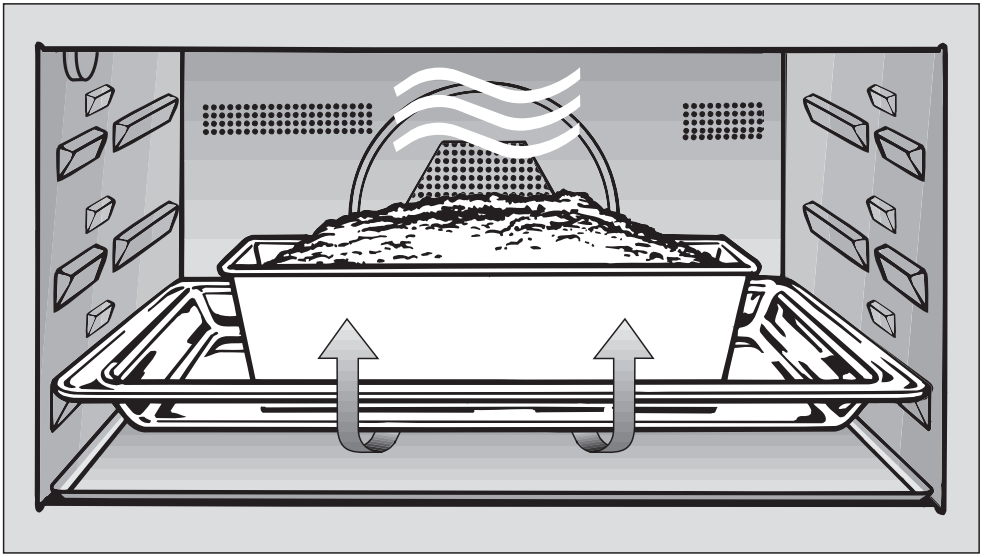
Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества



Компактный духовой шкаф с СВЧ-режимом H 5030 BM, H 5040 BM

До установки, подключения и ввода прибора в эксплуатацию **обязательно** прочтите данную инструкцию по эксплуатации.
Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

ru - RU, UA

M.-Nr. 07 199 510

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения 5
Ваш вклад в охрану окружающей среды 12
Описание прибора 13
Внешний вид прибора 13
Принадлежности, входящие в комплект 14
Применение прибора 16
Режимы работы 18
Микроволны 18
Режимы без микроволн. 19
Конвекция + ... 19
Гриль 19
Размораживание 19
Гриль с обдувом 19
Быстрый нагрев 19
Режимы с микроволнами (комбинированные режимы) 19
Микроволны+Гриль 19
Микроволны+Конвекция + ... 19
Микроволны+Гриль с обдувом 19
Введение прибора в эксплуатацию 20
Установка текущего времени 20
Изменение текущего времени 20
Чистка прибора и первый нагрев 21
Указания по применению посуды 22
Материал и форма 22
Проверка посуды 25
Размещение посуды 25
Крышка 26
Элементы управления 27
Переключатель режимов работы 27
Переключатель регулировки температуры 27
Сенсорные кнопки 28
Дисплей 28
Символы 28
Треугольник ▲ на дисплее 29
Управление прибором 30
Режимы без микроволн. 30
Вентилятор охлаждения 30

Содержание

Рекомендуемая температура 30
Изменение температуры 30
Индикатор нагрева 31
Режим Быстрый нагрев 31
Предварительный нагрев духового шкафа 31
Программирование времени готовки 32
Автоматика отключения 32
Отсрочка старта с автоматикой отключения 33
Окончание процесса приготовления 34
Проверка и изменение заданных времен 34
Сброс заданных времен 34
Микроволновый режим 35
Комбинированный режим работы 36
Микроволны+Конвекция + , Микроволны+Гриль с обдувом 36
Микроволны+Гриль 37
Окончание процесса приготовления 37
Таймер 38
Ввод установок таймера 38
Удаление установок таймера 38
Установки 39
Изменение состояния установки 40
Блокировка включения 41
Размораживание, разогрев и приготовление 42
Таблица размораживания 46
Таблица разогревания подобранных блюд 47
Таблица приготовления блюд 48
Выпекание 49
Таблица выпекания 52
Жарение 53
Таблица жарения 56
Приготовление на гриле 57
Таблица приготовления на гриле 59
Размораживание без микроволн 60
Время для оттаивания или размораживания 60
Консервирование 61
Данные для испытательных организаций 63

Содержание

Чистка и уход 66
Рабочая камера 66
Внутренняя сторона дверцы с дверным уплотнением 69
Фронтальная панель прибора 69
Принадлежности, входящие в комплект 70
Неполадки и неисправности 71
Дополнительно приобретаемые принадлежности 74
Сервисная служба 75
Электроподключение 76
Встраивание 77
Размеры прибора и ниши шкафа для встраивания 77
Встраивание в высокий шкаф 77
Встраивание в шкаф под столешницей 77
Детализированные размеры фронтальной панели 78
Руководство по встраиванию прибора 78
Гарантия качества товара 79

Этот компактный духовой шкаф с микроволнами отвечает нормам технической безопасности. Однако его ненадлежащее использование может привести к травмам персонала и материальному ущербу.

Прежде чем начать эксплуатацию прибора, внимательно прочтите данную инструкцию. В ней содержатся важные сведения по установке, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию прибора. Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора.

Бережно храните данную инструкцию и по возможности передайте ее следующему владельцу прибора!

Надлежащее использование

▶ Используйте компактный духовой шкаф с микроволнами исключительно в домашнем хозяйстве для размораживания, подогревания, тушения, выпечки, жарки, приготовления на гриле и кипячения продуктов питания. Применение прибора в других целях недопустимо и может быть опасным. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного управления или ненадлежащего использования прибора.

▶ Запрещается использование компактного духового шкафа с микроволнами для хранения или сушки легковоспламеняемых материалов. Вода испаряется. Опасность возгорания и ожога!

▶ Лицам, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно управлять прибором, не рекомендуется его эксплуатация без присмотра или руководства со стороны ответственного лица.

Если у Вас есть дети

▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи прибора. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

▶ Дети могут пользоваться прибором без надзора взрослых, если они настолько освоили работу с ним, что могут это делать с уверенностью. Кроме того, они должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

▶ Следите за тем, чтобы дети не касались прибора во время его работы. Компактный духовой шкаф с микроволнами нагревается в области дверцы, панели управления и вытяжных отверстий воздуха рабочей камеры. Кожа ребенка более чувствительна к высокой температуре, чем кожа взрослого. Опасность ожога!

Техника безопасности

▶ Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только квалифицированные специалисты. Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую производитель не несет ответственности.

▶ Перед монтажом проверьте отсутствие у компактного духового шкафа с микроволнами внешних повреждений. Ни в коем случае не вводите в эксплуатацию поврежденный прибор. Эксплуатация поврежденного компактного духового шкафа с микроволнами ставит под угрозу Вашу безопасность!

▶ Не пользуйтесь микроволновым режимом прибора, если
– дверца прибора погнута,
– шарниры дверцы ослаблены,
– имеются заметные отверстия или трещины в корпусе, в уплотнении дверцы или на стенках рабочей камеры.

В этом случае при включенном приборе микроволны могут проникать наружу, что опасно для пользователя.

▶ Электробезопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку. Производитель не может нести ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствующее или оборванное защитное заземление (например, удар электротоком).

▶ Перед подключением прибора обязательно сравните данные подключения (напряжение и частоту) на типовой табличке с параметрами электросети. Эти данные обязательно должны совпадать во избежание повреждения прибора. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

▶ Не допускается подключение прибора к электросети через разветвительную розетку или удлинитель. Такие устройства не могут обеспечить необходимую безопасность прибора (например, возникает опасность перегрева).

▶ Эксплуатируйте прибор только в установленном состоянии, чтобы была гарантирована его надежная и безопасная работа.

▶ Ни в коем случае не вскрывайте корпус прибора.
Возможное касание токоведущих частей, а также изменение электрического и механического устройства представляют опасность для Вас и приведут, быть может, к нарушениям в работе прибора.

▶ Гарантийный ремонт прибора имеет право производить только авторизованная производителем сервисная служба, в противном случае при последущей неисправности право на гарантийное обслуживание теряется.

▶ При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта прибора он должен быть полностью отключен от электросети. Прибор считается отключенным от сети только в том случае, если будет выполнено одно из следующих условий:

– выключены предохранители на распределительном щитке,

– полностью вывернуты резьбовые предохранители на электрощитке,

– вытащена из розетки сетевая вилка. Для того, чтобы отсоединить от сети прибор, беритесь за вилку, а не за кабель.

▶ Вышедшие из строя детали конструкции должны заменяться только на оригинальные запчасти Miele. Только при использовании этих деталей Miele гарантирует, что требования по технике безопасности будут выполнены в полном объеме.

▶ При повреждении сетевого кабеля его следует заменить аналогичным оригинальным кабелем Miele, замену должен производить авторизованный производителем специалист.

▶ Размещение и подключение этого прибора на нестационарных объектах (например, на судах) должно быть выполнено только специализированной организацией/специалистами, если они обеспечат условия для безопасной эксплуатации этого прибора.

Надлежащая эксплуатация

Осторожно! Опасность получения ожогов!
В рабочей камере прибора во время его работы в режиме без микроволн или в комбинированном режиме с микроволнами возникают высокие температуры.

▶ Используйте кухонные перчатки при задвигании или вынимании горячих блюд, а также при манипуляциях в рабочей камере.
Нагревательные элементы верхнего жара/гриля, расположенные в доступной для прикосновения области, очень сильно нагреваются при работе прибора в режимах Гриль, Конвекция плюс, Гриль с обдувом, Микроволны+Гриль, Микроволны+Гриль с обдувом.
Опасность получения ожогов!

▶ Не пользуйтесь при работе прибора в режимах без микроволн и комбинированных с микроволнами режимах посудой из пластмассы. При высокой температуре такая посуда плавится. Прибор может быть поврежден.

▶ Следите за тем, чтобы блюда прогревались в достаточной степени. Необходимое для разогрева время зависит от многих факторов, как например, от начальной температуры продукта, его вида и количества, от свойств блюда и изменений в рецепте. В случае, если в пище имеются бактерии, они уничтожаются только при достаточно высокой температуре (70 °C) в течение некоторого времени (10 мин).

Если у Вас есть сомнения в достаточном прогреве блюда, увеличьте время разогрева.

Исключительно важно, чтобы температура в блюде распределялась равномерно.
Этого Вы можете достичь помешиванием или переворачиванием блюд, а также соблюдением времени выравнивания, т.е. пауз, во время которых температура блюда распределяется равномерно. Поэтому всегда учитывайте указанное время выравнивания.

▶ Учтите, что продолжительности при готовке, подогревании и размораживании с микроволнами, зачастую, существенно короче, чем с режимами без микроволн.
Выдерживайте в режимах Гриль и Гриль с обдувом рекомендуемые времена приготовления на гриле.
Слишком долгое время приготовления на гриле ведет к высушиванию и возможному самовозгоранию продукта. Опасность пожара!

– Не применяйте режим Микроволны для сушки, например, цветов, трав, хлеба, булочек.
– Не применяйте режимы с грилем для освежения зачерствевших, например, хлеба, булочек и сушки, например, цветов, трав.

Для таких таких работ выбирайте режим Конвекция плюс и обязательно следите за процессом.

▶ При приготовлении пищи с использованием масел и жиров не оставляйте прибор без присмотра! Масло или жар может воспламениться при перегреве. Опасность пожара!

▶ Не допускается нагревать алкоголь в неразведенном виде.
Учтите также, что для приготовления продуктов питания используют, зачастую, алкогольные напитки, такие как ром, коньяк, вино и т. д. Алкоголь испаряется из-за высоких температур. В определенных условиях алкогольные пары могут вспыхнуть на нагревательных элементах. Опасность пожара!

▶ Не консервируйте в металлических банках и, соответственно, не разогревайте их в приборе. В них возникает избыточное давление, и банки могут взорваться. Опасность травм и повреждений!

▶ Если продукты питания, находящиеся в рабочей камере, начнут выделять дым, оставьте дверцу прибора закрытой, чтобы могло погаснуть пламя в случае его возникновения. Прервите процесс готовки, выключив прибор, и выньте вилку из розетки. Дверцу открывайте только тогда, когда дым выйдет из рабочей камеры.

▶ Из-за конденсирующейся воды в рабочей камере может появиться коррозия, а также могут быть повреждены панель управления, столешница и окружающая мебель.

– Всегда накрывайте блюда при готовке в режиме Микроволны (соло). Выбирайте после закипания для дальнейшей готовки более низкую мощность. Иначе будет происходить слишком сильное образование водяного пара.

– Не выключайте прибор, если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения блюд в теплом виде.
  При этом оставьте включенным выбранный режим работы и установите самую низкую температуру, чтобы исключить возникновение конденсата воды.

– Всегда накрывайте блюда, если Вы оставляете их в рабочей камере. Кроме того, использование крышки позволяет избежать высыхания блюд.

▶ Запрещается использовать прибор для обогрева помещений. Из-за возникновения высокой температуры в рабочей камере находящиеся рядом легковоспламеняющиеся предметы могут загореться.

▶ Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Это может привести к повреждению прибора. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг.

▶ Не включайте прибор на полную мощность при нагреве пустой посуды и сушке трав. При полном отсутствии продукта в рабочей камере или при ошибочной загрузке прибор может выйти из строя.

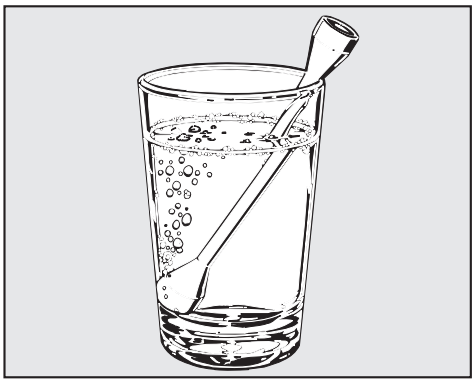
▶ Кулинарные подушки или нечто подобное, наполненные зерном, вишневыми косточками или желатином, нельзя нагревать в режиме Микроволны.
Такие предметы могут вспыхнуть, даже когда они после нагрева были вынуты из прибора.
Опасность пожара!

▶ Компактный духовой шкаф с микроволнами не подходит для чистки и дезинфекции предметов первой необходимости.
Кроме того, возникают высокие температуры и существует опасность обжечься при их вынимании. Опасность пожара!

▶ После извлечения блюда из рабочей камеры проверьте, имеет ли оно требуемую температуру. При этом не ориентируйтесь на температуру посуды! При нагревании блюд тепло возникает внутри них. Посуда нагревается только от блюда и поэтому остается более холодной.
Особенно внимательно следите за температурой при подогревании детского питания! После подогрева хорошо перемешайте или встряхните детское питание, после чего попробуйте его сами, чтобы ребенок не обжегся.

▶ Не допускается подогрев блюд или жидкостей в закрытых емкостях или бутылках.
У бутылочек для детского питания сначала следует снять колпачок и соску.
В противном случае образуется избыточное давление, и емкость или бутылка может взорваться. Это создает опасность получения травмы!

▶ При разогреве жидкости с помощью микроволн в емкость следует всегда ставить прилагаемый стержень для кипячения.



