Wi-Fi).
- Сертификат безопасности модуля Wi-Fi (для информационно-технической защиты соединения).
- Текущие версии программного и аппаратного обеспечения вашего бытового прибора.
- Статус предыдущего восстановления заводских настроек, если оно выполнялось.

Первоначальная регистрация является этапом подготовки к использованию функций Home Connect и требуется лишь однократно, при первом использовании функций Home Connect.

Заметка: Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Информацию о защите данных можно найти в приложении Home Connect.

18 Очистка и уход

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

18.1 Чистящее средство

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.

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

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

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

Новые губки содержат посторонние частицы, попавшие при производстве.

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

Подходящие чистящие средства

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

Соблюдайте инструкции по очистке прибора.
→ *"Очистка прибора", Страница 32*

Передняя панель прибора

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

Дверца прибора

Зона очистки	Подходящие чистящие средства	Указания
Стекла дверцы	■ Горячий мыльный раствор	Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или губку из нержавеющей стали. **Рекомендация:** Для тщательной очистки снимите стёкла дверцы. → *"Дверца прибора", Страница 35*

Зона очистки	Подходящие чистящие средства	Указания
Защитная панель дверцы	■ Из нержавеющей стали: Средство для очистки нержавеющей стали ■ Из пластмассы: Горячий мыльный раствор	Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей. Не используйте специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали. **Рекомендация:** Для тщательной очистки снимите защитные панели дверцы. → *"Дверца прибора", Страница 35*
Внутренняя рама дверцы из нержавеющей стали	Средство для очистки нержавеющей стали	Цветные пятна можно удалить с помощью средства для очистки нержавеющей стали. Не используйте специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали.
Ручка дверцы	■ Горячий мыльный раствор	Для предотвращения появления пятен, которые невозможно удалить, сразу убирайте средство для удаления накипи при попадании на поверхность.
Уплотнитель дверцы	■ Горячий мыльный раствор	Не трите и не снимайте.

Рабочая камера

Зона очистки	Подходящие чистящие средства	Указания
Эмалированные поверхности	■ Горячий мыльный раствор ■ Раствор уксуса ■ Средство для очистки духовок	При сильном загрязнении размочите пятна или используйте щётку или губку из нержавеющей стали. После очистки просушите рабочую камеру, оставив дверцу прибора открытой. **Примечания** ■ При очень высоких температурах эмаль может выгорать, что может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. ■ Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть шероховатыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии. ■ Остатки пищевых продуктов могут вызвать белый налёт на эмалированных поверхностях. Этот налёт не представляет опасности для здоровья. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. Налёт можно удалить лимонной кислотой.
Самоочищающиеся поверхности	-	Соблюдайте инструкции по работе с самоочищающимися поверхностями. → *"Очистка самоочищающихся поверхностей в рабочей камере", Страница 32*
Стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу	■ Горячий мыльный раствор	При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов.
Навесные элементы	■ Горячий мыльный раствор	При сильном загрязнении размочите пятна или используйте щётку или губку из нержавеющей стали. **Заметка:** Для тщательной очистки снимите навесные элементы. → *"Навесные элементы", Страница 34*
Принадлежности	■ Горячий мыльный раствор ■ Средство для очистки духовок	При сильном загрязнении размочите пятна или используйте щётку или губку из нержавеющей стали. Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте спираль из нержавеющей стали в пароварках из нержавеющей стали. Загрязнения пароварок крахмалосодержащими продуктами (например, рисом) удаляйте уксусным раствором.

Зона очистки	Подходящие чистящие средства	Указания
Резервуар для воды	■ Горячий мыльный раствор	Чтобы удалить остатки моющего средства после очистки, тщательно промойте элементы чистой водой. Чтобы высушить резервуар для воды после очистки, оставьте его просохнуть с открытой крышкой. Насухо вытрите уплотнитель крышки. Не мойте в посудомоечной машине.
Термометр для жаркого	■ Горячий мыльный раствор	При сильных загрязнениях используйте щетку. Запрещено мыть в посудомоечной машине.

18.2 Очистка прибора

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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

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

Требование: Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.

→ *"Чистящее средство", Страница 30*

1. Используйте для очистки прибора горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
   - – Для некоторых поверхностей можно использовать альтернативные чистящие средства.
     → *"Подходящие чистящие средства", Страница 30*
2. Насухо вытрите мягкой салфеткой.

18.3 Очистка самоочищающихся поверхностей в рабочей камере

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

ВНИМАНИЕ!

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

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

1. Извлеките принадлежности и посуду из духового шкафа.
2. Снимите навесные элементы и извлеките их из рабочей камеры.
   → *"Навесные элементы", Страница 34*
3. Удалите сильные загрязнения мягкой салфеткой с мыльным раствором:
   - – с гладких эмалированных поверхностей
   - – с внутренней стороны дверцы прибора
   - – со стеклянного плафона лампочки в духовом шкафу

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

   Заметка: На самоочищающихся поверхностях могут образовываться пятна. Остатки сахара и яичных белков в продуктах не разлагаются и прилипают к поверхности. Красноватые пятна – это остатки солёной пищи, а не следы ржавчины. Эти пятна не опасны для здоровья. Эти пятна не влияют на способность самоочищающихся поверхностей к самоочистке.
10. Установите навесные элементы.
    → *"Навесные элементы", Страница 34*

19 Режим очистки

Для очистки прибора используйте режим очистки.

19.1 Программа очистки EasyClean

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

Установка программы очистки EasyClean

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

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

► Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Требования

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

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

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

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

✔ После завершения программы очистки раздается сигнал.

8. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
9. После завершения программы очистки удалите оставшиеся загрязнения.
   → *"Очистка рабочей камеры после приготовления пищи", Страница 33*

Очистка рабочей камеры после приготовления пищи

ВНИМАНИЕ!

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

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

Требование: Рабочая камера остыла.

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

19.2 Удаление накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь.
Периодичность удаления накипи зависит от используемых режимов с паром и жёсткости воды. Прибор сообщит вам, что можно использовать режим приготовления с паром ещё 5 раз или меньше. Если вы не запустите удаление накипи, вы больше не сможете устанавливать режимы с паром.
Процесс удаления накипи состоит из нескольких этапов и занимает прим. 70–95 минут:

- Удаление накипи (прим. 55–70 минут)
- Первое ополаскивание (прим. 9–12 минут)
- Второе ополаскивание (прим. 9–12 минут)

В целях соблюдения гигиены следует довести процесс удаления накипи до конца.
При прерывании процесса удаления накипи невозможно установить другой режим. Чтобы подготовить прибор к работе, запустите 2 цикла полоскания.

Подготовка к удалению накипи

ВНИМАНИЕ!

Время воздействия для удаления накипи зависит от рекомендуемого нами жидкого средства для удаления накипи. Все прочие средства для удаления накипи могут повредить прибор.

► Используйте только рекомендованные нами жидкие средства для удаления накипи.

Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности приводит к их повреждению.

► Сразу смойте раствор для удаления накипи водой.

1. Приготовьте раствор для удаления накипи:
   – 200 мл жидкого средства для удаления накипи
   – 400 мл воды

2. Откройте панель управления.
3. Извлеките резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.
4. Задвиньте резервуар для воды с добавлением раствора для удаления накипи.
5. Закройте панель управления.

Установка режима удаления накипи

ВНИМАНИЕ!

Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности приводит к их повреждению.

► Сразу смойте раствор для удаления накипи водой.

Требование: Подготовка к режиму удаления накипи. → *Страница 33*

1. Включите прибор с помощью ⏻.
2. Нажмите ⌂.
3. Для установки режима "«Удаление накипи»" ⁘, проведите пальцем влево или вправо.
4. Нажмите нижнюю строку.

✔ На дисплее появляется время выполнения. Время выполнения режима удаления накипи нельзя изменить.

5. Нажмите нижнюю строку.
6. Запустите процесс удаления накипи с помощью ⏯.

✔ Процесс удаления накипи запускается. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения.

✔ После завершения удаления накипи раздаётся сигнал.

Выполнение первого цикла промывки

1. Откройте панель управления и извлеките резервуар для воды.
2. Тщательно промойте резервуар и наполните водой.
3. Задвиньте резервуар для воды и закройте панель управления.
4. Запустите полоскание с помощью ⏯.

✔ Запустите промывку. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения.

✔ После завершения промывки раздаётся сигнал.

Выполнение второго цикла промывки

1. Откройте панель управления и извлеките резервуар для воды.
2. Тщательно промойте резервуар и наполните водой.
3. Задвиньте резервуар для воды и закройте панель управления.
4. Запустите полоскание с помощью ⏯.

✔ Запустите промывку. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения.

✔ После завершения промывки раздаётся сигнал.

