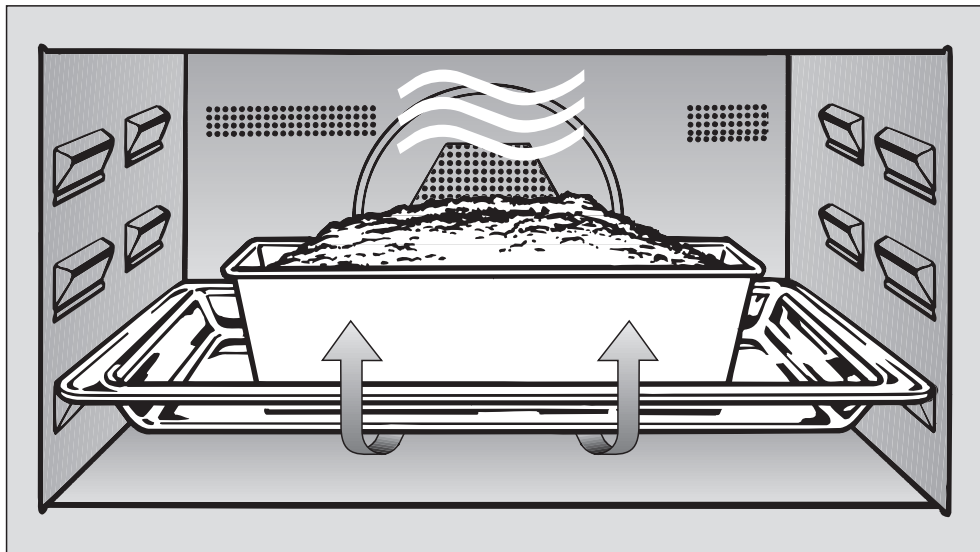


# Miele

## Инструкция по эксплуатации и гарантия качества



## Компактный духовой шкаф с микроволновым режимом H 4010 VM, H 4020 VM

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

Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.



M.-Nr. 06 925 940

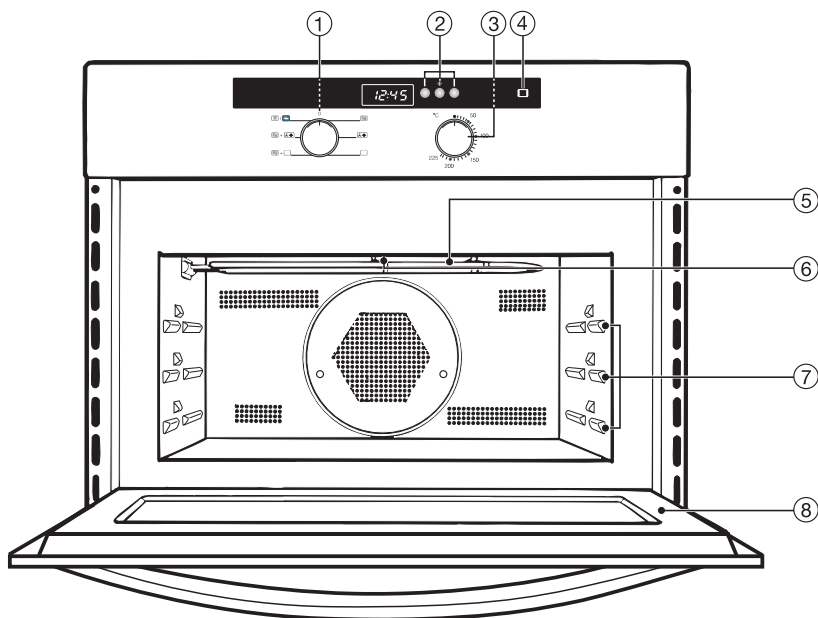
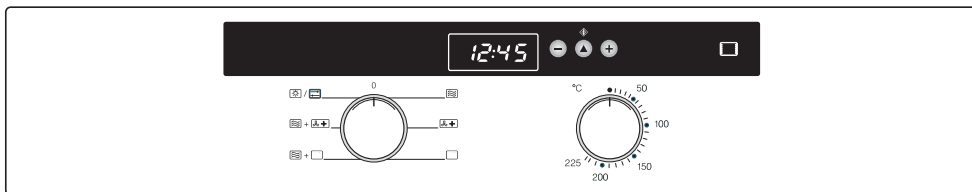
# Содержание

---

<b>Описание прибора</b> . . . . .	4
<b>Указания по безопасности и предупреждения</b> . . . . .	6
<b>Ваш вклад в охрану окружающей среды</b> . . . . .	13
<b>Перед первым использованием</b> . . . . .	14
Первая установка текущего времени . . . . .	14
Чистка прибора и первый нагрев. . . . .	14
<b>Описание режимов</b> . . . . .	15
Микроволновый режим . . . . .	15
Обычные режимы работы . . . . .	16
Комбинированные режимы работы . . . . .	16
<b>Указание по применению посуды в микроволновом режиме</b> . . . . .	17
Материал и форма . . . . .	17
Проверка посуды . . . . .	20
Крышка . . . . .	21
<b>Управление прибором</b> . . . . .	22
Элементы управления . . . . .	22
Выбор режима работы . . . . .	22
Установка температуры . . . . .	22
<b>Электронные часы</b> . . . . .	23
Элементы управления . . . . .	23
Кнопки -, ▲ и + . . . . .	23
Дисплей . . . . .	23
Треугольник ▲ на дисплее . . . . .	23
Установка текущего времени . . . . .	24
Таймер . . . . .	25
Ввод установок таймера . . . . .	25
Удаление установок таймера . . . . .	25
Программирование времени приготовления . . . . .	26
Автоматическое выключение процесса приготовления . . . . .	26
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления . . . . .	27
Окончание приготовления . . . . .	28
Проверка и изменение введенных значений . . . . .	28
Удаление запрограммированных значений времени приготовления . . . . .	28
<b>Микроволны</b> . . . . .	29
<b>Комбинированные программы</b> . . . . .	30
Микроволны+Конвекция +    . . . . .	30
Микроволны + Гриль   . . . . .	31