Стержень для кипячения способствует равномерному кипению находящейся в приборе жидкости и, вследствие этого, своевременному образованию выделений пара.
При варке, особенно при кипячении жидкости в микроволновом режиме без использования стержня для кипячения, температура кипения может быть достигнута без появления типичных выделений пара. Жидкость будет закипать неравномерно. Эта так называемая задержка кипения при извлечении емкости из рабочей камеры или при ее встряхивании может привести к внезапному образованию выделений пара и, как следствие, внезапному взрывоподобному вскипанию. Это создает опасность получения ожога!
Выделение пара может быть настолько интенсивным, что дверца распахнется самостоятельно.
Опасность получения травм и повреждений!

▶ При включении режима Микроволны или комбинированных с микроволнами режимов используйте посуду, пригодную для применения в условиях микроволн. Обязательно учитывайте указания, приводимые в главе "Указания по применению посуды в микроволновом режиме".

▶ При приготовлении блюд с использованием микроволн не пользуйтесь посудой с полыми ручками и защелками для крышек, в полости которых может попадать влага. Исключение: из полостей удален воздух. Иначе может возникнуть высокое давление и взрывоподобное разрушение полых деталей. Опасность получения травмы!

▶ Не подогревайте в приборе пищу в теплоизолирующей упаковке, как например, в пакетиках для кур-гриль.
Теплоизолирующая упаковка имеет тонкий слой алюминиевой фольги. Эта фольга отражает микроволны, которые могут нагреть слой бумаги настолько, что она загорится.

▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра при разогревании или приготовлении продуктов в одноразовой посуде из пластмассы, бумаги и других воспламеняющихся материалов.
Одноразовые емкости из пластмассы должны обладать качествами, описанными в главе "Указания по применению посуды в микроволновом режиме / Пластмасса".

▶ Яйца в скорлупе следует варить в специальной посуде. Не подогревайте в приборе яйца, сваренные вкрутую.
Яйца могут лопаться даже после изъятия из рабочей камеры.

▶ Яйца без скорлупы можно готовить в микроволновом режиме только, если перед этим кожица яичного желтка была проколота в нескольких местах. Иначе после приготовления яичный желток может выплеснуться от высокого давления.
Опасность получения ожога!

▶ Продукты питания с жесткой кожицей или оболочкой, например, помидоры, сосиски, картофель в мундире, баклажаны, должны быть проколоты или надрезаны в нескольких местах, чтобы образующийся пар мог из них выходить и продукты не разрывались.

▶ Для проверки температуры пищи прервите работу прибора.
Используйте для измерения температуры пищи только специальный термометр, но ни в коем случае ртутные или жидкостные градусники, т. к. они не выдерживают высоких температур и легко бьются.

Дополнительные принадлежности

▶ В прибор могут быть установлены или встроены дополнительные принадлежности, если на это имеется особое разрешение фирмы Miele. При установке и встраивании других деталей будет утрачено право на гарантийное обслуживание, а также может произойти потеря гарантированного качества работы прибора.

Производитель прибора не несет ответственность за повреждения, причиной которых было игнорирование приведенных указаний по безопасности и предупреждений.

Ваш вклад в охрану окружающей среды

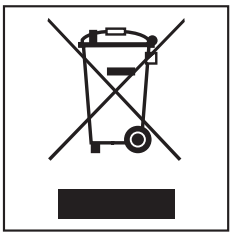
Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы, используемые при изготовлении упаковки, безопасны для окружающей среды и легко утилизируемы, поэтому они подлежат переработке.

Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приема вторсырья.

Утилизация отслужившего прибора

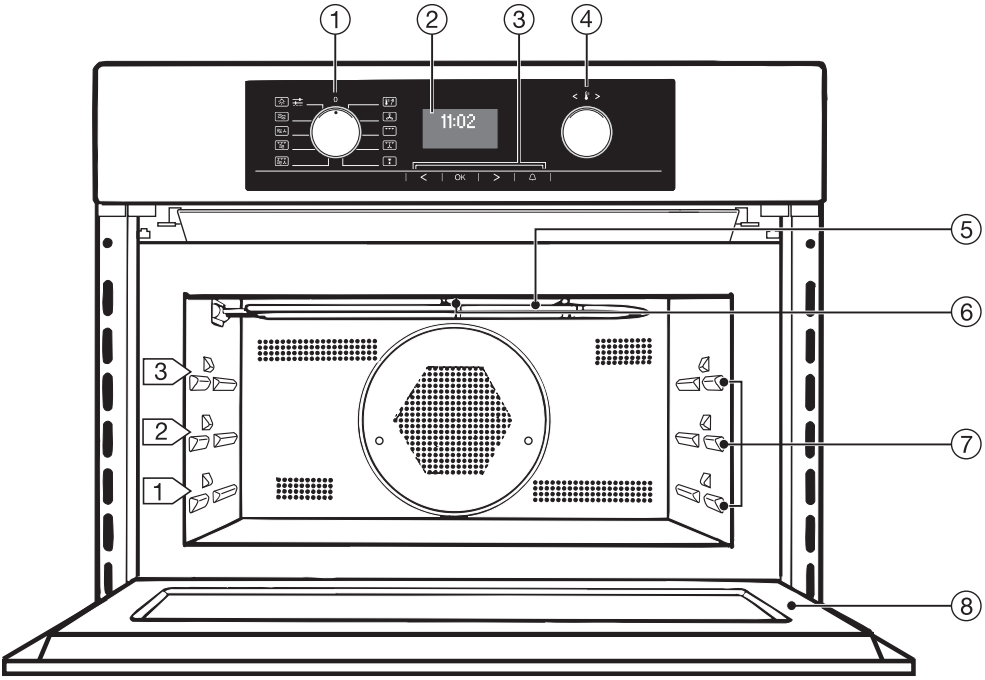
Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором.



Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приема и утилизации электрических и электронных приборов.

До момента отправления в утилизацию отслуживший прибор должен храниться в недоступном для детей месте.

Внешний вид прибора



Панель управления

① Переключатель режимов работы

② Дисплей

③ Сенсорные кнопки <, OK, >, △

④ Переключатель регулировки температуры

Рабочая камера

⑤ Нагревательный элемент гриля

⑥ Освещение

⑦ Три яруса загрузки

⑧ Дверца прибора

Принадлежности, входящие в комплект

Стеклянный лоток



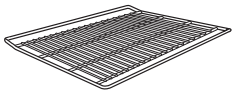
Материал стеклянного лотка позволяет использовать его во всех режимах.

Для готовки в режиме Микроволны (соло) **всегда** пользуйтесь стеклянным лотком.

Не нагружайте стеклянный лоток весом более, чем 8 кг.

Не ставьте горячий стеклянный лоток на холодную поверхность, такую как, например, столешница из гранита или из керамической плитки.
Стеклянный лоток может быть поврежден. Поэтому ставьте его на подходящую подставку.

Решетка с защитой от вытягивания



Решетка специально разработана с учетом длины волны микроволнового излучения и поэтому может быть вставлена при готовке в режиме с микроволнами (комбинированный режим).

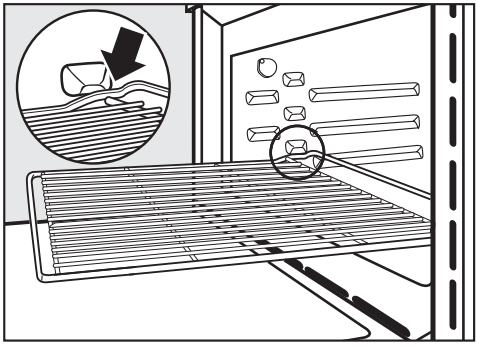
Решетку нельзя класть непосредственно на дно рабочей камеры и нельзя вставлять для готовки в режиме Микроволны (соло).
Прибор из-за возможного появления искрения может быть поврежден.

Не нагружайте решетку весом более, чем 8 кг.

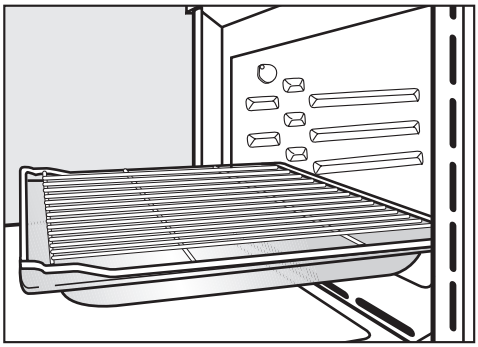
При готовке с микроволнами решетка будет нагреваться.
Опасность получения ожогов!

У решетки имеется **защита от выскальзывания**, которая препятствует полному выскальзыванию решетки наружу, если ее нужно выдвинуть из рабочей камеры лишь частично.

При установке следите за тем, чтобы элементы защиты от выскальзывания находились сзади.



Как только решетка при вытягивании упрется в защиту, слегка приподнимите решетку вперед.



Для определенного применения, например, при запекании на решетке, рекомендуется вставлять **решетку вместе со стеклянным лотком**.

Стержень для кипячения



Необходимо всегда ставить стержень в посуду при разогреве жидкости. Он способствует равномерному кипению.

Применение прибора

Функция управления	Объяснение
Микроволны (Соло)	Продукты можно разморозить, разогреть или приготовить за короткое время.
Режимы без микроволн	Блюда готовятся и одновременно подрумяниваются.
Режимы с микроволнами (Комбинированные режимы работы)	Блюда быстро нагреваются / готовятся и одновременно подрумяниваются. Режим без микроволн комбинируется с режимом Микроволны.
Быстрый нагрев	Уменьшение времен нагрева прибора или для быстрого предварительного нагрева.
Освещение	Освещение можно будет включить отдельно, например, если Вы хотите почистить рабочую камеру.
Установки	Заводские установки, которые можно будет индивидуально изменить.
Автоматика отключения	Автоматическое выключение процесса готовки.
Отсрочка старта	Начало процесса готовки сдвинуть на более позднее время.
Таймер (Таймер)	Для контроля за выполнением внешних процессов, например, варки яиц.

Функции безопасности	Объяснение
Блокировка включения	Блокировка включения препятствует нежелательному пользованию прибором.
Автоматическое отключение	При выборе **режима работы без микроволн** он может быть запущен без ввода значений времени. Для предотвращения длительной эксплуатации и, следовательно, опасности пожара, прибор автоматически выключается, в зависимости от выбранного режима и температуры, через некоторое время (от 1 до 10 ч) после последнего использования. Если одному **процессу с применением микроволн** следует другой процесс с применением микроволн, то магнетрон (источник микроволновой энергии) включается снова только примерно через 10 секунд. Поэтому запускайте второй процесс только по истечении этого времени.

Энергосберегающая функция	Объяснение
Дверной выключатель	Если дверца будет открыта во время процесса приготовления с использованием **режима без микроволн**, нагрев рабочей камеры автоматически выключится. Вентилятор продолжает работать дальше. Процесс готовки продолжится сразу, как только дверца будет закрыта. Если дверца будет открыта при **режиме с микроволнами**, вентилятор выключится. После того, как дверца будет закрыта, процесс готовки Вы должны будете запустить снова.

Микроволны

В приборе имеется т.н. магнетрон. Он преобразует электрический ток в электромагнитные волны, т.е. микроволны. Эти микроволны равномерно распределяются в рабочей камере, а также отражаются от металлических стенок камеры. Таким образом микроволны попадают в продукт со всех сторон.

Чтобы микроволны проникли в продукт, используемая посуда должна пропускать микроволны (более точные сведения см. в главе "Указания по применению посуды"). Через посуду из подходящего материала микроволны свободно попадают в продукты питания.

Молекулы, из которых состоят продукты, - прежде всего молекулы воды - под воздействием микроволн приводятся в сильное колебание. Таким образом, возникает тепло: сначала во внешних слоях продукта, затем перемещаясь в центр. Чем больше воды содержит продукт, тем быстрее он нагревается или приготавливается.

Так как тепло образуется внутри самого блюда,

– его можно будет приготовить, в общем случае, без добавления или с минимальным добавлением жидкости или масла,

– размораживание, подогрев и приготовление производится быстрее, чем в режиме работы без микроволн,

– в значительной мере сохраняются питательные вещества, витамины и минеральные вещества,

– естественные цвета и собственный вкус продуктов питания почти не изменяются.

Мощность

Могут быть выбраны следующие мощности микроволн:
80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт

Излучение микроволн прекращается при прерывании процесса или открывании дверцы прибора.

Режимы без микроволн

Конвекция +

В этом режиме создается поток горячего воздуха. Жар сразу достигает продукт питания и он готовится при более низких температурах, чем в режиме "Верхний-Нижний жар". Можно будет одновременно готовить на двух ярусах загрузки.

Гриль

Этот режим подходит для жарения на гриле плоских продуктов и запекания в формах. Нагревательный элемент раскаляется докрасна, чтобы вырабатывать требуемое инфракрасное излучение.

Размораживание

С помощью этого режима можно бережно разморозить замороженные продукты питания, для чего рабочая камера принудительно вентилируется воздухом с температурой помещения.

Гриль с обдувом

Готовка происходит при более низких температурах, чем в режиме "Гриль".
Этот режим особенно подходит для запекания продуктов большого диаметра, например, рулетов и птицы.

Быстрый нагрев

Прибор максимально быстро нагревается до желаемой температуры. Как только погаснет индикатор температурного контроля, и раздастся звуковой сигнал, установленная температура достигнута. Переключатель выбора режима можно повернуть на желаемый режим.

Режимы с микроволнами (комбинированные режимы)

Микроволны+Гриль

Микроволны+Конвекция +

Микроволны+Гриль с обдувом

Комбинированные режимы работы позволяют быстро разогреть и приготовить блюда с одновременным подрумяниванием.

Режим Микроволны+Конвекция + подходит лучше всего. Так как микроволны создают тепло в продукте, и нагретый поток воздуха перемещает тепло на продукт, снижение времени и экономия энергии самые значительные.

При использовании комбинированных режимов мощность микроволн должна составлять для выпекания не более 150 Вт, а для приготовления, жарения и запекания на гриле - не более 300 Вт.

Прежде чем Вы сможете ввести духовой шкаф в эксплуатацию, Вы должны сначала отжать элементы управления, если они при поставке находятся в утопленном состоянии, и ввести текущее время.

Установка текущего времени

Текущее время можно задать или изменить только, если переключатель режимов работы стоит на "0".

На дисплее

– горит символ ◴ (текущее время),

– мигают "*12:00*" и треугольник ▲ под символом ◴.



– С помощью сенсорной кнопки < или > введите сначала часы.

■ Коснитесь сенсорной кнопки OK.

Введение часов будет подтверждено, мигают минуты.

■ С помощью сенсорной кнопки < или > введите минуты.

■ Коснитесь сенсорной кнопки OK.

Введение минут будет подтверждено.

Текущее время введено.

После неисправности в электросети актуальное значение текущего времени будет снова высвечиваться на дисплее. Эта информация сохраняется в памяти прибора примерно 24 часа, затем, как при первом включении, на дисплее появится индикация "12:00".

Изменение текущего времени

■ Коснитесь два раза сенсорной кнопки OK.

■ С помощью сенсорной кнопки < или > введите сначала часы.

