



Микроволновая печь

[ru] Руководство пользователя и  
инструкция по установке

C17UR02.0



# Содержание

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность .....	2
2	Во избежание материального ущерба .....	6
3	Защита окружающей среды и экономия .....	6
4	Знакомство с прибором .....	7
5	Аксессуары .....	8
6	Перед первым использованием .....	8
7	Стандартное управление .....	9
8	Микроволны .....	9
9	Программы .....	11
10	Таймер .....	13
11	Базовые установки .....	13
12	Очистка и уход .....	14
13	Устранение неисправностей .....	16
14	Утилизация .....	17
15	Сервисная служба .....	18
16	У Вас все получится! .....	18
17	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ .....	24
17.1	Безопасность при монтаже .....	24

## 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

### 1.1 Общие указания

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

### 1.2 Использование по назначению

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

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

Используйте прибор только:

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

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

### 1.3 Ограничение круга пользователей

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

Детям запрещено играть с прибором.

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

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

## 1.4 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

→ "Аксессуары", Страница 8

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

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

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

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

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

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

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 прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

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

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

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

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

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 18

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!**

В панели управления или в элементах управления имеются встроенные постоянные магниты. Они могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимуляторы или инъекторы 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 Микроволновая печь**

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

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

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

- ▶ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▶ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые поду-

шечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.

- ▶ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Продукты, их упаковка и контейнеры для хранения могут загореться.

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

Масло для приготовления пищи может загореться.

- ▶ Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!**

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

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

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

Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут лопнуть во время и после нагревания.

- ▶ Запрещено готовить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца в скорлупе.
- ▶ Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных.
- ▶ При приготовлении яичницы-глазуньи проколите желток.
- ▶ У продуктов питания с твёрдой кожурой или шкуркой, например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок кожа или шкурка могут лопнуть. Проколите кожуру или шкурку перед нагреванием.

Детское питание прогревается не равномерно.

- ▶ Не разогревайте детское питание в закрытой посуде.
- ▶ Всегда снимайте крышку или соску.

- ▶ После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое.
- ▶ Перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

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

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

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

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

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

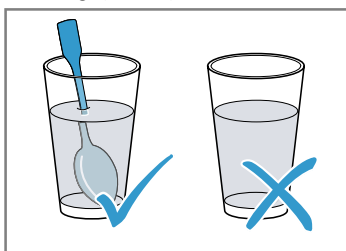
Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.

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

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

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

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



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

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

- ▶ Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

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

- ▶ Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн.
- ▶ Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

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

Прибор работает под высоким напряжением.

- ▶ Никогда не вскрывайте корпус прибора.

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

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

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

→ "Очистка и уход", Страница 14

Не используйте прибор с повреждённой дверцей. Возможна утечка микроволновой энергии.

- ▶ Не используйте прибор, если повреждена дверца или её пластиковая рамка.
  - ▶ Ремонт прибора должен производиться только специалистами сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу.
- ▶ Никогда не снимайте защитный корпус.
  - ▶ Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

## 2 Во избежание материального ущерба

### 2.1 Общая информация

#### ВНИМАНИЕ!

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

- ▶ Протирайте конденсат каждый раз после завершения приготовления.
- ▶ Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
- ▶ Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.

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

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

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

- ▶ Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

### 2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.

#### ВНИМАНИЕ!

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

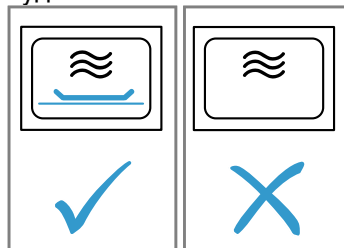
- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

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

- ▶ Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

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



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

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

## 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.

Отключите отображение времени в режиме ожидания.

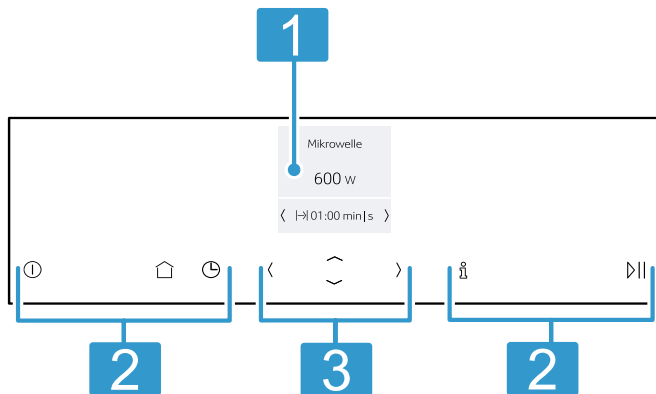
- Прибор расходует меньше электроэнергии в режиме ожидания.

## 4 Знакомство с прибором

### 4.1 Панель управления

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

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



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

#### Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки – кнопки, реагирующие на прикосновение. Для выбора функции нажмите на соответствующую кнопку.

Символ	Сенсорная кнопка	Применение
ⓘ	on/off	Включение или выключение прибора
🏠	Главное меню	Выбор режима работы и установок
🕒	Функции времени	Установка таймера
ℹ	Информация	Отображение дополнительной информации
▶	start/stop	Запуск или прерывание режима

**Заметка:** Когда горит ⓘ, коснитесь ⓘ, чтобы на несколько секунд отобразилась информация.

#### Элемент управления ShiftControl

Элемент управления ShiftControl используется для навигации по строкам на дисплее и выбора установок. Настройки, которые можно изменить, имеют стрелки влево и вправо.

Символ	Сенсорная кнопка	Применение
<	Влево	Переход в левую часть дисплея
>	Вправо	Переход в правую часть дисплея
^	Вверх	Переход в верхнюю часть дисплея
~	Вниз	Переход в нижнюю часть дисплея




**Заметка:** Вы также можете быстро просмотреть установочные значения, удерживая кнопку нажатой. Как только вы отпустите кнопку, быстрый просмотр завершится.