<b>Изменение индикации текущего времени и звукового сигнала</b> . . . . .	32
Индикация текущего времени (P 1) . . . . .	32
Звуковой сигнал (P 2) . . . . .	33
<b>Размораживание</b> . . . . .	34
Таблица размораживания . . . . .	35
<b>Разогрев</b> . . . . .	36
Таблица разогрева . . . . .	37
<b>Приготовление</b> . . . . .	38
Микроволновый режим  . . . . .	38
Режим работы Конвекция+  . . . . .	39
Комбинированные программы . . . . .	39
Таблица приготовления блюд . . . . .	40
Таблица жарения, запекания и подрумянивания . . . . .	41
<b>Размораживание и разогрев / приготовление</b> . . . . .	42
Микроволновый режим  . . . . .	42
Комбинированная программа . . . . .	42
<b>Приготовление на гриле</b> . . . . .	43
Таблица использования гриля . . . . .	44
<b>Выпекание</b> . . . . .	45
Режим работы Конвекция+  . . . . .	45
Комбинированная программа . . . . .	45
Советы по выпеканию . . . . .	46
Таблица выпекания . . . . .	47
<b>Консервирование</b> . . . . .	48
Микроволновый режим  . . . . .	48
Режим работы Конвекция+  . . . . .	49
<b>Типовые блюда</b> . . . . .	50
<b>Чистка и уход</b> . . . . .	52
<b>Неисправности - что делать?</b> . . . . .	56
<b>Сервисная служба</b> . . . . .	58
<b>Электроподключение</b> . . . . .	59
<b>Встраивание</b> . . . . .	60
<b>Гарантия качества товара</b> . . . . .	62

# Описание прибора



## Панель управления

- 1 Переключатель режимов работы
- 2 Электронные часы-таймер
- 3 Переключатель температуры
- 4 Индикатор температуры

## Рабочая камера

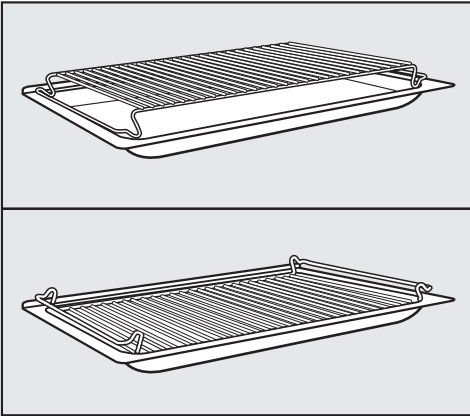
- 5 Нагревательный элемент гриля
- 6 Подсветка рабочей камеры
- 7 Три яруса загрузки
- 8 Дверца

## Принадлежности, входящие в комплект

### Стекло́нный лоток

Материал стеклянного лотка позволяет использовать его во всех режимах.

### Решетка (для комбинированного использования с лотком)

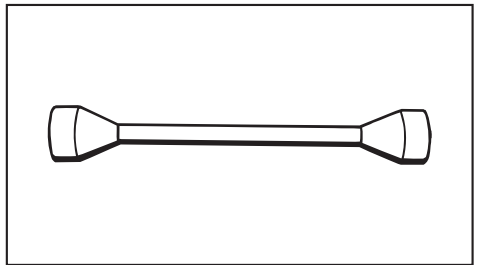


Всегда вставляйте решетку вместе с лотком.

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

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

### Стержень для кипячения



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

# 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, 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 изменением 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.

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.

# Указания по безопасности и предупреждения

■ Не допускается подключение прибора к электросети через удлинитель. Удлинители 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.

## Эксплуатация

### Общая информация

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

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

Бактерии, которые могут содержаться в пище, погибают только при воздействии высоких температур ( $> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) в течение определенного времени ( $> 10\text{ мин}$ ).

Если Вы сомневаетесь, достаточно ли хорошо разогреется блюдо, установите большее время разогрева. Кроме этого, важно, чтобы температура во всем блюде была равномерной.

Этого Вы можете достичь помешиванием или переворачиванием пищи, а также с помощью пауз (время выравнивания). Это паузы, во время которых тепло равномерно распределяется в пище.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

Поэтому всегда учитывайте указанное время выравнивания при разогреве, размораживании и приготовлении.

■ Учтите, что время приготовления, разогрева и размораживания продуктов в микроволновом режиме час-то значительно меньше, чем при использовании обычных режимов работы (конвекция+, гриль). 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.

Поверните переключатель режимов работы в положение "0" 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!

