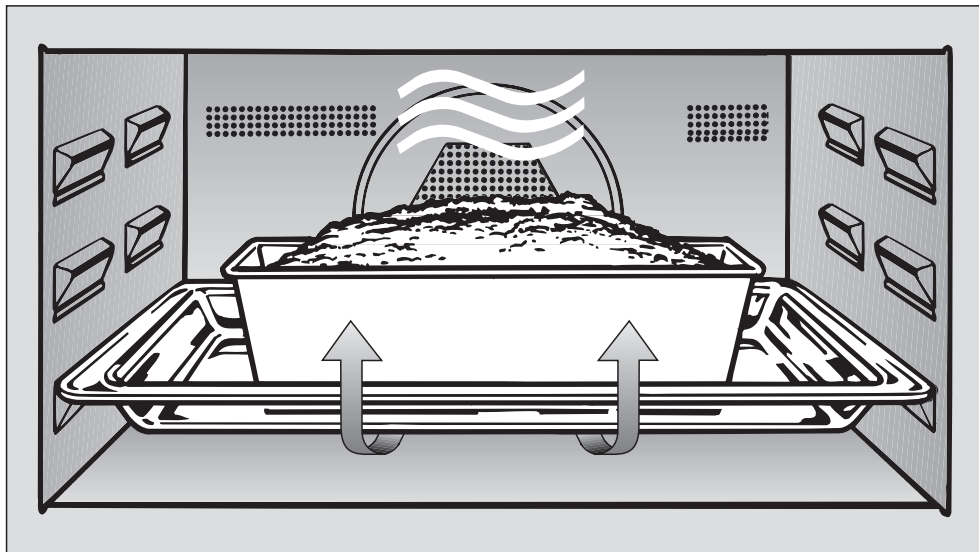


Miele

Инструкция по эксплуатации



Компактный духовой шкаф с микроволновым режимом H 4050 VM, H 4060 VM

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

Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.



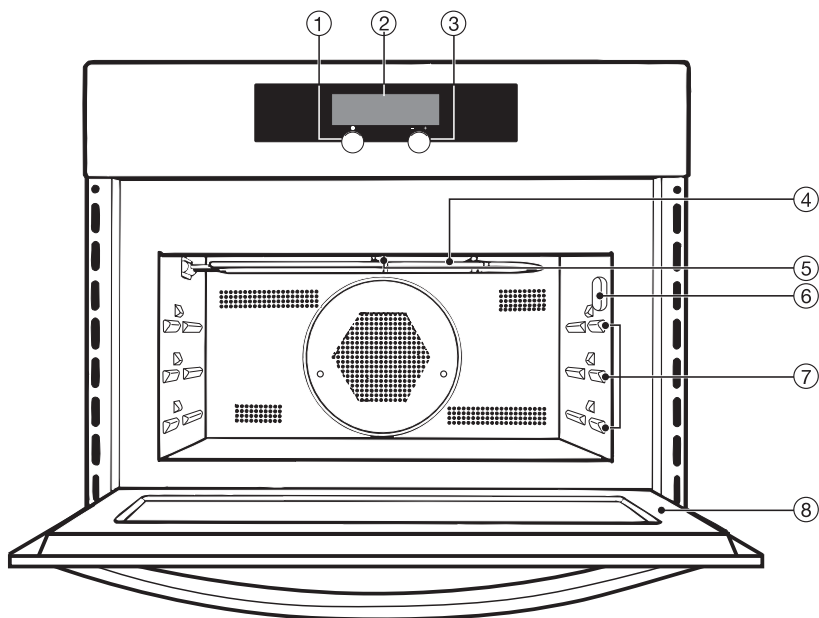
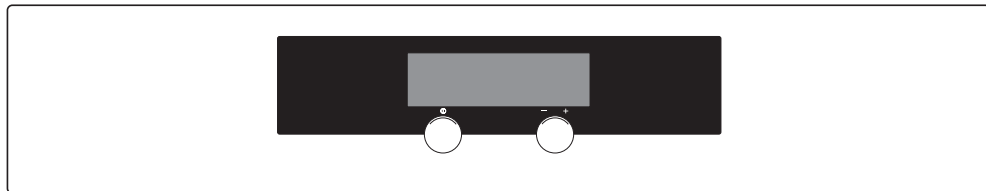
M.-Nr. 06 230 270

Содержание

Описание прибора	4
Указания по безопасности и предупреждения	6
Ваш вклад в охрану окружающей среды	13
Элементы управления	14
Перед первым использованием	15
Чистка прибора	15
Первый ввод в эксплуатацию	15
Выбор языка	15
Первый нагрев	17
Таймер	18
Изменение текущего времени	19
Описание работы прибора	20
Описание режимов	22
Микроволновый режим	22
Обычные режимы работы	23
Конвекция +	23
Автоматика жарения	23
Гриль	23
Гриль с обдувом	23
Комбинированные режимы работы	24
Автоматические программы	24
Принцип управления	25
Ввод значений времени	29
Автоматические программы	31
Индивидуальные программы	33
Установки	36
Указание по применению посуды в микроволновом режиме	39
Материал и форма	39
Проверка посуды	42
Крышка	43
Размораживание	44
Таблица размораживания	45
Разогрев	46
Таблица разогрева	47
Приготовление	48
Таблица жарения, запекания и подрумянивания	51

Размораживание и разогрев / приготовление	52
Приготовление на гриле	53
Таблица использования гриля	55
Жарение	56
Применение пищевого термометра	59
Жарение	61
Таблица жарения	61
Выпекание	62
Таблица выпекания	64
Консервирование	65
Типовые блюда	67
Чистка и уход	69
Фронтальная панель, органы управления	69
Рабочая камера	71
Внутренняя сторона дверцы	72
Неисправности - что делать?	73
Сервисная служба	76
Сертификат	76
Срок службы	76
Электроподключение	77
Встраивание	78
Miele@home	80

Описание прибора



Панель управления

- ① Выключатель ВКЛ/ВЫКЛ
- ② Дисплей
- ③ Функциональный переключатель

Рабочая камера

- ④ Нагревательный элемент гриля
- ⑤ Освещение рабочей камеры
- ⑥ Разъем для подключения пищевого термометра
- ⑦ Три яруса загрузки
- ⑧ Дверца

Принадлежности, входящие в комплект

Стеклоянный лоток

Материал стеклоянного лотка позволяет использовать его во всех режимах.

Решетка (для комбинированного использования с лотком)

Всегда используйте решетку вместе со стеклоянным лотком. В зависимости от режима работы и высоты приготавливаемого блюда решетку можно класть на лоток выпуклой стороной вверх или вниз, таким образом, устанавливается оптимальное расстояние до нагревательного элемента гриля.

