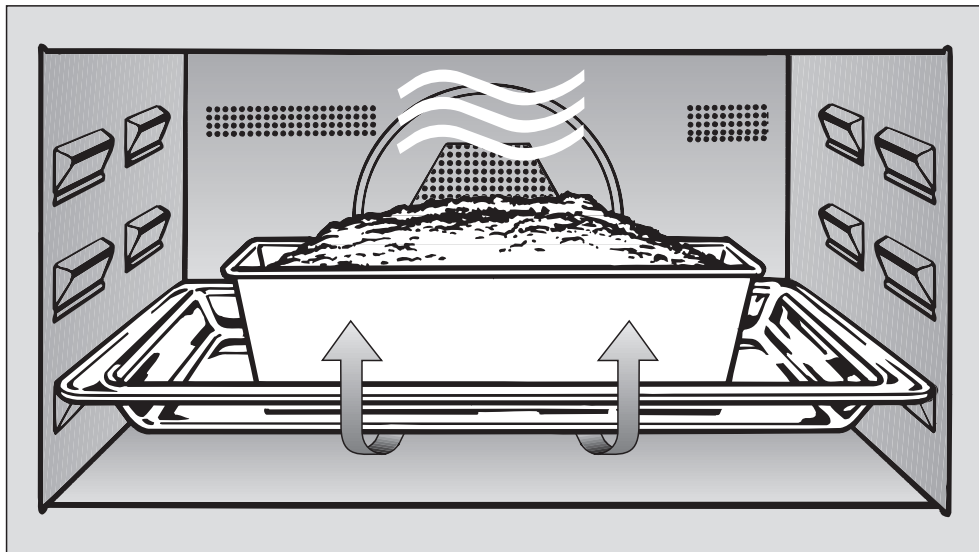


Miele

Инструкция по эксплуатации и гарантия качества



Компактный духовой шкаф с микроволновым режимом SuperVision H 4081 BM

До установки, подключения и подготовки к работе **обязательно** прочтите данную инструкцию по эксплуатации.

Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.



M.-Nr. 06 827 481

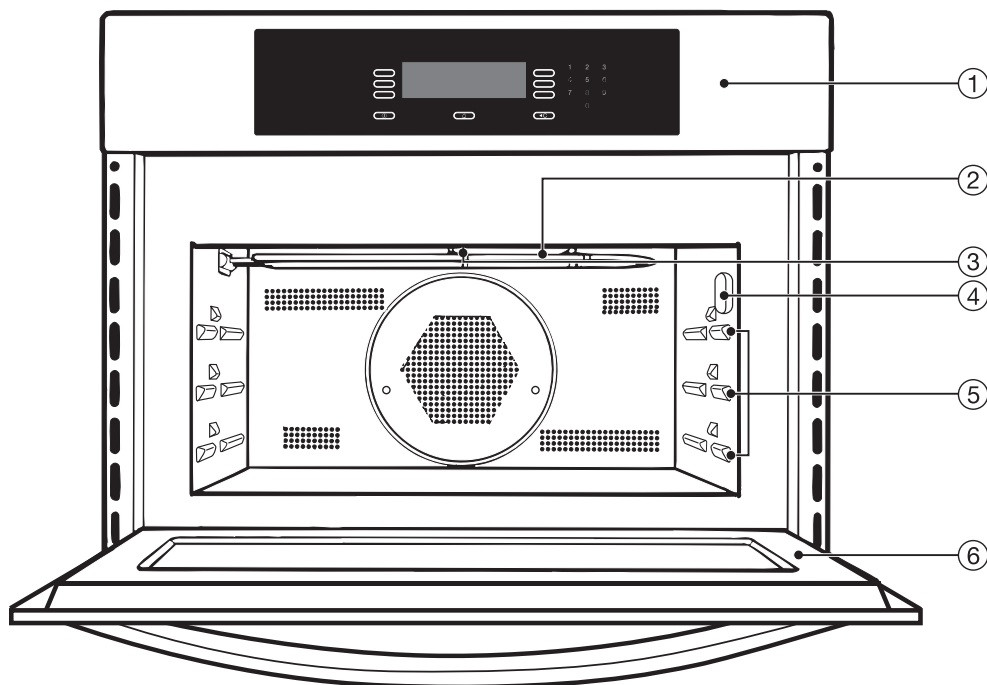
Содержание

Описание прибора	4
Внешний вид прибора	4
Панель управления	5
Принадлежности, входящие в комплект	6
Дополнительно приобретаемые принадлежности	7
Указания по безопасности и предупреждения	8
Ваш вклад в охрану окружающей среды	15
Применение прибора	16
Функции управления	16
Функции безопасности	17
Энергосберегающие функции	17
Описание режимов	18
Микроволновый режим	18
Обычные режимы работы	19
Конвекция +	19
Автоматика жарения	19
Гриль	19
Гриль с обдувом	19
Комбинированные режимы работы	20
Автоматические программы	20
Элементы управления	21
Перед первым использованием	23
Чистка прибора	23
Первый ввод в эксплуатацию	23
Первый нагрев	24
Принцип управления	25
Ввод значений времени приготовления	28
Автоматические программы	30
Персональные программы	32
Установки 	34
Язык	34
Текущее время	34
Освещение	34
Главное меню	34
Микроволновый Quick-режим	34
Поддержание тепла (только в MP)	35
Дополнительная работа вентилятора	35

Запуск	35
Рекомендуемые температуры.	35
Мощность микроволн	35
Дисплей	35
Звуковые сигналы	35
Безопасность (блокировка включения)	36
Единицы измерения	36
Торговля.	36
Заводская настройка	36
Miele@home.	36
Таймер	37
Указание по применению посуды в микроволновом режиме	38
Размораживание	43
Таблица размораживания	44
Разогрев	45
Таблица разогрева	46
Приготовление	47
Таблица жарения, запекания и подрумянивания	50
Размораживание и разогрев / приготовление	51
Приготовление на гриле	52
Таблица использования гриля	54
Жарение	55
Применение пищевого термометра	58
Жарение	60
Таблица жарения	60
Выпекание	61
Таблица выпекания	63
Консервирование	64
Типовые блюда	66
Чистка и уход	68
Неисправности - что делать?	72
Сервисная служба	75
Miele@home SuperVision	76
Электроподключение	79
Встраивание	80
Гарантия качества товара	82

Описание прибора

Внешний вид прибора



① Панель управления

② Нагревательный элемент гриля

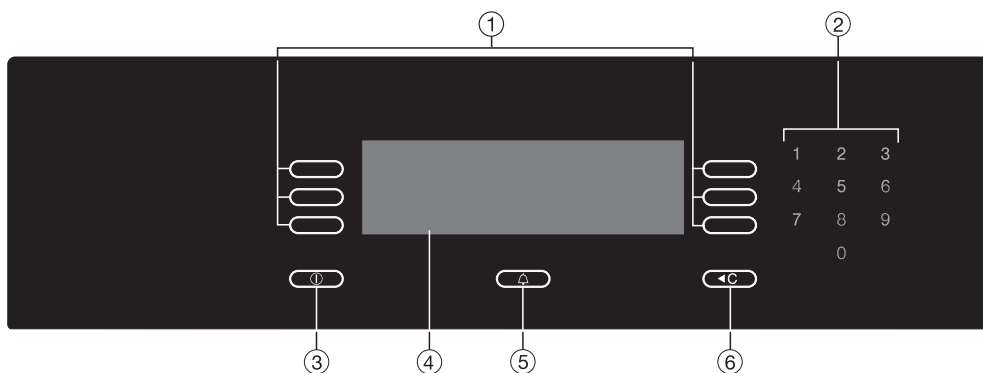
③ Освещение духовки

④ Разъем для подключения
пищевого термометра

⑤ Три уровня загрузки

⑥ Дверца прибора

Панель управления



- ① Сенсорные клавиши выбора нужного пункта меню
- ② Цифровой блок
- ③ Сенсорная клавиша ① (ВКЛ/ВЫКЛ)
- ④ Дисплей
- ⑤ Сенсорная клавиша таймера Δ
- ⑥ Сенсорная клавиша $\leftarrow C$ (Clear) для удаления последнего введенного значения; для возврата на предыдущий уровень меню.

Подробное описание Вы найдете в главе "Элементы управления".

Описание прибора

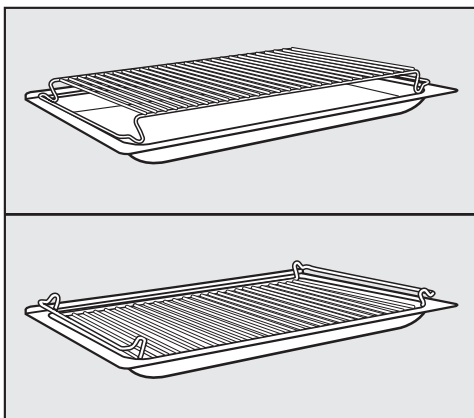
Принадлежности, входящие в комплект

Стеклянный лоток

Материал стеклянного лотка позволяет использовать его во всех режимах.

Решетка (для комбинированного использования с лотком)

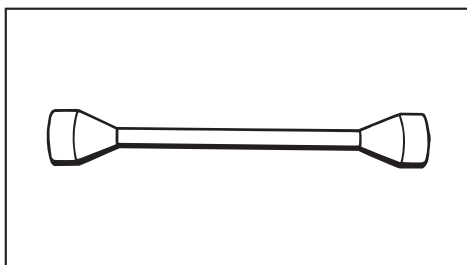
Всегда вставляйте решетку вместе с лотком.



В зависимости от режима работы и высоты приготавливаемого блюда решетку можно класть на лоток выпуклой стороной вверх или вниз, чтобы расстояние до нагревательного элемента гриля было оптимальным.

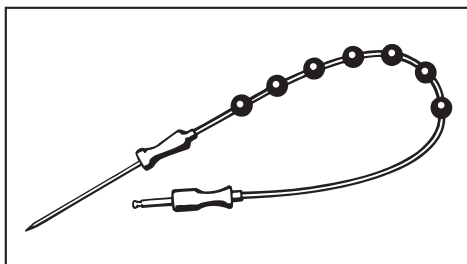
Решетка имеет такую конструкцию, что она подходит для применения в микроволновом режиме, так как при ее изготовлении учитывалась длина микроволн. Однако решетку нельзя ставить непосредственно на дно рабочей камеры. При контакте решетки со стальным дном камеры возможно образование искр.

Стержень для кипячения



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

Пищевой термометр



Пищевой термометр вставляется в приготавливаемый продукт, таким образом, Вы сможете точно контролировать температуру в ходе процесса приготовления (см. главу "Запекание с термометром").

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Miele@home

С помощью системы Miele@home Вы сможете в любое время запросить информацию о работе Вашего прибора, например, о текущем процессе приготовления (температура, отсрочка старта, остаточное время приготовления,...).

Поскольку Ваш прибор оснащен функцией **SuperVision**, Вы будете видеть информацию обо всей зарегистрированной в системе Miele@home бытовой технике.

Для того чтобы Вы могли пользоваться такой возможностью, Ваш прибор должен быть дооснащен **коммуникационным модулем** (ХКМ 2000 SV). Все приборы, которые могут быть зарегистрированы в системе Miele@home, также должны быть оснащены коммуникационным модулем.

Благодаря еще одной системе, используемой для индикации информации (**InfoControl**), Вы сможете запрашивать информацию о приборах.

Указания по безопасности и предупреждения

Этот прибор отвечает нормам технической безопасности. Однако, его ненадлежащее использование может привести к травмам пользователей и материальному ущербу.

Прежде чем начать эксплуатировать прибор, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации, т.к. в ней содержатся важные сведения по 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 прибор только в домашнем хозяйстве для размораживания, разогрева, приготовления, запекания, выпекания, жарения на гриле и консервирования продуктов. Все остальные способы применения недопустимы и могут быть опасными. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного управления или ненадлежащего использования прибора.

Запрещается использование прибора для хранения или сушки легковоспламеняемых материалов. При испарении воды возникает опасность возгорания!

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.

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.

Техника безопасности

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

Не пользуйтесь прибором с применением микроволнового режима, если

- дверца прибора погнута,
- шарниры дверцы ослаблены,
- видны отверстия или трещины на корпусе, дверце, уплотнении дверцы или стенках рабочей камеры.

В этом случае при включении прибора микроволны могут проникать наружу, что опасно для пользователя.

Указания по безопасности и предупреждения

■ Запрещается вскрывать корпус прибора.

Касание токопроводящих контактов, изменения в электрической схеме и конструкции прибора могут привести к удару электротоком. Кроме того, возможно возникновение неисправностей прибора.

■ 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 удлинитель. Удлинитель не могут обеспечить необходимую безопасность прибора (например, возникает опасность перегрева).

■ 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 соединение (например, удар электротоком).

■ Эксплуатация прибора допускается только после его окончательного монтажа, чтобы исключить возможность контакта с токопроводящими деталями прибора.

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

■ 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 прибора.

■ Прибор считается отключенным от электросети, если 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.

Указания по безопасности и предупреждения

Эксплуатация

Общая информация

■ Следите за тем, чтобы блюда всегда разогревались в достаточной степени.

Необходимое для этого время зависит от многих факторов, например, от начальной температуры продукта, его количества, вида и свойств, от изменений в рецепте.

Бактерии, которые могут содержаться в пище, погибают только при воздействии высоких температур (> 70 °C) в течение определенного времени (> 10 мин). Если Вы сомневаетесь, достаточно ли хорошо разогреется блюдо, установите большее время разогрева.

Кром этого, важно, чтобы температура во всем блюде была равномерной.

Этого Вы можете достичь помешиванием или переворачиванием пищи, а также с помощью пауз (время выравнивания). Это паузы, во время которых тепло равномерно распределяется в пище. Поэтому всегда принимайте во внимание указанные значения времени выравнивания при разогреве, размораживании и приготовлении.

■ Учтите, что время приготовления, разогрева и размораживания продуктов в микроволновом режиме часто значительно меньше, чем при использовании обычных режимов работы (Конвекция+, Автоматика жарения, Гриль, Гриль с обдувом).

Слишком длительная обработка микроволнами приводит к высушиванию и даже самовозгоранию продуктов.

Опасность пожара!

Не применяйте микроволновой режим для сушки хлеба, булочек, цветов, трав. Используйте в этих случаях режим "Конвекция+".

■ Не подогревайте в микроволновом режиме подушечки, наполненные зернами, вишневыми косточками или гелем. Эти подушечки могут воспламениться даже после того, как Вы их вынете из прибора после подогрева. Опасность пожара!

■ Не включайте прибор на полную мощность при нагреве пустой посуды. При полном отсутствии продукта в рабочей камере или при недостаточной загрузке прибор может выйти из строя.