■ 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 образования ржавчины.

■ Не выключайте прибор, если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения блюд в теплом виде.

При этом оставьте включенным выбранный режим работы и установите самую низкую температуру.

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



# Указания по безопасности и предупреждения

Из-за конденсации пара возможно:

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

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

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

■ Не ставьте горячий стеклянный лоток на холодную поверхность, например, на столешницу из гранита или плитки. Это может вызвать повреждения лотка. Рекомендуется ставить лоток на подставку, например, из проволоки.

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

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

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

## Микроволновый режим

■ После извлечения блюда из рабочей камеры проверьте, имеет ли оно требуемую температуру. При этом не ориентируйтесь на температуру посуды! При нагревании блюд тепло возникает внутри них, при этом температура посуды остается более низкой. Посуда нагревается только от блюда.

### **Особенно внимательно следите за температурой при подогревании детского питания!**

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

■ Не допускается подогрев блюд или жидкостей в закрытых емкостях или бутылках.

У бутылочек для детского питания сначала следует снять колпачок и соску.

В противном случае образуется избыточное давление, и емкость или бутылка может взорваться. Это создает опасность получения травмы!

## 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 выплеснуться от высокого давления.

Опасность получения травмы!

■ Не подогревайте в приборе блюда в теплоизолирующей упаковке, как например, в пакетиках для кур-гриль.

Теплоизолирующая упаковка имеет тонкий слой алюминиевой фольги. Эта фольга отражает микроволны, которые могут нагреть слой бумаги настолько, что она загорится.

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

■ 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!

## Обычные режимы работы: конвекция +, гриль

Осторожно! Опасность получения ожогов!

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

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

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

Нагревательный элемент гриля, находящийся внутри, сильно нагревается в режимах гриля и комбинированной программе. Опасность получения ожогов!

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

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

# Указания по безопасности и предупреждения

---

## Утилизация отслужившего прибора

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

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

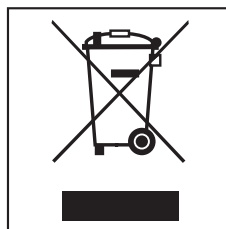
## Утилизация транспортной упаковки

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

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

## Утилизация отслужившего прибора

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



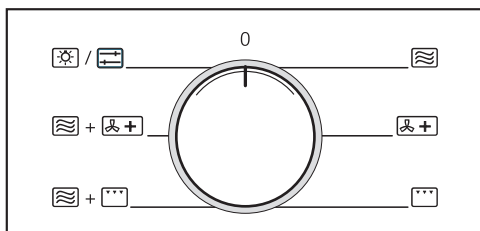
Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приема и утилизации электрических и электронных приборов.

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

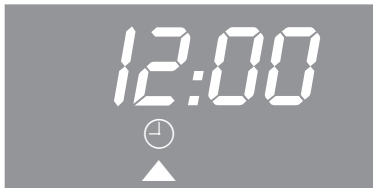
## Перед первым использованием

### Первая установка текущего времени

Текущее время может быть введено только, если переключатель режимов стоит на "0".



- Включите прибор в электросеть. На дисплее времени
  - горит символ ⌚ (текущее время),
  - мигают цифры "12:00" и треугольник ▲ под символом ⌚.



- С помощью кнопок + или – введите сначала часы.
- Подтвердите с помощью кнопки ▲. Установка часов подтверждена, минуты мигают на дисплее.
- С помощью кнопок + или – введите минуты.
- Подтвердите с помощью кнопки ▲. По окончании настройки начнется отсчет текущего времени.


### Чистка прибора и первый нагрев

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

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

Закрывайте дверцу прибора, когда внутри не останется влаги.

- Ополосните **принадлежности**. При первом нагреве новых приборов может образовываться неприятный запах. При высоких температурах запах исчезает быстрее. Поэтому рекомендуется включить пустой прибор не менее, чем на 1 час. Для этого:

- Выберите режим Конвекция плюс . Охлаждающий вентилятор работает, подсветка рабочей камеры включена.
- С помощью переключателя температуры установите самую высокую температуру.

Переключатель температуры можно вращать только вправо максимум до упора и обратно. В противном случае переключатель выйдет из строя.

Индикатор на панели управления горит, пока прибор нагревается. Этот процесс может быть закончен автоматически; более подробную информацию см. в разделе "Автоматическое выключение процесса приготовления".

В течение этого времени обеспечьте хорошее проветривание помещения.

### Микроволновый режим

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

#### Как функционирует микроволновая печь?

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 миллиарда колебаний в секунду). Таким образом, возникает тепло: сначала во внешних слоях продукта, затем перемещаясь в центр. Чем больше воды содержит продукт, тем быстрее он нагревается или приготавливается.

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.

# Описание режимов

---

## Обычные режимы работы

К обычным режимам работы относят-ся:

- Конвекция+  и
- Гриль .

При этом блюда готовятся и одновременно подрумяниваются.

### Конвекция+

В этом режиме выполняется обдув потоком горячего воздуха.

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





Так как жар начинает сразу воздействовать на приготавливаемый продукт, предварительный нагрев духовки не обходим лишь в исключительных случаях (например, выпекание черного хлеба).