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").

Дополнительные 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,...).

Для того, чтобы пользоваться такой возможностью, Вам потребуется системное устройство Miele@home (например, Miele@home InfoControl), а Ваш прибор необходимо дооснастить коммуникационным модулем (ХКМ 2000).

Информацию об установке и регистрации в системе коммуникационного модуля Вы найдете в данной инструкции, в главе "Miele@home".

К системному устройству Miele@home прилагается отдельная инструкция по эксплуатации.

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!

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.

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.

Указания по безопасности и предупреждения

■ 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 прогревались в достаточной степени. Необходимое для разогрева время зависит от многих факторов, как например, от начальной температуры продукта, его вида и количества, от свойств блюда и изменений в рецепте. В случае, если в пище имеются бактерии, они уничтожаются только при достаточно высокой температуре ($> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$) в течение некоторого времени (> 10 мин). Если у Вас есть сомнения в достаточном прогреве блюда, увеличьте время разогрева.

Кроме этого, важно, чтобы температура во всем блюде была одинаковой. Этого Вы можете достичь помешиванием или переворачиванием пищи, а также соблюдением времени выравнивания, т.е. пауз, во время которых тепло равномерно распределяется в пище. Поэтому при разогреве, размораживании или приготовлении всегда учитывайте указанное время выравнивания.

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!

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

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!

Указания по безопасности и предупреждения

■ 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.

■ 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.

■ 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 использовании электророзетки 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!

Указания по безопасности и предупреждения

■ 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!

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.

Указания по безопасности и предупреждения

■ 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 всплеснуться 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 обжигающий пар и продукты не лопались.

■ 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 рукавами 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 при комбинации с микроволнами. Опасность получения ожогов!

Указания по безопасности и предупреждения

■ 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.

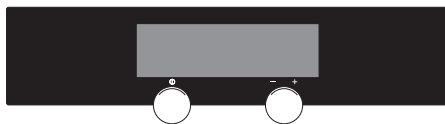
Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приема вторсырья.

Утилизация отслужившего прибора

Приборы содержат ценные материалы. Поэтому отслуживший свой срок прибор рекомендуется сдать на переработку в близлежащий центр утилизации.

До момента отправления отслуживший прибор должен храниться в состоянии, безопасном для детей. Информация об этом представлена в настоящей инструкции в разделе "Указания по безопасности и предупреждения".

Элементы управления



Прибор оснащен большим графическим дисплеем и двумя кнопками, с помощью которых осуществляется управление прибором.

Кнопки управления

В заводском исполнении обе кнопки управления прибора утоплены. Отожмите их, чтобы можно было управлять прибором.

На обе кнопки можно нажимать, однако только правую можно вращать.

Левая кнопка управления является **выключателем ВКЛ/ВЫКЛ**. При ее нажатии прибор включается и выключается. При включении прибора появляется главное меню, при выключении - текущее время. Выключатель ВКЛ/ВЫКЛ не вращается.

Правая кнопка управления является **функциональным переключателем**. С его помощью выбираются отдельные пункты меню. Переключатель можно вращать и нажимать. Вращайте эту кнопку, чтобы выбирать режим работы или установку, а также для изменения параметров, например, времени и температуры. Нажимайте кнопку для подтверждения выделенного (выбранного) пункта или установку.

Дисплей

Изменяемые параметры и установки, которые можно подтвердить, выделяются на дисплее светлым фоном.

Выбранная установка отмечается галочкой ✓.

Треугольник, расположенный справа в верхней или нижней части дисплея, указывает, будут ли видны другие пункты меню, если Вы будете вращать функциональный переключатель.

Если Вы выберете и подтвердите пункт "назад", то Вы вернетесь на уровень меню, лежащий выше.

Чистка 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 о необходимости выбрать язык.

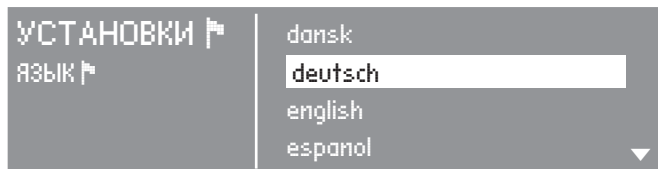
- Подключите прибор к электросети. На дисплее появляется надпись:



Выбор языка

Через несколько секунд индикация на дисплее переключается на меню "Язык".

В правой части дисплея появляется список предлагаемых языков в алфавитном порядке. Установленный язык выделен светлым фоном. В левой части дисплея всегда видны надписи на установленном языке. Выберите язык или подтвердите установленный ранее язык:

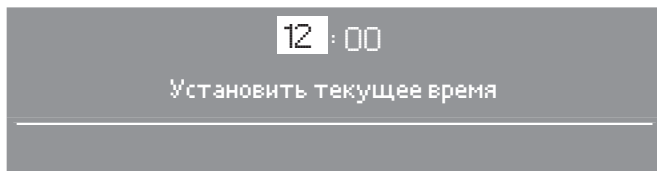


- Поверните переключатель, чтобы выделился нужный Вам язык.
- Нажмите переключатель для подтверждения установки.

Перед первым использованием

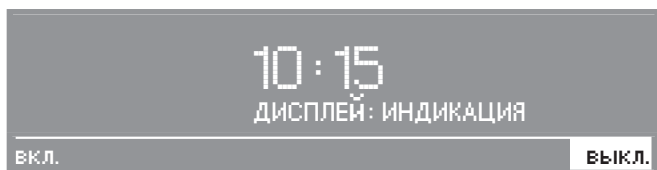
Если выбранный язык подтвержден, то за ним стоит галочка ✓.

Затем установите правильное текущее время.



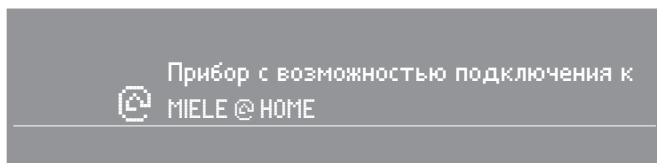
- Вращайте переключатель, пока не будет установлено нужное время в часах.
- Нажмите переключатель для подтверждения установки.

После этого выделяется индикация минут, которые также можно установить. После подтверждения установки текущее время высвечивается на дисплее. Теперь у Вас есть возможность выключить эту индикацию.



- Нажмите переключатель, если Вы хотите выключить индикацию текущего времени. В дальнейшем она будет появляться лишь на короткое время при Вашем нажатии выключателя ВКЛ/ВЫКЛ или функционального переключателя. Если Вы хотите сохранить индикацию текущего времени на дисплее, дождитесь, когда выделение перейдет на "вкл" или сами выберите вращением переключателя подпункт "вкл" и подтвердите установку.