■ Не оставляйте прибор без присмотра при приготовлении пищи с использованием жира или масла. Жир и масло могут воспламениться. Опасность пожара!

Указания по безопасности и предупреждения

Если продукты питания в камере приготовления начнут выделять дым, оставьте дверцу прибора закрытой, чтобы могло погаснуть пламя в случае его возникновения. Прервите процесс нажатием сенсорной клавиши ВКЛ/ВЫКЛ или выньте вилку из розетки. Дверцу открывайте только, когда дым выйдет из рабочей камеры.

Применяйте только специальный пищевой термометр Miele для этого компактного духового шкафа. В случае замены пищевого термометра необходимо использовать также только термометр фирмы Miele. Вы сможете приобрести его в фирменных магазинах или сервисной службе Miele.

Не оставляйте пищевой термометр в рабочей камере прибора, если выбран режим "Гриль". Под воздействием высоких температур пластмасса может расплавиться.

Не разогревайте неразведенный алкоголь, так как он может воспламениться. Опасность пожара!

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

Всегда накрывайте блюда, если Вы оставляете их в рабочей камере. Влага, выделяемая пищей, может привести к коррозии прибора. Кроме того, использование крышки позволяет избежать высыхания блюд.

Сразу удаляйте пищу или жидкости с содержанием поваренной соли при их попадании на стальные стенки рабочей камеры. Это необходимо для предотвращения коррозии.

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.

Ни в коем случае не выключайте духовой шкаф. Повышение влажности воздуха приводит к образованию конденсата на панели управления или фронтальной панели мебели и образованию капель воды под столешницей.

Из-за конденсации пара возможно:

- повреждение окружающей прибор мебели или столешницы.
- возникновение коррозии в приборе.

Нагрузка на стеклянный лоток и решетку не должна превышать 8 кг. В ином случае принадлежности могут быть повреждены.

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

Не ставьте горячий стеклянный лоток на холодную поверхность, например, на столешницу из гранита или плитки.

Это может вызвать повреждения лотка. Рекомендуется ставить лоток на подставку, например, из проволоки.

Указания по безопасности и предупреждения

■ Запрещается использовать для чистки прибора пароструйный очиститель.

Пар может попасть на токоведущие детали и вызвать короткое замыкание.

■ Запрещается использовать прибор для обогрева помещений. Из-за высоких температур в рабочей камере могут загореться находящиеся вблизи прибора легковоспламеняющиеся предметы.

■ При пользовании электророзеткой вблизи прибора следите за тем, чтобы его дверцей не защемились кабели питания других электроприборов. Изоляция кабелей может быть повреждена.

Микроволновый режим

■ 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, при этом температура посуды остается более низкой. Посуда нагревается только от блюда.

Особенно внимательно следите за температурой при подогревании детского питания!

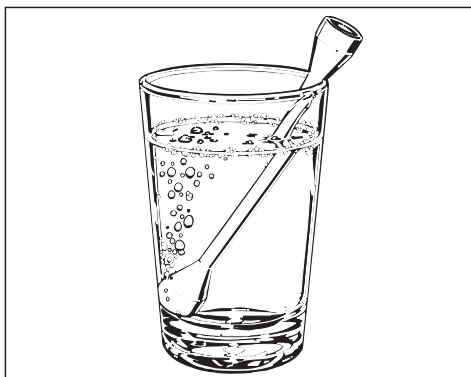
После подогрева хорошо перемешайте или встряхните детское питание, после чего попробуйте его сами, чтобы ребенок не обжегся.

■ 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 в емкости следует всегда ставить прилагаемый стержень для кипячения.



При варке в микроволновом режиме, особенно при кипячении жидкости без использования стержня для кипячения, температура кипения может быть достигнута без появления типичных пузырьков 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 пузырьков пара и, как следствие, внезапному взрывоподобному вскипанию. Опасность получения ожогов!

Указания по безопасности и предупреждения

Образование пузырьков пара может быть таким сильным, что дверца прибора может самопроизвольно открыться. Это создает опасность получения травмы и повреждения прибора!

Стержень для кипячения создает условия для равномерного кипения жидкости в приборе и, соответственно, для своевременного образования пузырьков пара.

■ Не допускается применение металлической посуды, алюминиевой фольги, столовых приборов, посуды с металлическим покрытием, хрусталя с содержанием свинца, подносов с рифлеными краями, легкоплавкой посуды из пластмассы, деревянной посуды, металлических клипсов, пластмассовых и бумажных клипсов с проволокой внутри, стаканчиков для сливок с неполностью снятой крышкой.

При пользовании этими предметами посуду можно испортить или же создать пожароопасную ситуацию.

Прилагаемая решетка имеет такую конструкцию, которая рассчитана на длину микроволн в приборе, поэтому решетка может использоваться в микроволновом режиме.

■ 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".

■ Решетка при ее использовании в микроволновом режиме нагревается.

Опасность получения ожогов!

■ Яйца в скорлупе следует варить только 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 вытечь от высокого давления. Опасность получения травмы!

■ Не подогревайте в приборе блюда 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.

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

Указания по безопасности и предупреждения

■ При приготовлении блюд в микроволновом режиме 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!

■ Для проверки температуры пищи прервите работу прибора.

Используйте для измерения температуры пищи только специальные термометры, но ни в коем случае ртутные или жидкостные градусники, т.к. они не выдерживают высоких температур и легко бьются.

Обычные режимы работы:

Конвекция +, Автоматика жарения, Гриль, Гриль с обдувом

Осторожно! Опасность получения ожогов!

В рабочей камере прибора во время его работы в обычном режиме возникают высокие температуры.

■ Не позволяйте детям прикасаться к прибору во время его работы. Прибор нагревается не только в области стекла дверцы, но и в местах выхода испарений, у ручки и панели управления. Опасность получения ожогов.

■ Пользуйтесь кухонными рукавицами при задвигании и вынимании горячего блюда после выпекания, запекания или жарения на гриле, а также при других манипуляциях внутри рабочей камеры.

Нагревательный элемент гриля, находящийся внутри, сильно нагревается в режимах "Гриль" и "Гриль с обдувом" - как в соло-режиме, так и в комбинированном. Опасность получения ожогов!

■ При чистке потолка рабочей камеры опускайте нагревательный элемент гриля только тогда, когда он остынет. Опасность получения ожогов.

■ Не нажимайте на нагревательный элемент, применяя силу. Иначе его можно повредить.

Утилизация отслужившего прибора

■ Отслуживший прибор следует вывести из рабочего состояния. Для этого выньте сетевую вилку из розетки и отрежьте сетевой кабель. Если это прибор со стационарным подключением к электросети, то отсоединение сетевого провода должен проводить специалист. Таким образом Вы исключите вероятность несанкционированного пользования прибором.

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

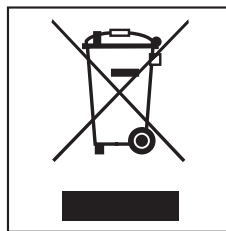
Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы, используемые при изготовлении упаковки, безопасны для окружающей среды и легко утилизируются, 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 отслуживший прибор должен храниться в безопасном для детей состоянии. Информация об этом представлена в настоящей инструкции в главе "Указания по безопасности и предупреждения".

Применение прибора

Функции управления

Режимы работы

Вы можете выбрать следующие соло-режимы (используемые по отдельности):

- Микроволны
для размораживания, разогрева и приготовления блюд за короткое время.
- Конвекция+
для выпекания / приготовления блюд с использованием потока горячего воздуха.
- Автоматика жарения
для автоматического обжаривания блюда и доведения до готовности.
- Гриль
для приготовления на гриле плоских продуктов.
Выполняется при закрытой дверце прибора.
- Гриль с обдувом
для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, рулетов, птицы.
Выполняется при закрытой дверце прибора.

Комбинированные режимы работы

для комбинирования микроволнового режима работы с обычным режимом (Конвекция+, Гриль с обдувом, Гриль, Автоматика жарения).

Микроволновый Quick-режим

для немедленного запуска микроволнового режима с максимальной мощностью с длительностью 1 минута. Эти значения можно изменить.

Автоматические программы

для приготовления, разогрева и размораживания определенных видов продуктов в микроволновом или комбинированном режиме.

Персональные программы

для сохранения часто используемых установок под собственным названием.

Автоматическая программа с отсрочкой старта

для выполнения процесса приготовления с отсрочкой старта.

Автоматика отключения

для отключения процесса приготовления.

Таймер

для контроля за выполнением внешних процессов, например, варки яиц.

Индикация текущего времени

У выключенного прибора на дисплее высвечивается текущее время. Эту индикацию Вы можете также отключить.

Функции безопасности

Блокировка включения

Блокировка включения препятствует нежелательному вводу функций (см. главу "Установки - Безопасность").

Автоматическое отключение

Процесс приготовления с использованием обычного режима работы 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 между двумя процессами с применением микроволн произошло отключение микроволнового режима, то мощность микроволн может быть достигнута только примерно через 30 секунд. Поэтому запускайте второй процесс только по истечении этого времени.

Энергосберегающие функции

Контактный выключатель в дверце

При открывании дверцы прибора во время выполнения процесса происходит автоматическое выключение нагрева и работы вентилятора горячего воздуха.

После того, как Вы закроете дверцу и запустите процесс, выполнение выбранного процесса будет продолжено. Если Вы откроете дверцу во время выполнения процесса в обычном соло-режиме, то он будет продолжен сразу после закрывания дверцы. При этом процесс не нужно запускать снова.

Использование остаточного тепла

В режимах работы "Конвекция+" и "Автоматика жарения" нагрев автоматически отключается при закрытой дверце, если имеющегося тепла достаточно для доведения блюда до готовности. При потерях тепла, например, при открывании дверцы, нагрев автоматически снова включается.

Функция отключения освещения рабочей камеры

Если рабочая камера не должна освещаться при выполнении всего процесса, Вы можете выключить освещение.

Описание режимов

Микроволновый режим

С помощью микроволнового режима можно разморозить, разогреть и приготовить пищу за короткое время.

Вы можете выбрать следующие уровни мощности микроволн:

80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт и 1000 Вт.

Описание работы прибора

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 проникали в продукт, используемая посуда должна пропускать микроволны.

Микроволны хорошо проходят сквозь фарфор, стекло, картон, пластмассу, но не через металл. Поэтому не допускается использование посуды из металла или с его содержанием, например, с металлосодержащим декоративным покрытием (более подробная информация приведена в главе "Указания по применению посуды в микроволновом режиме"). Металл не только отражает микроволны, но и приводит к образованию искр. Микроволны не могут поглощаться металлом.

Через посуду из подходящего материала микроволны попадают непосредственно в продукт.

Молекулы, из которых состоят продукты, - прежде всего молекулы воды - под воздействием микроволн приводятся в сильное колебание (примерно 2,5 миллиардов колебаний в секунду). Таким образом, возникает тепло: сначала во внешних слоях продукта, затем перемещаясь в центр.

Чем больше воды содержит продукт, тем быстрее он будет разогрет или приготовлен.

Таким образом, тепло образуется внутри самого блюда, поэтому

- в микроволновом режиме блюда можно готовить, как правило, без жидкости, с небольшим ее количеством или добавлением жира,
- размораживание, подогрев и приготовление производится быстрее, чем в обычном режиме работы,
- значительно сохраняются питательные вещества, витамины и минеральные вещества,
- естественные цвета и собственный вкус продуктов почти не изменяются.

Излучение микроволн прекращается при прерывании процесса или открытии дверцы прибора.

Во время работы прибора закрытая, исправная дверца обеспечивает необходимую защиту от микроволн.

Обычные режимы работы

К обычным режимам работы относят-ся:

- Конвекция +,
- Автоматика жарения,
- Гриль,
- Гриль с обдувом.

В обычных режимах работы можно приготовить и одновременно подрумянить блюдо.

Конвекция +

В этом режиме прибор работает с использованием потока горячего воздуха.

Вентилятор у задней стенки прибора всасывает воздух из рабочей камеры, направляет его на нагревательный элемент и выводит нагретый воздух через отверстия в задней стенке обратно.

Поскольку жар сразу достигает продукта, предварительный нагрев прибора не требуется.

Исключение: при жарении ростбифа / филе и при выпекании теста для черного хлеба нужен предварительный нагрев.

В режиме "Конвекция+" одновременно можно выпекать на двух уровнях загрузки.

Автоматика жарения

В режиме автоматике жарения сначала автоматически устанавливается высокая температура, позволяющая порам мяса быстро закрыться. Затем температура автоматически понижается до установленного значения.

Гриль

Благодаря высокой мощности нагревательный элемент гриля раскаляется уже через несколько минут после включения и создает инфракрасное излучение, необходимое для жарения на гриле.

Гриль с обдувом

В этом режиме благодаря вентилятору, расположенному у задней стенки, жар нагревательного элемента гриля распределяется по всему продукту. Поэтому возможно достижение более низкой температуры, чем в режиме обычного гриля.

Описание режимов

Комбинированные режимы работы

- Микроволны + конвекция+
- Микроволны + автоматика жарения
- Микроволны + гриль
- Микроволны + гриль с обдувом

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

Микроволновый режим Вы можете комбинировать с любым обычным режимом.

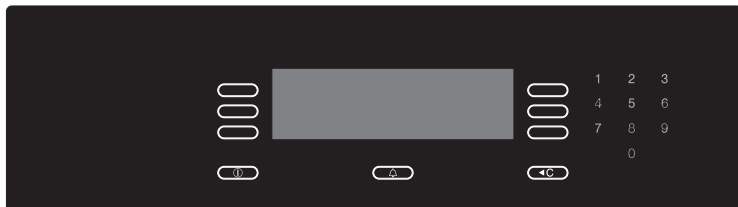
Наиболее оптимальной для применения является комбинация с режимом "Конвекция+". Так как при этом тепло сразу достигает готовящегося (запекаемого или выпекаемого) продукта, то сокращение времени и экономное потребление электроэнергии будут оптимальными.

При использовании комбинированного режима мощность микроволн должна составлять для выпекания не более 150 Вт, а для приготовления, жарения и запекания на гриле - не более 450 Вт.

Автоматические программы

- Размораживание
- Разогрев
- Приготовление

В автоматических программах приготовление, разогрев и размораживание продуктов выполняются с использованием микроволн или какого-либо комбинированного режима. Мощность микроволн и время устанавливаются прибором автоматически. Вам необходимо ввести лишь вид и вес продукта.



Прибор оснащен большим графическим дисплеем и сенсорными клавишами, с помощью которых осуществляется управление прибором.

Сенсорные клавиши

Рядом с дисплеем и под ним находятся электронные сенсорные клавиши, которые реагируют на касание их пальцем.

Для управления прибором прикоснитесь к соответствующей сенсорной клавише.