В режиме "Конвекция+" можно одновременно выпекать и жарить продукты на нескольких уровнях загрузки. Так как в этом режиме возникает поток воздуха, то прибор работает при более низких температурах, чем в режиме "Верхний/нижний жар".

### Гриль

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

## Комбинированные режимы работы

- Микроволны + Конвекция +  
- Микроволны + Гриль  

Комбинированные программы позволяют быстро разогреть и приготовить блюда с одновременным подрумяниванием.

Микроволновый режим Вы можете комбинировать с обоими обычными режимами.

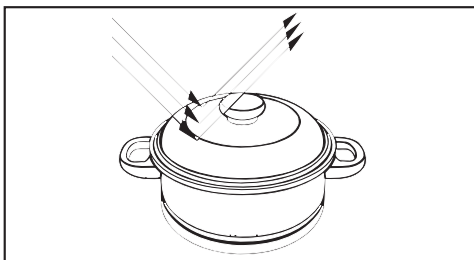
Оптимальна для применения комбинация с режимом "Конвекция+". Так как при этом тепло сразу достигает готовящегося (запекаемого или выпекаемого) продукта, то сокращение времени и экономное потребление электроэнергии будут оптимальными.

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

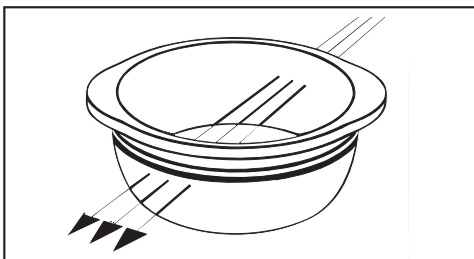


# Указание по применению посуды в микроволновом режиме

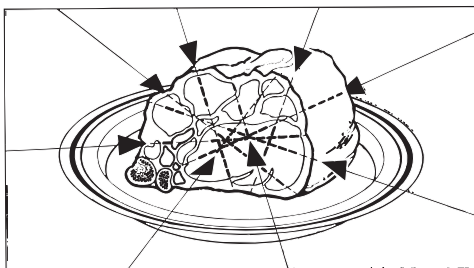
## Микроволны



- отражаются от металла.



- проникают через стекло, фарфор, пластик, картон.



- поглощаются продуктами питания.

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

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

Кладите продукт в центр стеклянного лотка.

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

## Материал и форма

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

## Металл

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

Металл отражает микроволны и этим препятствует процессу приготовления.

# Указание по применению посуды в микроволновом режиме

Исключения:

- Готовые блюда в алюминиевой упаковке могут размораживаться и разогреваться в рабочей камере. Важно: перед этим следует снять крышку. Разогрев блюд производится только сверху. Если Вы переложите блюдо из алюминиевой упаковки в посуду из подходящего для микроволнового режима материала, то в целом распределение тепла будет более равномерным. При использовании алюминиевой упаковки могут возникать треск и искры, поэтому их не блюда в такой упаковке не следует ставить на решетку.
- Алюминиевая фольга. При неодинаковой толщине кусков мяса, например, птицы, размораживание, разогрев или приготовление будет более равномерным, если в последние несколько минут Вы накроете более плоские части продукта небольшими кусками алюминиевой фольги.

Фольга должна находиться на расстоянии минимум 2 см от стенки рабочей камеры. Не допускается ее касание стенок камеры!

- Металлические шампуры, скобы. Эти принадлежности можно использовать, если кусок мяса намного больше металлической детали.

**Прилагаемая решетка** (комбинируемая с лотком) пригодна для использования в микроволновом режиме.

Однако не разрешается класть решетку на дно рабочей камеры!

Решетка может сильно нагреваться.

## Стекло

Огнеупорное стекло или стеклокерамика очень хорошо подходят для микроволнового режима.

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

## Фарфор

Фарфоровая посуда хорошо подходит для микроволнового режима.

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

## Фаянс

В расписном фаянсе узор должен находиться под слоем глазури.

Фаянс может сильно нагреваться.

## Посудная глазурь, краски

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

# Указание по применению посуды 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 за-

вязать 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 режиме

## 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!

- Выберите с помощью переключателя режим Микроволны.



Прибор показывает максимальную мощность микроволн (1000 Вт).

- Подождите 5 секунд или нажмите кнопку ▲ для подтверждения.



- Пока мигает треугольник ▲, кнопкой + введите время 30 секунд.

На дисплее мигает символ ◀▶, обозначающий запуск процесса.



- Нажмите кнопку ▲ для запуска процесса.

Включается освещение рабочей камеры. На дисплее по секундам отсчитывается заданное время в обратном порядке.

Если во время проверки Вы услышите треск, сопровождаемый искрением, немедленно выключите прибор! Для этого поверните переключатель режимов в положение "0".

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

По истечении времени прозвучит сигнал и начнет мигать символ ▶. При нажатии любой кнопки звучание сигнала будет прервано досрочно. На дисплее появляется индикация текущего времени. Освещение рабочей камеры выключается.

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.

## Крышка

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



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

Вы также можете использовать специальную прозрачную пленку для микроволнового режима. Обычная бытовая прозрачная пленка может деформироваться при высокой температуре и соединиться с пищей.

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

**Нельзя пользоваться крышкой, если**

- пища разогревается со смесью из панировочных сухарей с яйцом (в панировке).
- готовятся блюда с хрустящей корочкой, например, тосты.
- выбран комбинированный режим работы.