#### Дисплей

На дисплее отображаются текущие установочные значения, опции для выбора или текстовые указания.

## Главное меню

Чтобы перейти в главное меню, нажмите .

Символ	Описание
	Микроволны
	Программы Простое приготовление выбранных блюд
	Настройки Изменение индивидуальных установок прибора

## 4.2 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

### Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается подсветка рабочей камеры. Если дверца прибора открыта более 5 минут, освещение рабочей камеры отключается.

Для большинства видов нагрева и функций внутреннее освещение рабочей камеры во время работы включено. По завершении работы освещение рабочей камеры отключается.

## 5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

Принадлежности	Применение
Стекланный противень	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Для размораживания продуктов</li> <li>▪ Для приготовления блюд</li> </ul>

## 6 Перед первым использованием

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





### 6.1 Первый ввод в эксплуатацию

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

#### Примечания

- Эти установки можно в любой момент изменить в меню базовых установок.  
→ "Базовые установки", Страница 13
- Перед первым вводом прибора в эксплуатацию и после каждого отключения электроэнергии открывайте и закрывайте дверцу для проверки внутреннего состояния.

#### Установка языка

1. С помощью  перейдите в следующую строку.
2. Выберите язык с помощью  или .
3. С помощью  перейдите в предыдущую строку.

### Охлаждающий вентилятор

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

#### ВНИМАНИЕ!

Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.

- ▶ Не закрывайте вентиляционные прорези.









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

### Конденсат

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

4. С помощью  выберите следующую установку.







#### Установка времени суток

1. С помощью  перейдите в следующую строку.
2. С помощью  или  выберите актуальное время в часах.
3. С помощью  перейдите в следующую строку.
4. С помощью  или  выберите актуальное время в минутах.
5. Нажимайте  до тех пор, пока не появится «Время суток».
6. С помощью  выберите следующую установку.

#### Заметка: В

→ "Базовые установки", Страница 13 вы указываете, будут ли отображаться время суток и дата на дисплее выключенного прибора.

#### Установка даты

1. С помощью  перейдите в следующую строку.
2. С помощью  или  выберите текущую дату.
3. С помощью  перейдите в следующую строку.
4. С помощью  или  выберите текущий месяц.

5. С помощью  $\sphericalangle$  перейдите в следующую строку.
  6. С помощью  $\langle$  или  $\rangle$  выберите текущий год.
  7. Нажимайте  $\wedge$  до тех пор, пока не появится «Дата».
  8. Примите установки с помощью  $\rangle$ .
- ✓ Первый ввод в эксплуатацию завершен.

## 6.2 Чистка принадлежностей

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

# 7 Стандартное управление

## 7.1 Включение прибора

- ▶ Включите прибор кнопкой  $\odot$ .
- ✓ На дисплее появляется логотип Neff, а затем максимальная мощность микроволн.
- ✓ Прибор готов к работе.

## 7.2 Выключение прибора

- ▶ Выключите прибор с помощью  $\odot$ .
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.
- ✓ На дисплее появляются время суток и дата.

**Заметка:** После завершения работы выключите прибор. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор автоматически выключается.

## 7.3 Включение режима

- ▶ Запустите режим с помощью  $\triangleright||$ .
- ✓ На дисплее отображаются установки.

**Заметка:** Если вы откроете дверцу прибора во время работы, выполнение программы прервется и отсчет установленной продолжительности остановится. Для возобновления выполнения режима закройте дверцу прибора и нажмите  $\triangleright||$ .

## 7.4 Прерывание режима

1. Нажмите  $\triangleright||$ .
- ✓ Режим работы прерван.
2. Для отмены всех установок нажмите  $\odot$ .

**Заметка:** При открывании дверцы прибора прибор прекращает выполнение режима. После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может продолжать работу.

## 7.5 Установка режима работы

При включении прибора на дисплее отображается установленный рекомендуемый режим работы. Вы можете сразу же запустить рекомендуемый режим работы или установить другой.

1. Нажмите  $\square$ .
- ✓ На дисплее отображаются режимы работы.
2. С помощью  $\langle$  или  $\rangle$  выберите режим работы.
3. С помощью  $\sphericalangle$  перейдите в следующую строку.
4. С помощью  $\langle$  или  $\rangle$  выберите установку.  
Возможны ли другие установки зависит от режима работы.
5. Для выполнения любой другой установки перемещайтесь на следующие строки с помощью  $\sphericalangle$ .
6. С помощью  $\langle$  или  $\rangle$  выберите установку.
7. Нажмите  $\triangleright||$ .
- ✓ Запускается режим работы прибора.

**Заметка:** Чтобы выйти из текущей настройки и перейти к режимам работы, нажмите  $\square$ .

# 8 Микроволны

В режиме микроволн можно особенно быстро приготовить, разогреть или разморозить пищу.

## 8.1 Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн

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

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

**Пригодно для использования в микроволновой печи**

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

**ВНИМАНИЕ!**

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

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

**Не пригодно для использования в микроволновой печи**

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

**8.2 Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи**

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

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

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

**8.3 Мощность микроволн**

Здесь приведён обзор видов мощности микроволн и их применение.

Мощность микроволн в ваттах	Максимальное время приготовления	Применение
90 W	1:30 ч	Щадящее размораживание продуктов.
180 W	1:30 ч	Размораживание и доведение до готовности продуктов.
360 W	1:30 ч	Доведение до готовности мяса и рыбы или щадящее разогревание блюд.
600 W	1:30 ч	Разогревание блюд и доведение их до готовности.
900 W	30 минут	Разогревание жидкостей. Максимальная мощность не предусмотрена для разогревания блюд.

## Предлагаемые значения

Для каждой мощности микроволн прибором рекомендуется время приготовления. Вы можете принять или изменить рекомендуемое значение в соответствующем поле.