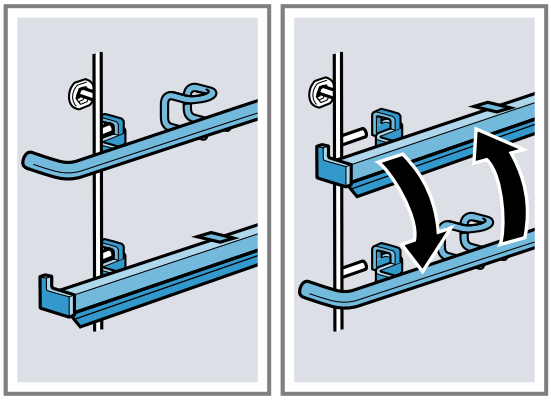
5. Опорожните резервуар для воды и просушите его. → *"Опорожнение резервуара для воды", Страница 18*

20 Навесные элементы

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

20.1 Изменение уровня установки выдвижных направляющих

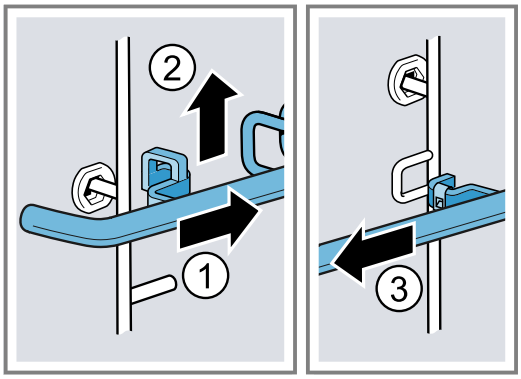
Стержни и выдвижные направляющие можно размещать на любых уровнях.
Например, вы можете установить комплект выдвижных направляющих на уровне, который вы используете чаще всего.



Извлечение стержня

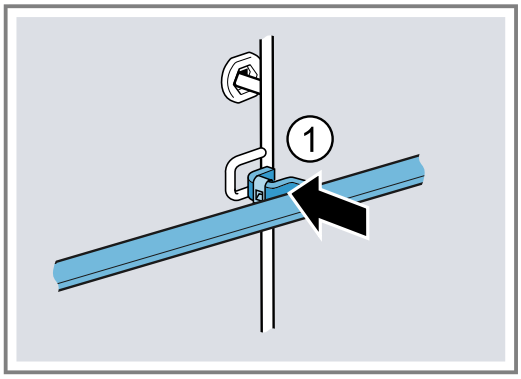
Заметка: Выдвижные направляющие снимаются и устанавливаются также, как стержни.

1. Сдвиньте стержень назад ①, чтобы его можно было вытянуть вверх ②.
2. Снимите стержень сзади ③ и извлеките.



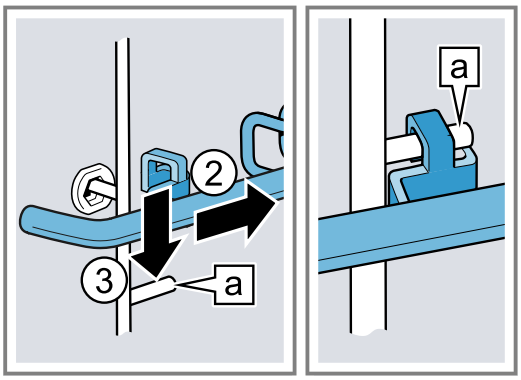
Установка стержня

1. Установите стержень сзади ①.



2. Сдвиньте стержень назад ② и навесьте его движением вниз на штырьке ③.

3. Следите за тем, чтобы крючок находился на штырьке a.

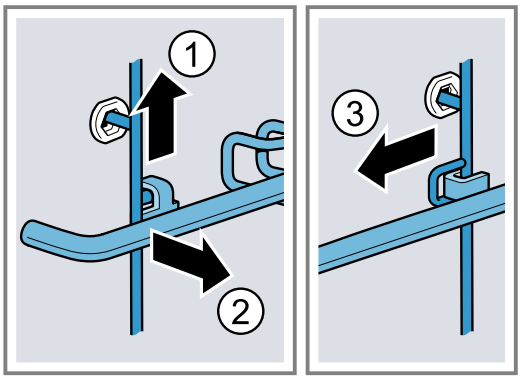


Снятие навесных элементов

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Навесные элементы очень сильно нагреваются
- ► Не прикасайтесь к раскаленным навесным элементам.
- ► Всегда давайте прибору остыть.
- ► Не подпускайте детей близко к прибору.

1. Слегка приподнимите ① навесной элемент и снимите ②.

2. Потяните навесной элемент вперёд ③ и извлеките.

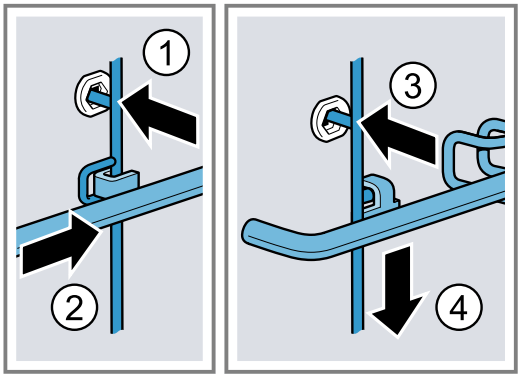


3. Очистите навесной элемент.
→ *"Чистящее средство", Страница 30*

Установка навесных элементов

Заметка: Навесные элементы не взаимозаменяемы, выдвижение должно происходить вперёд.

1. Вставьте навесной элемент в заднее гнездо ① так, чтобы он прилегал к стенке рабочей камеры, и отожмите назад ②.
2. Вставьте навесной элемент в переднее гнездо ③ так, чтобы он прилегал к стенке рабочей камеры, и отожмите вниз ④.



21 Дверца прибора

Чтобы тщательно очистить дверцу прибора, вы можете снять её.

21.1 Снятие дверцы прибора

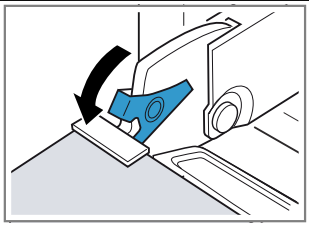
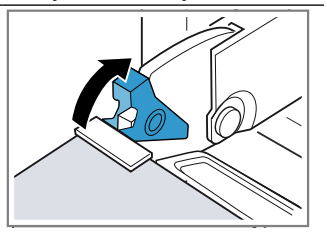
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.
- ► Используйте защитные перчатки.

Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.
- ► Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

1. Полностью откройте дверцу прибора.

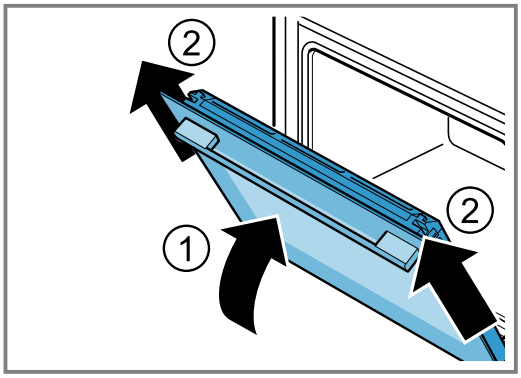
2. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться.
▸ Следите за тем, чтобы блокировочные рычаги всегда были полностью установлены, а при снятии дверцы прибора полностью откинуты.

Снимите блокировочные рычаги на левой и правой петлях.

Снятие блокировочных рычагов	 Петли закреплены и не могут захлопнуться.
Установка блокировочных рычагов	 Дверца прибора зафиксирована и не может быть снята с петель.

✓ Блокировочные рычаги откинуты. Петли заблокированы, дверца не может захлопнуться.

3. Закройте дверцу прибора до упора ①. Возьмитесь за дверцу слева и справа обеими руками и вытяните движением вверх ②.

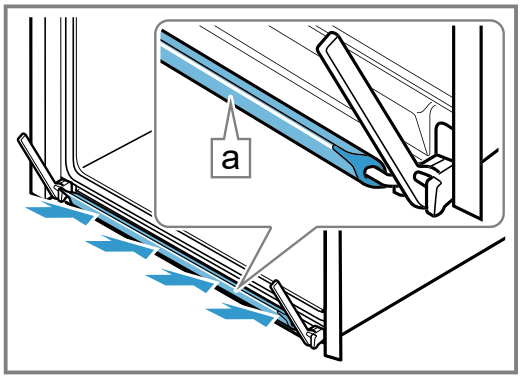


4. Аккуратно положите дверцу прибора на ровную поверхность.

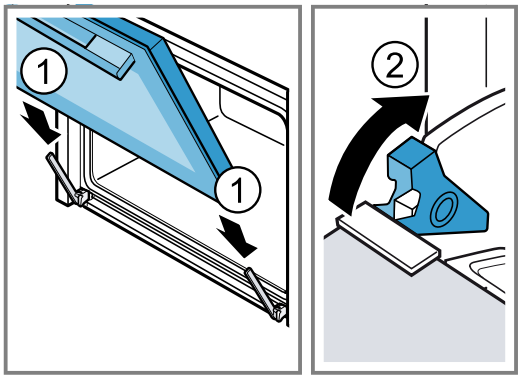
21.2 Навешивание дверцы прибора

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.
▸ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.
Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться.
▸ Следите за тем, чтобы блокировочные рычаги всегда были полностью установлены, а при снятии дверцы прибора полностью откинуты.

1. Если уплотнение провисло во время очистки, прижмите его вдоль жёлоба.



2. Навесьте дверцу сразу на обе петли ①. Закройте дверцу до упора.
3. Полностью откройте дверцу прибора.
4. Закрепите блокировочные рычаги на левой и правой петлях ②.