Каждое касание сенсорной клавиши подтверждается акустическим сигналом. Если Вы не хотите, чтобы каждый раз звучал сигнал, Вы можете его выключить (см. главу "Установки - Звуковые сигналы").



При включении прибора на дисплее появляется информация, поясняющая назначение этих сенсорных клавиш.



При касании данной сенсорной клавиши прибор включается или выключается.



С помощью этой сенсорной клавиши можно запрограммировать таймер для контроля внешних процессов, например, варки яиц.



С помощью данной клавиши Вы можете отменить последнее введенное значение.

Цифровой блок появляется для использования, когда можно ввести значения температур или времени.

Дисплей



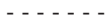
Этот символ появляется на дисплее вместе с пунктом меню или командой к какому-либо действию, например, "дальше", "ОК", "назад" и т.д. и относится к какой-либо сенсорной клавише.

Нужную установку Вы выбираете касанием рядом стоящей клавиши.

На дисплее высвечиваются максимум три пункта меню.



Если можно еще выбрать пункты меню, то на дисплее появляются стрелки, с помощью которых можно "пролистать" меню. Касанием сенсорных клавиш справа от стрелок "вверх" и "вниз" Вы вызываете эти пункты меню.



После последнего пункта меню, который можно выбрать, появляется линия в виде штрихов.



Значения времени или температур, которые можно установить, выделяются на дисплее светлым фоном. Для ввода этих данных на дисплее появляются + и -.

Вместе с тем эти данные можно также ввести с помощью цифрового блока.



Выбранная установка обозначается галочкой.



Так обозначается дополнительная информация по управлению. Эти информационные поля Вы удаляете подтверждением "ОК".

Чистка прибора

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

- Протрите рабочую камеру салфеткой, используя теплую воду с добавлением мягкого моющего средства, и вытрите ее чистой салфеткой насухо.

Закрывайте дверцу прибора только после высыхания рабочей камеры. Иначе возможно образование запахов и возникновение коррозии.

- Вымойте принадлежности.

Первый ввод в эксплуатацию

После подключения прибора к электросети на его дисплее появляется текст приветствия, который через несколько секунд сменяется индикацией текущего времени.

Лишь при первом вводе прибора в эксплуатацию Вы видите на дисплее после появления текста приветствия не индикацию текущего времени, а указание об **установке языка**.

В левой части дисплея появляется список языков в алфавитном порядке. Установленный язык отмечен галочкой ✓.

Теперь выберите язык:

- Касайтесь одной из сенсорных клавиш рядом со стрелками до тех пор, пока на дисплее не появится нужный язык.

- Выберите нужный язык. Выбранный язык обозначается галочкой ✓.

- Подтвердите ввод с помощью пункта "дальше".

Появится запрос **формата времени**.

- Выберите нужный формат и подтвердите его нажатием "дальше".

Затем установите правильное **текущее время**.

- Вы можете ввести текущее время с помощью сенсорных клавиш рядом с + и -: при этом Вы сначала вводите часы, а после подтверждения с помощью пункта "дальше" - минуты.

Также Вы можете ввести текущее время с помощью цифрового блока: при этом Вы вводите сначала часы и минуты и подтверждаете ввод данных с помощью пункта "дальше".

Теперь у Вас есть возможность **выключить индикацию текущего времени** на дисплее:

Она будет затем всегда появляться лишь на короткое время, когда Вы будете касаться сенсорной клавиши ВКЛ/ВЫКЛ.

Если Вы хотите сохранить индикацию текущего времени на дисплее, коснитесь клавиши рядом с сообщением "Всегда показывать текущее время".

Перед первым использованием

После подтверждения с помощью пункта "далее" на дисплее высветится:

- сообщение о том, что Ваш прибор оснащен для включения в систему Miele@home.
- сообщение о том, что первый ввод в эксплуатацию успешно проведен.

Затем высветится текущее время, и прибор будет готов к работе.

Первый нагрев

Включение новых приборов всегда сопровождается возникновением запаха. Под воздействием высоких температур запах исчезает быстрее.

Поэтому рекомендуется включить пустой прибор не менее чем на один час в режиме "Конвекция+":

Во время нагрева духовки обеспечьте хорошее проветривание помещения.

- Коснитесь сенсорной клавиши ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы появилось главное меню.

- Выберите режим "Конвекция+".

Начинает работать вентилятор, и на дисплее появляется рекомендуемая температура 160 °C.

- Установите максимальную температуру (225 °C).
- Выберите "ОК", чтобы подтвердить установку максимальной температуры.
- Остановите процесс не ранее чем через час, коснувшись клавиши ВКЛ/ВЫКЛ.

При управлении прибором всегда действуйте следующим образом:

- Включите прибор касанием сенсорной клавиши ①.

На дисплее появляется **главное меню**.

Оно состоит из девяти подпунктов, которые в свою очередь включают в себя другие подпункты.

Первые четыре режима работы в главном меню (Микровол. Quick-режим, Микроволновый режим, Конвекция+, Гриль) - это предлагаемая прибором комбинация. Вы можете изменить последовательность четырех режимов или сохранить здесь по желанию режимы или программы, которые Вы чаще используете.

- Выберите нужный пункт меню касанием находящейся рядом клавиши.

В Вашем распоряжении следующие пункты главного меню:

● Микроволновый Quick-режим

Это программа, при которой прибор работает в микроволновом режиме с максимальной мощностью микроволн 1000 Вт в течение 1 минуты.

Программа подходит для разогрева жидкостей, при этом, в зависимости от размера емкости с жидкостью, рекомендуется различные установки времени. Поэтому предварительные настройки этой программы могут быть изменены.

● Микроволновый режим

В этой программе можно задать параметры приготовления в микроволновом режиме, а именно: мощность мик-

роволн, длительность, а также установки для отложенного запуска.

● Конвекция+

При запуске этой программы сразу начинает работать вентилятор горячего воздуха и прибор нагревается до предварительно установленной температуры 160 °С. Вы можете установить другую температуру - от 30 до 225 °С. Для этой программы можно также задать длительность процесса и параметры отложенного запуска. Если Вы предпочитаете запуск процесса вручную, то Вы можете отменить немедленное включение вентилятора горячего воздуха (см. главу "Установки - запуск"). При достижении заданной температуры раздается звуковой сигнал.

● Гриль

Здесь Вы можете задать длительность процесса запекания в гриле, а также запрограммировать отложенный запуск.

● Комбинированный микроволновый режим

Здесь находятся режимы работы, комбинируемые с микроволновым режимом, а именно: Автоматика жарения, Гриль, Конвекция+ и Гриль с обдувом.

Здесь можно установить мощность микроволн (макс. 450 Вт), общую длительность и температуру обычного режима.

Затем здесь также можно запрограммировать отложенный запуск.

Принцип управления

● Все режимы

В этом пункте меню Вы сможете включить все режимы работы, а именно: Автоматику жарения, Гриль, Конвекцию +, Микроволновый режим, Комбинированный микроволновый режим, Гриль с обдувом и микроволновый Quick-режим.

● Автоматические программы

В этом пункте меню можно найти несколько автоматических программ. Обзор программ содержится в главе "Автоматические программы".

● Персональные программы

Здесь Вы можете сохранить настройки для часто используемых процессов и ввести название рецепта, которое поможет Вам быстро найти нужный процесс приготовления.

● SuperVision

(дополнительно приобретаемая принадлежность)

Этот пункт меню появляется только в том случае, если Ваш прибор оснащен коммуникационным модулем XKM 2000 SV и зарегистрирован в системе Miele@home с SuperVision.

Здесь Вы можете вызвать индикацию SuperVision, см. главу "Miele@home SuperVision".

● Установки

Здесь Вы сможете выполнить или изменить ряд настроек, например, выбрать язык (см. главу "Установки").

При вызове **подменю** (например, Автоматические программы, Персональные программы, Установки) открывается список пунктов следующего уровня.

С этого уровня вызовом какого-либо пункта Вы попадаете на следующий уровень меню.

Теперь Вы можете, например, выбрать нужный язык.

Выбранная установка обозначается символом ✓.

После выбора какого-либо **режима работы** (например, Конвекции+) появляются другие пункты меню, которые Вы можете настроить и изменить для процесса приготовления, например,

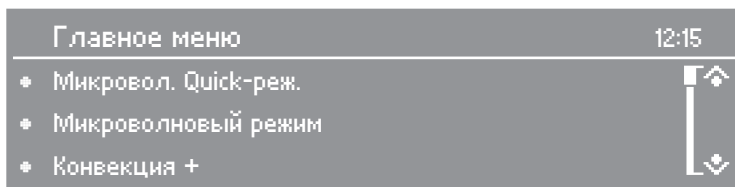
- температура
- мощность
- длительность
- время запуска

В соответствии с заводской настройкой прибор начинает работу **автоматически**. Только в процессах с применением микроволн Вам необходимо будет запускать прибор **вручную**.

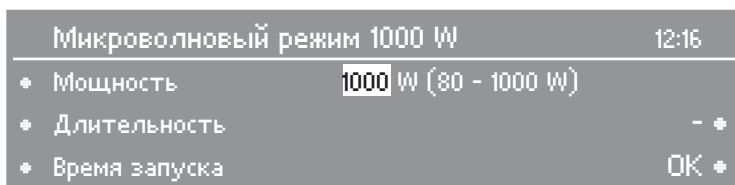
Если Вы хотели бы в течение длительного срока выполнять запуск вручную, то Вам необходимо изменить установку Запуск на "вручную" (см. главу "Установки - запуск").

Пример:

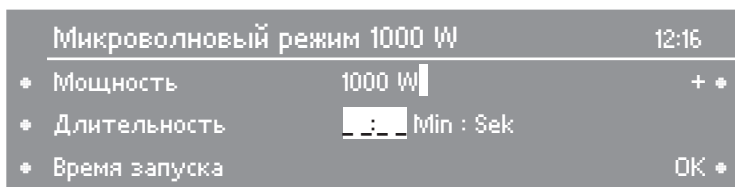
- Включите прибор.



- Выберите нужный режим (например, микроволновый). Теперь Вы попадаете к подменю.



- В выделенном поле Вам предлагается мощность 1000 Вт. Вы можете установить другое значение.
- Подтвердите выбранную мощность с помощью "ОК".



Теперь установите нужную длительность микроволнового процесса.

- Подтвердите значения времени с помощью "ОК". Теперь Вы можете начать процесс.

Во время выполнения процесса на дисплее можно видеть остаточное время, мощность и время суток.

Во время микроволнового режима дверца прибора остается незаблокированной и может быть открыта в любое время. Таким образом работа прибора прервется; она продолжится, как только дверца снова будет закрыта.

Выполняемый процесс можно завершить преждевременно, коснувшись клавиши ВКЛ/ВЫКЛ.

Ввод значений времени приготовления

Процессы приготовления можно также автоматически выключать или включать и выключать.

Как только будет вызван режим работы или подтверждена температура, в Вашем распоряжении будет следующие пункты подменю:

- **Длительность**

Здесь Вы задаете время, необходимое для приготовления.

По истечении этого времени духовой шкаф автоматически выключится.

- **Время запуска**

- **Конец**

С помощью пунктов меню "Время запуска" и "Конец" Вы вводите момент времени, когда процесс приготовления должен быть начат или окончен.

К этому моменту духовой шкаф автоматически включится или выключится.

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

Для **автоматического включения и выключения процесса приготовления** можно использовать пункты меню

- Длительность и Конец
 - Длительность и Время запуска
 - Время запуска и Конец
- для ввода значений времени.

Незаданный параметр времени рассчитывается автоматически.

Запрограммированный процесс можно сохранить с помощью "сохранить как" в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы").

До включения нагрева духового шкафа на дисплее высвечивается **время запуска**.

Во время выполнения процесса на дисплее будет показан отсчет остаточного времени.

По завершении процесса появляется надпись "Процесс окончен" и раздается звуковой сигнал.

Ввод значений времени приготовления

Использование остаточного тепла, энергосберегающая функция

Незадолго до окончания заданного процесса приготовления при использовании обычного режима работы включается нагрев духового шкафа. Имеющегося тепла будет достаточно для завершения процесса.

Благодаря этому автоматическому использованию остаточного тепла экономится потребление электроэнергии.

Эта **энергосберегающая функция** отображается на дисплее с помощью надписи "Энергоэконом. фаза". При этом отсутствует индикация фактической температуры.

Охлаждающий вентилятор и, в зависимости от режима, вентилятор горячего воздуха продолжают работать.

Проверка и изменение введенных значений времени

Значения времени, заданные для процесса приготовления, Вы можете проверить или изменить в любое время, вызвав соответствующую функцию.

Удаление значений времени приготовления

- Нажмите сенсорную клавишу ВКЛ/ВЫКЛ.

При нарушении электроснабжения все введенные значения стираются из памяти прибора.

Автоматические программы

Для различных процессов приготовления, разогрева и размораживания Вы можете выбрать автоматические программы.

Дайте прибору остыть после процесса приготовления до комнатной температуры, прежде чем запускать автоматическую программу. Иначе, если прибор будет еще теплым, может измениться результат приготовления.

Обращайте внимание на соответствующие указания на дисплее.

Например, Вам нужно будет указать вес или количество кусков продуктов или добавить жидкость.

- Выберите пункт главного меню "Автоматические программы".

В Вашем распоряжении следующие подпункты меню:

● Размораживание

Мясо, птица, рыба, овощи, фрукты, густые супы (рагу), супы, хлеб, готовые блюда

● Разогрев

Мясо, птица, рыба, овощи, густые супы (рагу), супы, готовые блюда

● Приготовление

(см. таблицу "Автоматические программы приготовления")

- Следуйте запросам и указаниям до тех пор, пока не начнется выполнение программы.

- Запуск процесса может быть отложен.

Выполнение автоматической программы может быть окончено преждевременно, если Вы выключите прибор.

Во время выполнения автоматической программы на дисплее будет показан отсчет остаточного времени.

По завершении программы появляется надпись "Процесс окончен" и раздается звуковой сигнал.

Автоматические программы приготовления

В таблице приведены программы приготовления, которые можно выбрать.

Мясо	
Птица	
Рыба	
Изделия из теста	
	Яблочный торт
	Бисквитный торт
	Плетенка из дрожж. теста
	Мраморный пирог
	Пирог с крошкой
	Выпечка
	Хлеб
	Подрумянивание
Запеканки	
	Лазанья
	Картофельная запеканка
	Макаронная запеканка
Замороженные блюда	
	Багеты с начинкой
	Крокеты
	Филе рыбы
Овощи	
Фрукты	
Густой суп	
Суп	

Персональные программы

Вы можете сохранить те установки, которые Вы часто используете, в качестве персональной программы и вызывать ее каждый раз под заданным Вами именем. При необходимости Вы также можете сохранить эти программы в главном меню.