## 8.4 Установка мощности микроволн

При включении прибора на дисплее всегда появляется наибольшая мощность микроволн в качестве предложения.

1. Соблюдайте указания по технике безопасности.  
→ *Страница 4*
2. Соблюдайте указания по предотвращению материального ущерба. → *Страница 6*
3. Следуйте указаниям по применению посуды и принадлежностей, пригодных для использования в микроволновой печи. → *Страница 9*
4. Нажмите  $\odot$ .  
✓ Прибор готов к работе. На дисплее в качестве предложения отображается максимальная мощность микроволн. Мощности микроволн можно изменить в любой момент.
5. Выберите мощность микроволн с помощью  $\langle$  или  $\rangle$ .  
✓ На дисплее отображается мощность микроволн и рекомендуемая продолжительность.
6. Нажмите  $\sphericalangle$ .
7. Установите нужную продолжительность с помощью  $\langle$  или  $\rangle$ .
8. Нажмите  $\triangleright||$ .  
✓ Запускается режим работы прибора.  
✓ На дисплее начинается отсчет продолжительности.

- ✓ По истечении времени продолжительности раздастся звуковой сигнал.
9. Для досрочного отключения сигнала нажмите  $\ominus$ .
  10. Выключите прибор с помощью  $\odot$ .

### Примечания

- При нажатии  $\ominus$  на дисплее непродолжительно отображается функция таймера. Чтобы сразу скрыть функцию таймера, еще раз нажмите  $\ominus$ .
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

## 8.5 Изменение продолжительности

Продолжительность можно изменить в любой момент.

- ▶ Измените продолжительность с помощью  $\langle$  или  $\rangle$ .
- ✓ Продолжается выполнение режима работы.

## 8.6 Изменение мощности микроволн

Вы можете изменить мощность микроволн в процессе выполнения режима.

1. Перейдите к установке мощности микроволн с помощью  $\wedge$ .
2. Установите необходимую мощность микроволн с помощью  $\langle$  или  $\rangle$ .  
✓ Продолжительность не изменяется.  
✓ Продолжается выполнение режима работы.

**Заметка:** Если установленная продолжительность превышает максимальную для мощности микроволн в 900 Вт, прибор автоматически сократит продолжительность. Работа прибора не возобновляется. Запустите режим с помощью  $\triangleright||$ .

# 9 Программы

Программы приготовления помогают при приготовлении различных блюд, автоматически выбирая оптимальные установки.

## 9.1 Указания установкам для приготовления блюд

Чтобы добиться оптимального результата приготовления, следуйте следующим указаниям.

- Используйте только продукты отличного качества.
- Выньте продукты из упаковки и взвесьте их. Если невозможно указать точный вес продукта, округлите его.
- Используйте только жаропрочную посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, например стеклянную или керамическую.
- Размещайте продукты в холодной рабочей камере.

### Размораживание

- Замораживайте продукты тонким слоем, разделив на порции, и храните при  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Кладите замороженные продукты на плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.

- Продукты могут не разморозиться полностью к моменту завершения программы. Тем не менее продукт достаточно подготовлен к дальнейшей обработке.
- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. При переворачивании слейте жидкость. Запрещено использовать эту жидкость для дальнейшего приготовления, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Уже размороженный фарш доставайте после переворачивания.
- Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы — кожей вверх.

### Овощи

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

### Картофель

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

### Рис















- Не используйте неполированный рис и рис быстрого приготовления в пакетиках.
- Добавьте воду в объеме, в 2–2,5 раза превышающем количество риса.

### Время выдержки

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

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

## 9.2 Установка программы

1. Нажмите .
  - ✓ Прибор готов к работе.
2. Нажмите .
  - ✓ На дисплее отображаются режимы работы.
3. С помощью  или  выберите режим работы .
4. Нажмите .
  - ✓ На дисплее отображается первая программа.
5. Установите необходимую программу с помощью  или .
6. Нажмите .
  - ✓ На дисплее отображается рекомендуемый вес.
7. С помощью  или  установите необходимый вес.
8. Нажмите .
  - ✓ На дисплее отображаются указания по приготовлению.
9. Нажмите .
  - ✓ Запускается режим работы прибора.
  - ✓ На дисплее начинается отсчет продолжительности.
10. Когда во время выполнения программы на дисплее появляются инструкции по переворачиванию или перемешиванию:
  - Откройте дверцу прибора.
  - Разделите, перемешайте или переверните блюдо.
  - Закройте дверцу прибора.
  - Нажмите .

**Заметка:** Если не переворачивать и не перемешивать блюдо, программа будет выполняться, как обычно, до момента ее завершения.

Продолжительность рассчитывается программой.

## 9.3 Таблица программ

С помощью программ приготовления готовить блюда очень просто. Необходимо выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальные установки предложит программа.

### Размораживание

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности
Разморозка хлеба <sup>1</sup>	Хлеб, целиком, круглой или продолговатой формы, в нарезке, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог, пирог без глазури, сливок или крема	0,10–0,55	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Размораживание мяса <sup>1</sup>	Жаркое, тонкие порционные куски мяса, фарш, цыпленок	0,10–0,55	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Разморозка рыбы <sup>1</sup>	Рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	0,10–0,55	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры

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

### Приготовление

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности
Овощи, свежие продукты <sup>1</sup>	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,10–0,55	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Овощи, заморож. <sup>1</sup>	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,10–0,55	Закрытая посуда Дно рабочей камеры

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

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности
Отварной картофель	Картофель в мундире или очищенный, картофелины примерно одинакового размера	0,10–0,55	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Рис <sup>1</sup>	Длиннозерный рис	0,10–0,55	Высокая закрытая посуда Дно рабочей камеры
Картофель печёный <sup>1</sup>	Картофель в мундире, размером прим. 6 см	0,10–0,55	Решетка Дно рабочей камеры





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


## 10 Таймер

Вы можете задать время таймера, по истечении которого раздастся звуковой сигнал. Время таймера можно установить максимум до 24 часов.