Так как Ваш прибор может быть дооснащен для включения в сеть Miele@home, на короткое время на дисплее появляется сообщение:



Затем появляется индикация текущего времени.



Теперь прибор 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.

- Нажмите выключатель ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы появилось основное меню.
- Поверните функциональный переключатель, чтобы выделился режим работы "Конвекция+", затем подтвердите установку нажатием переключателя.

Начинает работать вентилятор, и на дисплее выделяется рекомендуемая температура 160 °С.

- Вращайте переключатель, чтобы выделить максимальную температуру (225 °С).
- Нажмите на переключатель, чтобы подтвердить установку максимальной температуры.
- Остановите процесс не ранее чем через час, нажав на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

Таймер

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



- Поверните переключатель, чтобы на нижней строке дисплея выделился пункт "Таймер".
- Затем нажмите переключатель.



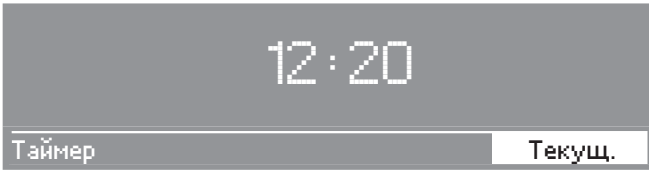
- Вращайте переключатель, пока в выделенной области не высветится нужное значение времени.
- Затем нажмите переключатель для запуска таймера, и начнется обратный отсчет установленного значения времени.

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

Удаление установок таймера

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

Изменение текущего времени



- Если Вы хотите изменить текущее время, поверните переключатель, чтобы на нижней строке дисплея выделился пункт "Текущ."
- Затем нажмите переключатель.
- Вращайте переключатель, пока не будет установлено нужное время в часах.
- Нажмите переключатель для подтверждения установки.
- Затем вращайте переключатель, пока не будет установлено нужное время в минутах, и подтвердите установку нажатием переключателя.

Описание работы 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 программы

для комбинирования микроволнового режима работы с обычным режимом (конвекция+, гриль с обдувом, гриль, автоматика жарения).

Автоматические программы

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

Автоматическая программа с отсрочкой старта

для выполнения процесса приготовления с отсрочкой старта.

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 предотвращает несанкционированное использование функций прибора.

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 заданная 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.

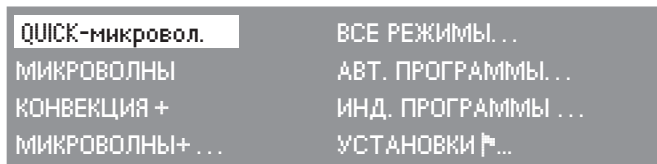
Автоматические программы

- Размораживание
- Разогрев
- Приготовление

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

Основное меню

Основное меню появляется на дисплее, когда Вы включаете прибор, готовый к работе, т. е. нажимаете выключатель ВКЛ/ВЫКЛ.



Основное меню состоит из восьми подменю, которые подразделяются на другие пункты. Такая структура позволяет с помощью всего двух кнопок управления выбирать различные функции прибора.

Первые три режима работы (Quick-микровол., Микроволны, Конвекция +) появляются в основном меню в соответствии с заводской настройкой. Вы можете изменить последовательность этих трех режимов или по собственному желанию ввести вместо них те режимы или программы, которые Вы чаще используете.

Изменение остальных пяти подменю невозможно.

Quick-микроволны

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, рекомендуются различные установки времени. Поэтому предварительные настройки этой программы могут быть изменены.

Микроволны

В этой программе можно задать параметры приготовления в микроволновом режиме, а именно: мощность микроволн, 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, т. е. 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.

Принцип управления

Микроволны+...

В этом пункте меню находятся режимы работы, комбинируемые с микроволновым режимом, а именно: автоматика жарения, гриль, конвекция + и гриль с обдувом. Эти режимы называются обычными режимами работы.

Вы можете задать длительность процесса, время отложенного запуска, уровень мощности микроволн (макс. 450 Вт) и температуру приготовления в обычном режиме работы.

Все режимы

Выбрав этот пункт меню, Вы сможете включить освещение рабочей камеры и все режимы работы, а именно: автоматику жарения, конвекцию +, микроволны, микроволны +, гриль с обдувом и Quick-микроволны.

Автоматические программы

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

Индивидуальные программы

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

Установки

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

Принцип управления

Когда Вы нажимаете на выключатель ВКЛ/ВЫКЛ, появляется основное меню:

QUICK-микровол.	ВСЕ РЕЖИМЫ...
МИКРОВОЛНЫ	АВТ. ПРОГРАММЫ...
КОНВЕКЦИЯ +	ИНД. ПРОГРАММЫ...
МИКРОВОЛНЫ+...	УСТАНОВКИ...

- Поверните переключатель для выбора пункта меню.

Выбранный пункт выделяется на дисплее.

Нажмите переключатель, если Вы хотите попасть в подменю выделенного пункта меню (например, МИКРОВОЛНЫ).

МИКРОВОЛНЫ	1000 Вт	9:47
Таймер	Время	

Выделяется индикация предлагаемого значения мощности - 1000 Вт.

- Поверните переключатель, если Вы хотели бы установить другую мощность.

Через несколько секунд индикация на дисплее сменяется, и можно будет установить длительность процесса приготовления. Вы можете сократить это время ожидания, подтвердив установленную мощность нажатием переключателя.

МИКРОВОЛНЫ	1000 Вт	9:47
длится 0:00 мин		

- Вращайте переключатель до тех пор, пока на дисплее не высветится нужное время.

- Нажмите на переключатель, чтобы подтвердить значение времени.

МИКРОВОЛНЫ	1000 Вт	9:47
длится 2:20 мин	ПУСК	
Таймер	Время	Сохран.

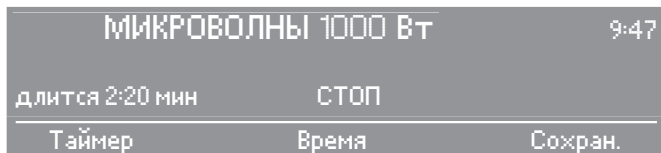
Теперь несколько секунд выделяется слово "ПУСК".

- Если в это время Вы нажмете переключатель, начнется процесс приготовления.

Принцип управления

Если время истекло и слово "ПУСК" больше не выделяется, дважды нажмите переключатель для запуска процесса.