■ Коснитесь сенсорной кнопки OK.

■ С помощью сенсорной кнопки < или > введите минуты.

■ Коснитесь сенсорной кнопки OK.

Текущее время было изменено.

Чистка прибора и первый нагрев

Удалите защитную пленку, если таковая имеется, с фронтальной панели прибора.

Соблюдайте, пожалуйста, указания в главе "Чистка и уход".

Прежде чем начать пользоваться прибором, Вы должны

– вынуть **принадлежности** из рабочей камеры и ополоснуть их.

– **Первый нагрев пустого прибора**. При первом нагреве прибора возникают неприятные запахи, которые быстрее исчезают под воздействием высоких температур.

Обеспечьте на это время хорошее проветривание кухни. Не допускайте, чтобы образующиеся запахи попадали в другие помещения.

- Прежде чем нагревать прибор, рекомендуется протереть рабочую камеру влажной салфеткой для удаления пыли и остатков упаковочного материала.
- Поверните переключатель режимов работы в положение Конвекция + .

Будет отображаться рекомендуемая температура 160 °C.

- Выберите с помощью переключателя регулировки температуры максимальную температуру (250 °C).
- Нагревайте пустой прибор минимум в течение часа.
  Закончите процесс не ранее, чем через один час.

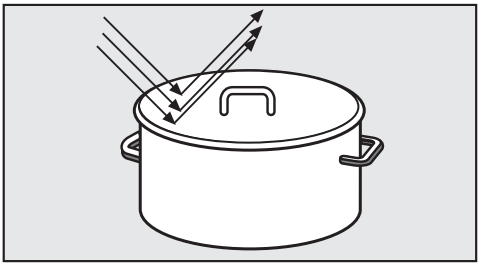
Вы можете настроить процесс на автоматическое выключение, см. для этого "Управление прибором - Программирование времени готовки - Автоматика отключения".

- Дождитесь, пока прибор остынет до температуры помещения.
- В заключение почистите рабочую камеру, используя теплую воду с добавлением мягкого моющего средства, и вытрите ее чистой салфеткой насухо.

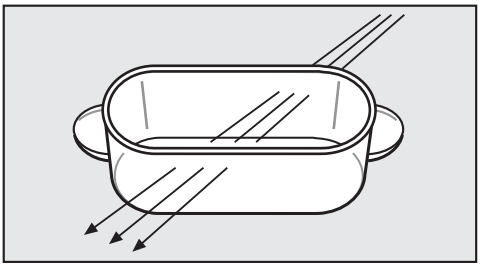
Закрывайте дверцу прибора только, когда рабочая камера высохнет.

Указания по применению посуды

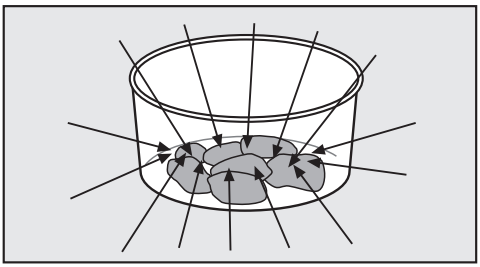
Микроволны



– отражаются от металла.



– проникают через стекло, фарфор, пластик, картон.



– поглощаются продуктами питания.

Материал и форма

Материал и форма используемой посуды влияют на время нагрева и приготовления.
Хорошо зарекомендовала себя плоская посуда круглой и овальной формы. Равномерность нагрева блюд в таких формах лучше, чем при использовании посуды с углами.

⚠ При приготовлении блюд с использованием микроволн не пользуйтесь посудой с полыми ручками и защелками для крышек, в полости которых может попадать влага. Исключение: из полостей удален воздух. Иначе может возникнуть высокое давление и взрывоподобное разрушение полых деталей. Опасность получения травмы!

Металл

Для использования в микроволновом режиме не подходят металлические емкости, алюминиевая фольга, столовые приборы и посуда с металлосодержащим покрытием (например, декоративным покрытием, золотой каймой, кобальтовой краской). Металл отражает микроволны и этим препятствует процессу приготовления.

Не используйте пластмассовые стаканчики с неполностью снятой аллюминиевой крышкой (например, стаканчики для сметаны). Остатки крышки могут привести к появлению искрения.

Исключения:

Прилагаемая решетка подходит для процессов готовки в режимах с микроволнами (комбинированный режим).
Однако, не кладите ее на дно рабочей камеры!

– Металлическая форма для выпечки подходит для использования в комбинированном режиме с микроволнами.

– Готовые блюда в алюминиевой упаковке могут размораживаться и разогреваться в приборе. Важно: перед этим следует снять крышку. Разогрев блюд производится только сверху. Если Вы переложите блюдо из алюминиевой упаковки в посуду из подходящего для микроволнового режима материала, то распределение тепла будет более равномерным.

При использовании алюминиевой упаковки могут возникать треск и искры, поэтому ее не следует класть на решетку.

– Кусок алюминиевой фольги
При неодинаковой толщине кусков мяса, например, птицы, Вы можете получить более равномерное размораживание, разогрев или приготовление, если в последние несколько минут накроете более плоские части маленьким кусочком алюминиевой фольги.

Фольга должна находиться на расстоянии, как минимум, 2 см от стенок рабочей камеры. Она не должна касаться стенок!

– Металлические шампуры и зажимы
Эти металлические предметы Вы можете использовать тогда, когда кусок мяса по объему намного больше объема металла.

Стекло

Огнеупорное стекло или стеклокерамика очень хорошо подходят для микроволнового режима.

Хрусталь, который чаще всего содержит свинец, может треснуть. Поэтому он не подходит для использования.

Фарфор

Фарфоровая посуда хорошо подходит для микроволнового режима.

Однако, на ней не должно быть декоративного металлического покрытия, например, позолоченных краев, а также полых ручек.

Фаянс

В расписном фаянсе узор должен находиться под слоем глазури.

Фаянс может сильно нагреваться.

Указания по применению посуды

Посудная глазурь, краски

Некоторые виды посудной глазури и краски содержат металлические субстанции.
Поэтому они не подходит для использования.

Дерево

Деревянная посуда не подходит. Вода в дереве во время процесса приготовления испаряется. При этом дерево высыхает, и в нем появляются трещины.

Пластмасса

Пластмассовая посуда и одноразовые пластмассовые стаканы должны обладать свойствами, описанными в разделе "Пластмасса". Избегайте применения одноразовой посуды в целях защиты окружающей среды.

⚠ Пластмассовая посуда может использоваться только в режиме Микроволны ≋ (соло).
Такая посуда должна быть огнеупорной и выдерживать температуры не менее 110 °C.
В ином случае она деформируется, а пластмасса может расплавиться и соединиться с пищей.

В хозяйственных магазинах продается специальная пластмассовая посуда для микроволновых печей.

Пластмассовая посуда из меламина не пригодна для микроволнового режима; она поглощает энергию и сильно нагревается. Поэтому при покупке пластмассовой посуды спрашивайте, из какого материала она сделана.

Не оставляйте прибор без присмотра при разогреве или приготовлении пищи в одноразовой посуде из пластмассы, картона или других воспламеняемых материалов.

Посуду из пенопласта, например, стиропора, можно использовать для кратковременного разогревания пищи.

Пластмассовые пакеты для варки Вы можете использовать для разогревания и приготовления пищи в том случае, если Вы предварительно проткнете пакет в нескольких местах.
Через дырки пар сможет выйти из пакета. Этим Вы предотвратите повышение давления в пакете и его разрыв.

Пакеты и рукава для жаренья можно использовать. Принимайте во внимание указания по применению изготовителей.

⚠ Не пользуйтесь металлическими клипсами, а также клипсами из пластмассы или бумаги с металлической проволокой внутри.
Опасность пожара.

Проверка посуды

Если Вы не уверены в том, что стеклянная, керамическая или фарфоровая посуда пригодна для микроволнового режима, то Вы можете это проверить.

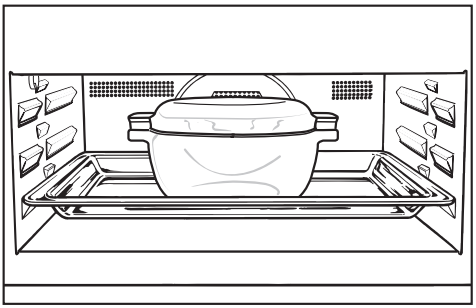
Для этого:

- Поставьте пустую посуду в центр стеклянного лотка на первый уровень загрузки снизу.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим Микроволны и установите максимальную мощность (1000 Вт).
- Подтвердите операцию нажатием кнопки OK.
- Задайте продолжительность 30 секунд и подтвердите установку нажатием "OK".

Если во время проверки Вы услышите треск, сопровождаемый искрением, немедленно выключите прибор!
Посуда, которая вызывает такую реакцию, не подходит для микроволн.
В случае сомнений проконсультируйтесь у изготовителя или поставщика посуды, пригодна ли она для микроволнового режима.

С помощью этого теста Вы не сможете проверить, в достаточной ли мере удален воздух из полых ручек.

Размещение посуды



- Вставьте стеклянный лоток на первый ярус загрузки снизу.
- Ставьте посуду с продуктами всегда в центре на стеклянный лоток.

Если продукт поместить непосредственно на дно рабочей камеры, то он недостаточно и неравномерно оттаит/приготовится/ разогреется, так как микроволны не смогут попасть в продукт снизу.

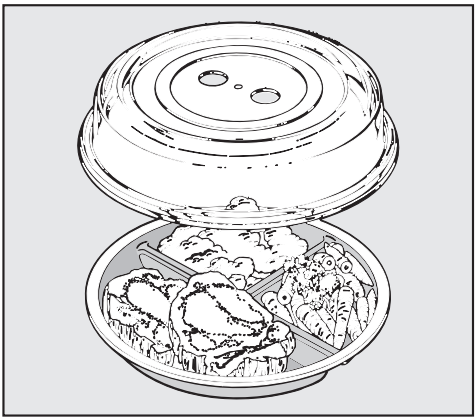
Крышка

– препятствует чрезмерному выходу наружу паров воды, особенно при продолжительном разогреве,

– ускоряет процесс разогревания пищи,

– предотвращает высыхание пищи,

– препятствует загрязнению рабочей камеры прибора.



Поэтому при использовании микроволнового режима рекомендуется всегда накрывать блюда крышкой из материала, подходящего для применения в микроволновом режиме, например, из стекла или пластмассы.

Вместо крышки можно также использовать пригодную для микроволнового режима прозрачную пленку. Бытовая прозрачная пленка может деформироваться при высокой температуре и соединиться с пищей.

⚠ Запрещается разогревать пищу в закрытых емкостях, например, баночках с детским питанием.
Перед разогревом их всегда следует открывать.

Нельзя пользоваться крышкой, если

– пища разогревается со смесью из панировочных сухарей с яйцом (в панировке),

– готовятся блюда с хрустящей корочкой, например, тосты,

– выбран комбинированный с микроволнами режим.

⚠ Крышка может применяться только в режиме Микроволны ≋ (соло).

Материал крышки выдерживает температуру до 110 °C.
При более высоких температурах (Гриль, Конвекция+ и т.д.) возможна деформация пластмассы и ее соединение с пищей.

Крышка не должна закрывать емкость герметично. При небольшом диаметре емкости возможно, что пар не будет улетучиваться через боковые отверстия крышки.
Крышка нагреется слишком сильно и может расплавиться.

При нажатии все элементы управления или выжимаются вверх, или утапливаются. Переключатель режимов работы может быть утоплен только в нулевом положении, переключатель регулировки температуры - в любом положении.



Переключатель режимов работы

С помощью переключателя режимов работы Вы выбираете нужный режим работы. Вы можете поворачивать его вправо или влево по кругу.

- Микроволны
- Микроволны+Конвекция +
- Микроволны+Гриль
- Микроволны+Гриль с обдувом
- Быстрый нагрев
- Конвекция +
- Гриль
- Гриль с обдувом
- Размораживание
- Освещение
- Установки

Переключатель регулировки температуры

С помощью переключателя регулировки температуры < > Вы устанавливаете температуру. Вы можете поворачивать его вправо или влево по кругу.

Элементы управления

Сенсорные кнопки

Под дисплеем располагаются электронные сенсорные кнопки, которые реагируют на прикосновение пальца. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом. Этот звуковой сигнал Вы можете отключить (см. главу "Установки").

	Применение
OK	– Для выбора возможности ввода. Треугольник ▲ появляется под соответствующим символом. – Для подтверждения ввода.
< >	– Сдвигает треугольник ▲ на дисплее влево или вправо. – Повышает или понижает мощность микроволн/показания времени. – Для выбора установок прибора и изменения желаемого статуса.
🔔	Для задания времени таймера, например, для варки яиц.

Дисплей



Символы

В зависимости от положения переключателя режимов работы и/или нажатия сенсорной кнопки отображаются следующие символы:

Символы	**Значение**
🌡	Температура
W	Мощность микроволн
🕒	Текущее время
	Длится
	Оконч.
🔒	Блокировка включения
Start	Микроволны старт
	Индикатор контроля нагрева
🔔	Таймер
h	часы
min	Минуты

Треугольник ▲ на дисплее

Если под символом загорится треугольник ▲, то будет отображаться соответствующая функция.

Если треугольник ▲ под символом мигает, то соответствующая функция выбрана и может быть изменена.



Если коснуться одной из сенсорных кнопок, то, в зависимости от положения переключателя режимов работы на дисплее загораются **символы функций**, которые Вы можете задать.

Коснитесь сенсорной кнопки < или > столько раз, пока треугольник ▲ на дисплее не окажется под нужным символом.

В заключение подтвердите свой выбор касанием сенсорной кнопки OK. **Треугольник ▲** мигает.

Треугольник ▲ мигает примерно 5 секунд.
Только в это время установка может быть изменена сенсорными кнопками < или >.
Если этот промежуток времени, когда возможно задание установки, истек, нужный символ необходимо вызвать снова с помощью сенсорной кнопки OK.

С каждым нажатием сенсорной кнопки < или > изменяется

- продолжительность действия микроволн (соло) с шагом 10 секунд,
- продолжительность режима с шагом 1 минута,
- конец режима с шагом 1 минута,
- таймер сначала с шагом 5 секунд, далее с шагом 1 минута.

Если держать сенсорные кнопки нажатыми дольше, то ход процесса установки на дисплее будет ускорен.

Режимы без микроволн

- Поместите приготавливаемый продукт в рабочую камеру.
- Выберите желаемый режим (например Конвекция + [fan]).

На дисплее будет отображаться:



– Рекомендуемая температура "160",

– Индикатор нагрева [heat],

– Треугольник ▲, стоящий под символом [thermometer].

Одновременно начинается нагрев рабочей камеры, включается освещение и охлаждающий вентилятор.

За набором температуры можно будет проследить. При первом достижении выбранной температуры погаснет индикатор нагрева и раздастся звуковой сигнал.

- После завершения готовки поверните переключатель режимов работы на "0" и выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Вентилятор охлаждения

Вентилятор охлаждения остается включенным еще некоторое время; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не будет осаждаться в рабочей камере, у панели управления и на окружающей прибор мебели.

Он автоматически выключится, как только температура рабочей камеры станет ниже определенной величины.