Таймер работает независимо от режима работы и других функций времени. Сигнал таймера отличается от других звуковых сигналов.

### 10.1 Установка таймера

1. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображается таймер.
2. Установите время таймера с помощью  или .
3. Нажмите . Через несколько секунд таймер запустится автоматически.
- ✓ Начинается отсчет времени таймера.
- ✓ Через некоторое время индикация сбрасывается.
- ✓ Когда режим работы запущен, на дисплее также отображается символ таймера. Если прибор выключен, на дисплее отображаются время таймера и символ таймера.

- ✓ По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал.
- 4. Для досрочного отключения сигнала нажмите .

### 10.2 Изменение времени таймера

1. Нажмите .
  - ✓ На дисплее отображается таймер.
  2. Измените время таймера с помощью  или .
- Заметка:** Таймер отображается на дисплее даже при выключенном приборе. Когда выполняется рабочий режим, вы можете выбрать таймер с помощью . В течение некоторого времени таймер отображается в центре. Вы можете изменить время таймера.










### 10.3 Прерывание работы таймера

- ▶ Сбросьте время таймера.
- ✓ После сохранения изменения символ гаснет.

## 11 Базовые установки

Вы можете отрегулировать прибор согласно вашим потребностям.

### 11.1 Изменение базовой установки

1. Нажмите .
2. Нажмите .
3. Выберите  с помощью "Установки" или .
4. С помощью  перейдите в следующую строку.
5. С помощью  выберите установку.
6. При необходимости перейдите в следующую строку с помощью .
7. С помощью  выберите установку.
8. Нажмите .
9. Чтобы сохранить установку, выберите "Сохранить".

**Заметка:** Введенные вами изменения для установок сохраняются также после отключения электроэнергии.

### 11.2 Обзор базовых установок

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

#### Примечания

- Изменение установок языка, уровня сигнала нажатия кнопок и яркости сразу вступают в действие. Все остальные установки не принимаются, пока вы их не сохраните.
- Введенные вами изменения для базовых установок сохраняются даже после отключения электроэнергии. После отключения электроэнергии необходимо заново выполнить установки для первого ввода в эксплуатацию.  
→ "Первый ввод в эксплуатацию", Страница 8

#### Базовые уста- Выбор новки

Язык	Установить "Язык"
Время суток	Установить "Время суток"

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

Базовые уста- новки	
Дата	Установить "Дата"
Звуковой сигнал	Непродолжительный Средней продолжительности <sup>1</sup> Продолжительный
Изменить сигнал наж. кнопок	Выключено <sup>1</sup> Включено
Яркость дисплея	Регулировка яркости дисплея предусматривает 5 ступеней Ступень 3 <sup>1</sup>
Индикатор времени	Цифр. + дата Цифровой Выкл. <sup>1</sup>
Ночной реж. освещения	Выключено <sup>1</sup> Включено (дисплей затемнен с 22:00 по 06:00)












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

Базовые уста- новки	
Демонстрационный режим	Выключено <sup>1</sup> Включено (отображается только в первые 3 минуты после сброса или первого ввода в эксплуатацию)
заводские установки	Сбросить Не сбрасывать <sup>1</sup>

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

**Заметка:** Изменение языка, громкости сигнала кнопок и яркости экрана принимаются сразу. Остальные настройки принимаются после сохранения.

### 11.3 Изменение времени суток

1. Нажмите .
2. Нажмите .
3. Выберите  с помощью "Установки" или .
4. С помощью  перейдите в следующую строку.
5. Выберите  с помощью  или "Время суток".
6. При необходимости перейдите в следующую строку с помощью .
7. С помощью  или  измените "Время суток".
8. Нажмите .
9. Чтобы сохранить установку, выберите "Сохранить".

## 12 Очистка и уход

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

### 12.1 Чистящее средство

Используйте только подходящие чистящие средства.

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

Проникающая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

#### ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхность прибора.

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

Новые губки содержат посторонние частицы, попавшие при производстве.

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

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

### 12.2 Очистка прибора

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

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

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Пощарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 14*
2. Следуйте указаниям по очистке отдельных компонентов или поверхностей прибора.
3. Если не указано иное:
  - Компоненты прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и тканевой салфетки.
  - Протрите насухо мягкой тканевой салфеткой.

## 12.3 Очистка рабочей камеры

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению рабочей камеры.

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

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 14*
2. Очищайте горячим мыльным раствором или раствором уксуса.
3. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов. Используйте средство для очистки духовых шкафов только в остывшей рабочей камере.

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

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

## 12.4 Очистка передней панели прибора

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению передней панели прибора.

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

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 14*
2. Переднюю панель прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и салфетки из мягкой ткани.  
**Заметка:** Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, например стекла, пластмассы или металла.
3. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить переднюю панель прибора из нержавеющей стали тонким слоем с помощью мягкой тканевой салфетки.  
Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 12.5 Очистка панели управления

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению панели управления.

- ▶ Не протирайте панели управления мокрой салфеткой.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 14*
2. Очистите панель управления салфеткой из микрофибры или влажной тканевой салфеткой.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 12.6 Чистка принадлежностей

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 14*
2. Размочите подгоревшие остатки пищи тканевой салфеткой, смоченной горячим мыльным раствором.
3. Тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и тканевой салфеткой или щёткой для мытья посуды.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 12.7 Очистка стёкол дверцы

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению стёкол дверцы.

- ▶ Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 14*
2. Стекла дверцы очищайте тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стёкол.  
**Заметка:** Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от освещения рабочей камеры.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 12.8 Очистка уплотнителя дверцы

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению уплотнителя дверцы.