- Выберите в главном меню подпункт "Персональные программы".

Если персональные программы уже сохранены, то в Вашем распоряжении будут следующие пункты подменю:

- **выбрать**

Здесь Вы можете вызвать все персональные программы и запустить их выполнение.

- **создать**

Здесь можно создать персональные программы.

- **изменить**

Существующие программы выводятся на дисплей и могут быть изменены.

- **удалить**

Существующие программы можно удалить.

Создание персональных программ

- Сначала выберите нужный режим работы.
- Подтвердите выбор, например, режим "Конвекция+".
- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Затем задайте длительность приготовления или температуру внутри блюда, если Вы используете пищевой термометр, и подтвердите данные.
- Проверьте установки и подтвердите их с помощью пункта "далее".
- Если Вы не используете пищевой термометр, то Вы можете добавить один следующий этап программы. Например, если бы Вы хотели, чтобы после первого режима работы выполнялся еще один. Порядок действий будет тогда таким же, как описано выше.
- Затем Вы можете выбрать нужный уровень загрузки.

После подтверждения с помощью пункта "далее" Вы можете выбрать заданное название программы или **создать собственное название**. Для этого:


- Выберите буквы или цифры, касаясь к сенсорным клавишам, расположенным рядом со стрелками.

- Как только будет выделен нужный знак, подтвердите это с помощью сообщения "Выбрать символы". После этого знак появится в верхней строке после слова "Название".
- Затем выберите следующие знаки.
В пункте подменю "Удалить символы" Вы можете исправить ошибки ввода. При этом исчезнет символ, введенный последним.
В пункте подменю "Пробел" Вы можете добавить в надпись пробел.
- Подтвердите название программы с помощью пункта "ОК".


Вызов персональных программ

- Выберите в главном меню подпункт "Персональные программы - выбрать".

Установки

В пункте главного меню "Установки"  Вы можете выбрать следующие подпункты и изменить функции:

Язык

Здесь можно изменить установленный язык. После замены все тексты дисплея будут появляться на другом языке. Этот пункт подменю содержит символ флажка , благодаря чему его можно быстро найти даже на иностранном языке, например, если Вы ошибочно установили другой язык.

Еще один совет для быстрой ориентации: прежде всего выберите в главном меню последний пункт (Установки), а затем в данном подменю - первый пункт (Язык).

Текущее время

В этом пункте меню индикацию текущего времени можно включить так, что она будет видна всегда или будет выключаться через 60 секунд.

Можно изменить формат индикации с 24-часового на 12-часовой.

Текущее время можно **настроить** или **изменить**:

- Выберите в главном меню пункт "Установки".
- В появившемся подменю выберите пункт "Текущее время", а затем следующий пункт "установить".
- Теперь установите правильное текущее время.
- Подтвердите ввод данных с помощью "ОК".

Освещение

Здесь можно выбрать установленную опцию "включить на 15 секунд" и "вкл".

Если останется установленная опция, то освещение рабочей камеры погаснет через 15 первых секунд процесса. Касанием одной из сенсорных клавиш рядом с дисплеем Вы сможете снова включить освещение еще на 15 секунд.

При установке "вкл" рабочая камера остается освещенной в течение всего времени выполнения процесса.

Главное меню

Для первых четырех пунктов главного меню Вы можете назначить программы, которыми лично Вы пользуетесь чаще, чем установленными программами микроволновый Quick-режим, микроволны, конвекция+ и гриль.

Каждый пункт меню предлагается Вам как отдельная позиция, и его можно изменить. При этом Вы можете выбирать нужные программы из списка режимов работы и собственных программ.

Для перехода к нужной позиции подтвердите пункт "дальше", даже если не выполнялись никакие изменения.

Микроволновый Quick-режим

Для немедленного запуска микроволнового режима в исходной настройке установлены мощность 1000 Вт и продолжительность 1 мин. Эти значения могут быть изменены в данном пункте меню.

Поддержание тепла (только в MP)

В соответствии со стандартной настройкой в микроволновом режиме активизирована функция поддержания тепла. Таким образом, блюда, которые не были вынуты из прибора по окончании приготовления, подогреваются в течение определенного времени. На эту функцию указывает сообщение на дисплее "Поддерж. тепла".

В данном пункте меню функция может быть отменена. Функция поддержания тепла не может быть выбрана как отдельный режим.

Дополнительная работа вентилятора

Можно выбрать дополнительную работу вентилятора с управлением по температуре или по времени.

Автоматическое выключение работы вентилятора выполняется при температуре в рабочей камере 70 °C (управление по температуре) или примерно через 20 минут (управление по времени).

Запуск

Запуск прибора в работу может выполняться автоматически или вручную. Процессы с микроволновым режимом можно запускать только вручную.

Установленная опция "автоматически" означает, что программы начинают выполняться сразу, без дополнительной команды к запуску.

Установка "вручную" означает, что "Запуск" необходимо подтвердить.

Рекомендуемые температуры

Рекомендуемые температуры для обычных и комбинированных режимов работы будут здесь показаны и могут быть изменены.

Мощность микроволн

Здесь можно увидеть и изменить рекомендуемые значения мощности микроволн для соло-процессов и комбинированных процессов с микроволновым режимом.

Дисплей

Здесь можно настроить контрастность и яркость дисплея.

Звуковые сигналы

Можно выбрать разный звук и громкость для звуковых сигналов.

В подпункте "Мелодии" можно выбрать различные мелодии для сигнала таймера и сигнала по окончании процесса приготовления. Это даст Вам возможность различать сигналы, если одновременно запрограммированы продолжительность процесса и таймер для контроля за внешними процессами (не связанными с работой прибора). Можно также задать длительность звука, чтобы различать короткие и длинные сигналы.

Также можно отключить акустический сигнал, который звучит при касании сенсорной клавиши.

Безопасность (блокировка включения)

В этом пункте меню появляется пункт "Блокировка включения".

У Вас есть возможность заблокировать данную функцию. Можно заменить установленную опцию "не допускается" на опцию "допускается". Тогда в правой части дисплея, в нижней строке будет виден символ замка, который будет открыт в незаблокированном состоянии и закрыт в заблокированном. Если замок будет выбран, то его можно открыть или закрыть. Таймером можно будет пользоваться по-прежнему.

Блокировка включения сохраняется также в случае перерыва в подаче электропитания.

Единицы измерения

Вы можете изменить единицы измерения веса (с кг на фунты) и температуры (с °C на °F).

Торговля

Эта специальная функция используется в сфере специализированной торговли; она позволяет показывать прибор в работе без нагрева. Для личного применения эта настройка Вам не понадобится.

Заводская настройка

Здесь Вы можете удалить персональные установки и изменения и восстановить заводскую настройку прибора.

Вы можете вернуть в исходное состояние все или отдельные установки, например, удалить только персональные программы, восстановить содержание и последовательность режимов в главном меню, вернуть рекомендуемые значения для температур и мощности микроволн.

Miele@home

(дополнительно приобретаемая принадлежность)

Этот пункт меню появляется только в том случае, если Ваш прибор оснащен коммуникационным модулем XKM 2000 SV.

Установка

Этот пункт меню появляется только для первой установки системы Miele@home. Подробное описание Вы найдете в руководстве "Miele@home", которое прилагается к коммуникационному модулю XKM 2000 SV.

SuperVision

Этот пункт меню появляется только в том случае, если Ваш прибор зарегистрирован в системе Miele@home с SuperVision.

Описание возможных установок Вы найдете в главе "Miele@home SuperVision - Установки".

Для контроля выполнения некоторых процессов, например, варки яиц, Вы можете настроить таймер. Эта функция прибора может применяться отдельно или параллельно с другими процессами.

Ввод установок таймера

- Коснитесь сенсорной клавиши "△".
- Установите нужное время для функции таймера.
- Подтвердите ввод с помощью "OK".

Если у Вас одновременно работает таймер и выполняются процессы приготовления, Вы можете установить разные звуковые сигналы, чтобы различать, какой из процессов завершился.

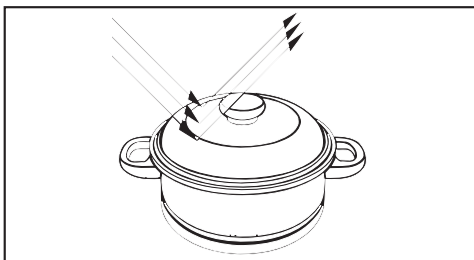
По истечении установленного периода рядом с символом "△" будет мигать время, когда время для таймера истекло.

Удаление установок таймера

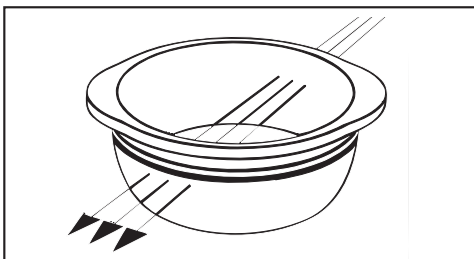
- Вызовите пункт "Таймер" и установите время на 0:00.

Указание по применению посуды в микроволновом режиме

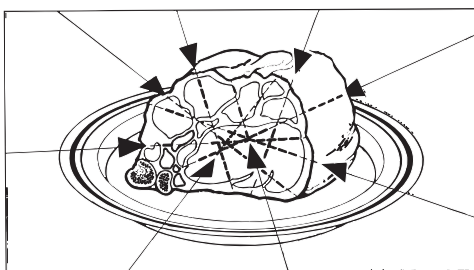
Микроволны



- отражаются от металла.



- проникают через стекло, фарфор, пластик, картон.



- поглощаются продуктами питания.

При приготовлении в микроволновом режиме следует всегда класть продукт в стеклянный лоток и устанавливать его на первый уровень снизу.

При размещении блюда непосредственно на дне рабочей камере размораживание / приготовление / разогрев будет недостаточно полным и неравномерным, так как снизу к блюду не проникает микроволновое излучение.

Кладите продукт в центр стеклянного лотка.

Миски, тарелки и т. д. также ставьте на стеклянный лоток.

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.

Металл

При использовании микроволнового режима не допускается размещение в рабочей камере металлических емкостей, посуды с алюминиевой фольгой, столовых приборов и посуды с металлосодержащим покрытием (декоративным покрытием, например, золотой каймой, кобальтовой краской).

Металл отражает микроволны и этим препятствует процессу приготовления.

Указание по применению посуды в микроволновом режиме

Исключения:

- Готовые блюда в алюминиевой упаковке могут размораживаться и разогреваться в рабочей камере. 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 в целом распределение тепла будет более равномерным. При использовании алюминиевой упаковки могут возникать треск и искры, поэтому их не блюда в такой упаковке не следует ставить на решетку.
- Алюминиевая фольга
При неодинаковой толщине кусков мяса, например, птицы, размораживание, разогрев или приготовление будет более равномерным, если в последние несколько минут Вы накроете более плоские части продукта небольшими кусками алюминиевой фольги.

Фольга должна находиться на расстоянии минимум 2 см от стенки рабочей камеры. Не допускается ее касание стенок камеры!
- Металлические шампуры, скобы
Эти принадлежности можно использовать, если кусок мяса намного больше металлической детали.

Прилагаемая решетка (комбинируемая с лотком) пригодна для использования в микроволновом режиме. Однако не разрешается класть решетку на дно рабочей камеры!

Решетка может сильно нагреваться.

Стекло

Огнеупорное стекло или стеклокерамика очень хорошо подходят для микроволнового режима.

Хрусталь, в котором часто содержится свинец, и стеклянная посуда с рифлеными краями могут треснуть. Поэтому они не пригодны для микроволнового режима.

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.

Указание по применению посуды в микроволновом режиме

Посудная глазурь, краски

В состав некоторых видов глазури и красок входит металл. Поэтому такая посуда не пригодна для использования в микроволновом режиме.

Пластмасса

Пластмассовая посуда может использоваться только в отдельном микроволновом режиме. Такая посуда должна быть огнеупорной и выдерживать температуры не менее 110 °С. В ином случае она деформируется, а пластмасса может расплавиться и соединиться с пищей.

В хозяйственных магазинах продается специальная 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.

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

Пластиковые пакеты для варки можно использовать для разогрева и приготовления их содержимого, если перед этим проколоть в них отверстия.

Через эти отверстия пар может выходить наружу. Этим предотвращается

повышение давления и разрыв пакета.

Пакеты и рукава для жарки могут использоваться. Рукав должен быть длиннее готовящегося продукта примерно на 40 см, а пакет на 20 см; их тщательно завязывают прочной бечевкой. Затем следует обмотать и завязать концы. Отверстия проделываются по рекомендации производителя.

Не пользуйтесь металлическими клипсами, а также клипсами из пластмассы или бумаги с металлической проволокой внутри. Существует опасность возгорания.

Дерево

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

Одноразовая посуда

Одноразовая посуда из пластмассы должна обладать свойствами, описанными в разделе "Пластмасса".

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

Избегайте применения одноразовой посуды в целях защиты окружающей среды.

Проверка посуды

Если Вы не уверены в том, что стеклянная, керамическая или фарфоровая посуда пригодна для микроволнового режима, Вы можете проверить ее следующим образом:

- Поставьте пустую посуду в центр стеклянного лотка на первый уровень загрузки снизу.
- Закройте дверцу.

Запуск процесса в микроволновом режиме возможен только при закрытой дверце.

- Нажмите сенсорную клавишу ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы появилось главное меню.
- Выберите микроволновый режим работы.

На дисплее выделена самая высокая степень мощности микроволн (1000 Вт).

- Подтвердите с помощью "ОК".
- Введите время - 30 секунд и подтвердите установку с помощью "ОК".

Если во время проверки Вы услышите треск, сопровождаемый искрением, немедленно выключите прибор! Для этого коснитесь сенсорной клавиши ВКЛ/ВЫКЛ.

Посуда, вызывающая такую реакцию, не пригодна для микроволнового режима.

В случае сомнений проконсультируйтесь у изготовителя или поставщика посуды, пригодна ли она для микроволнового режима.

С помощью такой проверки Вы не определите, отсутствует ли влага в полостях деталей ручек.

Указание по применению посуды в микроволновом режиме

Крышка

- предотвращает излишнее испарение влаги, особенно при длительном приготовлении, например, варке картофеля.
- ускоряет процесс разогревания пищи.
- предотвращает высыхание пищи.
- предотвращает улетучивание запахов.
- 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.

Вы также можете использовать специальную прозрачную пленку для микроволнового режима. Обычная 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 режим работы.

Крышка может применяться только при отдельном использовании микроволнового режима.

Материал крышки выдерживает температуру до 110 °С. 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.

С помощью микроволнового режима Вы можете быстро и бережно размораживать продукты.