Рекомендуемая температура

Рекомендуемая температура предназначена для режимов без микроволн.

Конвекция + [fan] . . . . . 160 °C
Гриль [grill] . . неизменная температура
Гриль с обдувом [grill fan] . . . . . 200 °C
Быстрый нагрев [fast heat] . . . . . 160 °C

Режиму "Размораживание" не предназначено никакой рекомендуемой температуры, так как рабочая камера с помощью вентилятора проветривается воздухом с температурой помещения.

Изменение температуры

Если рекомендуемая температура не соответствует Вашему рецепту, то Вы можете ее изменить с помощью переключателя температуры в заданных пределах.
Температура при этом изменяется с шагом 5°.

Конвекция + [fan] . . . . . 30 – 250 °C
Гриль с обдувом [grill fan] . . . . 100 – 220 °C
Быстрый нагрев [fast heat] . . . . . 30 – 250 °C

При готовке в режиме Гриль [grill] прибор автоматически предлагает температуру гриля, которую нельзя изменить. Индикатор нагрева светится в этом режиме все время, пока прибор нагревается.

Индикатор нагрева

Наряду с температурой на дисплее появляется также **индикатор нагрева**. Индикатор горит пока включен нагрев рабочей камеры.

Как только выбранная температура достигнута,

– нагрев рабочей камеры отключается,

– гаснет индикатор нагрева,

– звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установка - Звуковой сигнал").

Однако, как только температура станет ниже установленной величины, нагрев рабочей камеры и индикатор температуры снова включатся.

Режим Быстрый нагрев

Вы можете использовать режим "Быстрый нагрев" для того, чтобы предварительно нагреть духовой шкаф.

Предварительный нагрев духового шкафа

Вы можете поместить большинство блюд сразу в холодную рабочую камеру, чтобы использовать тепло во время фазы нагрева.

Вы должны предварительно нагревать прибор только в режиме Конвекция + для
– выпекания черного хлеба,
– жарения ростбифа и филе.

При выпекании пиццы, а также нежного теста, например, бисквита и печенья, не используйте во время фазы предварительного нагрева режим Быстрый нагрев. Такого рода выпечка будет слишком быстро подрумяниваться сверху.

Для предварительного нагрева:

- Выберите режим Быстрый нагрев.
- С помощью переключателя температуры установите требуемую температуру.

Начинается нагрев рабочей камеры.

- После того, как в первый раз погаснет индикатор нагрева и зазвучит сигнал, выберите нужный режим работы и поместите приготавливаемый продукт в рабочую камеру.

Для традиционных процессов готовки режим Быстрый нагрев не подходит.

Программирование времени готовки

При вводе продолжительности и/или конца готовки процесс будет автоматически выключаться или включаться и выключаться.

Продолжительность

Здесь задается время, которое требуется для выполнения процесса готовки.
По истечении этого времени прибор автоматически выключится.

Максимально возможная продолжительность для процесса готовки зависит от выбранного режима/мощности микроволн.

При процессе готовки с микроволновым режимом нужно всегда задавать его длительность.

Окончание

С помощью пункта меню Окончание Вы вводите момент времени, когда процесс приготовления должен быть окончен. Прибор автоматически выключится к этому моменту.

Автоматика отключения

Для автоматического выключения процесса приготовления задайте его длительность **или** время окончания.

– Пример: Ввод длительности приготовления.

- Поместите приготавливаемый продукт в рабочую камеру.
- Выберите режим работы и температуру.

Начинается нагрев рабочей камеры, включается охлаждающий вентилятор.



- Нажимите сенсорную кнопку > столько раз, пока треугольник ▲ не окажется под символом .

На дисплее высвечивается "*0:00*".

- Нажмите сенсорную кнопку OK.
- Пока мигает треугольник ▲, введите длительность процесса сенсорной кнопкой > в часах : минутах.

Через некоторое короткое время или после подтверждения сенсорной кнопкой OK на дисплее можно будет следить за истечением времени готовки.

Отсрочка старта с автоматикой отключения

Для автоматического включения и выключения процесса приготовления, задайте времена приготовления введением длительности процесса **и** времени его окончания.

Автоматическое включение и выключение рекомендуется задавать при жарении.
При выпечке промежуток времени до начала процесса не должен быть слишком длительным. Тесто может подсохнуть, а разрыхлитель утратит эффективность.

– Пример: Ввод длительности и перенос окончания готовки.

Текущее время 10:45; жаркое длительностью приготовления 90 мин. должно быть готово в 13:30.

- Поместите приготавливаемый продукт в рабочую камеру.
- Выберите режим работы и температуру.

Начинается нагрев рабочей камеры, включаются освещение и охлаждающий вентилятор.

Сначала задайте **длительность приготовления**:



- Нажимите сенсорную кнопку > столько раз, пока треугольник ▲ не окажется под символом (Длительность).

На дисплее высвечивается "0:00".

- Нажмите сенсорную кнопку OK.



- Пока мигает треугольник ▲, введите длительность процесса сенсорной кнопкой > в часах : минутах (1:30).
- Нажмите сенсорную кнопку OK.

Теперь **переставьте время окончания процесса**:



- Нажимите сенсорную кнопку > столько раз, пока треугольник ▲ не окажется под символом (Окончание).

На дисплее появляется значение времени: текущее время + заданная длительность приготовления (10:45 + 1:30 = 12:15).

■ Нажмите сенсорную кнопку OK.



■ Пока мигает треугольник ▲, переставьте время окончания сенсорной кнопкой > на нужное время (13:30).

Нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор выключаются .

Время окончания процесса будет высвечиваться на дисплее до тех пор, пока Вы не переместите треугольник под другой символ.

Как только наступит время запуска процесса (13:30 - 1:30 = 12:00), начнется нагрев рабочей камеры, включатся освещение и вентилятор охлаждения.

Окончание процесса приготовления

По истечении заданного времени

– нагрев рабочей камеры автоматически отключается,

– при процессе с микроволнами охлаждающий вентилятор продолжает работать,

– мигает символ ,

– звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установка - Звуковой сигнал").

■ Поверните переключатель режимов работы в положение "0".

Акустический и оптический сигналы отключаются.

■ Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Проверка и изменение заданных времен

Значения времен, заданные для процесса приготовления, Вы можете проверить или изменить в любое время, вызвав соответствующий символ сенсорной кнопкой < или >.

Для изменения коснитесь сенсорной кнопки OK и, пока мигает треугольник ▲, измените заданное значение сенсорной кнопкой < или >.

Сброс заданных времен

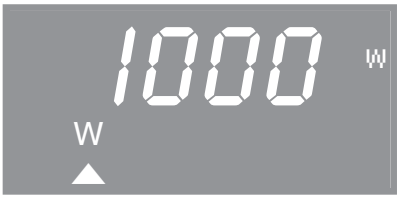
■ Поверните переключатель режимов работы в положение "0".

Микроволновый режим

Могут быть выбраны следующие мощности микроволн: 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт.

- Поверните переключатель режимов работы в положение микроволнового режима.

Прибор показывает рекомендуемую мощность 1000 Вт.



- Пока мигает треугольник ▲, измените сенсорной кнопкой < установку, если Вы хотите выбрать более низкую мощность.

Через некоторое короткое время или после подтверждения сенсорной кнопкой OK на дисплее появится:



Пока мигает треугольник ▲, введите нужную длительность кнопкой > в минутах:секундах (например, 1,5 минуты).

Через некоторое короткое время или после подтверждения сенсорной кнопкой OK на дисплее появится:



Чтобы процесс стартовал, нажмите сенсорную кнопку OK.

Если не будет вызван другой символ, то по показаниям на дисплее можно следить за отсчетом времени приготовления.

По истечении заданного времени

– мигает символ,

– охлаждающий вентилятор продолжает работать.

– звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установка - Звуковой сигнал"). Нажатием на любую сенсорную кнопку звучание сигнала будет прервано.

На дисплее появляется индикация текущего времени. Освещение рабочей камеры выключается.

Комбинированный режим работы

В комбинированных режимах работы микроволновый режим комбинируется с одним из режимов без микроволн, например, режимами Конвекция +, Гриль или Гриль с обдувом.

Микроволны+Конвекция + ≋, **Микроволны+Гриль с обдувом** ≋

- Выберите желаемый режим работы.

Прибор показывает рекомендуемую мощность 300 Вт. Вы можете также выбрать мощность 150 Вт или 80 Вт.



- Пока мигает треугольник ▲, измените сенсорной кнопкой < установку, если Вы хотите выбрать более низкую мощность.

Через некоторое короткое время или после подтверждения сенсорной кнопкой OK на дисплее появится:



- Пока мигает треугольник ▲, введите нужную длительность кнопкой > в минутах:секундах (например, 1,5 минуты).

Вы можете задать, в зависимости от выбранной мощности, время приготовления максимум до 2 часов.

Через некоторое короткое время или после подтверждения сенсорной кнопкой OK на дисплее появится:



Если желаемая температура не соответствует рекомендуемой температуре:

Микроволны+Конвекция + ≋ . . . . . 160 °C,
Микроволны+Гриль с обдувом ≋ . . . . . 200 °C,
то Вы можете ее изменить в названных пределах:
Микроволны+Конвекция + ≋ . . . . . 30 - 250 °C,
Микроволны+Гриль с обдувом ≋ . . . . . 100 - 220 °C.

- Установите желаемую температуру с помощью переключателя температуры.

Через короткий промежуток времени на дисплее высвечивается:



- Чтобы процесс стартовал, нажмите сенсорную кнопку OK.

Если не будет вызван другой символ, то по показаниям на дисплее можно следить за отсчетом времени приготовления.

Микроволны+Гриль

- Выберите режим Микроволны+Гриль.

Прибор показывает рекомендуемую мощность 300 Вт. Вы можете также выбрать мощность 150 Вт или 80 Вт.



- Пока мигает треугольник ▲, измените сенсорной кнопкой < установку, если Вы хотите выбрать более низкую мощность.

Через некоторое короткое время или после подтверждения сенсорной кнопкой OK на дисплее появится:



- Пока мигает треугольник ▲, введите нужную длительность кнопкой > в минутах:секундах (например, 1,5 минуты).

Вы можете задать, в зависимости от выбранной мощности, время приготовления максимум до 2 часов.

Через некоторое короткое время или после подтверждения сенсорной кнопкой OK на дисплее появится:



Прибор имеет установленную температуру для режима гриля, которую нельзя изменить.

- Чтобы процесс стартовал, нажмите сенсорную кнопку OK.

Если не будет вызван другой символ, то по показаниям на дисплее можно следить за отсчетом времени приготовления.

Окончание процесса приготовления

По истечении заданного времени

– нагрев рабочей камеры автоматически отключается,

– охлаждающий вентилятор продолжает работать.

– мигает символ ,

– звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установка - Звуковой сигнал").

- Поверните переключатель режимов работы в положение "0".

Акустический и оптический сигналы отключаются.

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Таймер

Для контроля внешних процессов, например, варки яиц, или в качестве функции, служащей для напоминания при других занятиях на кухне, Вы можете включать таймер. Эта функция управления может осуществляться параллельно другим процессам.

Ввод установок таймера

■ Коснитесь сенсорной кнопки 🔔.



■ Пока мигает символ 🔔, установите время таймера с помощью сенсорной кнопки >.

С каждым нажатием сенсорной кнопки > время таймера 🔔 изменяется с шагом 5 секунд.

Для таймера может быть задано время от 5 с. до 59 мин. 55 с.

■ Нажмите сенсорную кнопку OK.

Отсчет времени таймера на дисплее происходит посекундно.

По истечении времени

– мигает символ 🔔,

– звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установка - Звуковой сигнал таймера"),

– высвечивается время, которое прошло по истечении времени таймера.

■ В заключение коснитесь сенсорной кнопки OK.

Удаление установок таймера

■ Коснитесь сенсорной кнопки 🔔.

■ Пока мигает символ 🔔, установите время таймера на "*0:00*" с помощью сенсорной кнопки <.

На заводе для Вашего прибора были заданы предварительные установки.

Вы можете выбрать другие, альтернативные установки, изменяя статус (состояние) установки.

Установка	Состояние (* Заводская установка)	
P 1 **Индикация текущего времени**	S 0	Индикация текущего времени **выключена**. Дисплей не светится, если переключатель режимов работы стоит в позиции "0". Текущее время отсчитывается без индикации на дисплее в фоновом режиме.
	S 1*	Индикация текущего времени **включена**. Текущее время высвечивается и отсчитывается на дисплее.
P 2 **Звуковой сигнал**	S 0	По истечении процесса готовки и в конце фазы нагрева звуковой сигнал **отсутствует**.
	S 1*	По истечении процесса готовки и в конце фазы нагрева **раздается** звуковой сигнал .
P 3 **Звуковой сигнал таймера**	S 0	По истечении времени таймера **раздается** звуковой сигнал.
	S 1*	По истечении времени таймера звуковой сигнал **отсутствует**.
P 4 **Звук кнопок**	S 0	Звук кнопок **выключен**.
	S 1*	Звук кнопок **включен**.
P 5 **Формат времени**	24*	Текущее время отображается с **индикацией 24 часов**.
	12	Текущее время отображается с **индикацией 12 часов**.

Изменение состояния установки

- Поверните переключатель режимов работы в положение Освещение / .
- Нажмите сенсорную кнопку OK.



На дисплее высвечивается "*P 1*".

Вы можете индивидуально изменить пять установок (с "*P 1*" по "*P 5*").

- Нажимите сенсорную кнопку < или > столько раз, пока на дисплее не высветится желаемая цифра.
- Нажмите сенсорную кнопку OK.



- На дисплее появляется индикация текущего состояния "*S*" установки.
- С помощью сенсорной кнопки < или > измените это состояние (см. таблицу на предыдущей странице).
- Нажмите сенсорную кнопку OK.

Изменение состояния установки будет сохранено.

На дисплее снова появляется "*P*" и цифра, соответствующая установке.

Другие установки можно вызвать и изменить только, если переключатель режимов работы не стоит на "0".

Установки сохраняются в случае перерыва в подаче электропитания.

Благодаря блокировке включения 🔒 предотвращается случайное включение духового шкафа.

- Поверните переключатель режимов работы в положение "0".



- Нажимите сенсорную кнопку > столько раз, пока треугольник ▲ не окажется под символом 🔒.
- Нажмите сенсорную кнопку OK.



- Пока треугольник ▲ мигает под символом 🔒, с помощью сенсорной кнопки < или > Вы можете выбрать одну из двух установок "*1*" или "*0*" .

  "*0*"Блокировка включения выключена.

  "*1*" Блокировка включения включена. Управление заблокировано.

- Подтвердите установоку нажатием сенсорной кнопки OK.

При установке "*1*" прибором больше невозможно управлять.

Символ 🔒 напоминает о включенной блокировке управления.

После перерыва в электропитании прибора блокировка включения остается в активном состоянии.