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



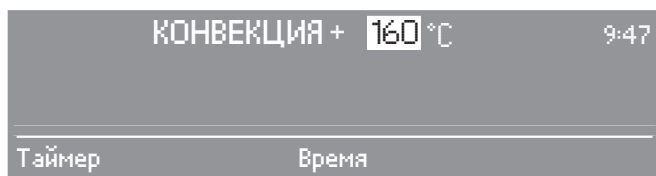
Если процесс был начат, Вы можете его прервать нажатием переключателя или отменить нажатием выключателя ВКЛ/ВЫКЛ.

В микроволновом режиме дверца прибора не заблокирована и может быть открыта в любой момент без остановки процесса. При открывании дверцы работа прибора прерывается; она может быть продолжена, как только дверца будет снова закрыта и на дисплее выделится слово "ПУСК". Для продолжения процесса нажмите переключатель.

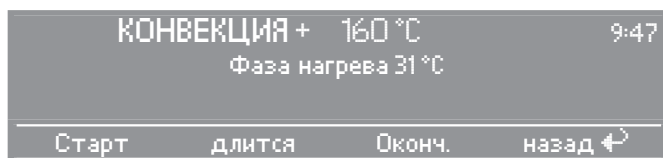
Ввод значений времени

Процессы приготовления можно также автоматически выключать или включать и выключать.

При вызове режима работы на дисплее также появляется функция "Время".



Если Вы вызываете пункт меню "Время", то появляются следующие опции: Старт, длится, Оконч.



С помощью пункта меню **длится** Вы задаете время, необходимое для приготовления.

По истечении этого времени духовой шкаф автоматически выключится.

С помощью пунктов меню **Старт** и **Оконч.** 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

- "длится" и "Оконч."
- "Старт" и "длится"
- "Старт" и "Оконч."

для ввода значений времени.

Незаданный параметр времени рассчитывается автоматически.

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

Во время выполнения процесса на дисплее можно следить за его **длительностью**.

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

Ввод значений времени

Использование остаточного тепла, энергосберегающая функция

Незадолго до окончания заданного процесса приготовления при использовании обычного режима работы нагрев духового шкафа выключается. 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 введенных значений времени

- Нажмите выключатель ВКЛ/ВЫКЛ.

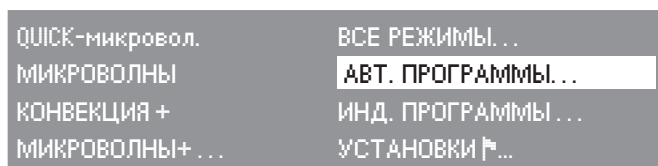
При нарушении электроснабжения все введенные значения стираются из памяти прибора.

Автоматические программы

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

Обращайте внимание на соответствующие указания на дисплее. Например, Вам нужно будет указать вес или количество кусков продуктов или добавить жидкость.

Вы можете также сохранить автоматические программы в меню "Инд. программы" и при частом использовании включить их в список программ основного меню.



- Выберите пункт меню "Авт. программы".
- Затем выберите нужное подменю из предлагающихся ("Размораживание", "Разогрев", "Приготовление") и нужный продукт в следующем подменю.
- 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.

В нижеприведенном обзоре Вы найдете подменю по размораживанию и разогреву, в таблице приведены автоматические программы приготовления.

Обзор автоматических программ

Размораживание

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

Разогрев

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

Приготовление

(см. таблицу)

Автоматические программы

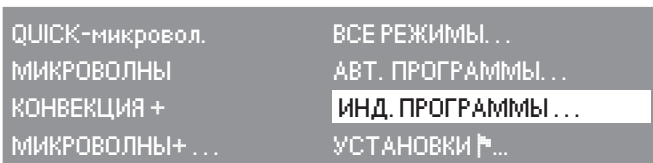
Таблица автоматических программ приготовления

Мясо	
	Микроволновый режим
Птица	
	Микроволновый режим
Рыба	
	Микроволновый режим
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	

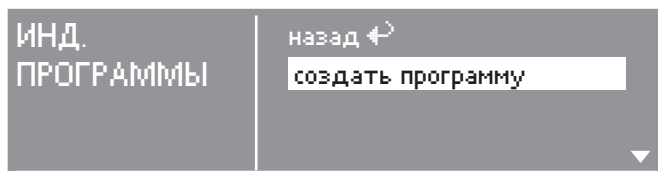
Индивидуальные программы

Вы можете сохранить те установки, которые Вы часто используете, в качестве индивидуальной программы и вызывать ее каждый раз под заданным Вами именем.

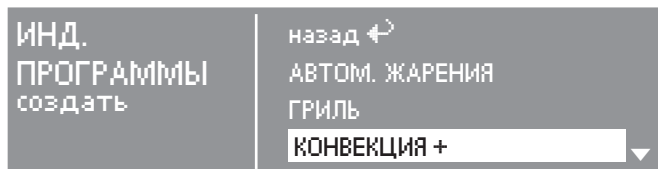
При необходимости Вы также можете сохранить эти программы в главном меню.



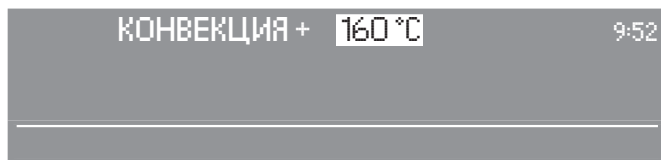
- Выберите в главном меню подпункт "Инд. программы".



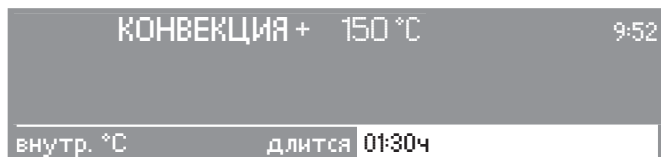
- Нажмите переключатель для подтверждения установки.



- Сначала выберите режим работы.
- Подтвердите выбор, например, режим "Конвекция+".



- При необходимости измените рекомендуемую температуру.



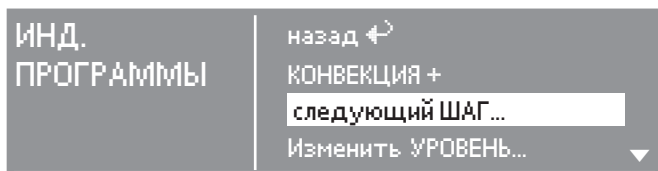
- Затем задайте длительность приготовления или температуру внутри блюда, если Вы используете пищевой термометр, и подтвердите Ваш выбор. (Пример: длится 1:30 ч).

Индивидуальные программы



- Проверьте установки и подтвердите их с помощью пункта ОК.