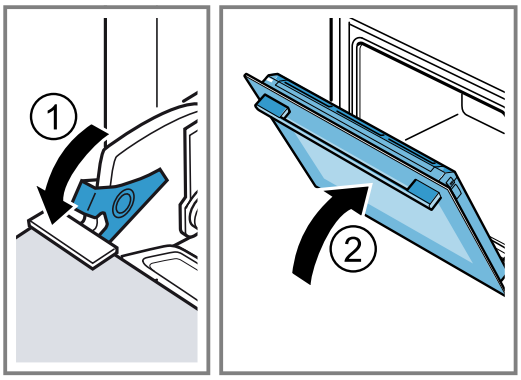
✓ Блокировочные рычаги установлены. Дверца прибора зафиксирована и не может быть снята с петель.
5. Закройте дверцу прибора.

21.3 Снятие стёкол дверцы

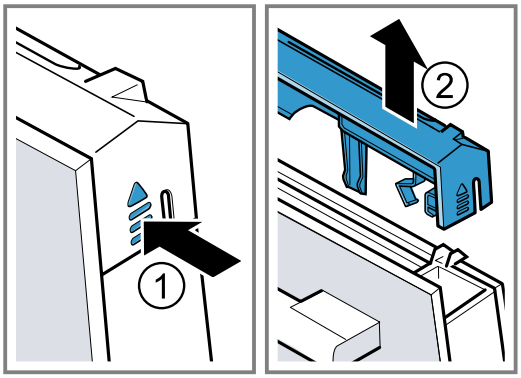
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.
▸ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.
▸ Используйте защитные перчатки.

1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Снимите блокировочные рычаги на левой и правой петлях ①.
✓ Блокировочные рычаги откинуты. Петли заблокированы, дверца не может захлопнуться.

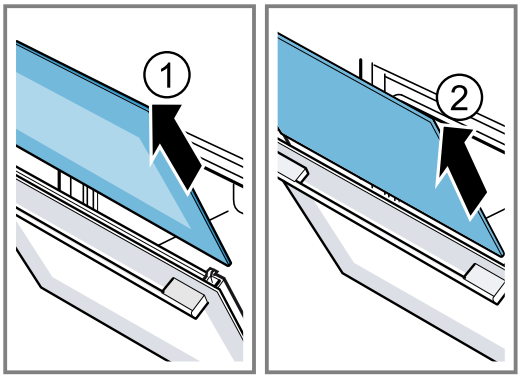
3. Закройте дверцу прибора до упора ②.



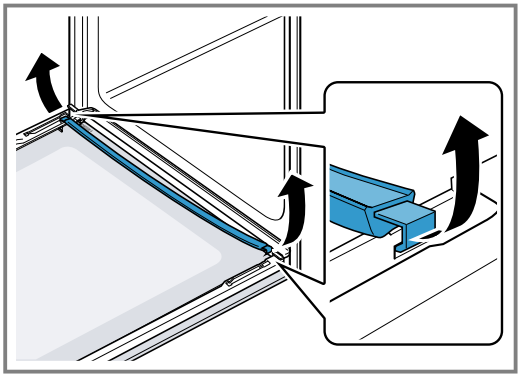
4. Надавливайте на защитную панель дверцы слева и справа снаружи ①, пока она не выйдет из зацепления.
5. Снимите защитную панель ②.



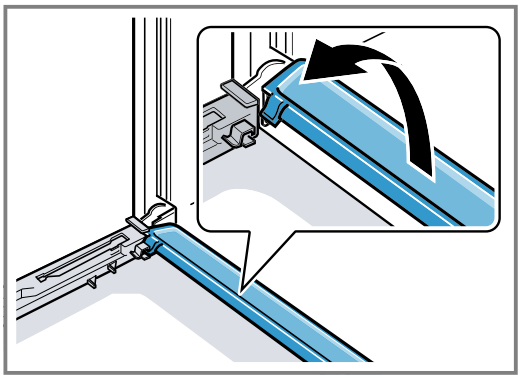
6. Выньте внутреннее стекло ① и осторожно положите его на ровную поверхность.
7. Выньте центральное стекло ② и осторожно положите его на ровную поверхность.



8. Откройте дверцу прибора и снимите уплотнитель дверцы.



9. При необходимости планку для конденсата можно снять для очистки.
   – Откройте дверцу прибора.
   – Откиньте планку для конденсата вверх и извлеките.



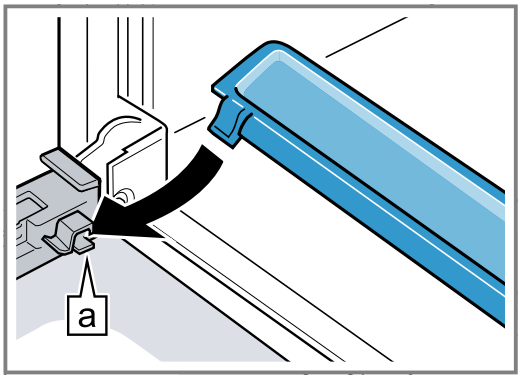
10. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
    Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.
    ▸ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность.

    Протрите снятые стёкла с обеих сторон мягкой салфеткой, смоченной средством для очистки стёкол.
11. Очистите планку для конденсата салфеткой, смоченной в горячем мыльном растворе.
12. Очистите дверцу прибора.
    → *"Подходящие чистящие средства", Страница 30*
13. Высушите и снова установите стёкла дверцы.

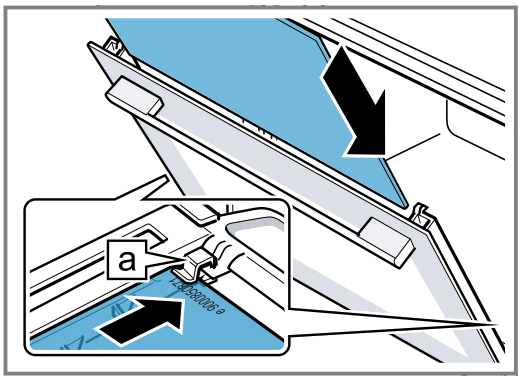
21.4 Установка стёкол дверцы

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.
▸ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.
▸ Используйте защитные перчатки.

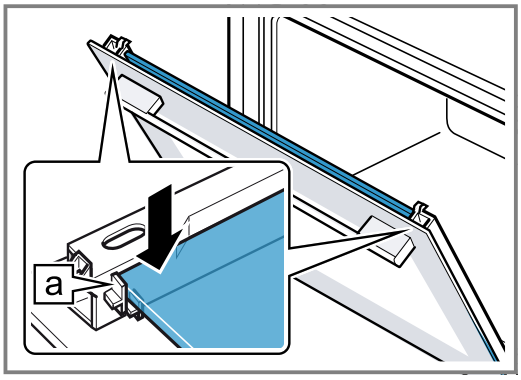
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Установите планку для конденсата вертикально в держатель [a] и поверните его вниз.



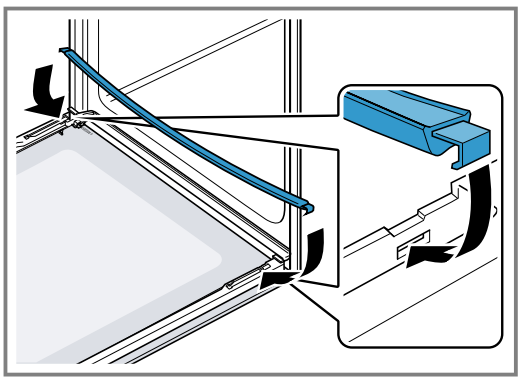
3. Вставьте центральное стекло в левый и правый держатели [a].



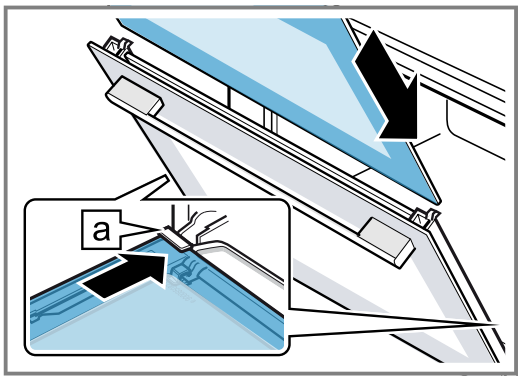
4. Надавите на центральное стекло сверху, пока оно не зафиксируется в левом и правом держателях [a].



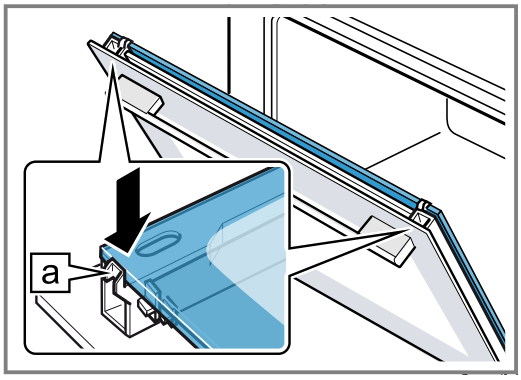
5. Откройте дверцу прибора и вставьте уплотнитель дверцы.