Размораживание, разогрев и приготовление

	Режим работы	Мощность/ Температура	Подходит для:
Размораживание	Микроволны	80 Вт	для очень нежных продуктов: сливок, масла, тортов со сливочным и масляным кремом, сыра
		150 Вт	всех других продуктов
Разогрев	Микроволны	450 Вт	детского питания
		600 Вт	различных блюд; замороженных готовых продуктов, которые не должны быть подрумянены
		850 Вт	
		1000 Вт	Напитки
Приготовление	Микроволны	850 Вт Кипячение	запеканок; на основе, например, молочной рисовой каши, манки; замороженных продуктов, которые не должны быть подрумянены
		450 Вт Приготовление до готовности	
		150 Вт Размачивание	
	Выбирайте комбинированный режим с микроволнами, если Вы хотите уменьшить продолжительность приготовления и добиться хорошего подрумянивания:		
	Микроволны + гриль	300 Вт + постоянная температура	Готовить и запекать, подрумянивать, например, тосты или маленькие закуски
	Микроволны+ Конвекция +	300 Вт + 160 - 180 °C	Готовые блюда, которые должны быть запечены и подрумянены, например, запеканки и т. п.

Время, требуемое на разогрев, зависит от свойств, количества и начальной температуры продукта. Например, продукты из холодильника требуют для разогрева больше времени, чем продукты комнатной температуры.
Времена берите из таблиц, приведенных на следующих страницах.

Перед размораживанием, разогревом, приготовлением

- Поместите замороженные/предназначенные для готовки продукты в пригодную для микроволн посуду и накройте их.
- Поставьте посуду с продуктом в центр стеклянного лотка на первый уровень загрузки снизу.

При комбинированных режимах

Используйте только пригодную для микроволн и жаропрочную посуду.

Готовьте, в основном, без крышки. В режиме Микроволны+Гриль во всех случаях готовьте без крышки. Иначе блюдо не подрумянится.

- Вставьте стеклянный лоток на второй ярус загрузки снизу.

Готовые продукты в алюминиевой упаковке нужно поставить непосредственно в стеклянный лоток.

Вовремя размораживания, разогрева, приготовления

Продукты питания несколько раз переворачивайте, разделяйте или перемешивайте. Мешайте с внешних сторон к центру, так как края нагреваются быстрее.

После размораживания, разогрева, приготовления

Подержите продукт несколько минут (время выравнивания) при комнатной температуре, чтобы температура в нем распределилась более равномерно.

⚠ После разогрева обязательно перемешайте или встряхните продукты, особенно детское питание, проверьте температуру блюда/напитка. Существует опасность обжечься!

⚠ Соблюдать осторожность при вынимании посуды.
Посуда нагревается не микроволнами (исключение: жаростойкий фаянс), а передачей тепла от нагретого продукта. Существует опасность обжечься!

Следите за тем, чтобы блюда разогревались в достаточной степени и до полной готовности.

Если Вы сомневаетесь, что блюдо разогрето или приготовлено в достаточной мере, поставьте его в прибор еще на некоторое время.
Готовьте легкопортящиеся продукты, такие как мясо, птица, фарш, всегда до полной готовности.

Размораживание, разогрев и приготовление

Указания по разогреванию

Детское питание не должно быть слишком горячим. Существует опасность обжечься! Поэтому нагревать его следует только в течение от 30 секунд до 1 минуты при мощности 450 Вт.

Закрытые банки следует открыть. У баночек с детским питанием следует удалить крышку.

Детские бутылочки подогреваются без колпачка и соски.

При разогреве жидкости в емкость следует всегда ставить прилагаемый стержень для кипячения!

Не разогревайте в микроволновом режиме сваренные вкрутую яйца, даже без скорлупы. Они могут лопнуть.

Указания по приготовлению

Продукты питания с жесткой кожицей или оболочкой, например, помидоры, сосиски, картофель в мундире, баклажаны, должны быть проколоты или надрезаны в нескольких местах, чтобы образующийся пар мог из них выходить и продукты не разрывались.

В микроволновом режиме можно отваривать яйца в скорлупе только в специальной посуде. Это связано с тем, что яйца могут лопнуть, даже после того, как их вынули из прибора. Специальная посуда имеется в продаже в специализированных магазинах.

Яйца без скорлупы можно готовить в микроволновом режиме только, если перед этим проколоть кожицу яичного желтка иголкой в нескольких местах. Иначе после приготовления яичный желток может выплеснуться от высокого давления.

Рекомендации

Размораживание большого количества продуктов питания, например, 2 кг мяса	Вы можете использовать стеклянный лоток в качестве контейнера для оттаивания на первом ярусе загрузки снизу
Разогрев продуктов	Всегда используйте крышку, только жареные мясные изделия в панировочной смеси разогреваются открытыми.
Приготовление овощей	При варке хранившихся овощей добавьте немного воды. Время приготовления овощей зависит от их качеств. Свежие овощи содержат больше воды, поэтому они быстрее готовятся.
Приготовление замороженных готовых блюд	Вы можете их одновременно разморозить и разогреть или приготовить. Учитывайте рекомендации изготовителей, приводимые на упаковке.
По истечении заданного времени блюдо недостаточно разогрето или приготовлено	Проверьте, может быть после прерывания процесса приготовления микроволновый режим заново не включился. Проверьте, правильно ли установлено время для выбранной мощности при приготовлении или разогреве с использованием микроволнового режима. Чем ниже мощность, тем больше длительность.
После разогрева или приготовления с использованием микроволн блюдо быстро остывает.	Тепло создается микроволнами сначала во внешних слоях продукта, а затем распространяется к центру. Когда продукт нагревается при большой мощности микроволн, то снаружи он может быть уже горячим, а в центре еще нет. При последующем выравнивании температур продукт становится теплее в центре и холоднее снаружи. Поэтому имеет смысл, особенно при нагреве блюд различного состава, например, блюд меню, задавать меньшую мощность и соответственно более продолжительное время.

Размораживание, разогрев и приготовление

Таблица размораживания

	Количество	Мощность микроволн 150 Вт Время в мин.	80 Вт Время в мин.	Время выравнивания [1] в минутах
Молочные продукты				
Сливки	250 мл	–	13 – 17	10 – 15
Масло	250 г	–	8 – 10	5 – 10
Ломтики сыра	250 г	–	6 – 8	10 – 15
Молоко	500 мл	14 – 16	–	10 – 15
Творог	250 г	10 – 12	–	10 – 15
Пироги / Печенье / Хлеб				
Легкий сдобный пирог	1 штука ок. 100 г	1 – 2	–	5 – 10
Легкий сдобный пирог	300 г	4 – 6	–	5 – 10
Фруктовый пирог	3 штуки ок. 300 г	6 – 8	–	10 – 15
Масляный пирог	3 штуки ок. 300 г	5 – 7	–	5 – 10
Торт со сливками / кремом	1 штука ок. 100 г	–	1,5	5 – 10
	3 штуки ок. 300 г	–	4 – 4,5	5 – 10
Выпечка из дрожжевого или слоеного теста	4 штуки	6 – 8	–	5 – 10
Фрукты				
Клубника, малина	250 г	7 – 8	–	5 – 10
Смородина	250 г	8 – 9	–	5 – 10
Сливы	500 г	12 – 16	–	5 – 10
Мясо				
Рубленая говядина	500 г	16 – 18	–	5 – 10
Цыплята	1000 г	34 – 36	–	10 – 15
Овощи				
Горох	250 г	8 – 12	–	5 – 10
Спаржа	250 г	8 – 12	–	10 – 15
Фасоль	500 г	13 – 18	–	10 – 15
Краснокочанная капуста	500 г	15 – 20	–	10 – 15
Шпинат	300 г	12 – 14	–	10 – 15

1) Подержите продукт при комнатной температуре.
За это время температура в продукте распределится более равномерно.

Учитывайте рекомендуемые величины микроволновой мощности, времени готовки и времени выравнивания. При этом учитывайте состояние, количество и температуру продуктов, предназначенных для приготовления.

Выбирайте, как правило, среднее время.

Таблица разогревания подобранных блюд

Напитки [2]	Количество	Мощность микроволн 1000 Вт Время в мин.	450 Вт Время в мин.	Время выравнивания [1] в минутах
Кофе, температура потребления 60 – 65 °C	1 чашка, 200 мл	0:50 – 1:10	–	–
Молоко, температура потребления 60 – 65 °C	1 чашка, 200 мл	1– 1:50 [3]	–	–
Вода кипячение	1 чашка, 125 мл	1 – 1:50	–	–
Детская бутылочка (молоко)	прим. 200 мл	–	0:50 – 1 [3]	1
Глинтвейн, грог, температура потребления 60 – 65 °C	1 бокал, 200 мл	0:50 – 1:10	–	–
Блюда [3]	**Количество**	**Мощность микроволн 600 Вт Время в мин.**	**450 Вт Время в мин.**	**Время выравнивания [1] в минутах**
Детское питание (комнатная температура)	1 бокал, 200 г	–	0:30 – 1	1
Отбивная котлета, жареная	200 г	3 – 5	–	2
Рыбное филе, жареное	200 г	3 – 4	–	2
Жарение с соусом	200 г	3 – 5	–	1
Гарниры	250 г	3 – 5	–	1
Овощи	250 г	4 – 5	–	1
Соус от жарения	250 мл	4 – 5	–	1
Суп / Густой суп	250 мл	4 – 5	–	1
	500 мл	7 – 8	–	1

1) Подержите продукт при комнатной температуре.
   За это время температура в продукте распределится более равномерно.
2) Поставить в емкость стержень для кипячения.
3) Значения времени указаны для блюд с исходной температурой около 5 °C.

Для блюд, которые обычно хранятся не в холодильнике, под комнатной температурой следует понимать температуру около 20 °C.

За исключением детского питания и нежных взбитых соусов блюда следует разогревать до температуры 70 – 75 °C.

Учитывайте рекомендуемые значения микроволновой мощности, времени готовки и времени выравнивания. При этом учитывайте состояние, количество и температуру продуктов, предназначенных для приготовления.

Выбирайте, как правило, среднее время.

Размораживание, разогрев и приготовление

Таблица приготовления блюд

	Количество	Мощность микроволн 850 Вт Время в мин.	+	450 Вт Время в мин.	Время выравнивания [1] в минутах
Мясо					
Тефтели в соусе (400 г мяса)		10 – 12			2 – 3
Гуляш из телятины в соусе (750 г мяса)		16	+	15	2 – 3
Птица					
Цыпленок в горчичном соусе	ок. 800 г	4	+	12	2 – 3
Куриный шницель в соусе карри	ок. 900 г	5	+	12	2 – 3
Ризотто из птицы	прим. 1,6 кг	10	+	15	3 – 5
Рыба					
Филе рыбы в соусе	ок. 900 г	8 – 10			2 – 3
Рыба с карри	ок. 1,5 кг	5	+	12	3 – 5
Свежие овощи					
Морковь	300 г	2	+	6	2
Цветная капуста	500 г	6	+	10	2
Горох	450 г	5	+	10	2
Полоски паприки	500 г	5	+	10	2
Кольраби в брусочках	500 г	3	+	8	2
Капуста брюссельская	300 г	3	+	9	2
Спаржа	500 г	5	+	8	2
Брокколи	300 г	4	+	4	2
Лук-порей	500 г	5	+	8	2
Зеленая фасоль	500 г	4	+	12	2
Замороженые овощи					
Горох, смесь овощей	450 г	5	+	11	2
Шпинат	450 г	5	+	7	2
Капуста брюссельская	300 г	4	+	6	2
Брокколи	300 г	3	+	6	2
Лук-порей	450 г	4	+	8	2
Десерты					
Творожная запеканка (500 г творога)		10 – 12		–	–
Фруктовая каша (500 мл сока или 500 г фруктов)		6 – 8		–	–

1) Подержите продукт при комнатной температуре.
За это время температура в продукте распределится более равномерно.

Учитывайте рекомендуемые величины микроволновой мощности, времени готовки и времени выравнивания. При этом учитывайте состояние, количество и температуру продуктов, предназначенных для приготовления. Если даны временные рамки, то выбирайте, как правило, среднее время.

Режим работы

●Конвекция + 

Подходит для выпекания печенья, сдобного, заварного, слоеного теста, теста для штруделей.

● Микроволны+Конвекция + 

Подходит для выпекания теста длительного приготовления, например, дрожжевого, творожного, сдобного и недрожжевого.

Время выпекания уменьшается.

Во течение общего времени выпекания подключать микроволновый режим с мощностью макс. 150 Вт.

Форма для выпечки

Для работы в выбранном режиме обращайте внимание на материал используемой формы для выпечки; от этого зависит получение оптимального результата выпекания.

Конвекция + 

Для выпекания подходит форма из любого материала, устойчивого к нагреву. Светлые, блестящие формы с тонкими стенками также могут применяться, однако это не рекомендуется.

Микроволны+Конвекция +

Применяйте только пригодные для использования в микроволновом режиме, жаропрочные формы для выпекания (см. главу "Указания по применению посуды"), как, например, формы для выпекания из термоустойчивого стекла или керамики, так как микроволны хорошо проникают через эти материалы.

Металлические формы, наоборот, отражают микроволны, которые в этом случае попадают на пирог только сверху. Это приведет к значительному увеличению времени выпекания. Кроме того, металлические формы могут привести к появлению искрений.

Ставьте форму в стеклянный лоток таким образом, чтобы форма не касалась стенок рабочей камеры. Если искрения продолжаются, больше никогда не применяйте эту форму при использовании комбинированного режима.

Ярусы загрузки

Конвекция + 

Пирог в форме	**1. ярус загрузки снизу**
Плоская выпечка (печенье, плоский пирог и т.д.)	**2. ярус загрузки снизу**
Выпекание на двух уровнях одновременно (зависит от высоты выпечки)	**1. и 3. ярус загрузки или 2. и 3. ярус загрузки снизу**

Микроволны+Конвекция + 

- Задвиньте стеклянный лоток на первый ярус загрузки и поставьте сверху форму для выпечки.

Советы по выпеканию

Вы можете также запрограммировать продолжительность выпекания (см. главу "Управление прибором - Программирование времени готовки"). При выпечке промежуток времени до начала процесса не должен быть слишком длительным. Тесто может подсохнуть, а разрыхлитель утратит эффективность.

Пироги в **прямоугольной** или продолговатой форме размещайте в рабочей камере поперек. В этом случае распределение тепла в форме будет оптимальным, и выпечка пропечется равномерно.

Продукты, прошедшие бережную кулинарную обработку, полезны для Вашего здоровья.

Пироги, пицца, картофель фри и т. п. следует запекать до золотистого, но не до темно-коричневого цвета.

Бережное приготовление и равномерное подрумянивание при выпекании пирогов, печенья и замороженных продуктов, таких как картофель фри, крокеты, замороженные пироги, пицца, багеты и т.п., Вам удастся, если Вы

- выберете **меньшее значение температуры** из диапазона, указанного в рецепте / на упаковке.
  Не устанавливайте более высокую температуру, чем это указано в рецепте или на упаковке. Повышение температуры ведет к сокращению времени выпекания, однако степень подрумянивания часто намного отличается от ожидаемой. При неблагоприятных обстоятельствах выпечка не пропечется.
- по истечении **минимального срока выпекания** проверьте готовность продукта.
  При выпекании пирогов и печенья для этого воткните в тесто деревянную палочку.
  Если влажные крошки теста не прилипают к палочке, значит выпечка готова.
- при запекании картофеля фри, крокетов и подобных продуктов подстелите **бумагу для выпечки**.