Теперь Вы можете выбирать следующие подпункты:



назад

Вы возвращаетесь в начало меню "Инд. программы".

КОНВЕКЦИЯ+

Вы можете проверить введенные Вами параметры и при необходимости их изменить.

следующий ШАГ..

Вы можете добавить к программе дополнительные параметры, если, например, Вы хотите, чтобы после первого режима работы выполнялся другой. В этом случае порядок действий будет таким же, как описано выше.

Изменить УРОВЕНЬ...

Вы можете выбрать нужный уровень загрузки блюда в приборе.

сохран.

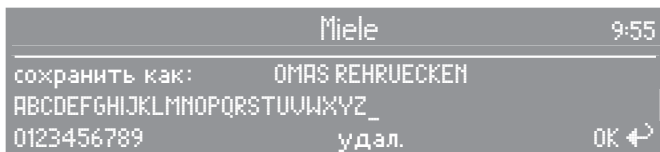
Здесь Вы задаете название Вашей программе.



- Вращайте функциональный переключатель для выбора букв и цифр. После буквы "Z" находится знак пробела.
- Как только будет выделен нужный знак, нажмите переключатель. После этого знак появится во второй строке за надписью "сохранить как".
- Затем выберите следующие знаки.

Индивидуальные программы

С помощью подпункта "удал." Вы можете исправить ошибки при вводе знаков. Знак, выбранный последним, будет стерт.



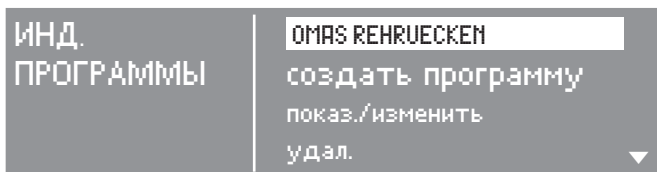
- Подтвердите название программы с помощью пункта ОК.

ПУСК

С помощью этого пункта Вы сможете сразу запустить программу на выполнение.

Вызов индивидуальных программ

- Выберите в главном меню подпункт "Инд. программы".



Здесь Вы можете вызвать и запустить все индивидуальные программы, создать новые программы, вызвать индикацию существующих программ, изменить и удалить их.

Установки

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

Язык

Здесь можно изменить установленный язык. После изменения настройки все тексты на дисплее появляются на выбранном языке.

В случае ошибочной установки другого языка этот подпункт меню можно быстро найти снова, даже если Вы не понимаете этого языка, поскольку ориентиром Вам будет служить символ флага.

Подсказка: чтобы найти этот подпункт, сначала в основном меню необходимо выбрать последний пункт (установки), затем в этом подменю выбрать первый пункт (язык).

Текущее время

Здесь можно выбрать один из форматов индикации текущего времени: 24-часовой и 12-часовой.

Освещение

Вы можете выбрать между начальной настройкой "включить на 15 сек" и "вкл". Если будет сохранена начальная настройка, то освещение рабочей камеры будет гаснуть через 15 секунд с начала процесса приготовления. При установке "вкл" рабочая камера будет освещаться в течение всего процесса.

Главное меню

Первые три пункта главного меню могут быть заняты программами, которыми Вы пользуетесь чаще, чем программами, имеющимися в соответ-

ствии с начальной настройкой: Quick-микровол., Микроволны и Конвекция+. Для изменения главного меню Вы можете выбрать нужное из режимов работы и собственных программ.

Quick-микроволны

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

Поддержание тепла (только в MP)

В режимах работы с микроволновым режимом (MP) активизирована функция поддержания тепла (стандартная настройка). Таким образом, если блюда после завершения процесса приготовления не вынимаются из рабочей камеры, то они будут подогреваться в течение определенного времени. Вы можете отменить эту функцию. Функция поддержания тепла не может быть выбрана для отдельного использования.

Дополнительная вентиляция

Здесь Вы можете выбрать управление остаточным ходом вентилятора по температуре или по времени. Автоматическое отключение работающего вентилятора будет происходить при температуре в рабочей камере < 70 °C (управление по температуре) или примерно через 20 минут (управление по времени).

Пуск

Работа прибора может быть начата автоматически или вручную. Исходная настройка "автоматически" означает, что выполнение программы начинается сразу, без дополнительного подтверждения запуска. Установка "вручную" означает, что запуск должен быть подтвержден.

Температуры

Вы можете изменить рекомендуемые температуры для режимов "Автоматика жарения" (160 °C), "Конвекция+" (160 °C) и "Гриль с обдувом" (200 °C).

Мощность микроволн

Здесь Вы можете изменить рекомендуемые значения мощности микроволн для СОЛО-процессов и комбинированных процессов с микроволновым режимом.

Дисплей

Здесь можно настроить индикацию на дисплее (включена или выключена), контрастность и яркость дисплея. Если будет выбрана установка "Дисплей, Индикация, вкл", то текущее время будет высвечиваться на дисплее даже у выключенного прибора. При установке "Дисплей, Индикация, выкл" дисплей будет оставаться без индикации.

Звуковые сигналы ("СИГНАЛ. ЗУММЕР")

Вы можете настроить звук и громкость звучания сигналов. В подпункте

"Зуммер" 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.

Безопасность

В этом пункте меню содержатся три подпункта: Ввод в эксп., В работе и Соло-программа.

Ввод в эксп.:

У Вас есть возможность заблокировать включение прибора. Начальная установка "не допускается" может быть заменена на установку "вручную". В этом случае символ блокировки (замок), видимый на дисплее в середине нижней строки, будет открыт при незаблокированном состоянии прибора и закрыт при заблокированном состоянии. Если выбран "замок", то его можно открыть или закрыть, либо выбрать функцию СОЛО. Настройка СОЛО означает, что можно запустить лишь одну программу и что она сразу начнет выполняться, все другие программы заблокированы. Функцией таймера можно продолжать пользоваться. Блокировка включения сохраняется также после нарушения электропитания прибора.

Установки

В работе:

Кроме этого, Вы можете заблокировать прибор так, что во время его работы невозможно будет изменить какие-либо настройки. Заводская установка "не допускается" может быть заменена на "допускается".

Вследствие этого на дисплее, в центре нижней строки, появится символ замка.

СОЛО-программа:

Вы можете выбрать из всех режимов работы и индивидуальных программ ту программу, которую можно будет запустить даже при заблокированном состоянии прибора. Вследствие этого на дисплее, в центре нижней строки, появятся символ замка и надпись "СОЛО".