- ▶ Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
- ▶ Не использовать абразивные чистящие средства.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 14*
2. Для очистки уплотнителя дверцы используйте горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 12.9 EasyClean

Программа для поддержания чистоты является быстрым альтернативным вариантом для периодической очистки рабочей камеры. В ходе этой програм-

мы загрязнения размягчаются посредством испарения мыльного раствора. Затем загрязнения легко удаляются.

### Установка программы для поддержания чистоты

1. Добавьте несколько капель моющего средства в чашку с водой.
2. Положите в чашку ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков.
3. Поставьте чашку в центр рабочей камеры.

4. Установите мощность микроволн 600 Вт.
5. Установите продолжительность программы 5 минут.
6. Запустите режим микроволн.
7. По завершении оставьте дверцу закрытой еще на 3 минуты.
8. Протрите остывшую рабочую камеру мягкой салфеткой.
9. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

## 13 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.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

### 13.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. ▶ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
Прибор не запускается.	Функциональная неисправность 1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. 2. Включите его снова примерно через 10 секунд. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. 3. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 18
	Дверца прибора закрыта неплотно. ▶ Закройте дверцу прибора.
	Активирован демонстрационный режим. 1. Отсоедините прибор от сети питания, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. 2. В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках.
Прибор не нагревается, на дисплее горит символ □	Освещение рабочей камеры не функционирует. ▶ Обратитесь в сервисную службу. → "Сервисная служба", Страница 18

## 13.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее отображается сообщение об ошибке «Exxx»	<p>Произошла ошибка.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Если на дисплее отображается сообщение об ошибке, выключите и снова включите прибор. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Если на дисплее больше не отображается сообщение об ошибке, значит, проблема возникла однократно.</li> </ul> </li> <li>2. Если на дисплее по-прежнему отображается или несколько раз появляется сообщение об ошибке, обратитесь в сервисную службу и сообщите код ошибки.</li> <li>3. Если на дисплее отображается сообщение об ошибке E0532, откройте и закройте дверцу прибора.</li> <li>4. Если на дисплее отображается сообщение об ошибке E6501, выключите и снова включите прибор через 10 минут.</li> </ol>

## 14 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

### 14.1 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.

## 15 Сервисная служба

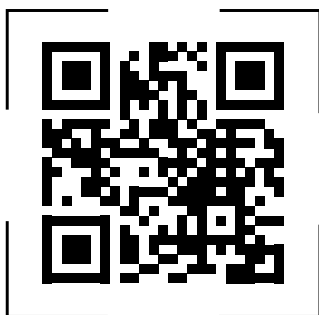
Если у вас имеются вопросы по использованию, вам не удастся самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу.

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 E. Источники света предлагаются в качестве запчасти и должны заменяться только специально обученным для этого квалифицированным персоналом.

## 16 У Вас все получится!

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

### 16.1 Рекомендуемая последовательность действий

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

#### Рекомендация

Указания по приготовлению

- Рекомендации по установкам действительны для холодной рабочей камеры без установленных в нее продуктов.
- Значения времени, указанные в обзорах, являются ориентировочным. Они зависят от качества и свойств продуктов.

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

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.

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

1. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
2. Выберите необходимое блюдо в рекомендациях по установкам.
3. Выложите блюдо в подходящую посуду.
4. Посуду можно устанавливать на дно рабочей камеры по центру.  
Таким образом, микроволны могут воздействовать на продукты со всех сторон.
5. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.  
Сначала установите меньшую продолжительность. При необходимости увеличьте продолжительность.
6. Всегда используйте прихватки, когда достаете горячую посуду из рабочей камеры.

## 16.2 Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

Советы по установкам для размораживания, разогревания и доведения блюд до готовности в режиме микроволн

Время приготовления зависит от используемой посуды, а также температуры, количества и свойств продуктов. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру чуть выше. Может случиться так, что объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. При этом действует общее правило: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.

### Размораживание с микроволнами

#### Заметка:

Указания по приготовлению

- Замораживайте продукты на плоской поверхности.
- Используйте открытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- 2–3 раза переверните или перемешайте блюдо. При переворачивании слейте образовавшуюся жидкость.
- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. При переворачивании слейте жидкость. Запрещено использовать эту жидкость для дальнейшего приготовления, она также не должна соприкоснуться с другими продуктами.
- Уже размороженный фарш доставайте после переворачивания.
- При переворачивании отделите размороженные части друг от друга.
- После размораживания дайте продуктам постоять 10–60 минут.

Блюдо	Вес	Мощность микроволн	Продолжительность
Мясо куском, на кости или без кости	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин <sup>1</sup> 2. 15–25 мин
Мясо куском, на кости или без кости	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 20 мин <sup>1</sup> 2. 20–30 мин <sup>1</sup>
Мясо куском, на кости или без кости	1500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 25 мин <sup>1</sup> 2. 25–30 мин <sup>1</sup>
Мясо кусочками или ломтиками	200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5–8 мин <sup>2</sup> 2. 5–10 мин
Мясо кусочками или ломтиками	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8–11 мин <sup>2</sup> 2. 10–15 мин
Мясо кусочками или ломтиками	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин <sup>2</sup> 2. 10–15 мин
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт	10–15 мин <sup>1</sup>
Мясной фарш, смешанный	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин <sup>1</sup> 2. 10–15 мин
Мясной фарш, смешанный	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин <sup>1</sup> 2. 10–15 мин
Птица целиком или кусками	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин <sup>1</sup> 2. 10–15 мин
Птица целиком или кусками	1200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин <sup>1</sup> 2. 20–25 мин
Рыбное филе, рыбные котлеты или рыбные ломтики	400 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 10–15 мин
Рыба целиком	300 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин <sup>1</sup> 2. 10–15 мин
Рыба целиком	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин <sup>1</sup> 2. 15–20 мин