Пирог или печенье не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.	Проверьте, правильно ли установлена температура выпекания. Проверьте, возможно, рецепт был Вами изменен. Добавление жидкости и яиц в тесто требует более длительного времени его выпекания, т.к. тесто в этом случае содержит больше влаги. Проверьте, из какого материала и какого цвета форма для выпекания. Светлые, блестящие формы с тонкими стенками не очень хорошо подходят для выпекания. Они отражают тепловое излучение духового шкафа. Из-за этого теплу труднее попадать к выпекаемому изделию, и выпечка будет не очень хорошей.
Пирог или печенье неровно подрумянились.	Известная разница в подрумянивании всегда существует. Проверьте при сильных отличиях в подрумянивании, может температура выпекания установлена слишком высокой, а также из какого материала и какого цвета форма для выпекания. Светлые, блестящие формы с тонкими стенками не очень хорошо подходят для выпекания. Они отражают тепловое излучение духового шкафа. Из-за этого теплу труднее попадать к выпекаемому изделию, и это приведет к неравномерному или слабому подрумяниванию выпечки в форме.

Таблица выпекания

	Конвекция +		Микроволны+Конвекция +		
	Температура в °C	**Время в мин.**	**Мощность в Вт**	**Температура в °C**	**Время в мин.**
Сдобное тесто					
Песочный пирог, сдобный пирог	140 – 160	60 – 80	–	–	–
Песочный кекс	**150 – 170**	**65 – 80**	80	160	60 – 70
Маффины[1)]	**150 – 170**	**25 – 35**	–	–	–
Мраморный пирог (форма)	**150 – 170**	**60 – 70**	–	–	–
Фруктовый пирог с безе или глазурью (стеклянный лоток)[1)]	**150 – 170**	**35 – 45**	–	–	–
Фруктовый пирог (стеклянный лоток)[1)]	**150 – 170**	**35 – 45**	–	–	–
Фруктовый пирог (форма)	**150 – 170**	**55 – 65**	80	160	45 – 60
Корж для торта	**150 – 170**	**30 – 35**	–	–	–
Мелкая выпечка (печенье)	**150 – 170**	**15 – 30**	–	–	–
Бисквитное тесто					
Торт	150 – 170	30 – 35	–	–	–
Корж для торта (2 яйца)	150 – 170	25 – 30	–	–	–
Рулет[1)]	150 – 170	20 – 25	–	–	–
Недрожжевое тесто					
Корж для торта	150 – 170	30 – 38	–	–	–
Пирог с посыпкой (стеклянный лоток)[1)]	**150 – 170**	**40 – 50**	–	–	–
Мелкая выпечка (печенье)[1)]	**150 – 170**	**20 – 30**	–	–	–
Творожный торт	150 – 170	75 – 85	–	–	–
Яблочный торт, закрытый	150 – 170	65 – 75	–	–	–
Абрикосовый торт с глазурью	150 – 170	60 – 70	–	–	–
Дрожжевое тесто / творожное тесто					
Пирог с посыпкой (стеклянный лоток)[1)]	**150 – 170**	**35 – 45**	–	–	–
Фруктовый пирог (стеклянный лоток)[1)]	150 – 170	40 – 50	**150**	**170**	**35 – 45**
Ромовая баба	**140 – 160**	**55 – 65**			
Рождественский кекс	**150 – 170**	**55 – 65**	–	–	–
Белый хлеб	**160 – 180**	**40 – 50**	–	–	–
Черный хлеб	**150 – 170**	**110 – 130**	–	–	–
Пицца (стеклянный лоток)[1)]	170 – 190	40 – 50	80	180	30 – 40
Луковый пирог (стеклянный лоток)[1)]	150 – 170	35 – 40	–	–	–
Яблочные кармашки[1)]	**150 – 170**	**25 – 35**	–	–	–
Заварное тесто, пирожные со взбитыми сливками[1)]	**160 – 180**	**30 – 40**	–	–	–
Слоеное тесто[1)]	**170 – 190**	**25 – 35**	–	–	–
Пирожные со взбитыми белками, миндальное пирожное[1)]	**120 – 140**	**35 – 45**	–	–	–

Данные для рекомендуемого режима работы выделены жирным шрифтом.

Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры. При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут. Учитывайте рекомендуемую температуру, микроволновую мощность, время готовки и ярус загрузки. При этом учитывайте различия в формах для выпекания, количествах теста и привычках по выпеканию. Выбирайте, как правило, среднюю температуру и проверьте готовящийся продукт через некоторый, короткий срок.

1) Второй ярус загрузки снизу.

Режим работы

●Конвекция + 

Подходит для мясных блюд и блюд из птицы с поджаристой корочкой

● Микроволны+Конвекция + 

Время жарения уменьшается.

В течение общего времени жарения включать следующие мощности микроволн:

– для мяса и рыбы: макс. 300 Вт,

– для птицы: макс. 150 Вт.

Не подходит для жарения ростбифа и филе. В этой программе мясо будет доведено до готовности, прежде чем на нем образуется поджаристая корочка.

Посуда

Для работы в выбранном режиме обращайте внимание на материал используемой посуды; от этого зависит получение оптимального результата жарения.

Конвекция + 

Вы можете использовать следующую посуду:
жаровни, кастрюли для жаркого, огнеупорную стеклянную форму, глиняную посуду для жаркого.

Посуда должна иметь жаропрочные ручки.

Микроволны+Конвекция + 

Применяйте только пригодную для использования в микроволновом режиме, жаропрочную посуду без металлической крышки (см. главу "Указания по применению посуды").

Запекание в закрытой емкости

Вкуснее всего жаркое получается в закрытой емкости:

– внутри мясо остается сочным,

– рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке.

– остается достаточно много сока для приготовления соуса.

Приправьте мясо и положите его в посуду для приготовления. Обложите мясо ломтиками масла или маргарина или полейте растительным маслом или пищевым жиром. При жарении большого количества нежирного мяса (2 - 3 кг) или жирной птицы добавьте примерно 1/8 л воды.

Мясо или птицу помещают в холодную рабочую камеру. Исключение: для жарения ростбифа и филе рабочую камеру следут предварительно нагреть до указанной в рецепте температуры.

Ярусы загрузки

Конвекция +

■ Задвиньте решетку с приготавливаемым блюдом на первый ярус загрузки снизу.

Микроволны+Конвекция +

■ Задвиньте решетку со стеклянным лотком на первый ярус загрузки снизу.

Температура

Температурные установки берите из таблицы жарения.

Чем больше жаркое (максимальный вес 3 кг, кроме птицы), тем ниже должна быть температура. Для птицы весом более 3 кг устанавливайте температуру примерно на 10 °C ниже, чем указано в таблице жарения. Хотя при этом процесс жарения и длится немного больше, однако птица готовится равномерно и на ней не образуется слишком толстая корочка.

Продолжительность жарения

Продолжительность жарения зависит от вида мяса, величины и толщины куска мяса. Продолжительность жарения Вы можете рассчитать следующим образом:
высота куска жаркого x время на один сантиметр высоты
(для соответствующего вида мяса, см. таблицу)

Вид мяса	Время на см высоты продукта
Говядина / дичь	15 -18 мин.
Свинина / телятина / баранина	12 -15 мин.
Ростбиф / филе	12 -15 мин.

Пример: Жаркое из говядины, высота куска 8 см
8 x 15 минут на см = время жарения 120 мин.

Подрумянивание продукта происходит в конце жарения.
Мясо получится более подрумяненным, если примерно за 15 – 20 минут до конца приготовления снять крышку с посуды.

Советы по жарению

Выньте мясо из рабочей камеры, оберните его алюминиевой фольгой и дайте постоять прим. 10 минут. Благодаря этому при нарезании куска будет вытекать меньше сока.

Жарение на решетке

Для жарения на решетке устанавливайте температуру на 20 °C ниже, чем при жарении в закрытой емкости.

Нежирное мясо Вы можете смазать жиром, обложить ломтиками шпика или нашпиговать.

Не доливайте в процессе жарения слишком много жидкости. Иначе мясо не подрумянится.

Жарение в пакете/рукаве для жарения

При использовании пакета/рукава для жарения учитывайте рекомендации изготовителя.

Жарение птицы

Кожица птицы будет хрустящей, если за 10 минут до окончания жарения смазать птицу слабосоленой водой с помощью кисточки.

Жарение замороженного мяса

Замороженное мясо весом примерно до 1,5 кг Вы можете жарить без предварительного размораживания в режиме автоматики жарения. Время приготовления увеличивается примерно на 20 минут на кг мяса.

Таблица жарения

	Конвекция +		Микроволны+Конвекция +		
	Температура в °C [1) 2)]	Время в мин.	Мощность в Вт	Температура в °C [2)]	Время в мин.
Жаркое из говядины (прим. 1 кг)	170 – 190	100 – 120	–	–	–
Говяжье филе, ростбиф [3), 4)] (прим. 1 кг)	190 – 210	40 – 60	–	–	–
Жаркое из дичи (окорок) (прим. 1 кг)	180 – 200	100 – 120	–	–	–
Жаркое из дичи (лопатка) (прим. 1 кг)	180 – 200	70 – 100	–	–	–
Жаркое из свинины кусочки, верхняя часть, шейка, прим. 1 кг	170 – 190	110 – 130	150	180	90 – 100
Копченая корейка (прим. 1 кг)	170 – 190	70 – 80	150	180	60 – 70
Мясной рулет [4)] (прим. 1 кг)	160 – 180	65 – 75	300	180	35 – 45
Жаркое из телятины (прим. 1 кг)	170 – 190	80 – 100	150	180	70 – 80
Бараний окорок (прим. 2 кг)	170 – 190	110 – 130	150	180	90 – 110
Баранья спинка [3)] (ок. 2 кг)	170 – 190	60 – 80	–	–	–
Птица (ок. 1 кг)	170 – 190	55 – 65	150	180	45 – 55
Птица (ок. 4 кг)	170 – 190	200 – 220	150	160	120 – 150
Рыба куском (прим. 1,5 кг)	160 – 180	45 – 55	150	170	35 – 45

Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева духовки.

1) Жаркое в закрытой посуде.
   Если жаркое готовится на решетке, то необходимо понизить температуру на 20 °C.
2) Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано.
   Хотя мясо и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово.
3) Продукт не накрывать.
4) С предварительным нагревом рабочей камеры.

Учитывайте рекомендуемую температуру, микроволновую мощность, время готовки и ярус загрузки. При этом учитывайте различия в посуде, размере кусков мяса и привычках по готовке.

Выбирайте, как правило, среднюю температуру и проверьте готовящийся продукт через некоторый, короткий срок..

Режим работы

- **Гриль**

Подходит для приготовления плоских продуктов: отбивных, стейков, фрикаделек, тостов с начинкой или без.

- **Гриль с обдувом**

Подходит для приготовления на гриле продуктов большого диаметра: шашлык, птица, рулеты.

- **Микроволны+Гриль**
- **Микроволны+Гриль с обдувом**

Время приготовления на гриле уменьшается.

В течение общего времени приготовления на гриле подключать микроволновый режим с мощностью макс. 300 Вт.

Подготовка продуктов для гриля

Быстро сполосните мясо под струей холодной воды, после чего хорошо его просушите. Порции мяса перед тем, как готовить на гриле, солить не следует, так как в противном случае из мяса выступит сок.

Постное мясо Вы можете намазать растительным маслом. Другие жиры быстро темнеют и дымятся. Цыплят Вы можете обмазать сливочным маслом.

Плоские рыбьи тушки и пластины рыбного филе, как обычно, очистите, посолите и немного сбрызните лимонным соком.

Приготовление в гриле на решетке

Перед началом приготовления на гриле предварительно прогрейте нагреватель гриля в течение прим. 5 минут при закрытой дверце прибора. В течение этого времени не подключать микроволновый режим!

- Для приготовления на гриле смажьте решетку маслом и положите на нее предназначенный продукт. Следите, чтобы ломтики продукта были примерно одинаковой толщины, поскольку при этом не будет слишком большой разницы в продолжительности приготовления.
- Выберите режим работы.

Гриль

Температура

Приготовление на гриле происходит при постоянной температуре, так как: установка температуры не возможна, температура автоматически выставляется прибором.

Ярусы загрузки

- Выберите, в зависимости от размера продукта, второй или третий ярусы загрузки снизу.
- По истечении половины времени приготовления продукт переверните.

Гриль с обдувом

Температура

220 °C	Плоские продукты (например, отбивные, стейки)
180 - 200 °C	Продукты большего диаметра (например, птица, рулеты)

Если в процессе приготовления на гриле большие куски мяса снаружи уже сильно поджарились, а середина еще остается сырой, то рекомендуется размещать продукты на более низком ярусе загрузки или готовить на гриле дальше при более низкой температуре.

Ярусы загрузки

- Выберите, в зависимости от размера продукта, первый или второй ярусы загрузки снизу.

Время приготовления на гриле

ок. 6 - 8 мин./ сторона	Плоские куски мяса, рыбы
ок. 7 - 9 мин.	более высокие куски
ок. 10 мин./см диаметра	Рулеты

Определение степени готовности

Если Вы хотите узнать степень готовности мяса, нажмите на него ложкой:

– если мясо очень эластичное, то оно внутри еще красное ("по-английски").

– если мясо немного продавливается, значит оно внутри розовое (среднепрожаренное).

– если мясо практически не продавливается, значит оно полностью прожарено.

Таблица приготовления на гриле

Нагревательные элементы гриля предварительно нагревать ок. 5 минут. В течение этого времени не подключать микроволновый режим!

Блюда	Рекомендуемый ярус загрузки снизу	Гриль		Гриль с обдувом	
		Ступень	общее время в мин. [1]	Температура в °C	общее время в мин. [1]
Плоский продукт					
Говяжий стейк	2 или 3 [2]	**3**	**18 – 22**	220	10 – 16
Шашлык	2	–	–	220	15 – 20
Птица на вертеле	2	–	–	220	15 – 20
Шницель	2 или 3 [2]	–	–	220	14 – 18
Фрикадельки	2 или 3 [2]	**3**	**20 – 25**	220	20 – 25
Сарделька	2 или 3 [2]	**3**	**15 – 20**	–	–
Филе рыбы	2 или 3 [2]	**3**	**15 – 20**	–	–
Форель	2 или 3 [2]	–	–	220	20 – 25
Поджаривание тостов	2 или 3 [2]	**3**	**2 – 4**	–	–
Гавайские тосты	2	**3**	**5 – 9**	–	–
Помидоры	2 или 3 [2]	**3**	**10 – 12**	220	6 – 8
Персики	2	**3**	**4 – 8**	220	7 – 10
Продукт большего диаметра					
Курица, целиком (прим. 1 кг)	1 или 2 [3]	**2**	**50 – 60**	**180 – 200** **150 Вт + 200** [4]	**45 – 55** **35 – 45**
Мясной рулет, ∅ 10 см (прим. 1,5 кг)	1	2	80 – 100	180 – 200	80 – 100
Свиные ножки (прим. 1 кг)	1	–	–	**180 – 200**	**100 – 120**

Данные для рекомендуемого режима работы выделены жирным шрифтом.

1) По истечении половины времени приготовления продукт перевернуть.
2) Ярус загрузки выбирать в зависимости от величины продукта.
3) Второй ярус снизу при "Гриль с обдувом".
4) Выберите режим "Микроволны+Гриль с обдувом".