Единицы измерения

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

Демонстрационный режим

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

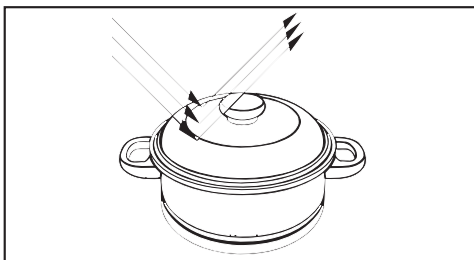
Вы можете удалить персональные настройки и изменения и восстановить заводскую настройку прибора.

Вы можете или вернуть все первоначальные установки, или выбрать некоторые из них и восстановить их начальное состояние, напри-

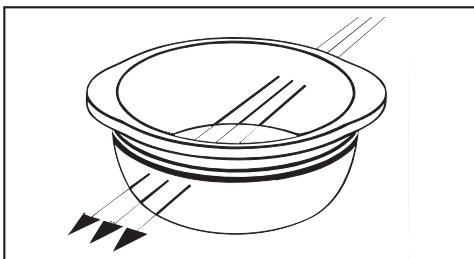
мер, Вы можете удалить только собственные программы, восстановить первоначальное содержание и последовательность пунктов основного меню, установки температуры и мощности микроволн снова заменить на рекомендуемые значения.

Указание по применению посуды в микроволновом

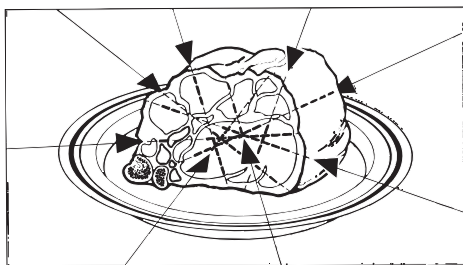
Микроволны



- 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

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

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.

Указание по применению посуды в микроволновом

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 выключатель ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы появилось основное меню.
- Поверните функциональный переключатель, чтобы выделился микроволновый режим работы, затем подтвердите установку нажатием переключателя.

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

- Нажмите на переключатель, чтобы подтвердить эту мощность микроволн (1000 Вт).
- Поверните переключатель и введите время - 30 секунд. Подтвердите установку нажатием.
- Для запуска процесса нажмите переключатель.

Если во время проверки Вы услышите треск, сопровождаемый искрением, немедленно выключите

прибор! Для этого нажмите выключатель 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

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 использоваться только при отдельном использовании микроволнового режима.

Материалы крышки выдерживают температуру до 110 °С. При более высоких температурах (гриль, конвекция + и т. д.) возможна деформация пластмассы и ее соединение с пищей.

Размораживание

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.

По истечении половины времени размораживания переверните, разделите или перемешайте продукты. При использовании автоматической програм-

мы об этом Вам напомнит акустический сигнал.

После размораживания

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

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.

Разогрев

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!

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, грог, 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.

Приготовление

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.

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.

Приготовление

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.

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 + конвекция180 °С	ок. 40
Птица 1)			
Цыпленок, целиком	1000 г	300 Вт + конвекция180 °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.

Размораживание и разогрев / приготовление

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.

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.

Приготовление на гриле

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).

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.

Жарение

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.

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 действовать 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

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 этому 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.
- Вставьте измерительный наконечник термометра по возможности полностью в продукт. Наконечник должен достигать примерно середины продукта.

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.

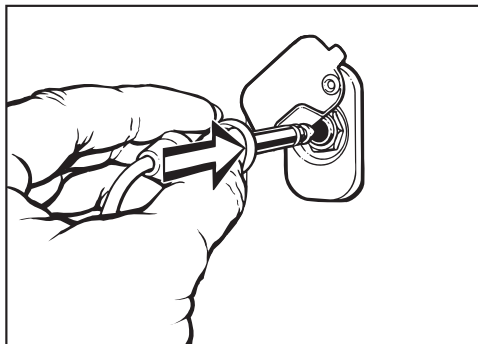
Жирные места и кости могут стать причиной преждевременного отключения нагрева. Поэтому наконечник термометра не должен

- 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.

У птицы вставляйте наконечник термометра в самое толстое место тушки, т.е. между ножкой и животом.

- Поместите продукт в рабочую камеру.



- Вставьте штекер пищевого термометра до щелчка в отверстие для подключения.

- Закройте дверцу прибора.

- Выберите нужный режим работы.

На дисплее сначала появится индикация **рекомендуемой температуры духовки** (например, 160 °C).

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Вызовите и измените пункт "внутр. °C".

Применение пищевого термометра

На дисплее видна индикация **рекомендуемой внутренней температуры** 60 °С, и ее можно изменить в диапазоне от 30 °С до 99 °С.

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

Как только ввод данных будет подтвержден,

- начнется нагрев духовки.
- можно будет следить за подъемом внутренней температуры.

Время приготовления рассчитывается автоматически.

Незадолго до окончания приготовления нагрев духового шкафа отключается.

Активизируется **энергосберегающая функция**.

На дисплее высвечивается надпись "Энергоэконом. фаза".

Нагрев духовки снова включается, если изменяется температура в духовке или повышается внутренняя температура.

Как только установленная внутренняя температура будет достигнута,

- 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.

Если по завершении процесса пищевой термометр останется в мясе, то на дисплее духового шкафа будет показано сначала повышение внутренней температуры, а затем снижение.

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

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

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

Таблица жарения

	Автоматика жарения		Микроволны + автоматика жарения			Внутр. температура °С
	Температура в °С ¹⁾	Время в мин.	Мощность микроволн в Вт	Температура в °С ¹⁾	Время в мин.	
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.

Выпекание

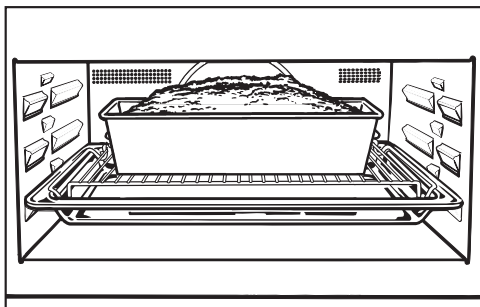
Для выпекания применяются

- 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.

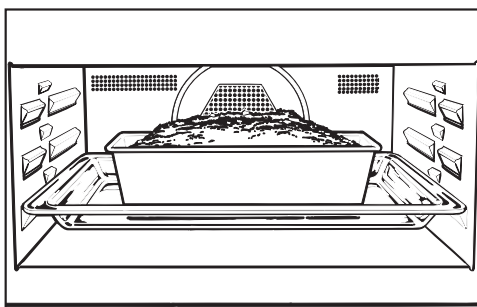
Плоскую выпечку (печенье, открытый пирог на противне и т. д.) выпекайте на втором уровне снизу, чтобы подрумянивание было равномерным. При одновременном выпекании на двух уровнях выбирайте второй и третий уровень снизу.