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

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

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

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

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

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

Блюдо	Вес	Мощность микроволн	Продолжительность
Овощи, например, горошек	300 г	180 Вт	10–15 мин <sup>3</sup>
Фрукты, ягоды, например, малина	300 г	180 Вт	6–9 мин <sup>3</sup>
Фрукты, ягоды, например, малина	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин 2. 5–10 мин <sup>3</sup>
Масло, растапливание <sup>4</sup>	125 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 1 мин <sup>4</sup> 2. 1–2 мин
Масло, растапливание <sup>4</sup>	250 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 1 мин 2. 2–4 мин
Хлеб целиком	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин <sup>1</sup> 2. 5–10 мин
Хлеб целиком	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 12 мин <sup>1</sup> 2. 10–20 мин
Выпечка, сухая, например, сдобный пирог <sup>5,6</sup>	500 г	90 Вт	10–15 мин
Выпечка, сухая, например, сдобный пирог <sup>5,6</sup>	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 10–15 мин
Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог <sup>5</sup>	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 15–20 мин
Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог <sup>5</sup>	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 7 мин 2. 15–20 мин

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 16.3 Разогревание

В этом приборе можно подогреть блюда.

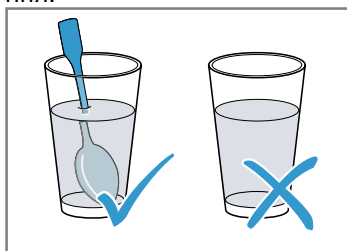
### Разогревание в режиме микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для разогревания блюд в режиме микроволн.

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

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

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



### **ВНИМАНИЕ!**

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

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

### **Заметка:**

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной фольгой, предназначенной для использования в микроволновой печи. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- 2–3 раза помешайте или поверните блюдо.
- После подогревания дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдадут тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.

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

<sup>1</sup> Положить ложку в стакан.

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

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

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

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

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

<sup>7</sup> Отделить ломтики мяса друг от друга.

## Разогревание блюд глубокой заморозки с использованием микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для разогревания блюд в режиме микроволн.

### Заметка:

Указания по приготовлению

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

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

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

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

## 16.4 Доведение до готовности

В этом приборе можно готовить блюда.

### Приготовление с использованием микроволн

#### Заметка:

Указания по приготовлению

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

- Если на упаковке продукта указана мощность, превышающая 600 Вт, все равно при приготовлении устанавливайте максимум 600 Вт. При необходимости готовьте дольше до достижения желаемого результата.

Блюдо	Вес	Мощность микроволн	Продолжительность
Цыпленок целиком, свежий, потрошенный <sup>1</sup>	1200 г	600 Вт	25–30 мин
Рыбное филе, свежее	400 г	600 Вт	7–12 мин
Овощи, свежие <sup>2, 3, 4</sup>	250 г	600 Вт	6–10 мин
Овощи, свежие <sup>2, 3, 4</sup>	500 г	600 Вт	10–15 мин
Картофель <sup>2, 3, 4</sup>	250 г	600 Вт	8–10 мин
Картофель <sup>2, 3, 4</sup>	500 г	600 Вт	10–15 мин
Картофель <sup>2, 3, 4</sup>	750 г	600 Вт	15–22 мин
Рис <sup>5</sup>	125 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 4–6 мин 2. 12–15 мин
Рис <sup>5</sup>	250 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 6–8 мин 2. 15–18 мин
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления) <sup>4</sup>	500 мл	600 Вт	6–8 мин
Фрукты, компот <sup>4</sup>	500 мл	600 Вт	9–12 мин
Попкорн для приготовления в микроволновой печи <sup>6</sup>	1 пакет весом 100 г	600 Вт	2,5–3,5 мин

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

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

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

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

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

<sup>6</sup> Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Соблюдайте указания производителя.

## 16.5 Контрольные блюда

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

### Приготовление с использованием микроволн

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Омлет, 1000 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 11–12 мин 2. 8–10 мин	Форма из термостойкого стекла
Бисквит, 475 г	600 Вт	7–9 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 22 см
Мясной рулет, 900 г	600 Вт	25–30 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 28 см

### Размораживание с микроволнами

Рекомендации по установкам для размораживания в режиме микроволн.

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Мясо, 500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт или программа "Размораживание мяса"	1. 8 мин 2. 7–10 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 24 см

## 17 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



### **⚠ 17.1 Безопасность при монтаже**

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик. За правильность установки ответственность несёт установщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90 °С, а соседние фасады – до 65 °С.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

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

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

- ▶ Использование защитных перчаток

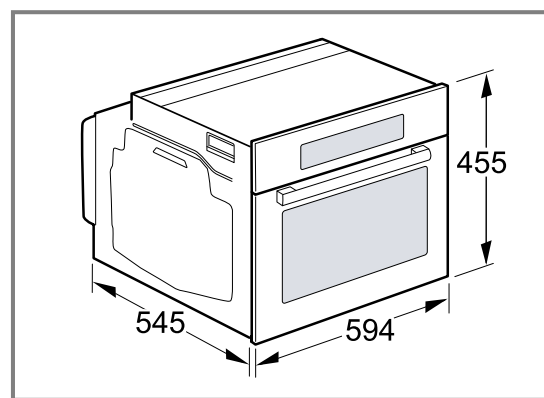
### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Использование удлиненного сетевого кабеля и не имеющих допуска адаптеров опасно.

- ▶ Не используйте удлинительные кабели или многоместные розетки.
- ▶ Если длины сетевого кабеля не хватает, обратитесь в сервисную службу.
- ▶ Используйте только допущенные производителем адаптеры.

### **17.2 Размеры прибора**

Здесь приведены размеры прибора



### 17.3 Мебель для встраивания

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

У шкафа для встраивания не должно быть задней стенки. Соблюдайте расстояние не менее 35 мм между стенкой и дном шкафа или задней стенкой установленного выше шкафа.