Учитывайте рекомендуемую температуру, микроволновую мощность, время готовки и ярус загрузки. При этом учитывайте различия в посуде, размере кусков мяса и привычках по готовке.

Выбирайте, как правило, среднюю температуру и проверьте готовящийся продукт через некоторый, короткий срок..

Размораживание без микроволн

Режим работы

- **Размораживание** ❄

Для бережного размораживания рабочая камера с помощью вентилятора проветривается воздухом с температурой помещения.

Ярусы загрузки

■ Положите продукт без упаковки в стеклянный лоток или в миску.

Небольшую птицу положите на перевернутое блюдце в стеклянный лоток. При этом продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.

■ Выберите, в зависимости от размера замороженного продукта, первый или второй ярусы загрузки снизу.

Время для оттаивания или размораживания

Время зависит от вида и веса замороженного продукта:

Курица, 800 г . . . . . 90 – 120 мин.
Мясо, 500 г . . . . . 60 – 90 мин.
Мясо, 1000 г . . . . . 90 – 120 мин.
Колбаска для жарки, 500 г
. . . . . 30 – 50 мин.
Рыба, 1000 г . . . . . 60 – 90 мин.
Клубника, 300 г . . . . . 30 – 40 мин.
Пирог с маслом, 500 г . . . 20 – 30 мин.
Хлеб, 500 г . . . . . 30 – 40 мин.

Рекомендации

⚠ При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены. Не используйте жидкость, образующуюся при размораживании. Опасность заражения сальмонеллами!

Мясо, птица или рыба не должны размораживаться полностью перед последующим приготовлением. Достаточно, если продукты подтаят. Их поверхность станет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

Режим работы

- **Конвекция +** 

Подходит для большого количества фруктов или овощей (макс. 5 стеклянных банок по 1/2 литра).

- **Микроволны** 

Подходит для меньшего количества фруктов или овощей

Емкости для консервирования

⚠ Не допускается консервирование в металлических банках. В них возникает избыточное давление, и они могут взорваться. Опасность травм и повреждений!

Конвекция + 

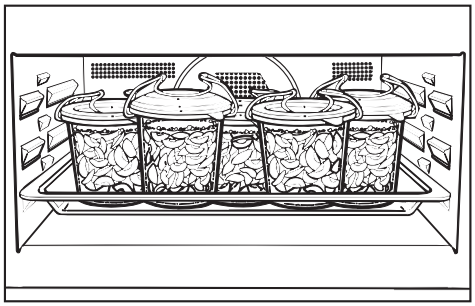
Банки для консервирования; стеклянные банки с навинчивающейся крышкой

Используйте только специальные стеклянные банки с навинчивающейся крышкой, имеющиеся в продаже.

Микроволны

Стеклянные банки для консервирования

Закрывайте банки только скобами, пригодными для микроволнового режима, или прозрачной клейкой пленкой. Никогда не используйте металлические скобы, так как при этом возможно образование искр.



Подготавливайте банки, как обычно. Банки должны быть недозаполнены на 2 см от края.

Консервирование

Конвекция +

5 банок (по 1/2 литра)[1]	Температура	Время консервирования после начала образования пузырьков[2] в мин.	Остаточное тепло Время в мин.
фрукты, огурцы	150 – 170°C до момента равномерного поднимания пузырьков во всех банках. Затем выдержать в выключенном приборе.	никакие	25 – 30
Спаржа, морковь	150 – 170°C до момента равномерного поднимания пузырьков во всех банках. Затем варить дальше при 100°C.	60 – 90	25 – 30
Горох, фасоль		90 – 120	25 – 30

1) Вставьте стеклянный лоток на первый ярус снизу.
2) Пузырьки = равномерный подъем

Микроволны

5 банок (по 1/2 литра)[1]	Мощность	Время консервирования до начала образования пузырьков[2] в мин.	Время консервирования после начала образования пузырьков[2] в мин.
фрукты, огурцы	850 Вт до момента равномерного поднимания пузырьков во всех банках. Затем выдержать в выключенном приборе.	3 – 15 в зависимости от количества банок	
Спаржа, морковь	850 Вт до момента равномерного поднимания пузырьков во всех банках. Затем готовить дальше при 450 Вт.	3 – 15 в зависимости от количества банок	ок. 15
Горох, фасоль			ок. 25

1) Вставьте стеклянный лоток на первый ярус снизу.
2) Пузырьки = равномерный подъем

После консервирования

Банки вынимаются из рабочей камеры, накрываются полотенцем и около 24 часов выдерживаются в месте, где отсутствуют сквозняки.

Скобы или, соответственно, клейкая лента удаляются и проверяется, чтобы все банки были закрыты.

Данные для испытательных организаций

Проверочное блюдо согласно EN 60705	Мощность микроволн в ваттах/Гриль	Время приготовления в минутах	Время выравнивания в минутах [1]	Примечание
Малина: размораживание, 250 г [2]	150	7	3	Размораживать без крышки
Рубленая говядина: размораживание, 500 г [2]	150	16 – 18	5 – 10	Размораживание без крышки, в середине срока перевернуть
Мясной рулет: приготовление, 900 г [2]	600 + 450	8,5 + 11	5	Посуда: Pyrex 03.838.80, длиной 28 см, готовить без крышки
Картофельная запеканка: приготовление, 1105 г [2]	300 + гриль	35 – 40	5	Посуда: Pyrex 03.827.80
Бисквит: приготовление, 475 г [2]	450	7,5 – 8,5	5	Посуда: Pyrex 03.827.80, готовить без крышки
Куры-гриль, 1200 г (вес замороженного продукта), 2 половинки [3]	150 + гриль	38 – 43	2	Положить грудкой вниз, в середине срока перевернуть
Омлет: приготовление, 1000 г [2]	450	25 – 27	120	Посуда: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 см)

Другие знаки проверки				
Филе морского окуня: размораживание и приготовление, 400 г [2]	850 + 450	4,5 + 4,5	3	Блюдо накрыть, по истечении половины времени приготовления перевернуть.
Куры: размораживание, 1200 г (вес замороженного продукта) [2]	150	38 – 40	10	Положить грудкой вниз, в середине срока перевернуть

1) Подержите продукт при комнатной температуре.
За это время температура в продукте распределится более равномерно.

2) Стеклянный лоток, первый ярус загрузки снизу

3) Стеклянный лоток и решетка, первый ярус загрузки снизу

Данные для испытательных организаций

Проверочное блюдо согласно EN 60350	Форма/ количество стеклянных лотков	Режим работы	Установка температуры в °C	Время в мин.
Облитая выпечка	1 стеклянный лоток[1)]	Конвекция +	140	38 – 45
	2 стеклянных лотка[2)]	Конвекция +	140	50 – 55
Бисквитный торт	Разъемная форма,[3)] 26 см, темная	Конвекция +	170	32 – 37
Закрытый яблочный торт	Разъемная форма,[3)] 20 см, темная	Конвекция +	160	110 – 120
Мелкие кексы	1 стеклянный лоток[1)]	Конвекция +	160	26 – 34
	2 стеклянных лотка[2)]	Конвекция +	160	30 – 36
Подрумянивание тостов	Решетка[4)]	Гриль	–	5 – 7 + 5 мин. предварительный нагрев
Бифштексы в гриле (12 шт.)	Решетка и стеклянный лоток[1)]	Гриль	–	Одна сторона: 16–18, другая сторона: 12–14 + 5 мин. предварительный нагрев

1) второй ярус загрузки снизу
2) первый и третий ярусы загрузки снизу
3) первый ярус загрузки снизу
4) третий ярус загрузки снизу

Данные для испытательных организаций

Другие знаки проверки	Форма/количество стеклянных лотков	Режим / программа	Мощность микроволн в ваттах	Температура в °C	Время в мин.
Открытый пирог из дрожжевого теста с посыпкой	1 стеклянный лоток[1)]	Конвекция +	–	170	45 – 55
	1 стеклянный лоток[1)]	Микроволны+ Конвекция +	150	170	30 – 40
Сдобный пирог	Прямоугольная форма[2)]	Конвекция +	–	160	55 – 65
	Прямоугольная форма[2)]	Микроволны+ Конвекция +	80	160	40 – 50
Утка ок. 2000 г	Решетка и стеклянный лоток[2)]	Конвекция +	–	180	100 – 120
	Решетка и стеклянный лоток[2)]	Микроволны+ Конвекция +	150	180	80 – 90
Жаркое из свинины ок. 1500 г	Решетка и стеклянный лоток [2)]	Конвекция +	–	160	110 – 130
	Решетка и стеклянный лоток [2)]	Микроволны+ Конвекция +	150	160	85 – 95
Разогревание замороженной пиццы	Решетка [1)]	Конвекция +	–	200	12 – 16 + предварительный нагрев

1) второй ярус загрузки снизу
2) первый ярус загрузки снизу

⚠ Запрещается использовать для чистки прибора пароструйный очиститель.
Пар может попасть на токоведущие детали и вызвать короткое замыкание.

Чистите рабочую камеру, внутреннюю поверхность дверцы и дверное уплотнение как только они остынут. При длительных перерывах в уходе за прибором загрязнения могут настолько сильно пригореть, что их удаление будет крайне затруднено, а в некоторых случаях совсем невозможно.
В определенных обстоятельствах возможно повреждение прибора из-за сильных загрязнений.

Рабочая камера

⚠ При эксплуатации прибора его рабочая камера нагревается. Опасность получения ожогов!

Рабочая камера состоит из **нержавеющей стали**, поверхность которой имеет **покрытие PerfectClean**. Вследствие этого возникает оптический эффект того, что поверхность выглядит играющей разными красками. Поверхности, имеющие покрытие PerfectClean, отличаются своим **анти-пригарным эффектом** и **простой чисткой**.

Для наилучшей эксплуатации важно чистить поверхности с покрытием PerfectClean после каждого использования прибора. К снижению антипригарного эффекта приводит покрытие поверхностей с PerfectClean остатками загрязнений после предыдущего использования прибора.

Многократное использование без промежуточной чистки может привести к повышенной трудоемкости чистки.

Нормальные загрязнения

При чистке рабочей камеры не используйте слишком много воды, иначе влага попадет внутрь прибора через отверстия, имеющиеся в камере.

Лучше всего чистить поверхности губкой для мытья посуды, горячей водой и средством для мытья рук. Чистку будет проводить легче, если на несколько минут смочить остатки загрязнений раствором моющего средства.
При необходимости Вы можете также использовать жесткую сторону губки для мытья посуды.

В заключение тщательно протрите поверхности чистой водой. Капли воды должны легко скатываться с поверхности. Остатки моющих средств препятствуют этому.

Крепко приставшие загрязнения

Дайте остыть очищаемым поверхностям до комнатной температуры. Затем нанесите на поверхности спрей для чистки духовых шкафов и дайте ему действовать несколько минут (прим. 10 минут). Если необходимо, после этого Вы можете потереть поверхности с нанесенным спреем жесткой стороной губки для мытья посуды. При необходимости повторите эту процедуру.

После применения спрея для чистки духовых шкафов промойте поверхности водой и протрите их насухо.

С помощью описанных чистящих средств можно всегда очистить поверхности тщательно и без нанесения повреждений.

Для того чтобы избежать повреждений покрытия поверхностей с PerfectClean, ни в коем случае не используйте для чистки:

– абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, наждаки,

– средства для чистки стеклокерамических панелей конфорок,

– проволочные мочалки,

– абразивные грубые губки, например, предназначенные для чистки кастрюль, или щетки, или губки, в которых от предыдущего применения могут содержаться остатки абразивных средств,

– спрей для чистки духовых шкафов на поверхностях с покрытием PerfectClean при их сильном нагреве или длительном воздействии средства.

Кроме этого, примите во внимание:

– Загрязнения остатками фруктового сока и теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока рабочая камера еще немного теплая.

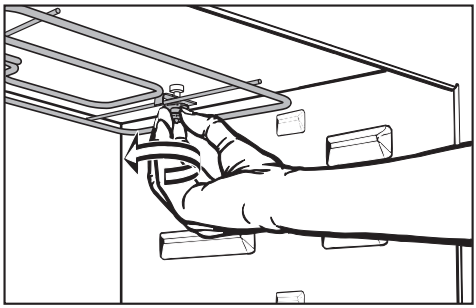
– Из-за выкипания сока от фруктов на поверхности могут образоваться стойкие пятна. Они не ухудшают качества покрытия. Не пытайтесь непременно удалить эти пятна.
Применяйте только описанные вспомогательные средства.

– Запахи в рабочей камере нейтрализуются, если в ней вскипятить в течение пары минут воду с небольшим количеством лимонного сока.

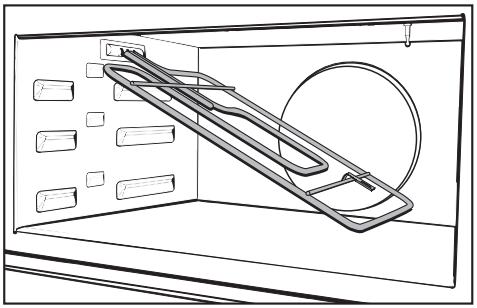
Потолок рабочей камеры

Если на потолке рабочей камеры образовались особенно сильно присохшие загрязнения, Вы можете для чистки опустить нагревательный элемент гриля.

⚠ Нагревательные элементы должны быть выключены и не нагреты. Опасность получения ожога!



■ Для того, чтобы опустить нагревательный элемент гриля отверните гайку.



■ Опустите нагревательный элемент гриля.

Не жмите с силой вниз на нагревательный элемент гриля. Он может быть поврежден.

■ После чистки потолка рабочей камеры снова откиньте нагревательный элемент гриля кверху. Наденьте и затяните гайку.

Внутренняя сторона дверцы с дверным уплотнением

⚠ После использования прибора внутренняя сторона его дверцы нагревается. Опасность получения ожогов!

Очистите внутреннюю сторону дверцы и дверное уплотнение, используя чистую губчатую салфетку, моющее средство для рук и теплую воду или чистую, влажную салфетку из микрофибры. В заключение протрите все насухо мягкой салфеткой.

⚠ Проверьте дверцу и дверное уплотнение на наличие повреждений.
При повреждении прибора запрещается пользоваться режимами с использованием микроволн, пока прибор не будет приведен в порядок специалистом сервисной службы.

Стеклянные поверхности очень восприимчивы к возникновению царапин. Царапины могут привести к тому, что стекло расколется.

При чистке всех стеклянных поверхностей не допускается использовать

- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, наждаки,
- абразивные, жесткие губки и щетки, например, губки для кастрюль,
- острые металлические скребки!

Фронтальная панель прибора

Лучше всего удалить загрязнения с фронтальной панели прибора немедленно. Если загрязнения воздействуют в течение длительного времени, то при определенных обстоятельствах их уже больше не удастся удалить, в результате чего поверхности могут изменить цвет или приобрести иной внешний вид.

Очистите фронтальную панель прибора, используя чистую губчатую салфетку, моющее средство для рук и теплую воду или чистую, влажную салфетку из микрофибры. В заключение протрите все насухо мягкой салфеткой.