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.

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**.

Выпекание

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 бее 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	–	–	–
Бее , 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.

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.

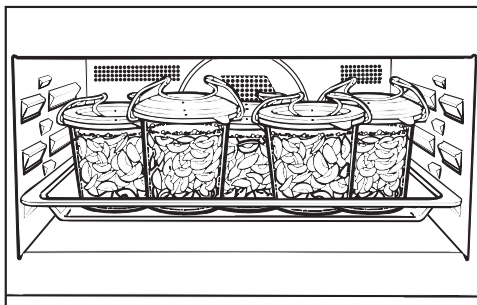
Банки должны быть заполнены так, чтобы от края оставалось расстояние не менее 2 см.

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

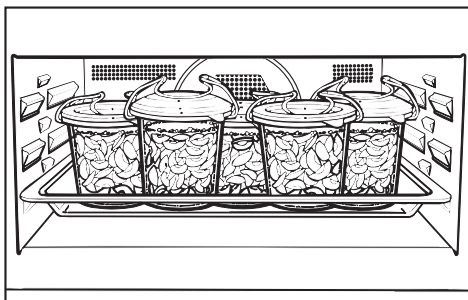
Для фруктов этого времени будет достаточно для их консервирования.

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

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

Консервирование

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**:

Продолжайте консервирование в рабочей камере еще в течение 25 – 30 минут.

Для этого используйте остаточное тепло:

- Оставьте функциональный переключатель в положении выбранного режима работы и установите самую низкую температуру.

Только в этом случае будет гарантировано, что вентилятор охлаждения останется включенным и в приборе не образуется конденсат.

– 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: Ругех 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: Ругех 03.827.80
Бисквит: приготовление, 475 г	450	7,5 – 8,5	5	Посуда: Ругех 03.827.80, готовить без крышки
Цыпленок-гриль, 1200 г (вес заморож. продукта) 2 половинки	150 + гриль	38 – 42	2	Решетку выпуклой стороной кверху поставить в лоток, 1-й уровень снизу
Омлет: приготовление, 1000 г	450	25 – 27	120	Посуда: Ругех 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.

Фронтальная панель, органы управления

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

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

Приборы с фронтальной панелью из стекла

Фронтальная панель прибора и элементы управления подвержены образованию царапин.

Избегайте использовать

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

Рекомендуется чистить ручку дверцы духового шкафа и элементы управления после каждого пользования.

Иначе со временем жир и другие загрязнения не будут удалены.

Приборы с фронтальной панелью из алюминия

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 и элементы управления могут изменить цвет или внешний вид в целом при продолжительном воздействии на них загрязнений. Поэтому удаляйте загрязнения немедленно.

Фронтальная панель прибора и элементы управления подвержены образованию царапин и порезов.

Избегайте 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.

Чистка и уход

Приборы с фронтальной панелью из нержавеющей стали

Фронтальная панель прибора и элементы управления подвержены образованию царапин и порезов.

Учитывайте, что существуют различные рекомендации для чистки

- поверхностей из нержавеющей стали,
- элементов управления в исполнении "нержавеющая сталь".

Поверхности из нержавеющей стали

Для чистки пригодны неабразивные средства для чистки нержавеющей стали.

Избегайте 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.

Элементы управления у приборов в исполнении "нержавеющая сталь"

Органы управления могут изменить цвет или приобрести иной внешний вид при продолжительном воздействии на них загрязнений. Поэтому загрязнения следует удалять немедленно.

Избегайте 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,
- спреи для чистки духовых шкафов.

Рабочая камера

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

При эксплуатации прибора его рабочая камера нагревается.

Опасность получения ожогов!

Чистите рабочую камеру, как только она остынет. При длительных перерывах между проведением ухода загрязнения могут настолько сильно пригореть, что их удаление будет крайне затруднено, а в некоторых случаях совсем невозможно.

Чистите рабочую камеру с применением мягкого чистящего средства или воды с небольшим количеством моющего средства. Используйте при этом салфетку, мягкую губку или мягкую щетку. В заключение вытирайте поверхность 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.

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.

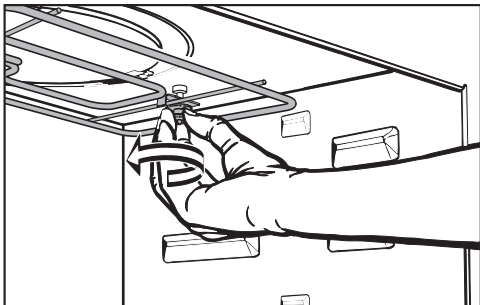
Фруктовый сок, перелившийся через края формы, может вызвать образование стойких пятен.

Потолок рабочей камеры

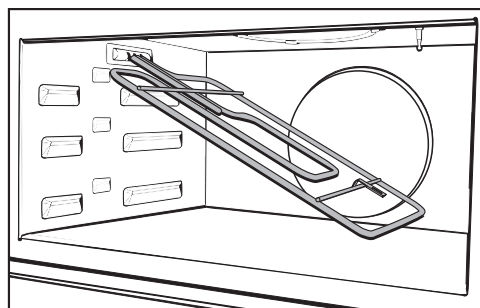
Если на потолке рабочей камеры образуются сильные загрязнения, Вы можете для его чистки опустить нагревательный элемент гриля.

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

Чистка и уход



- 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.

Внутренняя сторона дверцы

Всегда содержите в чистоте внутреннюю сторону дверцы. Не применяйте для ее чистки абразивные средства! Регулярно проверяйте, нет ли в дверце и ее уплотнении повреждений.

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

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.

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),
 - не выключена ли индикация текущего времени (см. главу "Установки", подпункт "Дисплей").

... 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 комбинированная программа, 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.

Неисправности - что делать?

... 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.

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

- Проверьте, не была ли отключена подсветка рабочей камеры (см. главу "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.

Неисправности - что делать?

... 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.

... 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.

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

Прибор подлежит ремонту только обученными производителем специалистами.

Сервисная служба

При неисправностях, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу Miele по телефону:

– Москва (095) 745 89 90

Сервисной службе необходимо сообщить модель и заводской номер Вашего прибора. Эти данные Вы найдете на типовой табличке, расположенной на передней стенке рабочей камеры.

Сертификат

РОСС. DE. АЯ46. В08552
с 09.02.2004 по 08.02.2007

Соответствует требованиям
ГОСТ Р МЭК 60335-2-6-2000,
ГОСТ Р МЭК 335-2-25-97,
ГОСТ Р 51318.14.1-99,
ГОСТ Р 51318.14.2-99,
ГОСТ Р 51318.11-99

Срок службы

20 лет

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.