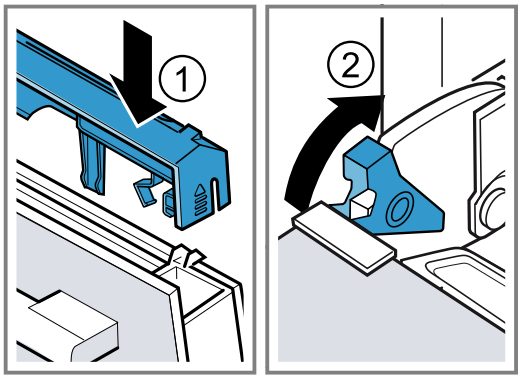
6. Вставьте внутреннее стекло в левый и правый держатели [a].



7. Надавите на внутреннее стекло сверху, пока оно не зафиксируется в левом и правом держателях [a].



8. Установите защитную панель дверцы ① и надавите до слышимого щелчка.
9. Полностью откройте дверцу прибора.
10. Закрепите блокировочные рычаги на левой и правой петлях ②.



✔ Блокировочные рычаги установлены. Дверца прибора зафиксирована и не может быть снята с петель.

11. Закройте дверцу прибора.

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

22 Устранение неисправностей

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

22.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
На дисплее появляется "«Немецкий язык»".	Сбой электропитания. ▸ Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. → *"Первый ввод в эксплуатацию", Страница 13*
Прибор не включается, на дисплее отображается ⊶.	Автоматическая блокировка для безопасности детей или блокировка для безопасности детей активирована ▸ Удерживайте кнопку ◷ нажатой, пока не появится информация о "деактивации блокировки для безопасности детей".
Режим не начинается или работа прерывается.	Возможны различные причины. ▸ Проверяйте указания на дисплее. → *"Отображение информации", Страница 15*
	Функциональная неисправность ▸ Обратитесь в сервисную службу. → *"Сервисная служба", Страница 41*
Прибор не нагревается, на дисплее отображается □◁.	В базовых установках активизирован демонстрационный режим. **1.** Отсоедините прибор от сети питания, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей и снова включив. **2.** В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в → *"Базовые установки", Страница 27*.
	Сбой электропитания. ▸ Откройте и закройте дверцу прибора однократно после отключения электроэнергии. ✔ После выполнения самодиагностики прибор готов к работе.
Время суток не отображается при выключенном приборе.	Изменена базовая установка. ▸ Измените базовую установку для индикатора времени. → *"Базовые установки", Страница 27*
Home Connect не работает надлежащим образом.	Возможны различные причины. ▸ Зайдите на www.home-connect.com.
Панель управления не открывается.	Неисправен предохранитель. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Панель управления не открывается.	Функциональная неисправность **1.** Обратитесь в сервисную службу. → *"Сервисная служба", Страница 41* **2.** Если в резервуаре для воды есть вода, опорожните резервуар для воды: – Откройте дверцу прибора. – Возьмитесь за низ панели с правой и левой стороны. – Медленно приподнимите панель и сдвиньте ее вверх.
Очень сильное парообразование при приготовлении на пару.	Происходит автоматическая калибровка прибора. Никаких действий не требуется.
	При слишком коротком времени приготовления прибор не может выполнить автоматическую калибровку. Если образование большого количества пара прибором происходит постоянно, нужно снова выполнить его калибровку. **1.** Восстановите заводские установки прибора. → *"Базовые установки", Страница 27* **2.** Выполните калибровку повторно. → *"Перед первым использованием", Страница 12*
Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорези	Выход пара является нормой. Никаких действий не требуется.
Прибор выдает запрос на удаление накипи без предварительного отображения показаний счетчика.	Установленный диапазон жёсткости воды слишком низкий. **1.** Очистите прибор от накипи. → *"Удаление накипи", Страница 33* **2.** Проверьте жёсткость воды и установите её значение в базовых установках. → *"Базовые установки", Страница 27*
Прибор выдает запрос на промывку.	В процессе удаления накипи была прервана подача электроэнергии или выключен прибор. ▶ Промойте прибор дважды. → *"Удаление накипи", Страница 33*
На дисплее появляется сообщение "«Наполнить резервуар»", хотя резервуар для воды наполнен.	Резервуар для воды не зафиксирован. ▶ Правильно установите резервуар для воды, чтобы он зафиксировался в держателе. → *"Наполните резервуар для воды", Страница 15*
	Резервуар для воды упал. Детали резервуара для воды расшатались из-за вибрации. Резервуар для воды не герметичен. ▶ Закажите новый резервуар для воды.
	Функциональная неисправность ▶ Не используйте деминерализованную или фильтрованную воду. → *"Перед первым вводом в эксплуатацию", Страница 12*
	Датчик неисправен. ▶ Обратитесь в сервисную службу. → *"Сервисная служба", Страница 41*
Кнопки мигают.	За панелью управления выступил конденсат. Никаких действий не требуется. Как только конденсат испарится, мигание кнопок прекратится.
При приготовлении с паром возникает специфический шум.	Шум обусловлен образованием водяного пара при приготовлении блюд из продуктов глубокой заморозки. Никаких действий не требуется.
Прибор гудит во время работы и после выключения.	Шум возникает в связи с проверкой функционирования насоса. Никаких действий не требуется.
Прибор гудит или щелкает при открывании панели управления.	При выдвижении панели управления возникает шум. Никаких действий не требуется.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Освещение рабочей камеры не функционирует.	Неисправна светодиодная лампа. **Заметка:** Не снимайте стеклянный плафон. ► Обратитесь в сервисную службу. → *"Сервисная служба", Страница 41*
Достигнуто максимальное время приготовления.	Чтобы избежать нежелательной длительной работы, прибор автоматически прекращает нагрев через несколько часов, если установки не были изменены. На дисплее появляется указание. Когда именно будет достигнуто максимальное время выполнения, зависит от соответствующих установок для режима работы. **1.** Для продолжения выполнения режима нажмите любую кнопку. **2.** Когда вам не требуется прибор, выключите его с помощью ⏻. **Рекомендация:** Для предотвращения нежелательного выключения прибора установите время выполнения режима. → *"Установка времени приготовления", Страница 20*
На дисплее появляется сообщение с "«D»" или "«E»", например, D0111 или E0111.	Электроника установила ошибку. **1.** Выключите прибор и снова включите. ✔ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. **2.** Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → *"Сервисная служба", Страница 41*
Неудовлетворительный результат приготовления.	Были использованы несоответствующие установки. Установочные значения, например температура или время приготовления зависят от рецепта, объема блюда и самих продуктов. ► В следующий раз устанавливайте более высокие или более низкие значения. **Рекомендация:** На нашем сайте вы найдете всю информацию о приготовлении и подходящих установках www.neff-international.com.

23 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

23.1 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.

24 Сервисная служба

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

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

https://www.neff.ru

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

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

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. У некоторых приборов, оснащенных функцией использования пара, фирменная табличка находится за панелью.



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

25 Сертификат соответствия

Настоящим компания Constructa Neff Vertriebs-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 размещён на интернет-сайте www.neff-international.com на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.

Диапазон 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт
Диапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 100 мВт

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.							

26 У вас всё получится!

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

26.1 Общие указания по приготовлению

Учитывайте данную информацию при приготовлении всех блюд.

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

26.2 Указания по выпеканию

- Формы для выпечки из темного металла лучше всего подходят для выпекания тортов, пирожных или хлеба.
- Для приготовления запеканок и гратенов используйте широкую плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.

- Силиконовые формы не подходят для выпекания.
- Если вы готовите запеканку прямо на универсальном противне, поставьте его на уровень 1.
- Установочные значения, указанные для теста для хлеба, действительны для выпекания как на противне, так и в прямоугольной форме.

ВНИМАНИЕ!
Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.
► Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
► Не ставьте посуду с водой на дно рабочей камеры.

Уровни установки

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

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

Используйте вид нагрева «Горячий воздух CircoTherm».

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

26.3 Указания по жарению, тушению и приготовлению на гриле

- Рекомендации по установкам применимы к продуктам для жарения, имеющих такую же температуру, как в холодильнике, и к нефаршированной птице, готовой к приготовлению.
- Уложите птицу на посуду грудкой или кожей вниз.
- При жарении, приготовлении на гриле или приготовлении рыбы целиком, переворачивайте блюдо по истечении прим. от ½ до ⅔ заданного времени.
- При помощи термометра для жаркого вы сможете точно следить за готовностью блюда. Обратите внимание на важную информацию для правильного использования. → *Страница 20*

Жарение на решётке

Приготовленные на решётке блюда будут иметь хрустящую корочку со всех сторон. Готовьте крупную птицу или несколько кусков одновременно.
- Жарьте куски одинакового веса и толщины. В этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.
- Кладите куски непосредственно на решётку.
- Для сбора стекающей жидкости установите универсальный противень так, чтобы решётка находилась сверху на указанной высоте.
- В зависимости от размеров и вида жаркого в универсальный противень следует налить до 0,5 л воды.
  Из собранного стекающего сока можно приготовить соус. Кроме того, образуется меньше чада и духовой шкаф меньше загрязняется.

Жарение в посуде

Приготовление в закрытой посуде позволяет содержать рабочую камеру в чистоте.

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!
При открывании крышки после приготовления может высвобождаться очень горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.
► Поднимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в сторону, противоположную от вас.
► Не подпускайте детей близко к прибору.

Приготовление на гриле

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

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

26.4 Приготовление на пару

При бережном приготовлении на пару продукты сохранят свою сочность.
В отличие от приготовления в режиме с паром, на мясе не образуется корочка.
- Используйте открытую жаропрочную посуду, подходящую для приготовления на пару.