Все поверхности очень восприимчивы к возникновению царапин. При стеклянных поверхностях царапины могут привести к тому, что стекло расколется.
Все поверхности могут изменить цвет или приобрести иной внешний вид, если будут контактировать с неподходящим чистящим средством.

Избегайте повреждений поверхностей! Ни в коем случае не используйте для чистки

- чистящие средства, содержащие соду, кислоту или хлориды,
- чистящие средства для удаления накипи,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, наждаки,
- чистящие средства, содержащие растворители,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- средства для чистки посудомоечных машин,
- спреи для чистки духовых шкафов,
- чистящие средства для стекла,
- абразивные, жесткие губки и щетки, например, губки для кастрюль,
- острые металлические скребки!

Принадлежности, входящие в комплект

Решетка

Хромированные поверхности имеют покрытие PerfectClean.
Поэтому имеют место те же указания по чистке и уходу, которые описаны в разделе "Чистка и уход - Рабочая камера".

Стеклянный лоток

Стеклянный лоток можно вымыть в посудомоечной машине или вручную.

Не применяйте абразивные средства, так как они царапают материал!

Стержень для кипячения

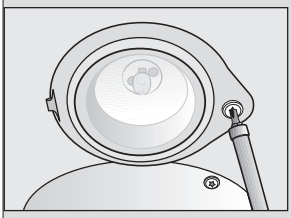
Стержень для кипячения можно мыть в посудомоечной машине.

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок и неисправностей, которые могут появиться при повседневной эксплуатации. Нижеследующий обзор поможет Вам найти причины помех в работе и устранить их.

⚠ Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только квалифицированные специалисты.
Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую производитель не несет ответственности.

Проблема	**Причина и устранение**
Дисплей не горит.	Проверьте, может индикация текущего времени включена так, что она не должна отображаться (см. "Установки - Индикация текущего времени"). Проверьте, не сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу. Проверьте, правильно ли вставлена в розетку сетевая вилка прибора.
Процесс не начинает выполняться.	Проверьте, правильно ли закрыта дверца, если это процесс с микроволновым режимом. Проверьте, введены ли значения времени и мощности, если это процесс с микроволновым режимом. Проверьте, если это комбинированный режим, заданы ли мощность, время для микроволнового режима и температура для обычного режима.
Если дверца будет открыта в процессе микроволнового режима (соло), то не слышно никаких эксплуатационных шумов.	Это не неисправность! Если в процессе приготовления будет открыта дверца, дверной выключатель отключит охлаждающий вентилятор.

Неполадки и неисправности

Проблема	Причина и устранение
После завершения процесса приготовления слышен шум, как при работе?	После завершения процесса приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным. Он выключается при определенной температуре в рабочей камере.
Во время процесса с микроволновым режимом слышны ненормальные шумы.	Проверьте, не образуются ли искры из-за использования металлической посуды, смотрите "Указания по применению посуды в микроволновом режиме". Проверьте, не накрыто ли блюдо алюминиевой фольгой. Снимите ее. Проверьте, не находится ли в рабочейкамере решетка. Всегда используйте в микроволновом режиме (соло) стеклянный лоток.
Микроволновый режим или нагрев рабочей камеры работает, однако не включается подсветка рабочей камеры?	Проверьте, исправна ли галогенная лампа. Для ее замены действуйте следующим образом: Отключите прибор от электросети: выньте сетевую вилку из розетки или отключите соответствующие предохранители на распределительном щитке. Плафон лампы состоит из двух отделяемых частей: стеклянного фонаря и оправы. Крепко держите при демонтаже плафон в руках, чтобы он не упал. Разложите на дне рабочей камеры и на открытой дверце для предохранения, например, полотенце для посуды.  ■ Выверните шуруп плафона лампы с помощью торцевого ключа (T20) и снимите плафон. ■ Выньте галогенную лампу.

	■ Вставьте новую галогенную лампу. Характеристика галогенной лампы: 12 В, 10 Вт, термостойкость до 300 °C, цоколь G4, фирма Osram, тип 64418 Не беритесь голыми пальцами за стекло галогенной лампы. Учитывайте указания производителя. ■ Фонарь вложите в оправу и закрепите плафон: носик на оправе вставьте в паз на потолке рабочей камеры. Оправу прижмите к потолку и закрепите шурупами. ■ Вставьте вилку прибора в розетку или включите предохранители на распределительном щитке.

На дисплее появляется сообщение о неисправности	**Причина и устранение**
Сообщение о неисправности отображается в виде "Ошибка с определенными цифрами"	Обратитесь в Сервисную службу Miele.

При невозможности устранить неисправность в результате рекомендованных действий ни в коем случае не допускается вскрытие корпуса прибора!

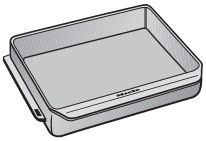
Прибор подлежит ремонту только обученными производителем специалистами.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

В ассортименте Miele имеется ряд согласованных с Вашим прибором принадлежностей. Эти предметы Вы можете заказать по Интернету или приобрести в фирменных магазинах или сервисной службе Miele.

Жаровня HUB 61-22 и HUB 61-35

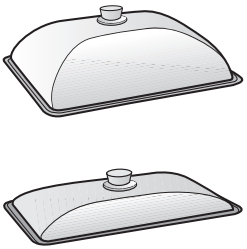
Не следует пользоваться жаровнями для процессов приготовления с микроволновым режимом.



Поверхность жаровни имеет антипригарное покрытие.
Она ставится на решетку на первом ярусе загрузки снизу.

Жаровню Вы можете заказать глубиной 22 см (HUB 61-22) или 35 см (HUB 61-35).

Крышка для жаровни

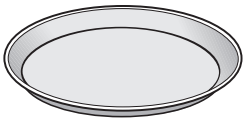


Отдельно можно заказать для жаровни крышку.

Жаровня HUB 61-35 вместе с крышкой не встает в рабочую камеру.

При заказе крышки указывайте, пожалуйста, глубину Вашей жаровни.

Форма для пиццы



Круглая форма прекрасно подходит для приготовления пиццы, плоских пирогов из дрожжевого или сдобного теста, десертов в виде запеканок, плоского хлеба, а также для разогрева замороженных пирогов или пиццы.

Салфетка из микрофибры

С помощью салфетки из микрофибры можно легко устранить слабые загрязнения и следы от пальцев.

При неисправностях, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу Miele.

Информацию о сервисной службе Miele и условиях гарантии Вы найдете в разделе "Гарантия качества товара".

Сервисной службе необходимо сообщить номер модели и заводской номер Вашего прибора.

Эти данные указаны на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора под рабочей камерой.

Электроподключение

Компактный духовой шкаф с СВЧ-режимом оснащен кабелем и штекером для подключения к сети переменного тока 50Гц, 230 В.

Номинал применяемого предохранителя должен составлять 16 А.

Разрешается подключение только к розетке с заземляющим контактом, смонтированной согласно предписаниям. Прибор должен подключаться к стационарной электропроводке с заземлением.

Прибор должен быть расположен таким образом, чтобы был доступ к сетевой вилке.

Если невозможно обеспечить доступ пользователя к розетке или предусмотрено стационарное подключение, то при монтаже необходимо установить устройство отключения от сети.

В качестве такого устройства служат выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и контакторы.

Необходимые **параметры подключения** указаны на типовой табличке, которая находится на передней стенке рабочей камеры прибора. Эти данные должны совпадать с параметрами электросети.

При повреждении сетевой кабель должен быть заменен сервисной службой оригинальным кабелем Miele.

Этот компактный духовой шкаф с СВЧ-режимом отвечает требованиям европейского стандарта EN 55011. В соответствии с этим стандартом данная продукция относится к приборам группы 2, класса B. Группа 2 означает, что прибор согласно своему назначению производит высокочастотную энергию в форме электромагнитных волн для термической обработки пищевых продуктов. Прибор класса B означает, что он предназначен для применения в быту.

Дополнительно для Украины

Внимание! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным (третьим) проводом заземления (зануления), которое соответствует требованиям п.7.1 "Правил устройства электроустановок".

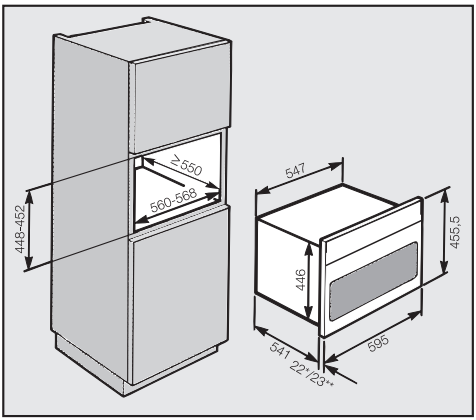
Для Вашей безопасности подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением (занулением). Если Ваша розетка не имеет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Размеры прибора и ниши шкафа для встраивания

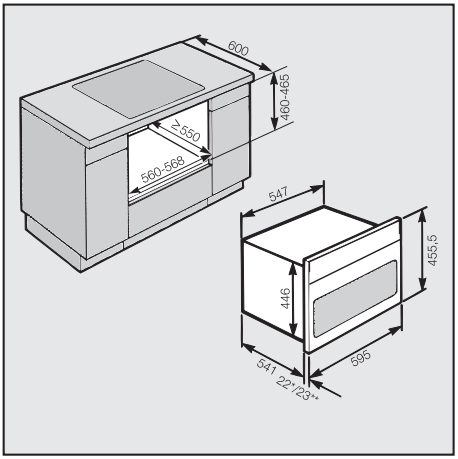
Встраивание в высокий шкаф



* Приборы с фронтальной панелью из стекла
** Приборы с фронтальной панелью из металла

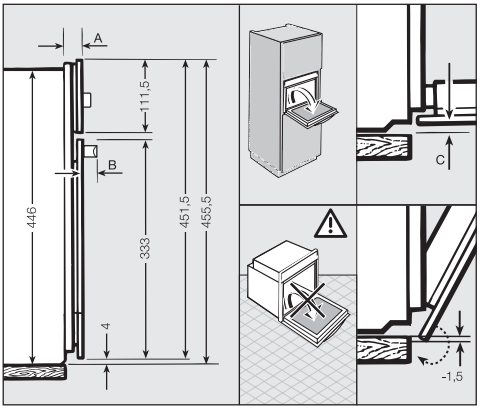
Встраивание в шкаф под столешницей

При комбинировании с панелью конфорок необходимо учитывать указания по встраиванию панели конфорок.



* Приборы с фронтальной панелью из стекла
** Приборы с фронтальной панелью из металла

Детализированные размеры фронтальной панели



A Приборы с фронтальной панелью из стекла: 22 мм
Приборы с фронтальной панелью из металла: 23 мм

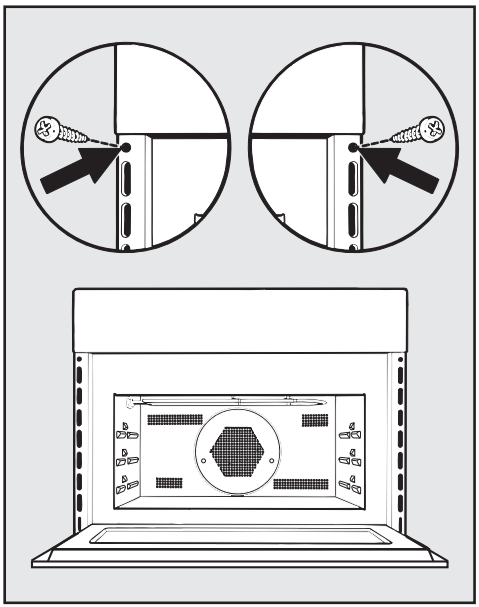
B H 5080: 47,5 мм
H 5088: 45,0 мм

C Приборы с фронтальной панелью из стекла: 1,5 мм
Приборы с фронтальной панелью из металла: 0,5 мм

Руководство по встраиванию прибора

⚠ Прибор может использоваться для эксплуатации только после окончательного встраивания.

- Подключите прибор к сети электропитания.



- Установите прибор в нишу до упора и выровняйте его.
- Откройте дверцу и приверните прибор двумя шурупами к боковым стенкам шкафа.

Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на изделие составляет 24 месяца, но не более 36 месяцев со дня его производства. При условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

В течение указанного срока Вы можете реализовать свои права на безвозмездное устранение недостатков изделия и удовлетворение иных установленных законодательством требований потребителя в отношении качества изделия, при условии использования изделия по назначению и соблюдения требований по установке, подключению и эксплуатации изделия, изложенных в настоящей инструкции.

Обращаем Ваше внимание на то, что начало исчисления гарантийного срока зависит от правильного заполнения сведений о продаже и, для изделий, требующих специальной установки и подключения, сведений об установке и подключении. Требуйте заполнения!

Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате изделия и услуг по его установке и подключению.

Внимание! Изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет узнать точную дату производства изделия.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы, оговоренные в настоящей Инструкции, по регулировке, чистке, замене расходных материалов и прочему уходу за изделием;
- расходные материалы (фильтры, мешки-пылесборники и т.п.).

По всем вопросам технического обслуживания или приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие, или в один из сервисных центров Miele.

Контактная информация о Miele

Российская Федерация

Горячая линия **8-800-200-29-00** (звонок бесплатный на всей территории РФ)

E-mail: service@miele.ru
Internet: www.miele.ru

Сервисные центры Miele:

ООО Миле СНГ
129164 Москва
Зубарев пер., 15-1
Тел. (495) 745 89 80
Факс (495) 745 89 84

197046 Санкт-Петербург
Петроградская наб., 18 а
Тел. (812) 332 08 00
Факс (812) 332 03 32

Украина

ООО "Миле"

04073, Киев,
Московский пр-т 9, корп. 1
БЦ "Форум Парк Плаза"
Тел. (044) 590 26 22
8 800 500 29 00
Факс (044) 590 26 21
E-mail: service@miele.ua

Другие страны СНГ

ООО Миле СНГ

Тел. +7 495 745 89 80
Факс + 7495 745 89 84

Внимание!
Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными. Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Гарантия качества товара

Сведения о продаже

Фирма-продавец: _____

Название магазина и его адрес: _____

Дата покупки: _____

Вскрыл упаковку, проверил комплектность: _____
Подпись продавца и штамп магазина

Подтверждаю получение исправного изделия,
претензий по внешнему виду и комплектности
не имею, с условиями гарантии ознакомлен: _____
Подпись покупателя

Сведения об установке

Фирма-установщик: _____

Дата установки и подключения: _____

За качество выполненных работ отвечаю: _____
ФИО и подпись мастера

Работу принял, качеством работы удовлетворен: _____
Подпись покупателя

Производитель:

Миле & Ци. КГ, D-33325 Гютерсло, Германия
Miele & Cie. KG, D-33325 Guetersloh

Импортер:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и
страны СНГ
125167 Москва,
Ленинградский проспект, 39а
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

Internet: www.miele.ru
E-mail: info@miele.ru

ООО "Миле"
Украина
04070 Киев, ул. Спасская, 30А
Телефон: (044) 496 0300
Телефакс: (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua
E-mail: info@miele.ua

АЮ64

Право на изменения сохраняется / 0308
(H 5030 BM, H 5040 BM)

M.-Nr. 07 199 510 / 01
ru - RU, UA