Крышка может применяться только при отдельном использовании микроволнового режима.

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

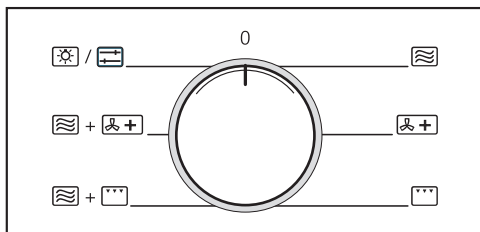
Крышка не должна закрывать емкость герметично. При небольшом диаметре емкости возможно, что пар не будет улетучиваться через боковые отверстия крышки. Крышка нагреется слишком сильно и может расплавиться.

# Управление прибором

## Элементы управления

Элементами управления духового шкафа являются переключатель режимов работы и переключатель температуры.

### Выбор режима работы

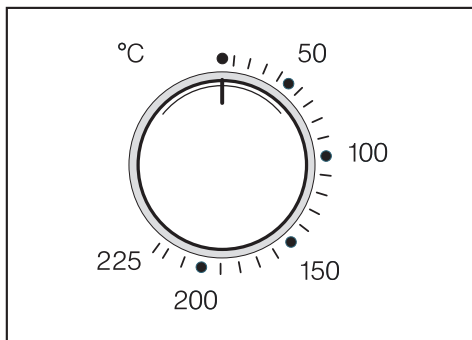


Переключатель режимов можно поворачивать вправо или влево.

Вы можете выбрать следующие установки:

- Освещение ☀/💡  
Для отдельного включения освещения духовки.  
В этой позиции переключателя можно также изменить индикацию текущего времени и звуковой сигнал.
- Микроволны 🌀
- Конвекция+ 🌀+
- Гриль 🔥
- Микроволны + Гриль 🌀 🔥
- Микроволны + Конвекция + 🌀 🌀+

## Установка температуры



С помощью **переключателя температуры** Вы можете плавно регулировать температуру для приготовления в режиме Конвекция +.

Переключатель температуры можно вращать только вправо максимум до упора и обратно. В противном случае переключатель выйдет из строя.

Как только температура будет установлена, загорится индикатор на панели управления. Индикатор горит все время, пока продолжается нагрев духовки.

При достижении выбранной температуры нагрев автоматически отключается. Однако, как только температура станет ниже выбранного значения, нагрев снова включается.

Для приготовления в режиме Гриль прибор автоматически задает температуру, которую нельзя изменить. При этом положение переключателя температуры не будет иметь какое-либо значение.

Индикатор на панели управления горит при приготовлении на гриле, пока прибор нагревается.

Электронные часы могут

- показывать текущее время.
- использоваться в качестве таймера.
- автоматически выключать или включать и выключать процессы приготовления.

## Элементы управления

Для управления электронными часами служат кнопки ▲, + и -, а также дисплей.

### Кнопки -, ▲ и +

**Кнопкой ▲** Вы выбираете символы установок, которые Вы можете изменить или задать.

W уровень мощности микроволн

Δ таймер

⌚ текущее время

⌚➔ время приготовления

➔➔ окончание приготовления

**Кнопками - и +** уменьшите или увеличьте значения времени и уровни мощности микроволн или измените индикацию текущего времени, а также звуковой сигнал.

Введенные значения отображаются на **дисплее**.

## Дисплей



В зависимости от того, под каким символом стоит треугольник ▲, Вы видите в поле индикации времени

- уровень мощности микроволн в Вт,
- введенное значение времени для таймера Δ,
- текущее время ⌚,
- время приготовления ⌚➔,
- окончание приготовления ➔➔.

### Треугольник ▲ на дисплее

При нажатии кнопки ▲ на дисплее загораются **символы установок**, которые Вы можете задать.

Нажимайте кнопку ▲ до тех пор, пока треугольник ▲ на дисплее не окажется под нужным символом.

Если **треугольник ▲**, стоящий под символом,

- **мигает**, то значение можно задать или изменить.
- **горит**, значение изменить невозможно, хотя оно и будет показано на дисплее.

# Электронные часы

Пока треугольник ▲ мигает, с помощью кнопки – или + немедленно измените выбранную установку:

- **Кнопкой +** Вы увеличиваете параметр.
- **Кнопкой –** Вы уменьшаете параметр.

Треугольник ▲ мигает примерно 5 секунд.

Только в это время установка может быть изменена кнопками – или +.

Если время истекло, нужный символ необходимо вызвать снова с помощью кнопки ▲.

Значения времени изменяются с каждым нажатием на кнопки – или + в микроволновых процессах по секундам, в других режимах по минутам.

Если держать кнопки дольше, то ход процесса будет ускорен.

## Установка текущего времени

После подключения прибора или после нарушения электроснабжения на дисплее мигают цифры "12:00".

Текущее время можно ввести только при условии, что переключатель режимов стоит в позиции "0".

- Поверните переключатель режимов в позицию "0".



- Нажимайте кнопку ▲ столько раз, пока треугольник ▲ не окажется под символом ⌚.
- Пока треугольник ▲ мигает, введите кнопкой – или + часы и подтвердите установку кнопкой ▲.

Мигают минуты и треугольник ▲.