- Лучше всего подходит лоток с отверстиями для приготовления на пару размера XL. Для сбора стекающей жидкости установите универсальный противень на один уровень ниже в рабочей камере. Можно для этого использовать стеклянный противень, поставив его на решётку.
- Накройте продукты, которые вы обычно готовите на водяной бане, например пищевой пленкой.
- Переворачивать продукты не нужно.
- Для придания более яркого вкуса обжарьте мясо, птицу или рыбу перед приготовлением на пару. Сократите время приготовления.
- Куски большего размера требуют больше времени на разогрев и на приготовление.
- Если вы готовите несколько кусков одинакового веса, время нагрева увеличивается. Время приготовления не изменяется.
- В основной части инструкции вы найдете информацию о том, как настроить режим приготовления на пару.
  → *"Пар", Страница 15*

Приготовление овощей на нескольких уровнях
Вы можете приготовить несколько блюд или все меню на 2 уровнях, например брокколи и картофель.

Рис или крупы
- Добавьте соответствующее количество воды или другой жидкости.
  Например, 1 : 1,5 на 100 г риса подразумевает добавление 150 мл жидкости.

26.5 Приготовление блюд глубокой заморозки

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

26.6 Приготовление полуфабрикатов

- Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Разогревайте или готовьте полуфабрикаты только в термостойкой посуде.

26.7 Выбор блюд

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

Рекомендации по установкам для различных блюд

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 8*	Температура, °C	Интенсивность пара	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, тонкое тесто	Прямоугольная форма	1		150-170	-	60-80
Фруктовый/творожный торт из песочного теста	Разъёмная форма Ø 26 см	1		170-180	-	60-80
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	1		150-170 [1]	-	30-50
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	1		**1.** 150-160 **2.** 150-160	Низкая выкл	**1.** 10 **2.** 25-35
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	1		150-160	-	50-60
Пирог из песочного теста с сочной начинкой	Универсальный противень	1		160-180	-	60-80
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой	Универсальный противень	1		180-200	-	30-45
Кексы	Форма для кексов	1		170-190	-	15-30
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	1		160-170	-	30-40
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	1		160-180	Средняя	25-35
Мелкое печенье	Противень	2		140-160	-	15-30

[1] Требуется предварительный разогрев прибора.
[2] Для начала залейте в посуду прим. 100 мл жидкости. Во время эксплуатации прибора резервуар необходимо пополнять.
[3] Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 8*	Температура, °C	Интенсивность пара	Время приготовления, мин
Мелкое печенье, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		130-150	-	20-35
Хлеб, подовый, 750 г	Универсальный противень или Прямоугольная форма	1		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190	-	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Хлеб, подовый, 750 г	Универсальный противень или Прямоугольная форма	1		**1.** 210 - 220 **2.** 180 - 190	Крепкий выкл	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Хлеб, подовый, 1,5 кг	Универсальный противень или Прямоугольная форма	1		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190	-	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Хлеб, подовый, 1,5 кг	Универсальный противень или Прямоугольная форма	1		**1.** 210 - 220 **2.** 180 - 190	Крепкий выкл	**1.** 10-15 **2.** 45-55
Хлеб, подовый, 1,5 кг	Прямоугольная форма	1		200-210	-	35-45
Лепешка	Универсальный противень	2		220 - 230	Крепкий	20-30
Булочки, домашние	Противень	1		180 - 200	-	25 - 35
Булочки, домашние	Противень	1		200 - 220	Средняя	20 - 30
Пицца, свежая	Противень	1		200 - 220	-	20 - 30
Пицца, свежая, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Пицца, свежая, тонкое тесто, форма для пиццы	Форма для пиццы	1		210 - 230	-	20 - 30
Киш	Форма для тарта , Чёрная жесть	1		190-210	-	35-55
Киш	Форма для тарта , Чёрная жесть	1		190-210	-	30-45
Тарт фламбе	Универсальный противень	1		260 - 280 [1]	-	10 - 20
Тарт фламбе	Универсальный противень	1		200 - 220 [1]	Средняя	15 - 25
Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты	Форма для запеканки	1		200 - 220	-	35 - 55
Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты	Форма для запеканки	1		160 - 170	Средняя	40 - 50

[1] Требуется предварительный разогрев прибора.
[2] Для начала залейте в посуду прим. 100 мл жидкости. Во время эксплуатации прибора резервуар необходимо пополнять.
[3] Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 8*	Температура, °C	Интенсивность пара	Время приготовления, мин
Картофельная запеканка, сырые ингредиенты, высота 4 см	Форма для запеканки	1		170 - 180	-	50 - 65
Цыплёнок, 1 кг, нефаршированный	Решётка	1		200 - 220	-	60 - 70
Цыплёнок, 1 кг, нефаршированный	Решётка	1		200-220	Средняя	50 - 60
Филе куриной грудки, на пару	Лоток для приготовления на пару	2+1		100	-	15 - 25
Цыплёнок, кусочками, по 250 г	Решётка	2		220 - 230	-	30 - 35
Цыплёнок, кусочками, по 250 г	Решётка	2		200 - 220	Средняя	30 - 45
Гусь, нефаршированный, 3 кг	Решётка	1		160 - 180	-	120 - 150
Гусь, нефаршированный, 3 кг	Решётка	1	**1.** **2.** **3.**	**1.** 130-140 **2.** 150-160 **3.** 170-180	Средняя Средняя выкл	**1.** 110 - 120 **2.** 20 - 30 **3.** 30 - 40
Жаркое из свинины без кожи, например, шея, 1,5 кг	Решётка	1		180 - 200	-	120 - 130
Жаркое из свинины без кожи, например, шея, 1,5 кг	Открытая посуда	1		180 - 190	Низкая	110 - 130
Жаркое из свинины с кожей, например, лопатка, 2 кг	Открытая посуда	1	**1.** **2.** **3.**	**1.** 100 **2.** 170-180 **3.** 200-210	Низкая выкл	**1.** 25 - 30 **2.** 60-80 **3.** 25-30
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Решётка	1		210 - 220	-	40 - 50
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Открытая посуда	1		190 - 200	Низкая	50 - 60
Тушёная говядина, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		200 - 220	-	130 - 140
Тушёная говядина, 1,5 кг [2]	Открытая посуда	1		**1.** 150 **2.** 130	Крепкий Средняя	**1.** 30 **2.** 120 - 150
Тушёная говядина, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		200 - 220	-	140 - 160
Ростбиф, среднепрожаренный, 1,5 кг	Решётка	1		220 - 230	-	60 - 70
Ростбиф, среднепрожаренный, 1,5 кг	Открытая посуда	1		190 - 200	Низкая	65 - 80
Гамбургер, толщиной 3-4 см	Решётка	2		275	-	25 - 35 [3]
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Решётка	1		170 - 190	-	50 - 70
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Открытая посуда	1		170 - 180	Низкая	80 - 90
Рыба, целиком, напр., форель, на гриле, 300 г	Решётка	1		170 - 190	-	20 - 30

[1] Требуется предварительный разогрев прибора.
[2] Для начала залейте в посуду прим. 100 мл жидкости. Во время эксплуатации прибора резервуар необходимо пополнять.
[3] Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 8*	Температура, °C	Интенсивность пара	Время приготовления, мин
Рыба, целиком, напр., форель, жареная, 300 г	Универсальный противень	1		**1.** 170-180 **2.** 160-170	Средняя выкл	**1.** 15 - 20 **2.** 5 - 10
Рыба, целиком, напр., форель, на пару, 300 г	Лоток для приготовления на пару	2		80 - 90	-	15 - 25
Рыбное филе, без панировки, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		80-100	-	10 - 16
Цветная капуста, целиком, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	25-35
Морковь, кружками, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	10 - 20
Шпинат, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	2 - 3
Картофель в мундире, целиком	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	35 - 45
Длиннозёрный рис, 1:1,5	Плоская посуда	1		100	-	20 - 30
Яйца, вкрутую	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	9 - 11

[1] Требуется предварительный разогрев прибора.
[2] Для начала залейте в посуду прим. 100 мл жидкости. Во время эксплуатации прибора резервуар необходимо пополнять.
[3] Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Десерты

Приготовление крем-карамели или крем-брюле

1. Приготовьте массу для крема по своему рецепту.
2. Заполните формы массой на 2-3 см в высоту.
3. Поместите формы в лоток с отверстиями размера XL.
4. Накройте продукты, которые вы обычно готовите на водяной бане, например пищевой пленкой.
5. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
6. Если формы сделаны из очень плотного материала, увеличьте время приготовления.

Приготовление йогурта

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

Рекомендации по установкам для десертов и компота

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 8*	Температура, °C	Время приготовления, мин
Крем-брюле	Порционные формы	1		85	20 - 30
Крем-карамель	Порционные формы	1		85	25 - 35
Горячие кнедли	Универсальный противень	1		100	25-30
Йогурт	Порционные формы	Дно рабочей камеры		1	300 - 360
Молочный рис, 1:2,5	Универсальный противень	1		100	35-45
Компот из фруктов	Универсальный противень	1		100	10 - 20

26.8 Особые способы приготовления и прочие варианты использования

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

Щадящее приготовление

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

Щадящее приготовление птицы или мяса

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

Требование: Рабочая камера холодная.