Для размораживания рекомендуются следующие установки мощности микроволн:

- 80 Вт
Для размораживания очень нежных продуктов, например, сливок, масла, сыра, а также тортов со сливочным кремом.
- 150 Вт
Для размораживания других продуктов.

С помощью соответствующих автоматических программ можно наиболее оптимально размораживать продукты.

Значения времени приведены в таблице на следующей странице.

- Выньте замороженный продукт из упаковки и положите его в посуду, пригодную для микроволнового режима.
- Поставьте емкость с продуктом в центр стеклянного лотка на первый уровень загрузки снизу.

При размораживании большого количества продуктов, например, 2 кг рыбы, Вы можете также использовать один стеклянный лоток в качестве емкости для размораживания и устанавливать его на первый уровень загрузки снизу.

Указание по размораживанию в автоматической программе:

При размораживании большого количества продуктов, например, мяса, состоящего из нескольких небольших упаковок, устанавливайте меньший общий вес, чем для большого компактного куска.

В результате этого размораживание будет более равномерным. Например: 1,5 кг шницеля, расфасованного в 3 пакета по 500 г

Установка значения веса: 1000 г вместо 1500 г

По истечении половины времени размораживания переверните, разделите или перемешайте продукты. При использовании автоматической программы об этом Вам напомнит акустический сигнал.

После размораживания

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

Размораживание

Таблица размораживания

	Количество	Мощность микро-волн		Время выравнивания при комнатной температуре ¹⁾ в мин.
		150 Вт Время в мин.	80 Вт Время в мин.	
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
Пирог / выпечка / хлеб				
Сдобный пирог	1 кусок, прим. 100 г	1 – 2	–	5 – 10
Сдобный пирог	300 г	4 – 6	–	5 – 10
Фруктовый пирог	3 куска, прим. 300 г	6 – 8	–	10 – 15
Пирог с маслом	3 куска, прим. 300 г	5 – 7	–	5 – 10
Торт со сливками / кремом	1 кусок, прим. 100 г	–	1,5	5 – 10
	3 куска, прим. 300 г	–	4 – 4,5	5 – 10
Выпечка из дрожжевого или слоеного теста	4 куска	6 – 8	–	5 – 10
Мясо ²⁾				
Птица ²⁾	–	–	–	10 – 15
Рыба ²⁾				
Овощи ²⁾	–	–	–	10 – 15
Фрукты ²⁾				
Густой суп (рагу) ²⁾	–	–	–	10 – 15
Суп ²⁾				
Хлеб ²⁾	–	–	–	5 – 10
Готовые блюда ²⁾				
	–	–	–	5 – 10

1) Время, необходимое для выравнивания температуры блюда.

2) Используйте соответствующую автоматическую программу.

Указанные значения являются ориентировочными.

Микроволновый режим оптимально подходит для разогрева пищи.

Устанавливайте для разогрева

- напитков мощность 1000 Вт,
- пищи мощность 850 Вт или 600 Вт,
- детского питания мощность 450 Вт.

Детское питание не должно быть слишком горячим, поэтому нагревать его следует только в течение от $\frac{1}{2}$ до 1 минуты при мощности 450 Вт.

С помощью соответствующих автоматических программ можно наиболее оптимально разогревать продукты.

Блюда разогреваются накрытыми крышкой, только жареные мясные изделия в панировочной смеси разогреваются открытыми.

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

Детские бутылочки подогреваются без колпачка и соски.

При разогреве жидкости вставьте в сосуд прилагаемый стержень для кипячения!

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

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.

Следите за тем, чтобы блюда разогревались в достаточной степени.

Если Вы сомневаетесь, что блюдо разогрето достаточно, увеличьте время разогрева.

Время от времени помешивайте или переворачивайте пищу при разогреве. В автоматической программе Вам будет напоминать об этом акустический сигнал. Перемешивая пищу, направляйте внешние слои к центру, так как края разогреваются быстрее.

После разогрева

Будьте осторожны при вынимании посуды! Она может быть горячей.

Посуда нагревается не микроволнами (исключение: жаростойкий фаянс), а посредством передачи тепла от нагретого продукта.

После разогрева подержите продукт несколько минут при комнатной температуре, чтобы тепло в нем распределилось равномернее. При этом выравнивается температура.

После разогрева обязательно перемешайте или встряхните продукты, особенно детское питание, и проверьте температуру блюда/напитка!

Разогрев

Таблица разогрева

Напитки**	Мощность микроволн			
	Количество	1000 Вт	450 Вт	Время выравнивания при комнатной температуре * в мин.
		Время в мин.	Время в мин.	
Кофе, температура потребления 60 – 65 °С	1 чашка, 200 мл	0:50 – 1:10	–	–
Молоко, температура потребления 60 – 65 °С	1 чашка, 200 мл	1 – 1:50***	–	–
Вода кипячение	1 чашка, 125 мл	1 – 1:50	–	–
Детская бутылочка (молоко) прим. 200 мл		–	0:50 – 1***	1
Глинтвейн, прог температура потребления 60 – 65 °С	1 бокал, 200 мл	0:50 – 1:10	–	–
Блюдо***	Мощность микроволн			
	Количество	600 Вт	450 Вт	Время выравнивания при комнатной температуре * в мин.
		Время в мин.	Время в мин.	
Детское питание (комнатная температура)	1 бокал, 200 г	–	0:30 – 1	1
Мясо****	–	–	–	3 – 5
Птица****	–	–	–	3 – 5
Рыба****	–	–	–	3 – 5
Овощи****	–	–	–	3 – 5
Густой суп ****	–	–	–	3 – 5
Суп****	–	–	–	3 – 5
Готовые блюда****	–	–	–	3 – 5
Сарделька в 250 мл воды	100 г	3 – 4	–	1
Отбивная котлета, жареная	200 г	3 – 5	–	2
Рыбное филе, жареное	200 г	3 – 4	–	2
Картофельные оладьи	250 г	3 – 5	–	1
Соус для жаркого	250 мл	4 – 5	–	1
Соус из белого вина	250 мл	–	3***	1

* Время, необходимое для выравнивания температуры блюда.

** Поставить в емкость стержень для кипячения.

*** Значения времени указаны для блюд с исходной температурой около 5 °С.

**** Используйте соответствующую автоматическую программу.

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

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

Указанные значения являются ориентировочными.

Для приготовления могут применяться все режимы работы и комбинированные программы.

Микроволновый режим, например, оптимально подходит для приготовления запеканок и пудингов или для замачивания продуктов, например, для молочной рисовой каши, манной каши.

В начале процесса приготовления устанавливайте мощность 850 Вт, для продолжения - 450 Вт, для замачивания продуктов - 150 Вт.

Режим **Конвекция+** мы рекомендуем для тушения, например, картофеля и других овощей.

Выбирайте **комбинированную программу**, если Вы хотите сократить время приготовления и добиться подрумянивания блюда.

Комбинированная программа Микроволны + Гриль особенно подходит для приготовления и запекания, подрумянивания, например, запеканок и тостов.

Микроволновый режим

Продукты помещаются в пригодную для микроволнового режима посуду и готовятся под крышкой.

Поставьте емкость с продуктами на стеклянный лоток на первый уровень загрузки снизу.

При варке хранившихся овощей добавьте немного воды. Время приготовления овощей зависит от их качеств. Свежие овощи содержат больше воды, поэтому они быстрее готовятся.

Продукты из холодильника требуют больше времени для приготовления, чем продукты, имеющие комнатную температуру.

Во время приготовления помешайте блюдо минимум один раз. В автоматических программах Вам напомнит об этом акустический сигнал.

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

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.

Приготовление

Режим "Конвекция+"

- Задвиньте стеклянный лоток с решеткой в прибор на первый уровень загрузки.

Может использоваться следующая посуда:

огнеупорная стеклянная форма, фарфоровая посуда, глиняная посуда для жаркого, кастрюли с огнеупорными ручками.

Накрывайте крышкой блюда, которые тушатся, например, картофель, другие овощи. Это не даст продуктам высухнуть.

Блюда, у которых должна образоваться хрустящая корочка, например, мясо, готовятся без крышки.

Комбинированные программы

- Поставьте посуду на стеклянный лоток и задвиньте его в прибор на первый уровень загрузки.

Используйте только посуду, пригодную для микроволнового режима, и жаростойкую посуду. Запрещается использование металлической посуды!

Как правило, при приготовлении в комбинированном режиме крышку не используют.

В комбинированной программе Микроволны + Гриль пища всегда готовится без крышки. Иначе блюдо не будет подрумяненным.

Скоропортящиеся продукты, например, рыба, должны доводиться до готовности.

При приготовлении блюд из таких продуктов обязательно соблюдайте указанное в таблицах время приготовления.

Таблица приготовления блюд

	Количество	Мощность микроволн			Время выравнивания при комнатной температуре* в мин.
		850 Вт Время в мин.	+ 450 Вт Время в мин.	450 Вт Время в мин.	
Мясо					
Фрикадельки в соусе**	–	–	–	–	2–3
Гуляш из телятины в соусе**	–	–	–	–	2–3
Птица					
Цыпленок в горчичном соусе**	–	–	–	–	2–3
Ломтики курицы в соусе из карри**	–	–	–	–	2–3
Ризотто с птицей	прим. 1,6 кг	10	+	15	3–5
Рыба					
Рыбное филе в соусе**	–	–	–	–	2–3
Рыба с карри**	–	–	–	–	3–5
Свежие овощи					
Морковь**	–	–	–	–	2–3
Цветная капуста**	–	–	–	–	2–3
Горох**	–	–	–	–	2–3
Полоски паприки**	–	–	–	–	2–3
Кольраби в брусочках**	–	–	–	–	2–3
Капуста брюссельская**	–	–	–	–	2–3
Спаржа**	–	–	–	–	2–3
Капуста брокколи**	–	–	–	–	2–3
Лук-порей**	–	–	–	–	2–3
Бобы зеленые**	–	–	–	–	2–3
Замороженные овощи					
Горох, овощная смесь	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		–	–
Фруктовый пудинг (500 мл сока или 500 г фруктов)		6–8		–	–

* Время, необходимое для выравнивания температуры блюда.

** Используйте соответствующую автоматическую программу.

Указанные значения являются ориентировочными.

Приготовление

Таблица жарения, запекания и подрумянивания

	Количество	Вид нагрева	Время в мин.
Мясо ¹⁾			
Запеченный окорок	1000 г	300 Вт + конвекция+ 160 °С	ок. 65
Копченая корейка с медовой корочкой	1000 г	Конвекция+ 180 °С	ок. 70
Жаркое из телятины	1000 г	Конвекция+ 180 °С	ок. 120
Мясной рулет	прим. 1200 г	300 Вт + конвекция+180 °С	ок. 40
Птица ¹⁾			
Цыпленок, целиком	1000 г	300 Вт + конвекция+180 °С	35 – 45
Гусиные окорочка, 3 шт.	прим. 1500 г	Конвекция+170 °С	ок. 120
Грудка индейки	прим. 1000 г	Конвекция+170 °С	ок. 100
Закуски ²⁾			
Тосты с разной начинкой	4 шт.	Гриль	5 – 9 ³⁾
Артишоки запеченные	8 – 10 шт.	Гриль	8 – 10 ³⁾
Куриные наггетсы, свежие ¹⁾	прим. 1000 г	Конвекция+190 °С	ок. 20 ⁴⁾

1) первый уровень загрузки

2) второй уровень загрузки, решетка выпуклой стороной кверху

3) предвар. нагрев гриля 5 мин., продукт на решетке

4) предварительный нагрев прибора

Устанавливайте стеклянный лоток с решеткой на указанный уровень загрузки.

Температура выравнивания при комнатной температуре:

прим. 5 минут; если время приготовления менее 10 минут, то - прим. 2 минуты.

Указанные значения являются ориентировочными.

Для одновременного размораживания и разогрева или приготовления могут применяться

- микроволновый режим,
- комбинированная программа Микроволны + Гриль.

Микроволновый режим подходит для глубокозамороженных продуктов, которые не должны подрумяниваться.

Комбинированную программу мы рекомендуем для готовых блюд, которые нужно запечь и подрумянить.

Микроволновый режим

Вы можете одновременно разморозить и разогреть или приготовить глубокозамороженные готовые блюда. Учитывайте рекомендации на упаковке.

Продукт из упаковки помещается в пригодную для микроволнового режима посуду и размораживается, разогревается или готовится под крышкой. Супы и овощи при размораживании несколько раз перемешиваются. Куски мяса по истечении половины времени осторожно разделяются и переворачиваются. Рыбу также переворачивают по истечении половины срока.

Глубокозамороженные готовые блюда в картонной упаковке, которые согласно надписи на упаковке могут разогреваться в духовке, можно разогревать и в микроволновом режиме.

Комбинированная программа

Для готовых блюд, которые нужно запечь и подрумянить, Вы можете выбрать комбинированную программу Микроволны + Гриль. Выберите мощность микроволн 450 Вт. Прибор автоматически устанавливает температуру для гриля, которая не может быть изменена.

Положите готовое блюдо в жаростойкую посуду, пригодную для микроволнового режима, и поместите блюдо на стеклянный лоток. Задвиньте лоток в прибор на второй уровень загрузки. Не используйте крышку.

Готовые блюда в алюминиевой упаковке необходимо класть непосредственно на стеклянный лоток.

Если блюдо не подрумянится в желаемой степени, поставьте емкость с блюдом в следующий раз на решетку и задвиньте ее со стеклянным лотком на первый уровень загрузки.

Приготовление на гриле

Для приготовления на гриле могут применяться режимы работы "Гриль", "Гриль с обдувом" и комбинированные программы "Микроволны + гриль" и "Микроволны + гриль с обдувом".

Режим **Гриль** подходит для приготовления плоских продуктов, например, отбивных, стейков, фрикаделек, тостов с начинкой или без.

Режим **Гриль с обдувом** подходит для приготовления продуктов большого диаметра, например, шашлыка, рулетов, птицы.

В **комбинированных программах** на все время запекания на гриле можно подключить микроволновый режим (мощность микроволн 450 Вт).

Подготовка продуктов для гриля

Быстро ополосните мясо под холодной проточной водой и хорошо промокните его салфеткой. Не солите нарезанное мясо перед запеканием на гриле, так как при этом выделяется сок. Нежирное мясо Вы можете смазать растительным маслом. Другие жиры быстро темнеют, или при их нагревании выделяется дым. Цыпленка можно смазать сливочным маслом с помощью кисточки.

Плоскую рыбу или рыбу в ломтиках почистите, как обычно, посолите и сбрызните соком лимона.

Приготовление на гриле

Приготовление на гриле выполняется с постоянным уровнем нагрева. Это значит, что регулировка температуры невозможна. Вам необходимо лишь выбрать режим "Гриль".

Перед запеканием необходимо **предварительно нагреть** нагревательный элемент гриля в течение прим. 5 минут.