- Теперь кнопкой – или + введите минуты и затем подтвердите установку кнопкой ▲.

Как только символ ⌚ погаснет, введенные значения поступят в электронику прибора.



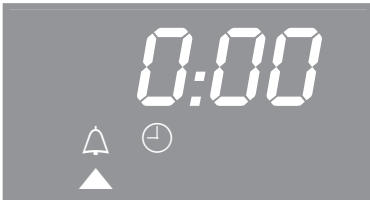
## Таймер

Чтобы контролировать некоторые процессы, например, варку яиц, Вы можете настроить таймер.

Вы можете задать время для таймера - максимум 12 часов.

Если Вы ввели значения времени для процесса приготовления, Вы можете одновременно использовать таймер, который будет Вам напоминать, например, о том, что в определенный момент в блюдо нужно добавить приправы или полить его соусом.

## Ввод установок таймера



■ Кнопкой ▲ вызовите символ ⏰.

На дисплее высвечивается "0:00".

■ Пока мигает треугольник ▲, введите нужное время кнопкой + в часах : минутах.

Значение времени отсчитывается по минутам.

Индикация отсчета последней минуты показывается в секундах.

Горит символ ⏰ для напоминания о заданной установке таймера.

Если треугольник стоит ▲ под символом ⏰, то за отсчетом времени можно следить по показаниям на дисплее.

## По истечении времени

- прим. 1 минуту мигает символ ⏰.
- пять раз звучит сигнал, если он включен (см. главу "Изменение индикации текущего времени и звукового сигнала").

## Удаление установок таймера

- Вызовите кнопкой ▲ символ ⏰. Треугольник ▲ под символом должен замигать.
- Кнопкой – установите таймер на "0:00".

# Электронные часы

## Программирование времени приготовления

С помощью таймера Вы можете настроить прибор на автоматическое выключение или включение и выключение.

Автоматическое включение и выключение процессов приготовления рекомендуется для разогрева блюд и для жарения.

Если Вы устанавливаете время для выпекания, то промежуток времени до начала процесса не должен быть слишком длительным. Тесто может подсохнуть, а разрыхлитель утратит эффективность.

В режимах Конвекция + и Гриль Вы можете задать время приготовления максимум 12 часов, в комбинированном режиме с микроволнами максимум 2 часа и в соло-режиме микроволн 59:59 минут, не считая уровней мощности 850 Вт (30 минут) и 1000 Вт (10 минут).

## Автоматическое выключение процесса приготовления

Если Вы ввели длительность приготовления, то духовой шкаф автоматически выключится по истечении заданного времени.

Для этого:

- Поместите продукт в духовку.
- Установите режим работы и при необходимости температуру или мощность микроволн.

Включаются нагрев и освещение рабочей камеры.



- Кнопкой ▲ вызовите символ ⇨ (время приготовления).

На дисплее высвечивается "0:00".

- Пока мигает треугольник ▲, введите нужное время кнопкой + в часах : минутах.

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

## Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Для того, чтобы процесс приготовления автоматически включился и выключился, Вам необходимо задать длительность и время окончания приготовления.

Пример:

Текущее время 10:45. Жаркое длительностью приготовления 1 ч 30 мин. должно быть готово в 13:30.

- Поместите продукт в духовку.
- Установите режим работы и при необходимости температуру или мощность микроволн.

Включаются освещение рабочей камеры и нагрев.

Сначала задайте **время приготовления**:



- Кнопкой ▲ вызовите символ → (время приготовления).

На дисплее высвечивается "0:00".



- Пока мигает треугольник ▲, введите нужное время кнопкой + в часах : минутах (1:30).

Теперь **переставьте время окончания приготовления**:



- Кнопкой ▲ вызовите символ →.

В поле индикации высветится текущее время + введенное время приготовления (10:45 + 1:30 = 12:15).



- Переставьте время окончания кнопкой + на нужное время (13:30).

Как только треугольник ▲ погаснет, освещение духовки и нагрев выключатся.

На дисплее будет высвечиваться время окончания приготовления, пока Вы не переместите треугольник под другой символ.

Как только наступит время начала приготовления (13:30 - 1:30 = 12:00), освещение духовки и нагрев включатся.

# Электронные часы

---

## Окончание приготовления

После завершения приготовления

- нагрев автоматически отключается.
- охлаждающий вентилятор продолжает работать.
- мигает символ →I.
- пять раз звучит сигнал, если он включен (см. главу "Изменение индикации текущего времени и звукового сигнала").

- Поверните переключатели режимов и температуры на "0".

Акустический и оптический сигналы отключаются.

- Выньте продукт из духовки.

Если не будут повернуты переключатель режимов и температуры, то каждые пять минут звуковой сигнал (если включен) будет напоминать Вам о том, что процесс завершен. Эта **программа напоминания** длится до 30 минут.

## Проверка и изменение введенных значений

Значения, заданные для процесса приготовления, Вы можете проверить или изменить в любое время, вызвав соответствующий символ.

## Проверка

- Вызовите символ установки, которую Вы хотите проверить.

W

Высвечивается значение мощности микроволн.

△

Включается индикация оставшегося промежутка времени, заданного для таймера.

⊖

Включается индикация текущего времени.

⇒

Показывается заданная длительность приготовления или время до окончания выполнения процесса.

→I

Включается индикация времени окончания процесса.