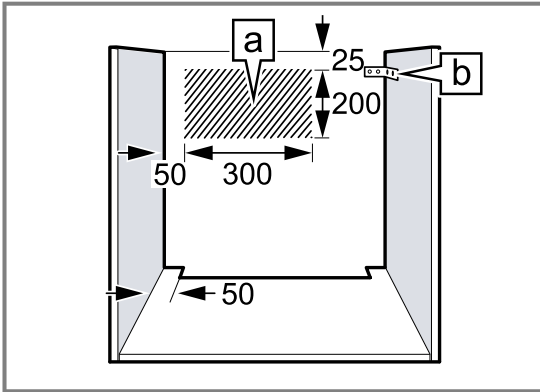
На фронтальной поверхности шкафа для встраивания должно располагаться вентиляционное отверстие площадью 50 см<sup>2</sup>. Для этого сделайте вырез в цокольной панели или вставьте вентиляционную решетку.

При отсутствии отверстия для вентиляции во встраиваемой мебели отверстие площадью 200 см<sup>2</sup> должно располагаться в задней части боковой панели.

Вентиляционные прорезы закрывать запрещается.

Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области **a** или за пределами встраиваемого модуля.

Незакрепленную мебель прикрепите к стене с помощью обычного уголка **b**.



### 17.4 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные инструкции.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!**  
Прибор содержит постоянные магниты. Они могут воздействовать на электронные медицинские трансплантаты, например, кардиостимуляторы или инсулиновые помпы.

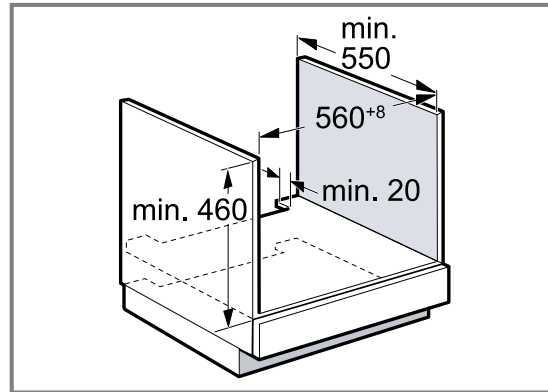
- ▶ Лицам с электронными трансплантатами запрещается приближаться к прибору ближе, чем на 10 см.
- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим проводом.
- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.
- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.
- При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

### 17.5 Установка под столешницей

При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и безопасные расстояния.

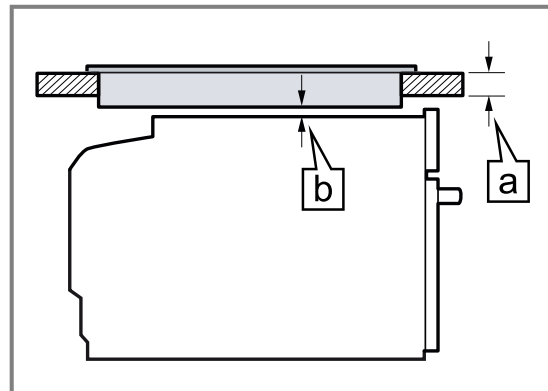
Для обеспечения вентиляции прибора в разделительной перегородке должно быть отверстие для вентиляции.



Закрепите столешницу на мебельных модулях.

### 17.6 Установка под варочной панелью

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



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

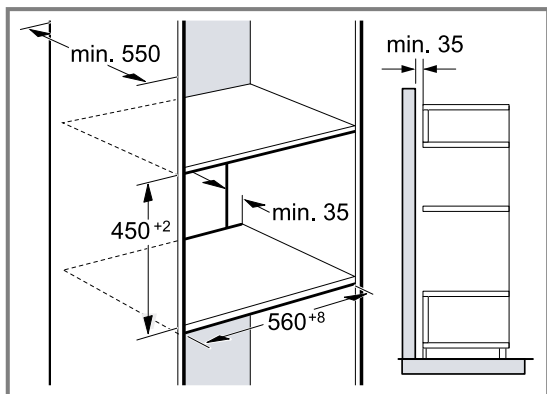
Тип варочной панели	<b>a</b> врезное встраивание, в мм	<b>a</b> встраивание за-подлицо, в мм	<b>b</b> , в мм
Индукционная варочная панель	48	49	5
Индукционная варочная панель со сплошной зоной нагрева	58	59	5
Газовая варочная панель	38	49	5

Тип варочной панели	a врезное встраивание, в мм	a встраивание за подлицо, в мм	b, в мм
Электрическая варочная панель	38	41	2

Соблюдайте инструкцию по монтажу варочной панели.

### 17.7 Встраивание в шкаф-колонну

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны. Для обеспечения вентиляции прибора в разделительных перегородках должно быть предусмотрено отверстие для вентиляции.



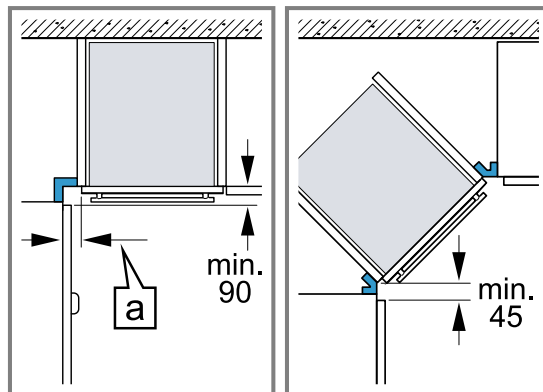
В случае, если помимо задних стенок отдельных секций шкаф-колонна имеет дополнительно заднюю сплошную стенку, то ее следует снять. Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

### 17.8 Комбинирование со шкафом для подогрева посуды

Сначала установите шкаф для подогрева посуды. Соблюдайте инструкцию по монтажу шкафа для подогрева посуды. Задвиньте прибор во встроенный шкаф так, чтобы он стоял на шкафу для подогрева посуды. При установке не допускайте повреждения панели шкафа для подогрева посуды.