Не подключать микроволновый режим.

Для приготовления на гриле

смажьте решетку растительным маслом с помощью кисточки и положите на нее продукт.

Следите, чтобы ломтики продукта были примерно одинаковой толщины, поскольку при этом не будет большой разницы в продолжительности запекания.

Задвиньте стеклянный лоток с решеткой на второй или третий уровень загрузки снизу, в зависимости от вида продукта.

Решетка может использоваться при необходимости, в зависимости от высоты продукта, для создания оптимального расстояния до нагревательного элемента гриля.

По истечении половины времени необходимо перевернуть продукт.

Гриль с обдувом

Как правило, лучше всего подходит первый уровень загрузки снизу. При необходимости можно использовать решетку. В этом режиме также рекомендуется устанавливать решетку наоборот, т.е. выпуклой стороной кверху, чтобы под продуктом оставалось больше воздушного пространства. При необходимости может быть также выбран второй уровень снизу, если, например, готовится очень плоский продукт.

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 запеклось как следует (полностью прожаренное).

Приготовление на гриле

Таблица использования гриля

Предварительный нагрев нагревательного элемента гриля должен составлять примерно 5 минут.

Плоский продукт ¹⁾	Общее время в мин. ²⁾
Говяжий стейк	25 – 30
Фрикадельки	30 – 35
Сарделька	20 – 25
Филе рыбы	16 – 20
Тосты	2 – 4
Тосты с начинкой	5 – 9
Помидоры	8 – 10
Персики	7 – 10

1) третий уровень загрузки

2) По истечении половины времени продукт перевернуть.

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

Для жарения применяются

- режим "Автоматика жарения",
- комбинированная программа Микроволны + Автоматика жарения.

В режиме **Автоматика жарения** блюда из мяса и птицы приобретают коричневую корочку.

Продолжительность жарения сокращается при использовании **комбинированной программы**.

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

Мясо или птицу помещают в холодную духовку.

Исключение: для жарения ростбифа и филе духовку следует подогреть до указанной в рецепте температуры.

Больше всего для жарения подходит закрытая посуда:

- внутри мясо остается сочным,
- рабочая камера остается более чистой, чем при жарении на решетке в комбинации с лотком,
- остается достаточно много сока для приготовления соуса.

По истечении половины заданного времени снимите крышку, чтобы на мясе образовалась коричневая корочка.

Автоматика жарения

Задвиньте стеклянный лоток с решеткой в прибор на первый уровень загрузки.

Может использоваться следующая посуда:

жаровни, кастрюли для жаркого, огнеупорная стеклянная форма, глиняная посуда для жаркого, пленка для запекания.

Посуда должна быть с жаростойкими ручками.

Ставьте посуду непосредственно на стеклянный лоток.

Продолжительность жарения зависит от вида мяса, размера и толщины куска.

Вы можете рассчитать время таким образом:

Высота продукта x время жарения на см
(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.

Жарение

Чем больше жаркое, тем ниже должна быть температура. Для продукта весом более 3 кг устанавливайте температуру примерно на 10 °С ниже, чем указано в таблице жарения. Хотя при этом процесс жарения и длится немного больше, однако мясо готовится равномерно и на нем не образуется слишком толстая корочка.

Для жарения на решетке в комбинации с лотком температура должна быть на 20 °С ниже, чем для жарения в посуде.

При жарении на решетке устанавливайте ее наоборот (выпуклой стороной кверху) на стеклянный лоток.

Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано. При слишком высокой температуре мясо приобретет коричневый цвет, однако не будет готово.

Микроволны + автоматика жарения

Поставьте стеклянный лоток с решеткой в прибор на первый уровень загрузки.

Используйте только жаропрочную посуду, но без металлической крышки. Микроволны не проникают через металл и, следовательно, не будут воздействовать на продукт.

При использовании пленки для запекания:

- отмерьте пленку, чтобы она была прим. на 40 см. длинее, чем продукт, и
- очень тщательно завяжите ее прочной веревкой. Учитывайте указа-

ния по применению посуды в микроволновом режиме.

Подключите на все время жарения микроволновый режим:

- при жарении мяса и рыбы с мощностью микроволн 300 Вт,
- при жарении птицы с мощностью микроволн 150 Вт.

После жарения

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

Советы по приготовлению

Жарение в посуде

Приправьте мясо и положите его в посуду, вымытую холодной водой. 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 $\frac{1}{8}$ л воды.

Блюдо подрумянивается в конце жарения. Мясо получится более подрумяненным, если за 15 - 20 минут до окончания жарения снять крышку с посуды.

Жарение на решетке (в комбинации с лотком)

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

Не подливайте во время жарения слишком много жидкости, так как это не даст мясу подрумяниться.

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 автоматике жарения. Время приготовления увеличивается примерно на 20 минут на кг мяса.

Применение пищевого термометра

Ваш прибор оснащен пищевым термометром.

Благодаря пищевому термометру Вы сможете следить за точными температурными данными в ходе процессов приготовления.

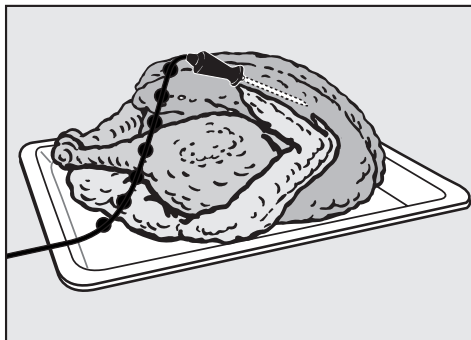
Измерительный наконечник пищевого термометра, который Вы вставляете в мясо, измеряет температуру внутри мяса: **внутреннюю температуру**. Как только эта температура будет достигнута, нагрев духовки автоматически выключится.

Вы можете использовать пищевой термометр в режимах:

- Автоматика жарения
- Конвекция+
- Микроволны (по отдельности и в комбинированном режиме)

Применение пищевого термометра

- Подготовьте мясо.
- **Полностью** вставьте пищевой термометр в продукт, чтобы его острие достигло середины куска мяса.



У птицы конец термометра необходимо вставить в самое толстое место в грудке.

Обратите внимание:

Вы можете положить мясо в кастрюлю или на решетку в стеклянный лоток. При использовании пленки для запекания воткните пищевой термометр через пленку в продукт до его середины.

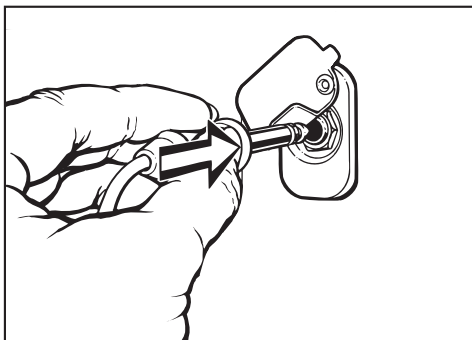
Жирные места и кости могут стать причиной преждевременного отключения нагрева. Поэтому наконечник термометра не должен

- касаться костей.
- вставляться в особенно жирные части продукта.

Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте самое высокое значение внутренней температуры из диапазона, указанного в таблице жарения.

Применение пищевого термометра

- Поместите продукт в рабочую камеру.



- Вставьте штекер пищевого термометра до щелчка в отверстие для подключения.
- Закройте дверцу прибора.
- Выберите нужный режим работы.

На дисплее высветится **рекомендуемая температура духового шкафа** (например, 160 °С) и **рекомендуемая внутренняя температура** 60 °С.

- При необходимости измените рекомендуемую температуру духового шкафа.
- Вызовите и измените пункт "Внут. температура".

Требуемая внутренняя температура (заданная температура внутри блюда) зависит от продукта. См. значения в таблице жарения.

Во время выполнения процесса на дисплее можно видеть подъем внутренней температуры.

Время приготовления рассчитывается автоматически.

Как только установленная внутренняя температура будет достигнута,

- появится сообщение "Процесс окончен".
- раздастся установленный звуковой сигнал.
- духовой шкаф автоматически выключится.
- охлаждающий вентилятор останется включенным.

Указания

Вы можете также запускать выполнение процесса с отсрочкой старта.

После жарения накройте мясо примерно на 10 минут фольгой; в это время внутренняя температура повысится примерно на 5 – 10 °С.

Вставьте пищевой термометр в другое место продукта и повторите процесс, если:

- готовя большое жаркое (весом от 3 кг), Вы не можете достать накопчиком термометра точно до середины куска.
- мясо еще не готово в желаемой степени.

Продолжительность жарения с контролем температуры сопоставимо с продолжительностью жарения по времени.

Жарение

Таблица жарения

	Автоматика жарения		Микроволны + автоматика жарения			
	Температура в °С ¹⁾	Время в мин.	Мощность микроволн в Вт	Температура в °С ¹⁾	Время в мин.	Внутр. температура °С
Жаркое из говядины (прим. 1 кг)	170 – 190	100 – 120	300	180	70 – 80	85 – 90
Говяжье филе, ростбиф ²⁾ (прим. 1 кг)	190 – 210	35 – 45	–	–	–	40 – 65 ³⁾
Жаркое из дичи (прим. 1 кг)	180 – 200	90 – 110	300	180	65 – 75	75 – 85
Жаркое из свинины, шейка (прим. 1 кг)	170 – 190	100 – 120	300	180	70 – 80	80 – 85
Свиное филе, отбивная (прим. 1 кг)	170 – 190	60 – 80	300	180	45 – 55	70 – 75
Копченая корейка (прим. 1 кг)	170 – 190	60 – 70	300	180	40 – 50	75 – 80
Мясной рулет (прим. 1 кг)	160 – 180	60 – 70	300	180	35 – 40	75 – 80
Жаркое из телятины (прим. 1 кг)	170 – 190	100 – 120	300	180	70 – 80	70 – 75
Бараний окорок (прим. 1,5 кг)	170 – 190	90 – 120	300	180	70 – 80	80 – 85
Птица (0,8 – 1 кг)	170 – 190	50 – 60	150	180	40 – 45	85
Птица (прим. 2 кг)	170 – 190	90 – 110	150	180	70 – 80	85
Птица (прим. 4 кг)	160 – 180	150 – 180	150	170	100 – 120	85
Рыба куском (прим. 1,5 кг)	160 – 180	35 – 55	–	–	–	75 – 80

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

1) Жаркое в горшочке.

Если жаркое готовится на решетке с лотком, то необходимо понизить температуру на 20 °С.

2) С предварительным нагревом духовки

3) По-английски 40-45, средняя степень готовности 50-55, полностью прожаренное 60-65 °С

Указанные значения являются ориентировочными.

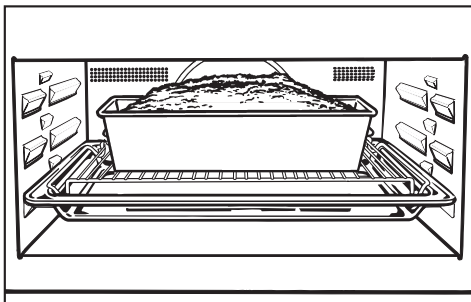
Для выпекания применяются

- режим "Конвекция+",
- комбинированная программа Микроволны + Конвекция+.

Режим **Конвекция+** рекомендуется для выпекания мелкой выпечки, бисквитного, заварного, слоеного теста и теста для штруделя.

Комбинированная программа подходит для выпекания теста длительного приготовления, например, дрожжевого, творожного, сдобного и недрожжевого.

Режим "Конвекция+"



Выпекайте пироги в форме на первом уровне загрузки снизу. При этом ставьте решетку выпуклой стороной кверху на стеклянный лоток, чтобы под формой могли перемещаться воздушные массы.

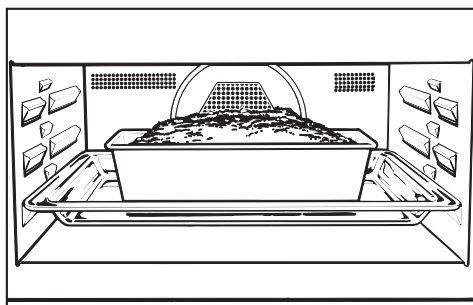
Плоскую выпечку (печенье, открытый пирог на противне и т. д.) выпекайте на втором уровне снизу, чтобы подрумянивание было равномерным. При одновременном выпекании на двух уровнях выбирайте второй и третий уровень снизу.

Для выпекания подходит форма из любого материала, устойчивого к нагреву.

Светлые, блестящие формы с тонкими стенками также могут применяться, однако это не очень рекомендуется.

Не устанавливайте слишком длительное время выпекания, так как это ведет к высыханию выпечки.

Комбинированная программа



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

Используйте преимущественно формы из жаростойкого стекла или керамики, так как микроволны проникают сквозь эти материалы. Металлические формы, напротив, отражают микроволны. При их применении возможно увеличение длительности выпекания, поскольку микроволны воздействуют на пирог только сверху.

Кроме этого, в отдельных случаях при использовании металлических форм возможно образование искр. Ставьте форму на стеклянный лоток так, чтобы форма не касалась стенок прибора.

Выпекание

Если искры образуются и в дальнейшем, не используйте больше такие формы в комбинированной программе.

Не используйте формы из бумаги с покрытием из алюминиевой фольги (например, от смесей для выпечки). Они могут воспламениться. Опасность пожара!

Включите на все время выпекания микроволновый режим. Мощность микроволн не должна превышать 150 Вт.

Советы по выпеканию

Учитывайте приведенные в таблице выпекания диапазоны температур, значения мощности микроволн и времени, уровни загрузки. При этом учитывайте разницу в формах для выпечки, количестве теста и индивидуальных привычках.

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 следует запекать до золотистого, но не до темно-коричневого цвета.

Бережное приготовление и равномерное подрумянивание достигается . . .

. . . при выпекании пирогов, выпечки и замороженных продуктов, например, картофеля фри, крокетов, замороженных пирогов, пиццы, багетов, если Вы

- выберете **меньшее значение температуры** из диапазона, указанного в рецепте / на упаковке продукта. Не устанавливайте более высокую температуру, чем это указано в рецепте. 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** проверите готовность продукта. При выпекании пирогов и выпечки 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**.