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

Рекомендации по установкам для щадящего приготовления блюд

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

[1] Требуется предварительный разогрев прибора.

Sous-vide

Приготовление по технологии Sous-vide представляет собой приготовление в вакууме при низкой температуре от 50 °C до 95 °C и с использованием пара 100%. Приготовление по технологии Sous-vide является бережным способом приготовления мяса, рыбы, овощей и десертов.
Продукт помещается в специальный жаропрочный вакуумный пакет, герметично запаиваемый при помощи прибора для вакуумной упаковки камерного типа. Питательные и ароматические вещества сохраняются благодаря защитной оболочке пакета. Низкая температура и прямая передача тепла позволяют полностью контролировать процесс приготовления. Передержание продукта практически невозможно.

Рекомендации по приготовлению по технологии Sous-vide

- Порции
  - Соблюдайте приведенные в рекомендациях по установкам размеры порций. Отрегулируйте время приготовления для блюд большего объёма.
  - С использованием прибора можно приготовить не больше 2 кг блюда по технологии Sous-vide.
  - Указанное количество рыбы, мяса и птицы соответствует 1-2 порциям.
  - Объем овощей и десертов соответствует 4 порциям.
- Можно готовить с использованием до 2 уровней нагрева. Для этого всегда устанавливайте универсальный противень на уровень 1 для сбора стекающего конденсата. Соответственно, устанавливайте решётки сверху.
- Результат приготовления на 100 % зависит от качества исходного продукта. Используйте только свежие продукты высокого качества. Это единственный способ получить в результате безопасное и вкусное блюдо.

Вакуумирование блюд

Чтобы добиться равномерной передачи тепла и оптимального результата приготовления, используйте для вакуумирования прибор для вакуумной упаковки, который может создать 99% вакуум.

Рекомендация: Чтобы предотвратить выделение газов из продуктов (например, из овощей), вакуумирование продуктов должно выполняться не раньше, чем за один день до их приготовления. Газы могут препятствовать передаче тепла или изменять структуру продуктов и их поведение при приготовлении в связи с вакуумным давлением.

Заметка: Не используйте термощуп для мяса.

1. Добавляйте половину от обычного количества приправ.
   При приготовлении в вакууме ароматические вещества не испаряются. Обычное количество приправ, таких как специи, травы или чеснок, гораздо сильнее влияет на вкус и усиливает его.

Рекомендация: Вы можете усилить естественный аромат продуктов высокого качества, добавив небольшой кусочек сливочного масла и небольшое количество соли к блюду в вакуумный пакет.
На приготовление еды влияют различные ингредиенты:
– соль и сахар сокращают время приготовления;
– кислые продукты, например лимонный сок или уксус, делают блюда более твердыми;
– алкоголь и чеснок придают еде неприятное послевкусие;

2. Чтобы наполнить вакуумный пакет, раздвиньте края пакета на 3-4 см и поместите его в емкость, например в мерную чашку.
Заполняя вакуумный пакет, следите за тем, чтобы в области шва не застряли остатки пищи.
3. Перед приготовлением проверьте, не нарушен ли вакуум в пакете.
Обратите внимание на следующее:
– В вакуумном пакете отсутствует воздух.
– Сварной шов запаян надлежащим образом.
– В вакуумном пакете нет отверстий.
– Вакуумируемые совместно куски мяса или рыбы не должны быть спрессованы друг с другом.
4. Если вакуумный пакет наполнен не оптимальным образом, положите продукты в новый пакет и снова выполните вакуумирование.

Приготовление блюд по технологии Sous-vide

На поверхности практически всех продуктов присутствуют микробы.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения вреда здоровью!

Приготовление пищи по технологии Sous-vide выполняется при низких температурах, и, при несоблюдении указаний по использованию и правил гигиены может привести к ущербу для здоровья.

- ▸ Используйте только свежие продукты самого высокого качества.
- ▸ Мойте и дезинфицируйте руки.
- ▸ Используйте одноразовые перчатки или щипцы для варки/гриля.
- ▸ Скоропортящиеся продукты, например птицу, яйца и рыбу, следует готовить с особой тщательностью.
- ▸ Тщательно промывайте и очищайте овощи и фрукты.
- ▸ Держите в чистоте поверхности и разделочные доски.
- ▸ Для различных продуктов используйте различные разделочные доски.
- ▸ Кратко прерывайте холодильную цепь только для подготовки продуктов.
- ▸ До начала процесса приготовления храните вакуумированные продукты в холодильнике.
- ▸ После приготовления продукты следует употребить в пищу немедленно. Длительное хранение, в том числе в холодильнике, недопустимо. Они не предназначены для подогрева.
- ▸ Чтобы убить микробов, перед приготовление опустите вакуумированные продукты в кипящую воду макс. на 3 секунды.
- ✓ Ингредиенты не содержат микробов и подготовлены с соблюдением гигиенических требований для приготовления по технологии Sous-vide.

Приготовление блюд по технологии Sous-vide

Требования

- Блюдо вакуумировано. → *Страница 48*
- Блюдо подготовлено. → *Страница 49*

1. Поместите блюдо на решётку.
Чтобы блюдо было равномерно нагрето, не кладите вакуумированные продукты друг на друга или близко друг к другу на решётке.
2. Для сбора стекающего конденсата установите универсальный противень на уровень 1.
3. **ВНИМАНИЕ!**
Опасность повреждения мебели
▸ Для приготовления по технологии Sous-Vide наполняйте резервуар только один раз.

Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
Рекомендации по установкам рассчитаны на диапазон наполнения одного резервуара для воды. Как правило, в зависимости от температуры при полностью заполненном резервуаре для воды действует следующее максимальное время приготовления:

Температура, °C	Макс. время приготовления в минутах
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**
В процессе приготовления на вакуумном пакете скапливается горячая вода.
▸ Осторожно приподнимите вакуумный пакет с помощью прихватки таким образом, чтобы горячая вода стекла в универсальный противень или в лоток.
▸ Осторожно извлеките вакуумный пакет при помощи прихватки.

По окончании процесса приготовления дайте рабочей камере остыть, а затем вытрите воду губкой.
5. Обсушите вакуумный пакет и положите его в чистую посуду.
6. Откройте вакуумный пакет ножницами. Выложите в ёмкость приготовленный продукт и жидкость.
Вы можете приготовить соус из бульона или маринада.
7. Подготовьте блюдо к подаче.

Вид блюда	Указания по приготовлению
Мясо	■ Чтобы избежать разбрызгивания при жарении, промокните мясо кухонным полотенцем, прежде чем положить его в горячее масло. ■ В течение нескольких секунд обжарьте каждую сторону мяса на сильном огне. Благодаря этому вы получите ароматную хрустящую корочку, и мясо не будет передержано.

Вид блюда	Указания по приготовлению
Рыба	■ Приправьте и полейте рыбу горячим растопленным сливочным маслом. ■ Для получения ароматной хрустящей корочки обжарьте рыбу по несколько секунд с каждой стороны. ■ Увеличьте время обжаривания, если желаемая степень готовности ещё не была достигнута при приготовлении по технологии су-вид. ■ Подавайте рыбу на разогретых тарелках с острым соусом или маслом, так как приготовление по технологии су-вид происходит при низких температурах.

Вид блюда	Указания по приготовлению
Овощи	■ Немного обжарьте овощи, чтобы сохранить аромат. ■ Приправьте овощи по вкусу или смешайте их с другими ингредиентами.

Рекомендации по установкам для приготовления по технологии Sous Vide

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендации по приготовлению по технологии Sous-vide
Филе говядины, кусок, с кровью, толщиной 3-4 см	Решётка + Универсальный противень		58	100	Вакуумирование со сливочным маслом и розмарином
Филе говядины, кусок, среднепрожаренный, толщиной 3-4 см	Решётка + Универсальный противень		62	90	Вакуумирование со сливочным маслом и розмарином
Утиная грудка, по 350 г	Решётка + Универсальный противень		62	70	Жировой слой надрезать, филейную сторону посыпать небольшим количеством соли и перца и вакуумировать с небольшим количеством цедры апельсина
Треска (по 140 г)	Решётка + Универсальный противень		58	25	Вакуумирование со сливочным маслом и небольшим количеством соли
Шампиньоны, четвертинками, 500 г	Решётка + Универсальный противень		85	20-25	Вакуумирование со сливочным маслом, розмарином, небольшим количеством чеснока и соли
Картофель, кружками по 0,5 см, 600 г	Решётка + Универсальный противень		90	70-80	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с апельсиновым соком, карри и сливочным маслом.
Картофель, очищенный, четвертинками, 800 г	Решётка + Универсальный противень		95	35-45	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом и солью. Хорошо подходит для дальнейшей обработки (например, для салата).

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендации по приготовлению по технологии Sous-vide
Ананас, кружками по 1,5 см, 400 г	Решётка + Универсальный противень		85	70-80	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, мёдом и ванилью.
Яблоки, очищенные, кружками по 0,5 см (2-4 шт.)	Решётка + Универсальный противень		85	15-25	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с карамельным соусом. Время приготовления зависит от сорта яблок.

Стерилизация и гигиена

Стерилизуйте термостойкую посуду высокого качества или детские бутылочки. Процесс идентичен обычному кипячению.