## Изменение

- Вызовите символ установки, которую Вы хотите проверить.
- Кнопкой + или – измените время.

## Удаление запрограммированных значений времени приготовления

- Поверните переключатель режимов в позицию "0".

При нарушении электроснабжения все введенные значения стираются из памяти прибора.

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 камеры 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.


Вы можете выбрать следующие уровни мощности:


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

- Поверните переключатель режимов на режим Микроволны .





Прибор показывает рекомендуемую мощность 1000 Вт.

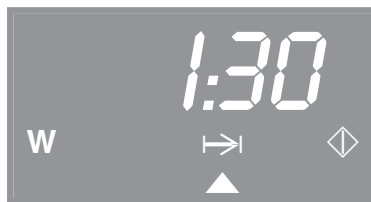
- Пока мигает треугольник , измените кнопкой – установку, если Вы хотите выбрать более низкую мощность.

Примерно через 5 секунд или после подтверждения кнопкой  на дисплее появляется:




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

На дисплее мигает символ , обозначающий запуск процесса.




- Нажмите кнопку  для запуска процесса.

Если никакой другой символ не вызывается, то за отсчетом времени приготовления можно следить на дисплее.

По истечении времени звучит сигнал, и начинает мигать символ . При нажатии любой клавиши звучание сигнала преждевременно прерывается.

На дисплее появляется текущее время. Подсветка рабочей камеры включается.

Если пройдет более нескольких секунд, прежде чем Вы запустите процесс, на дисплее появится символ , и Вы сможете передвинуть окончание времени приготовления.


## Комбинированные программы

В комбинированных программах режим Микроволны комбинируется с одним из режимов: Гриль или Конвекция +.

Прежде чем Вы сможете запустить комбинированную программу, Вам будет необходимо сначала ввести мощность микроволн и время.

### Микроволны+Конвекция +



- Выберите переключателем режимов комбинированную программу Микроволны + Конвекция+ .

Прибор показывает рекомендуемую мощность 300 Вт.



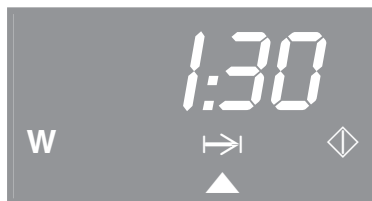
Если предложенная мощность микроволн не соответствует Вашим рецептурным данным, ее можно изменить кнопкой - или +.

Вы можете выбрать следующие уровни мощности: 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт.

- Для ввода значения времени нажмите кнопку ▲ или подождите прим. 5 секунд, пока индикация не поменяется сама.



- Введите нужную длительность кнопкой + в часах:минутах (например, 1,5 часов).



Вы можете ввести время длительностью максимум 2 часа.

При мощности **450 Вт** может быть задано время **максимум 60 минут**.

На дисплее мигает символ ◊, обозначающий запуск процесса.

- Перед запуском выберите нужную температуру для режима Конвекция + переключателем температуры.



Переключатель температуры можно вращать только вправо максимум до упора и обратно. В противном случае переключатель выйдет из строя.

- Нажмите кнопку ▲ для запуска процесса.

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

Если пройдет более нескольких секунд, прежде чем Вы запустите процесс, на дисплее появится символ →|, и Вы сможете передвинуть окончание времени приготовления.

### Микроволны + Гриль

- Выберите переключателем режимов комбинированную программу Микроволны + Гриль  .

Прибор показывает рекомендуемую мощность 300 Вт.



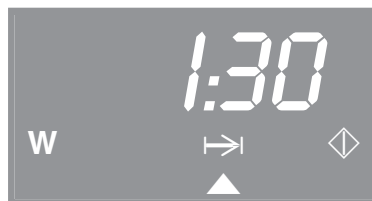
Если предложенная мощность микроволн не соответствует Вашим рецептурным данным, ее можно изменить кнопкой - или +.

Вы можете выбрать следующие уровни мощности: 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт.

- Для ввода значения времени нажмите кнопку ▲ или подождите прим. 5 секунд, пока индикация не поменяется сама.




- Введите нужную длительность кнопкой + в часах:минутах (например, 1,5 часа).



Вы можете ввести время длительностью максимум 2 часа.


При мощности **450 Вт** может быть задано время **максимум 60 минут**.

У прибора имеется заданная температура гриля, которую нельзя изменить.

На дисплее мигает символ , обозначающий запуск процесса.

- Нажмите кнопку ▲ для запуска процесса.

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

Если пройдет более нескольких секунд, прежде чем Вы запустите процесс, на дисплее появится символ , и Вы сможете передвинуть окончание времени приготовления.

## Изменение индикации текущего времени и звукового сигнала

Вы можете изменить индикацию текущего времени (программа 1) и звуковой сигнал (программа 2).

Установки сохраняются в случае перерыва в подаче электропитания.

### Индикация текущего времени (P I)

Индикацию текущего времени можно включить или выключить.

При выключенной индикации текущего времени дисплей не горит, если переключатель режимов стоит в позиции "0". Текущее время отсчитывается без индикации на дисплее.

Вращение переключателя режимов вызывает появление индикации.