Таблица выпекания

	Конвекция +		Микроволны + конвекция+		
	Температура в °С	Время в мин.	Мощность микроволн в Вт	Температура в °С	Время в мин.
Сдобное тесто					
Кекс с шоколадной глазурью и миндалем	150 – 170	55 – 70	–	–	–
Кекс (кольцо) ²⁾	150 – 170	70 – 80	80	160	60 – 70
Маффины ¹⁾	150 – 170	25 – 35	–	–	–
Мраморный пирог (форма)	150 – 170	60 – 70	–	–	–
Фруктовый пирог с безе или глазурью (стекл. лоток) ¹⁾	150 – 170	45 – 50	–	–	–
Фруктовый пирог (стекл. лоток) ¹⁾	150 – 170	35 – 45	–	–	–
Фруктовый пирог (форма)	150 – 170	55 – 65	–	–	–
Корж для торта	150 – 170	25 – 30	–	–	–
Мелкая выпечка (печенье) ¹⁾	150 – 170	20 – 30	–	–	–
Бисквитное тесто					
Торт	160 – 180	30 – 35	–	–	–
Корж для торта ¹⁾	160 – 180	25 – 30	–	–	–
Рулет ¹⁾	160 – 180	20 – 25	–	–	–
Недрожжевое тесто					
Корж для торта	150 – 170	25 – 30	–	–	–
Пирог с посыпкой (стекл. лоток) ¹⁾	150 – 170	40 – 50	–	–	–
Мелкая выпечка (печенье) ¹⁾	150 – 170	20 – 30	–	–	–
Творожный торт	150 – 170	85 – 95	–	–	–
Яблочный торт, закрытый	150 – 170	45 – 55	–	–	–
Абрикосовый торт с глазурью	150 – 170	60 – 70	–	–	–
Дрожжевое тесто / творожное тесто					
Пирог с посыпкой (стекл. лоток) ¹⁾	150 – 170	35 – 45	–	–	–
Фруктовый пирог (стекл. лоток) ¹⁾	160 – 180	40 – 50	150	170	35 – 40
Рождеств. кекс	150 – 170	55 – 65	–	–	–
Белый хлеб	160 – 180	40 – 50	–	–	–
Черный хлеб	140 – 160	150 – 180	–	–	–
Пицца (стекл. лоток) ¹⁾	170 – 190	40 – 50	150	180	30 – 40
Луковый пирог (стекл. лоток) ¹⁾	150 – 170	35 – 40	–	–	–
Яблочные кармашки ¹⁾	150 – 170	25 – 30	–	–	–
Заварное тесто , пирожные со взбитыми сливками ¹⁾	160 – 180	30 – 40	–	–	–
Слоеное тесто ¹⁾	180 – 200	20 – 25	–	–	–
Безе , миндальные пирожные ¹⁾	120 – 140	35 – 45	–	–	–

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

При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут.

1) второй уровень загрузки

2) В комбинированном режиме ставьте форму на стеклянный лоток.

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

Консервирование

Для консервирования применяются

- микроволновый режим,
- режим "Конвекция+".

Для консервирования подходит следующая посуда:

- стеклянные банки для консервирования
- только для режима "Конвекция+":
стеклянные банки с навинчивающейся крышкой. Используйте только специальные банки для консервирования. Их можно приобрести в специализированных магазинах.

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

Подготовьте банки надлежащим образом.

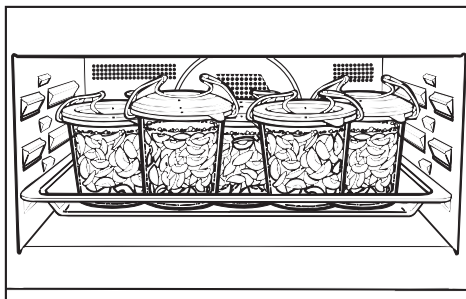
Банки должны быть заполнены так, чтобы от края оставалось расстояние не менее 2 см.

Вы можете проводить консервирование в максимум 5 $\frac{1}{2}$ л. банках.

Микроволновый режим

Закрывайте банки только скобами, пригодными для микроволнового режима, или прозрачной клейкой пленкой.

Никогда не используйте металлические скобы, так как при этом возможно образование искр.



- Поставьте заполненные банки на стеклянный лоток на первый уровень загрузки снизу.
- Нагревайте банки с мощностью 850 Вт до образования пузырьков (равномерный подъем пузырьков).

Необходимое время зависит от

- исходной температуры содержимого банок,
- количества банок.

Время до равномерного образования пузырьков составляет для:

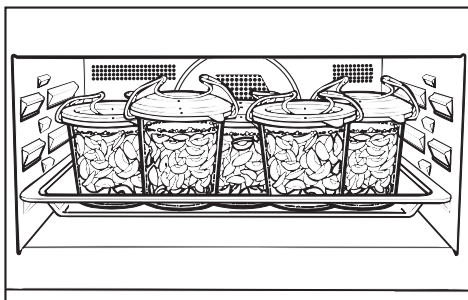
- 1 банки прим. 3 минуты
- 2 банок прим. 6 минут
- 3 банок прим. 9 минут
- 4 банок прим. 12 минут
- 5 банок прим. 15 минут

Для фруктов этого времени будет достаточно для их консервирования.

Для овощей после начала образования пузырьков необходимо уменьшить мощность микроволн до 450 Вт и продолжать приготовление

- моркови прим. 15 минут,
- гороха прим. 25 минут.

Режим "Конвекция+"



- Поставьте банки на стеклянный лоток и задвиньте его в прибор на первый уровень загрузки.
- Установите температуру 150 – 170 °С.

Эта установка температуры относится ко времени до образования пузырьков. При консервировании в 5 1/2 л. банках это время может составлять прим. 30 - 40 минут.

После начала образования пузырьков

– для **фруктов**:

- Установите самую низкую температуру.

Продолжайте стерилизацию банок в рабочей камере еще 25 – 30 минут.

– для **овощей**:

- Снизьте температуру до 100 °С и продолжайте приготовление:

спаржи, моркови 60 – 90 минут

гороха 90 – 120 минут

Затем действуйте так же, как при консервировании фруктов.

После консервирования

- Выньте банки из рабочей камеры, накройте их полотенцем и оставьте стоять около 24 часов в месте, где отсутствуют сквозняки.
- Удалите скобы или клейкую ленту и проверьте, все ли банки закрыты.

Типовые блюда

Стандартные блюда согласно EN 60705	Программа / мощность микроволн (Вт), гриль	Вес / время (мин)	Время выравнивания (мин)*	Примечание
Малина: размораживание, 250 г	Программа	250 г	3	Размораживать без крышки
	150	7		
Рубленая говядина: размораживание, 500 г	Программа	500 г	5 – 10	Размораживание без крышки, в середине срока перевернуть
	150	16 – 18		
Мясной рулет: приготовление, 900 г	Программа	900 г	5	Посуда: Pyrex 03.838.80, длиной 28 см, готовить без крышки
	600 + 450	8,5 + 11		
Картофельная запеканка: приготовление, 1105 г	300 + гриль	33 – 37	5	Посуда: Pyrex 03.827.80
Бисквит: приготовление, 475 г	450	7,5 – 8,5	5	Посуда: Pyrex 03.827.80, готовить без крышки
Цыпленок-гриль, 1200 г (вес заморож. продукта) 2 половинки	150 + гриль	38 – 42	2	Решетку выпуклой стороной вверх поставить в лоток, 1-й уровень снизу
Омлет: приготовление, 1000 г	450	25 – 27	120	Посуда: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 см)

Другие типовые блюда				
Мясной рулет: приготовление, 750 г	Программа	750 г	5	Готовить без крышки
	850 + 450	8 + 18		
Филе морского окуня: размораживание и приготовление, 400 г	850 + 450	4,5 + 4,5	3	Накрыть крышкой, в середине срока перевернуть.
Цыпленок: размораживание, 1200 г (вес заморож. продукта)	Программа	1200 г	10	Сначала положить грудкой вниз, в середине срока перевернуть
	150	38 – 40		

* Время, необходимое для выравнивания температуры блюда.

Типовые блюда

Стандартные блюда согласно EN 60350	Форма / кол-во стекл. лотков	Режим / программа	Мощность микроволн (Вт)	Температура в °С	Время в мин.
Мелкая выпечка	1 стекл. лоток ²⁾	Конвекция +	–	140	55 – 58
	2 стекл. лотка ³⁾	Конвекция +	–	140	58 – 63
Бисквитный торт	Разъемная форма, ^{1), 4)} 26 см, темная	Конвекция +	–	170	33 – 37
Закрытый яблочный торт	Разъемная форма, ^{1), 4)} 20 см, темная	Конвекция +	–	160	95 – 105
Мелкие кексы	1 стекл. лоток ²⁾	Конвекция +	–	160	33 – 37
	2 стекл. лотка ³⁾	Конвекция +	–	160	40 – 44
Подрумянивание тостов	Решетка на стекл. лотке ^{2), 4)}	Гриль	–	макс.	4,5 – 6 + 5 мин. предв. нагрев
Бифштексы в гриле (12 шт.)	Решетка на стекл. лотке ^{2), 4)}	Гриль	300	макс.	Одна сторона: 16 -18, другая сторона: 12 -14 +5 мин. предв. нагрева

Другие типовые блюда					
Открытый пирог из дрожж. теста с посыпкой ¹⁾	1 стекл. лоток ²⁾	Конвекция +	–	170	50 – 60
	1 стекл. лоток ²⁾	Микроволны + конвекция+	150	170	43 – 48
Сдобный пирог ¹⁾	Прямоугольная форма ^{1), 4)}	Конвекция +	–	160	55 – 65
	Прямоугольная форма ¹⁾	Микроволны + конвекция+	80	160	38 – 42
Утка ¹⁾ 1700 г	Решетка на стекл. лотке ^{1), 4)}	Конвекция +	–	180	100 – 120
	Стекл. лоток ¹⁾	Микроволны + конвекция+	150	180	75 – 85
Жаркое из свинины ¹⁾ 1500 г	Решетка на стекл. лотке ^{1), 4)}	Конвекция +	–	160	120 – 140
	Стекл. лоток ¹⁾	Микроволны + конвекция+	300	160	80 – 90

1) первый уровень загрузки снизу

2) второй уровень загрузки снизу

3) второй и третий уровень загрузки снизу

4) Поставьте решетку выпуклой стороной вверх на стеклянный лоток.

Чистка и уход

Рабочая камера, внутренняя сторона дверцы

Рабочая камера и внутренняя сторона дверцы после эксплуатации прибора остаются горячими. Опасность получения ожогов!

Чистите рабочую камеру, внутреннюю сторону дверцы и дверное уплотнение после того, как они остынут. При слишком длительном перерыве в уходе за прибором чистка будет затруднена, а в отдельных случаях даже невозможна. Смотря по обстоятельствам, прибор может быть поврежден из-за сильных загрязнений.

Всегда проверяйте, нет ли повреждений рабочей камеры, дверцы и дверного уплотнения.

В случае обнаружения повреждений не используйте прибор в микроволновом режиме до его ремонта специалистом сервисной службы.

Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали. Под воздействием высоких температур в обычных режимах работы сталь может постепенно потемнеть.

Вы можете протирать рабочую камеру, внутреннюю сторону дверцы и уплотнение с применением мягкого моющего средства или воды с небольшим количеством моющего средства. Используйте для этого салфетку, мягкую губку или мягкую щетку. В заключение вытрите все насухо мягкой салфеткой.

При наличии загрязнений нагрейте в приборе воду объемом один стакан в течение 2 или 3 минут до кипения. Пар осаждается внутри рабочей камеры и размягчает загрязнения. Теперь их можно стереть, при необходимости используйте немного моющего средства.

Для удаления затвердевших загрязнений почистите рабочую камеру губкой для мытья посуды с применением неабразивного чистящего средства или средства для чистки нержавеющей стали.

Не применяйте абразивные средства, так как они вызывают образование царапин на материале.

Не используйте при чистке любых стеклянных поверхностей никакие острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность.

При использовании спреев для духовых шкафов обязательно учитывайте указания производителя средства. Не впрыскивайте спрей в отверстия прибора.

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

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

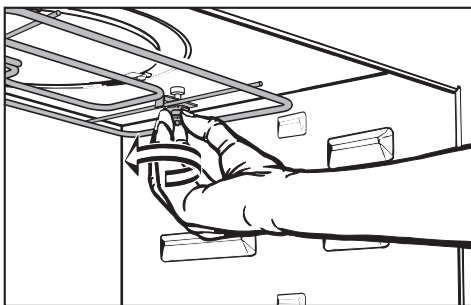
Загрязнения остатками фруктового сока и теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока рабочая камера еще не остыла.

Фруктовый сок, перелившийся через края формы, может вызвать образование стойких пятен.

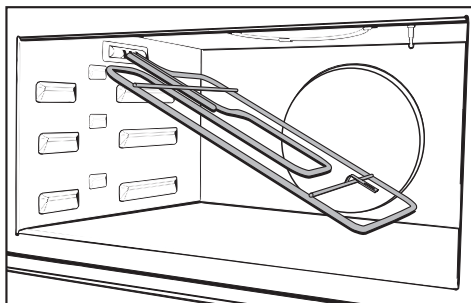
Потолок рабочей камеры

Если на потолке рабочей камеры образуются сильные загрязнения, Вы можете для его чистки опустить нагревательный элемент гриля.

Нагревательный элемент можно откидывать вниз только, если он остыл. Опасность получения ожогов!



- Для опускания нагревательного элемента отверните и снимите гайку.



- Откиньте вниз нагревательный элемент гриля.

Не нажимайте на нагревательный элемент, применяя силу. Иначе его можно повредить.

- После чистки потолка рабочей камеры снова откиньте нагревательный элемент вверх. Наденьте и затяните гайку.

Передняя панель прибора

- Очищайте все внешние поверхности только с помощью губчатой салфетки, моющего средства и теплой воды.
- В заключение протирайте поверхности насухо мягкой салфеткой.

Кроме того, учитывайте следующие указания по чистке поверхностей Вашего прибора из стекла и нержавеющей стали или алюминия, чтобы избежать образования на них царапин или изменения оттенка.

Чистка и уход

Стеклянные поверхности

На стеклянных поверхностях могут легко образовываться царапины.

Не допускается использовать

- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок и пасту;
- жесткие губки, например, для чистки кастрюль, или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств,
- острые металлические скребки,
- спреи для чистки духовых шкафов.

Приборы с алюминиевыми поверхностями

Алюминий - это "живой" материал. Угол зрения, направление света и окружающая среда влияют на отражающую способность алюминия и тем самым определяют внешний вид прибора.

Алюминиевые поверхности могут изменять цвет или в целом внешний вид при продолжительном воздействии на них загрязнений. Поэтому удаляйте загрязнения немедленно.

На алюминиевых поверхностях легко возникают царапины и порезы.

Не допускается использовать

- чистящие средства, содержащие соду, кислоту или хлориды,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок и пасту;

- жесткие губки, например, для чистки кастрюль, или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- чистящие средства для удаления накипи,
- чистящие средства для посудомоечных машин,
- спреи для чистки духовых шкафов.

Приборы с поверхностями из нержавеющей стали

На поверхностях из нержавеющей стали легко возникают царапины и порезы.

Для чистки пригодны неабразивные средства для чистки нержавеющей стали.