Стерилизация бутылочек

1. Очищайте бутылочки специальной щеткой сразу после использования.
2. Очищайте бутылочки в посудомоечной машине.
3. Поставьте бутылочки в лоток для приготовления на пару размера XL таким образом, чтобы они не соприкасались.
4. Запустите программу "Стерилизация".
5. Протрите прибор после стерилизации.
6. Протрите бутылки насухо тканевой салфеткой.

Рекомендации по установкам для использования в гигиенических целях

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 8*	Температура, °C	Интенсивность пара	Время приготовления, мин
Подготовка банок для консервации	Лоток для приготовления на пару, размер XL	1		100	-	10-15
Обработка банок для варенья	Лоток для приготовления на пару, размер XL	1		100	-	15-20
Обеспечение стерильности чистой посуды	Лоток для приготовления на пару, размер XL	1		100	-	15-20

Режим подъёма теста

Дайте тесту подойти в 2 этапа: один раз целиком (1. - брожение теста) и второй раз в форме для выпекания (2. - расстойка тестовых заготовок).

Требование: Рабочая камера холодная.

1. Брожение теста:
   - Задвиньте решётку.
   - Выложите тесто в посуду и поставьте на решётку.
   - Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
   - Во время процесса брожения не открывайте дверцу, чтобы вода не испарилась из рабочей камеры.
2. Расстойка тестовых заготовок:
   - Затем замесите тесто и придайте ему окончательную форму для выпекания.
   - Поставьте тесто на указанный уровень установки.
3. Перед запеканием протрите рабочую камеру насухо.

Рекомендации по установкам для подъёма теста

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 8*	Температура, °C	Время приготовления, мин
Жирное тесто, например для Панеттоне	Миска на решетке Форма на решётке	**1.** 1 **2.** 1	**1.** ⊖ **2.** ⊖	**1.** 2 **2.** 2	**1.** 40-90 **2.** 30-60
Белый хлеб	Миска на решетке Универсальный противень	**1.** 1 **2.** 1	**1.** ⊖ **2.** ⊖	**1.** 1 **2.** 1	**1.** 30-40 **2.** 15-25

Размораживание

Размораживайте замороженные продукты с помощью прибора.

Рекомендации по размораживанию

- Функция размораживания подходит для размораживания замороженных фруктов и овощей.
- Для размораживания выпечки используйте вид нагрева «Горячий воздух CircoTherm».
- Оптимальный способ размораживания птицы, мяса и рыбы – в холодильнике.
- Для размораживания выньте замороженные продукты из упаковки.
- Принадлежности/посуда:
  - Положите замороженные фрукты и овощи в лоток с отверстиями для приготовления на пару размера XL. Для сбора стекающей жидкости установите универсальный противень на один уровень ниже.
  - Поместите замороженные продукты, которые должны сохранить жидкость, например замороженный шпинат со сливками, в универсальный противень или форму на решетке.
  - Выложите выпечку на решётку.
- Рекомендации по установкам относятся к продуктам, имеющим температуру, как в морозильной камере (-18 °C).

Режим подогрева

Щадящее подогрейте блюдо с помощью пара. При этом блюда имеют вид и вкус свежеприготовленных. Вы также можете подогреть испеченную накануне выпечку.

Рекомендации по использованию режима подогрева

- Используйте открытую жаропрочную посуду, подходящую для приготовления на пару.
- Используйте плоскую и широкую посуду. Использование холодной посуды увеличивает время подогрева.
- Установите посуду на решётку.
- Блюда, которые готовятся не в посуде, кладите прямо на решётку на уровень 1, например булочки.
- Не закрывайте блюда сверху.
- Во время подогрева не открывайте дверцу рабочей камеры, чтобы пар не испарился из рабочей камеры.
- После подогрева протрите рабочую камеру насухо.

Рекомендации по установкам для подогревания

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 8*	Температура, °C	Интенсивность пара	Время приготовления, мин
Пицца, готовая	Решётка	1	♨	170 - 180 [1]	-	5 - 15
Булочки, багеты, готовые	Решётка	1	♨	160 - 170 [1]	-	10 - 20

[1] Требуется предварительный разогрев прибора.

Поддержание в горячем состоянии

Рекомендации по поддержанию в горячем состоянии

- При использовании вида нагрева "Поддержание в горячем состоянии", не допускайте образования конденсата. Не следует протирать рабочую камеру.
- Не закрывайте блюда сверху.
- Поддерживайте блюда в горячем состоянии не более 2 часов.
- Учитывайте, что некоторые продукты продолжают готовиться при использовании поддержания тепла.

Различные уровни подачи пара подходят для сохранения тепла различных блюд:

- Уровень 1: Жаркое и слегка обжаренные продукты
- Уровень 2: Запеканки и гарниры
- Уровень 3: Рагу и супы

26.9 Контрольные блюда

Информация в этом разделе предназначена для контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора в соответствии с EN 60350-1.

Выпекание

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

Рекомендации по установкам для выпекания

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 8*	Температура, °C	Интенсивность пара	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Противень	1		150 - 160 [1]	-	25 - 40
Фигурное печенье	Противень	1		140 - 150 [1]	-	25 - 40
Фигурное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		140 - 150 [1]	-	30 - 40
Маленькие кексы	Противень	1		160 [1]	-	25 - 35
Маленькие кексы	Противень	1		150 [1]	-	25 - 35
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		150 [1]	-	25 - 35
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	1		160 - 170 [2]	-	25 - 35
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	1		160 - 170 [2]	-	25 - 35
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	1		**1.** 150-160 **2.** 150-160	Низкая выкл	**1.** 10 **2.** 20 - 30

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

Приготовление на пару

Задвиньте универсальный противень на уровень ниже под перфорированную ёмкость размера XL, если это указано в рекомендациях по установкам.

Уровни установки
Уровни установки при приготовлении на пару на одном уровне
- Ставьте блюдо весом макс. 2,5 кг.
- Лоток с отверстиями, размер XL: уровень 2

Уровни установки при приготовлении на пару на двух уровнях
- Ставьте блюдо весом макс. 1,8 кг на каждый уровень.
- Лоток с отверстиями, размер XL: уровень 3
- Лоток с отверстиями, размер XL: уровень 2

Рекомендации по установкам для приготовления на пару

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 8*	Температура, °C	Время приготовления, мин
Горошек, замороженный, 2 ёмкости	2x Лоток для приготовления на пару, размер XL + Универсальный противень	3+2+1	≋	100	- [1, 2]
Брокколи, свежая, 300 г	Лоток для приготовления на пару, размер XL	2	≋	100 [3]	6-7 [4]
Брокколи, свежая, контейнер	Лоток для приготовления на пару, размер XL	2	≋	100 [3]	6-7 [4]

[1] Проверка заканчивается после того, как в самом холодном месте будет достигнута температура 85 °C (см. IEC 60350-1).
[2] Проверка заканчивается после того, как в самом холодном месте будет достигнута температура 85 °C (см. IEC 60350-1).
[3] Требуется предварительный разогрев прибора.
[4] Сравнимая степень готовности между контрольным и основным продуктом достигается, если контрольный продукт приготавливается в течение 5 минут (приготовление согласно описанию в стандарте IEC 60350-1).

Рекомендации по установкам для приготовления на гриле

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Высота	Вид нагрева → *Страница 8*	Температура, °C	Время приготовления, мин
Поджаренные тосты	Решётка	3	〰	275	3-6

27 Инструкция по монтажу

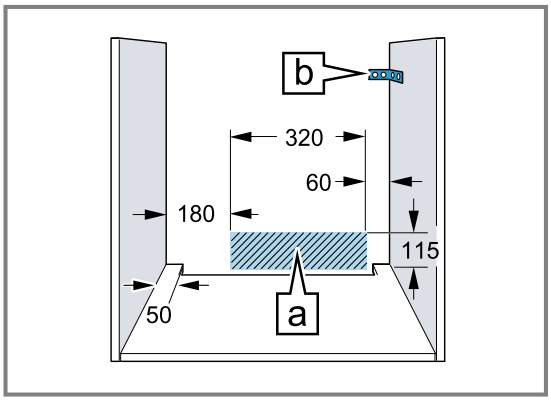
Учитывайте данную информацию при установке прибора.



27.1 Общие указания по монтажу

Ознакомьтесь с этими указаниями перед началом установки прибора.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несёт сборщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 95 °C, а соседние фасады – до 70 °C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области [a] или за пределами встраиваемого модуля. Незакреплённые модули прикрепите к стене с помощью обычного уголка [b].



- Если прибор оснащен панелью выключателей с откидной крышкой, то следите за тем, чтобы крышка при открывании не задевала стоящую рядом мебель.
- Чтобы не порезаться во время монтажа, используйте защитные перчатки. Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми.
- Размеры на рисунках указаны в мм.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

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

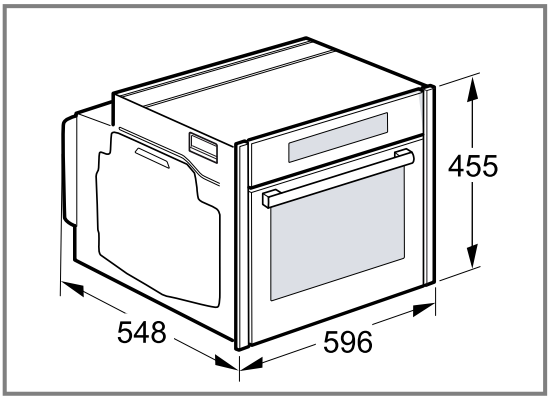
ВНИМАНИЕ!