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

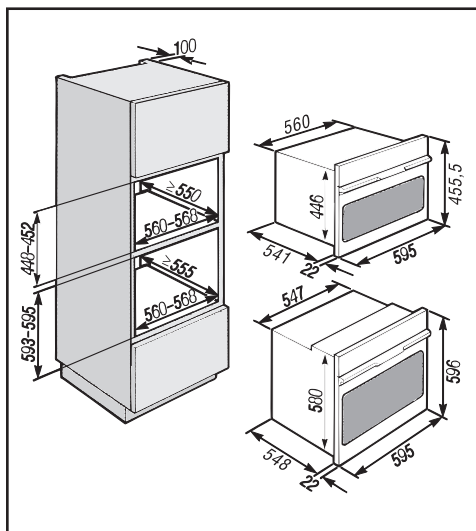
Возможности встраивания и комбинирования

Прибор может встраиваться

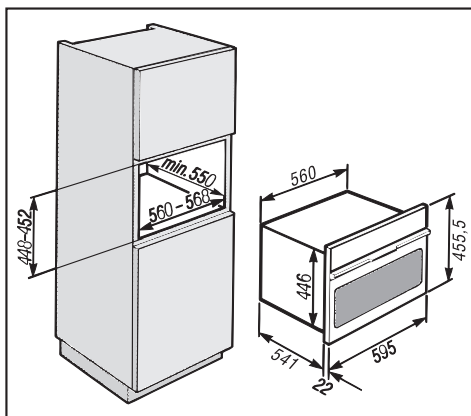
- в высокий шкаф в комбинации с духовым шкафом,
- в высокий шкаф,
- в шкаф под столешницей.

Размеры прибора и ниши для встраивания

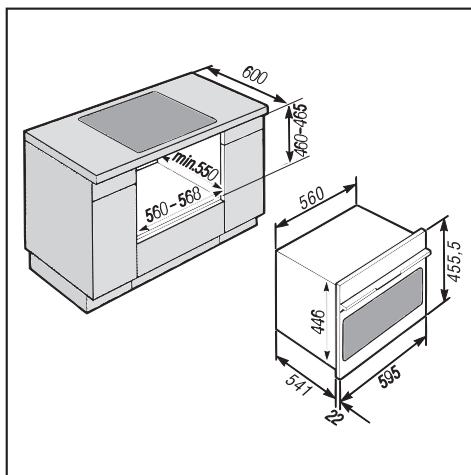
Встраивание в высокий шкаф в комбинации с духовым шкафом



Встраивание в высокий шкаф



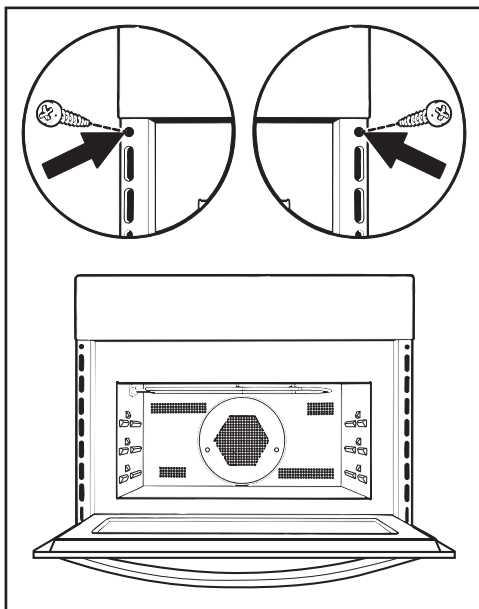
Встраивание в шкаф под столешницей



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.

Miele@home

Для того, чтобы могло обеспечиваться соединение Вашего прибора с системой Miele@home, его необходимо дооснастить коммуникационным модулем Miele@home.

Установка модуля Miele@home и вход в систему

- Отключите прибор от электросети.
- Выверните шурупы, которыми прибор прикреплен к стенкам мебельного шкафа.
- Выдвиньте прибор из ниши настолько, чтобы стало доступно гнездо для установки коммуникационного модуля Miele@home.
- Вставьте в гнездо модуль Miele@home.
- Задвиньте прибор в нишу и закрепите.
- Снова подключите прибор к электросети.

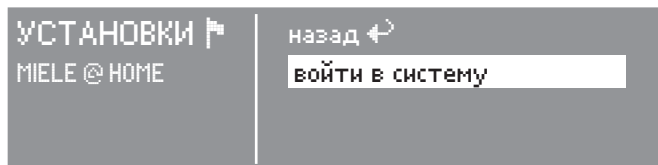
Примерно через 60 секунд Вы можете зарегистрировать Ваш прибор в системе Miele@home.

Пожалуйста, прочитайте также инструкцию по эксплуатации на Ваше системное устройство Miele@home, прежде чем регистрировать в системе коммуникационный модуль.

- Включите системное устройство Miele@home.

- Включите прибор и вызовите меню "Установки ".

Теперь там имеется дополнительный пункт "Miele@home".



- Подтвердите этот пункт и выберите "войти в систему".

Начинается процесс регистрации, за которым можно следить по показаниям на дисплее. Процесс длится несколько минут. Как только он закончится, появится сообщение "Вход в систему завершен".

После произведенного входа в систему Вы можете с помощью Вашего системного устройства Miele@home запрашивать информацию о приборе, например, о запрограммированном процессе приготовления.

Ваше системное устройство Miele@home будет также информировать Вас акустическим сигналом, например, об окончании процесса приготовления или о том, что во время выполнения автоматической программы нужно полить блюдо бульоном (соусом).

При неудачной попытке входа в систему повторите процесс еще раз. Если проблема сохраняется, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Выход из системы Miele@home

- Действуйте так же, как при входе в систему.

Miele

Производитель:

Миле & Ци. ГмбХ & Ко., Д-33325 Гютерсло
Miele & Cie. GmbH & Co., D-33325 Guetersloh

Изготовлено на заводе:

Космек С.п.А., I-40041 Гаджио Монтано Болонья, Италия
Cosmec S.p.A., I-40041 Gaggio Montano Bologna

Импортер:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация
129164 Москва, Зубарев пер., 15-1
Телефон: (095) 745-8990
Телефакс: (095) 745-8984

Internet: www.miele2000.ru
E-mail: info@miele2000.ru



АЯ46

Право на изменения сохраняется / 2104
Н 4050 ВМ, Н 4060 ВМ

М.-Nr. 06 230 270 / 00
ru / RU

Эта бумага состоит на 100 % из целлюлозы, отбеленной без применения хлора, и, таким образом, она безвредна для окружающей среды.