Не допускается использовать

- чистящие средства, содержащие соду, кислоту или хлориды,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок и пасту;
- жесткие губки, например, для чистки кастрюль, или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств.

В продаже существуют специальные средства по уходу за поверхностями из нержавеющей стали (например, Neoblank; можно приобрести в сервисной службе Miele), которые предотвращают быстрое новое загрязнение. Аккуратно наносите средство тонким слоем с помощью мягкой салфетки.

Принадлежности, входящие в комплект

Решетка (комбинируемая с лотком)

Мойте и вытирайте насухо решетку после каждого использования. Несмываемые загрязнения удаляются средствами для чистки нержавеющей стали.

Стекланный лоток

Мойте стеклянный лоток 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.

Пищевой термометр

Пищевой термометр разрешается лишь протирать влажной салфеткой.

Запрещается класть пищевой термометр в воду или мыть в посудомоечной машине, так как при этом он будет поврежден.

Неисправности - что делать?

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.

Вы можете, однако, устранить следующие неисправности самостоятельно:

Что делать, если ...

... дисплей темный?

■ Проверьте,

- правильно ли вставлена в розетку сетевая вилка прибора,
- не сработал ли предохранитель на распределительном щитке (обратиться в сервисную службу или электрику),
- индикация текущего времени настроена так, что она выключается через 60 секунд (см. в меню "Установки" подпункт Текущее время - индикация).

... не начинается выполнение процесса?

■ Проверьте,

- правильно ли закрыта дверца прибора, если это процесс с микроволновым режимом,

- введены ли значения мощности и времени, если это процесс с микроволновым режимом,
- если это комбинированный режим, заданы ли мощность, время для микроволнового режима и температура для обычного режима.

... при открывании дверцы во время выполнения процесса в обычном режиме не слышно звука работающего прибора?

Здесь нет неисправности!

Если во время выполнения процесса дверца прибора будет открыта, то контактный выключатель в дверце выключит нагрев, а также, в зависимости от выбранного режима, вентилятор горячего воздуха.

... по завершении программы слышен звук работающего прибора?

Здесь нет неисправности!

При определенной температуре в рабочей камере охлаждающий вентилятор продолжает работу еще некоторое время.

Если во время дополнительной работы вентилятора открыть дверцу, то он выключится. Если снова закрыть дверцу, вентилятор продолжит работу.

Неисправности - что делать?

... микроволновый режим или нагрев работает, однако не включается подсветка рабочей камеры?

- Проверьте, не была ли отключена подсветка рабочей камеры (см. "Установки", подпункт "Освещение").

Если это не так, значит перегорела галогенная лампа.

Замените ее следующим образом:

Выньте вилку прибора из розетки или выключите соответствующие предохранители на распределительном щитке.

- Выверните шуруп плафона лампы и снимите плафон.
- Выньте галогенную лампу.
- Вставьте новую лампу.

Характеристика галогенной лампы:
12 В, 10 Вт,
термостойкость до 300 °С,
цоколь W271, фирма Osram, тип 64418

- Вставьте и приверните плафон лампы.
- Вставьте вилку прибора в розетку или включите предохранитель на распределительном щитке.

... по истечении заданного времени блюдо недостаточно разогрето или приготовлено?

- Проверьте,
 - возможно, после прерывания процесса не был снова включен микроволновый режим,

- при приготовлении или разогреве в микроволновом режиме: правильно ли установлено время для выбранной мощности микроволн. Чем ниже мощность, тем больше длительность.

... пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпекания?

- Проверьте,
 - правильно ли установлена температура выпекания.
 - Возможно, Вы изменили рецепт. Тесто после добавления в него большего количества жидкости и яиц требует более длительного выпекания, т. к. в этом случае оно содержит больше влаги.

... пирог / выпечка неровно подрумянились?

Определенная разница в подрумянивании существует всегда.

- При большой неравномерности подрумянивания проверьте:
 - не слишком ли высока установленная температура,
 - из какого материала и какого цвета форма для выпечки. Светлые, блестящие формы с тонкими стенками менее пригодны для выпекания.

Неисправности - что делать?

... после подогрева или приготовления в микроволновом режиме пища слишком 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.

... во время работы в микроволновом режиме слышны необычные шумы?

- Проверьте,
 - не образуются ли искры из-за использования металлической посуды (см. главу "Рекомендации по использованию посуды"),
 - не накрыто ли блюдо алюминиевой фольгой. Снимите ее.

... на дисплее появляется сообщение о неисправности?

Ошибка – 54: Короткое замыкание пищевого термометра

Пищевой термометр не исправен. Как только Вы вытащите пищевой термометр из гнезда, индикация неисправности погаснет.

Ошибка -55: Перегрузка

Прибор автоматически выключился во время работы. Защитное отключение срабатывает, если прибор работает в течение необычно долгого срока. Продолжительность этого срока зависит от установленного режима работы и температуры.

Прибор будет сразу готов к работе, если Вы выключите и снова включите его. Параметры процесса приготовления необходимо задать снова.

Другие сообщения о неполадке:

Обратитесь в сервисную службу Miele, если на дисплее появятся другие индикации неисправностей.

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

Прибор подлежит ремонту только обученными производителем специалистами.

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.

Сертификат (только для РФ)

РОСС.DE.АЯ46.В06349
С 15.05.06 по 14.05.2009

Соответствует требованиям
ГОСТ Р МЭК 335-2-6-2000,
ГОСТ Р 335-2-25-97,
ГОСТ Р 51318.14.1-99,
ГОСТ Р 51318.14.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.3-99,
ГОСТ Р 51317.3.2-99,
ГОСТ Р 51318.11-99

Miele@home SuperVision

В системе может быть зарегистрировано максимум 11 бытовых приборов. А именно:


- до трех стиральных машин,
- до трех сушильных машин,
- до двух посудомоечных машин,
- до трех холодильников и/или морозильников.

При регистрации нескольких приборов одного типа они обозначаются порядковыми номерами, например, стиральная машина 1, стиральная машина 2.

Индикация SuperVision

На дисплее выводится информация о всех зарегистрированных приборах. Кроме того, появляются данные о рабочем состоянии прибора, а также времени запуска, продолжительности процесса или остаточном времени.

Выбрав в качестве прибора для индикации "духовой шкаф", Вы попадаете в индикацию духового шкафа.

Сообщения об ошибках обозначаются символом , а также при этом звучит акустический сигнал.

В **конце выполнения программы** зарегистрированного бытового прибора автоматически появляется индикация SuperVision, и звучит акустический сигнал.

Если Вы хотели бы вызвать индикацию SuperVision . . .

. . . и духовой шкаф включен:

- Выберите в главном меню "SuperVision".

. . . и духовой шкаф работает, так как выполняется выбранный процесс или процесс был выбран предварительно:

- Выберите на дисплее пункт меню "SuperVision".


Если началось выполнение автоматической программы, то сначала на дисплее высвечивается лишь пункт "сохранить как". Через некоторое время он сменится на "SuperVision".

. . . и духовой шкаф выключен:

Если ни один зарегистрированный прибор не используется, то появляется текущее время. Как только зарегистрированный прибор будет включен, автоматически появится индикация SuperVision.

Индикация SuperVision может быть также выключена или настроена так, что будут показаны только сообщения о неполадках (см. главу "Установки - варианты индикации").

Установки

В меню "Установки"  - Miele@home" Вы можете выбрать или изменить следующие пункты подменю:

Этот пункт меню появляется только в том случае, если Ваш прибор оснащен коммуникационным модулем XKM 2000 SV и зарегистрирован в системе Miele@home с SuperVision.

Вы можете выбрать или изменить следующие пункты подменю:

Варианты индикации

– показывать SuperVision

Индикация SuperVision появляется автоматически.

– индикация только при неполадках
Будут показаны только сообщения о неполадках зарегистрированного в системе прибора.

– без индикации

Нет ни автоматической индикации SuperVision, ни возможности ее выбрать.

Зарегистрированные в системе приборы

Приводится список зарегистрированных приборов с описанием:

– Прибор для индикации

– есть соединение:

Прибор подключен.

– нет соединения:

Прибор отключен от сети.

Зарегистрировать другой прибор

Приборы, для которых возможна коммуникация в системе Miele@home, а также приборы для индикации можно зарегистрировать в системе дополнительно.

Поиск приборов

Идет поиск всех зарегистрированных в системе Miele@home приборов, и приводится их перечень.

Отменить регистрацию имеющегося прибора

Отменяется регистрация в системе Miele@home приборов, для которых возможна коммуникация в системе Miele@home, а также приборов для индикации.

Одинаковое текущее время для всех приборов

Значение текущего времени передается в прибор и автоматически устанавливается в нем (данная функция у прибора должна быть включена).

Эту функцию можно отключить.

Если в системе Miele@home зарегистрирован другой прибор для индикации и он является датчиком времени, то эта функция автоматически выключается у прибора SuperVision.

Выключение SuperVision

Если прибор с SuperVision больше не должен входить в систему Miele@home, то его можно отключить.

Неисправности - что делать . . . ?

Неисправность	Причина	Устранение неисправности
<p>Коммуницируемые бытовые приборы не появляются в списке зарегистрированных приборов.</p>	<p>Не была выполнена регистрация у коммуницируемого бытового прибора.</p>	<p>■ Повторить процесс регистрации у духового шкафа SuperVision и у бытового прибора. Описание "Регистрации дополнительных бытовых приборов" Вы найдете в инструкции по установке "Miele@home".</p>
	<p>При последующем монтаже духового шкафа SuperVision произошла неполадка.</p>	<p>■ Выбрать у прибора для индикации функцию "Поиск приборов".</p>
<p>Пункт меню SuperVision не приведен в главном меню.</p>	<p>Духовой шкаф SuperVision не зарегистрировался в системе Miele@home.</p>	<p>■ Повторить процесс регистрации.</p>
	<p>При последующем монтаже духового шкафа SuperVision произошла неполадка.</p>	<p>■ Выбрать у прибора для индикации функцию "Поиск приборов".</p>

Невозможно устранить неполадку.

Поставьте об этом в известность сервисную службу Miele (телефон и адрес указаны в инструкции по эксплуатации).

Другие сообщения о неполадке

Сообщения о неполадке, которые возникают при установке системы Miele@home или при регистрации и ее отмене для коммуницируемых приборов / приборов для индикации, Вы найдете в руководстве по установке Miele@home.

Прибор оснащен кабелем с вилкой для подключения к сети переменного тока 50 Гц, 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.

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.

Для повышения безопасности рекомендуется включать в цепь питания прибора устройство защитного отключения УЗО с током срабатывания 30 мА.

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.

Данная продукция отвечает требованиям европейского стандарта EN 55011. В соответствии с этим стандартом данная продукция относится к приборам группы 2, класса В. Группа 2 означает, что прибор согласно своему назначению производит высокочастотную энергию в форме электромагнитных волн для термической обработки пищевых продуктов. Прибор класса В 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 ЗАЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Встраивание

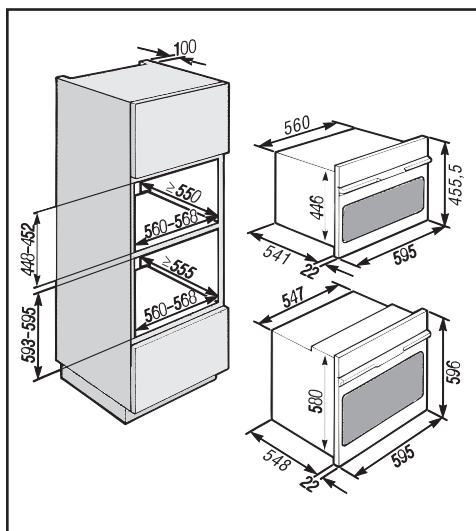
Возможности встраивания и комбинирования

Прибор может встраиваться

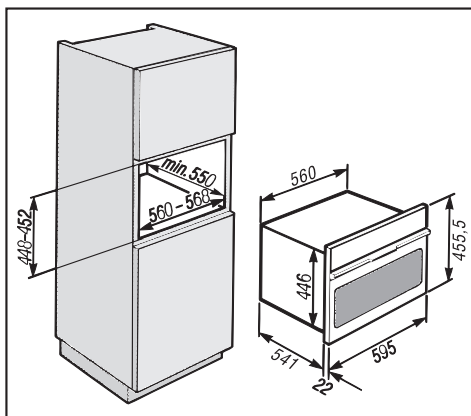
- в высокий шкаф в комбинации с духовым шкафом,
- в высокий шкаф,
- в шкаф под столешницей.

Размеры прибора и ниши для встраивания

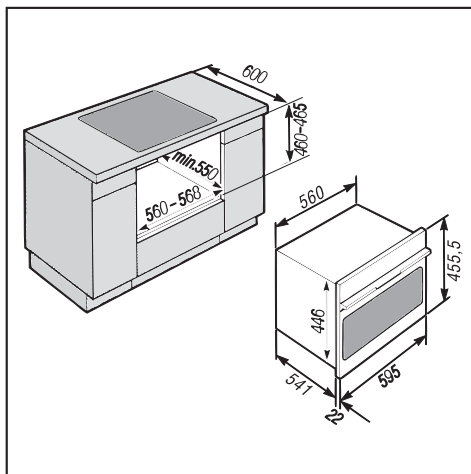
Встраивание в высокий шкаф в комбинации с духовым шкафом



Встраивание в высокий шкаф



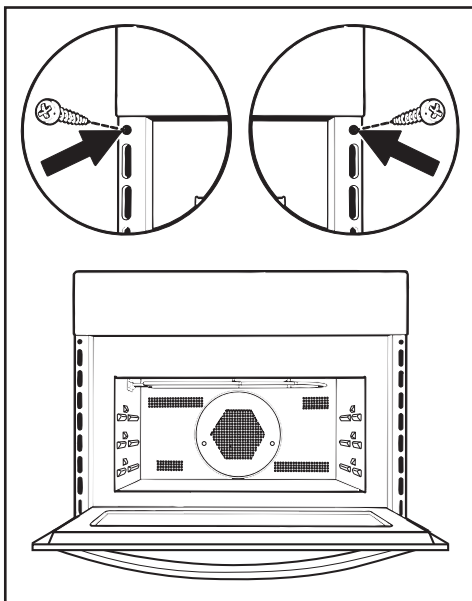
Встраивание в шкаф под столешницей



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

Руководство по встраиванию прибора

- Подсоедините прибор к электросети.
- Установите прибор в нишу до упора и выровняйте его.



- Откройте дверцу прибора и прикрепите его с помощью 2 шурупов к боковым стенкам шкафа.

Прибором можно пользоваться только после его окончательного встраивания.

Гарантия качества товара

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 соблюдению 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
8 800 501 25 50
Факс (044) 590 26 210
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

Miele

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

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

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



АЯ46