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

- ► Не переносите прибор за ручку дверцы.

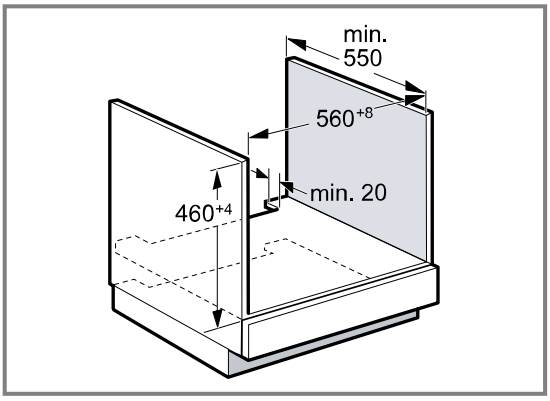
27.2 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



27.3 Установка под столешницей

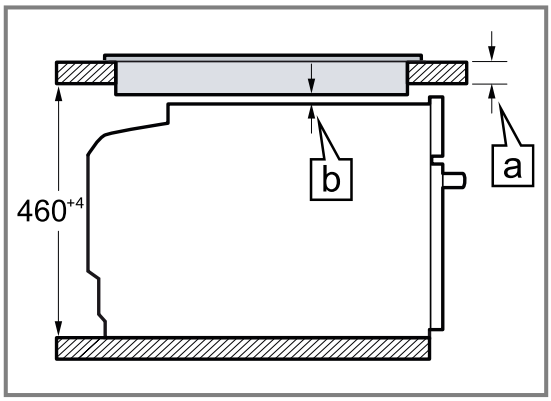
При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



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

27.4 Установка под варочной панелью

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

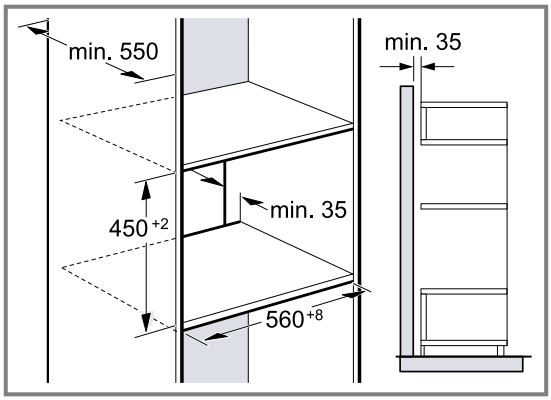


В целях соблюдения необходимого минимального расстояния [b] определяется следующая минимальная толщина столешницы [a].

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

27.5 Встраивание в шкаф-колонну

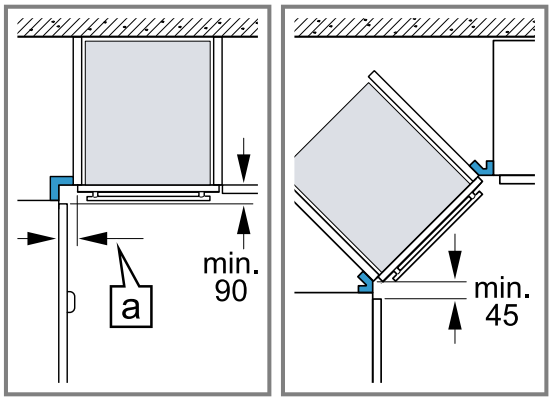
При встраивании в шкаф-колонну соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



- Для обеспечения вентиляции прибора в разделительных перегородках должно быть отверстие для вентиляции.
- В случае, если помимо задних стенок отдельных секций шкаф-колонна имеет дополнительно заднюю сплошную стенку, то её следует снять.
- Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

27.6 Монтаж в углу

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



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

27.7 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные инструкции.

- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключённым заземляющим проводом.
- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.

- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- Прибор можно подключать только при помощи сетевого провода, входящего в комплект поставки.
- Сетевой провод следует подключить к задней панели прибора со слышимым щелчком. Сетевой провод длиной 3 м можно приобрести в сервисной службе.
- Сетевой провод можно заменить только таким же, заказанным в сервисной службе.
- При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

Электрическое подключение прибора с вилкой с защитным контактом

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

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

Электрическое подключение прибора без вилки с защитным контактом

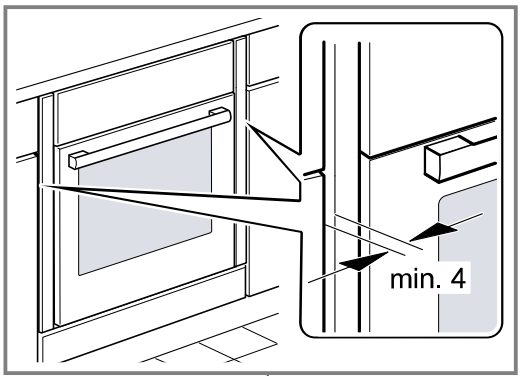
Заметка: Подключение прибора должно выполняться только квалифицированным специалистом В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.
В стационарной электропроводке необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов согласно условиям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

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

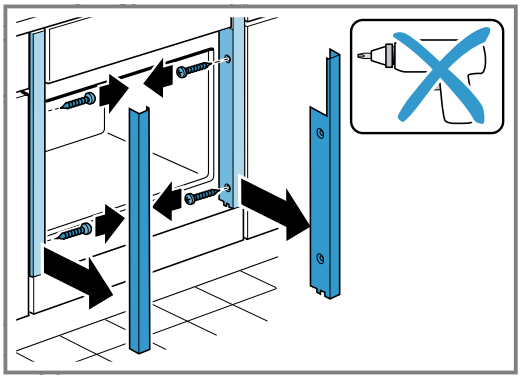
27.8 Монтаж прибора

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

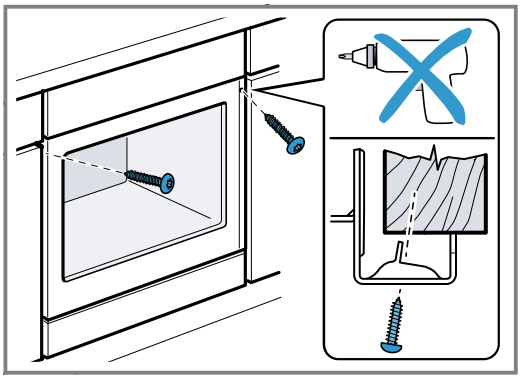
1. Установите прибор.
   Не перегибайте и не зажимайте соединительный кабель и не проводите его по острым краям.
2. Выровняйте прибор по центру.



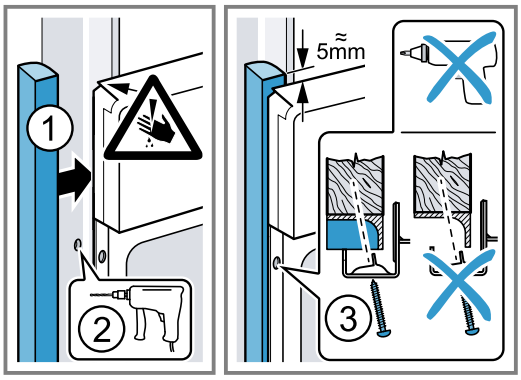
   Между прибором и соседними мебельными фасадами необходимо оставлять воздушные зазоры не менее 4 мм.
3. Откройте дверцу рабочей камеры и открутите левую и правую панели.



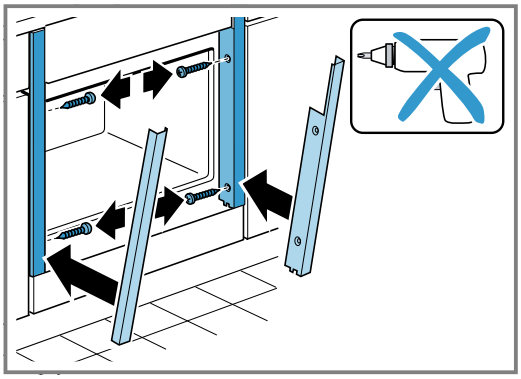
4. Закройте дверцу прибора.
5. Прикрутите прибор.



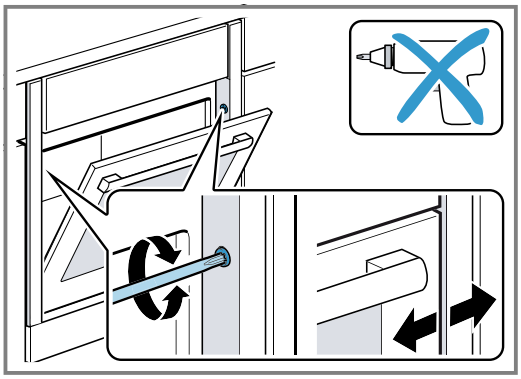
6. Для кухонь без ручек с вертикальными профиль-ручками:
   – Используйте подходящую вставку ①, чтобы закрыть возможные острые края и обеспечить безопасность при монтаже.
   – Предварительно просверлите алюминиевые профили под резьбовые соединения ②.
   – Закрепите прибор подходящим винтом ③.



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



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



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

27.9 Демонтаж прибора

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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

9001640975
010812
ru