### 17.9 Встраивание в углу

При монтаже в углу соблюдайте монтажные размеры и безопасные расстояния.



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.

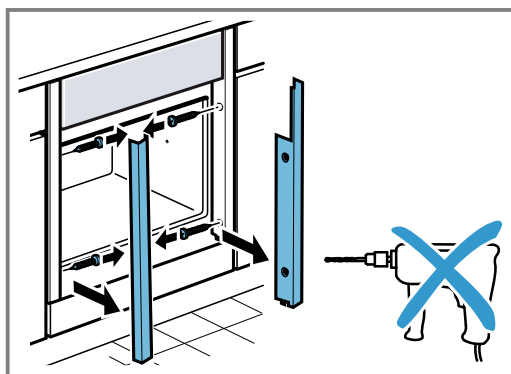
### 17.10 Установка прибора

#### ВНИМАНИЕ!

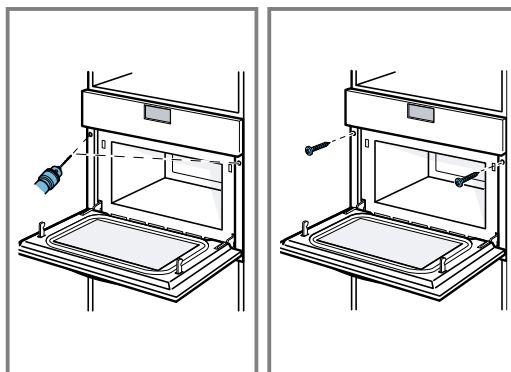
Используя аккумуляторный гайковерт, можно повредить панели.

► Не используйте аккумуляторный гайковерт для закрепления панелей.

1. Полностью задвиньте прибор в шкаф для встраивания. Не допускайте перегибания, защемления и соприкосновения сетевого кабеля с острыми кромками.
2. Выровняйте прибор по центру.
3. Откройте дверцу прибора.
4. Отвинтите панели справа и слева.

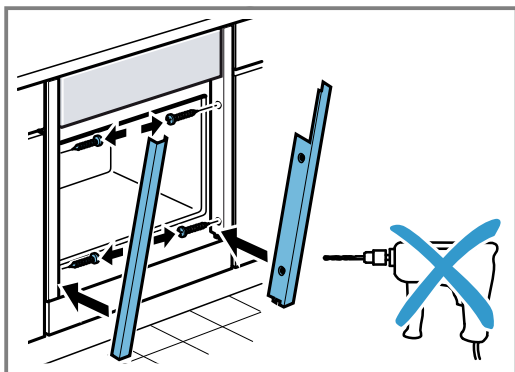


5. Закрепите прибор в мебели винтами.



6. Приложите панели.

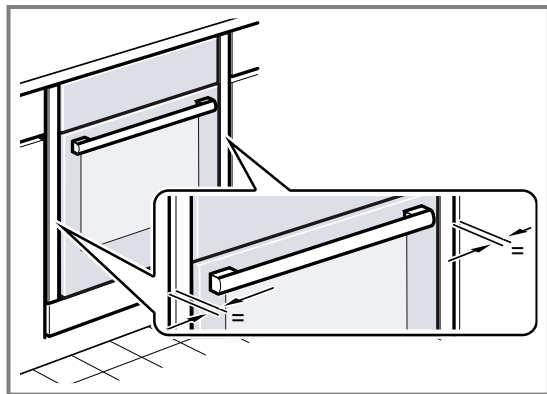
7. Прикрутите панели сначала сверху, затем снизу.



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

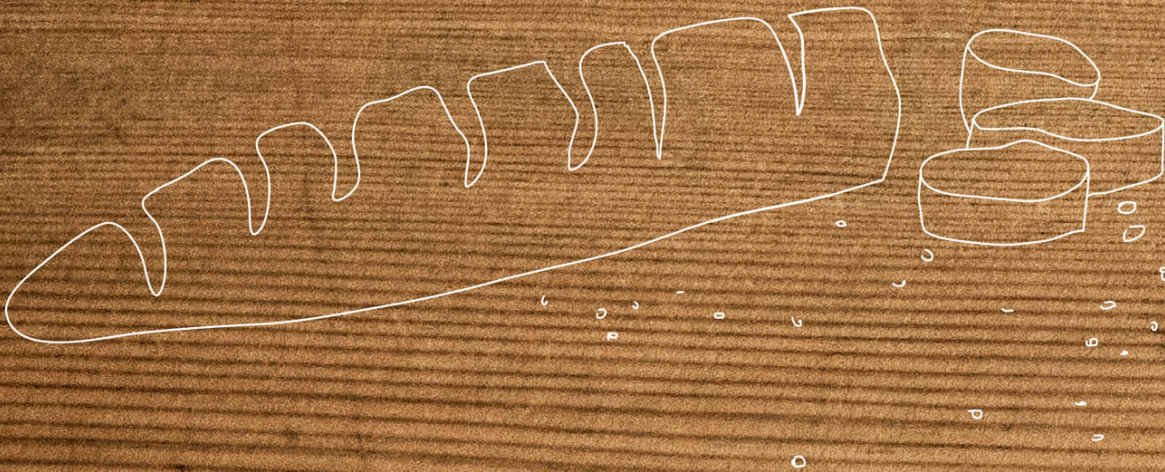
**Заметка:**

Запрещается закрывать дополнительной планкой зазор между столешницей и прибором.



### 17.11 Демонтаж прибора

1. Обесточьте прибор.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Отвинтите панели справа и слева.
4. Ослабьте винты крепления.
5. Слегка приподнимите прибор и полностью извлеките.



REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)

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



**9001654817**  
010713  
ru