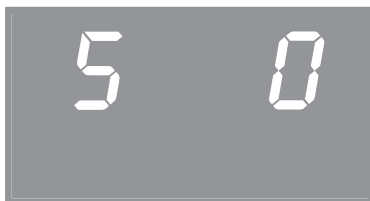
Для изменения установки:

- Поверните переключатель режимов в положение "Освещение  / 



На дисплее высвечивается "P I".

- Нажмите кнопку ▲.



На дисплее появится

- "5 0", если **индикация текущего времени выключена**.
- "5 I", если **индикация текущего времени включена**.

- Кнопкой + или – Вы можете выбрать одну из настроек: "I" и "0".

- Нажмите кнопку ▲.

Ввод подтверждается.

В зависимости от настройки при установке переключателя режимов на "0" текущее время появится на дисплее или он останется темным.



## Звуковой сигнал (P 2)

Вы можете выбрать один из трех видов сигнала или совсем его выключить.

Для изменения установки:

- Поверните переключатель режимов в положение "Освещение  / 
 и нажмите кнопку .

На дисплее высвечивается "P 1".

- Нажмите кнопку + или -.



На дисплее высвечивается "P 2".

- Нажмите кнопку .



На дисплее появится

- "5 0", если **звуковой сигнал выключен**.
- "5 1", "5 2" или "5 3", если **звуковой сигнал включен**.

- Кнопкой + или - Вы можете выбрать одну из настроек от "0" до "3".

При этом одновременно Вы сможете услышать соответствующий звук.

- Нажмите кнопку .

Ввод подтверждается.

В зависимости от установки по окончании запрограммированного процесса приготовления или в качестве сигнала таймера раздастся выбранный Вами звук или он будет выключен.

# 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.

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.

Во время размораживания переворачивайте, разделяйте или перемешивайте продукты несколько раз.

## После размораживания

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

**Таблица размораживания**

	Количество	Мощность микроволн		Время выравнивания при комнатной температуре * в мин.
		150 Вт Время в мин.	80 Вт Время в мин.	
<b>Молочные продукты</b>				
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
<b>Пирог / выпечка / хлеб</b>				
Легкий сдобный пирог	1 кусок, прим. 100 г	1 – 2	–	5 – 10
Легкий сдобный пирог	300 г	4 – 6	–	5 – 10
Фруктовый пирог	3 куса, прим. 300 г	6 – 8	–	10 – 15
Масляный пирог	3 куса, прим. 300 г	5 – 7	–	5 – 10
Торт со сливками / кремом	1 кусок, прим. 100 г	–	1,5	5 – 10
	3 куса, прим. 300 г	–	4 – 4,5	5 – 10
Выпечка из дрожжевого или слоеного теста	4 шт.	6 – 8	–	5 – 10
	1 кусок, прим. 50 г	1,5 – 2	–	5 – 10
Булочки	4 куса, прим. 200 г	4 – 6	–	5 – 10
Булочки	1 ломтик	0,5	–	3 – 4
Тосты				
<b>Фрукты</b>				
Клубника, малина	250 г	7 – 8	–	5 – 10
Смородина	250 г	8 – 9	–	5 – 10
Сливы	500 г	12 – 16	–	5 – 10
<b>Мясо</b>				
Рубленая говядина	500 г	16 – 18	–	5 – 10
Цыпленок	1000 г	34 – 36	–	10 – 15
<b>Овощи</b>				
Горох	250 г	8 – 12	–	5 – 10
Спаржа	250 г	8 – 12	–	10 – 15
Фасоль	500 г	13 – 18	–	10 – 15
Краснокочанная капуста	500 г	15 – 20	–	10 – 15
Шпинат	300 г	12 – 14	–	10 – 15

\* Время, необходимое для выравнивания температуры блюда.

**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.

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.

Пищу при разогреве необходимо время от времени помешивать или переворачивать. Верхние слои перемешивайте к центру, т.к. края нагреваются 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
Суп	250 мл	4 – 5	–	1
	500 мл	7 – 8	–	2
Густой суп	250 г	4 – 5	–	2
	500 г	7 – 8	–	3
	1000 г	10 – 12	–	3
Меню	1 порция, 400 г	5 – 7	–	2
	2 порции, 800 г	10 – 12	–	3
Овощи	250 г	3 – 4	–	2
	500 г	5 – 6	–	3
Жаркое	250 г	3 – 5	–	2
	500 г	7 – 9	–	3
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.

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 и т.д.

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 Микроволны + Конвекция +**, если Вы хотите сократить время приготовления и подрумянить блюдо.

**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 качества. 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 перемешайте пищу минимум один раз.

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 работы 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	+	450 Вт	
		Время в мин.		Время в мин.	
<b>Мясо</b>					
Фрикадельки в соусе (400 г мяса)		10 – 12			2 – 3
Гуляш из телятины в соусе (750 г мяса)		16	+	15	2 – 3
<b>Птица</b>					
Цыпленок в горчичном соусе	прим. 800 г	4	+	12	2 – 3
Ломтики курицы в соусе из карри	прим. 900 г	5	+	12	2 – 3
Ризотто с птицей	прим. 1,6 кг	10	+	15	3 – 5
<b>Рыба</b>					
Рыбное филе в соусе	прим. 900 г	8 – 10			2 – 3
Рыба с карри	прим. 1,5 кг	5	+	12	3 – 5
<b>Свежие овощи</b>					
Морковь	300 г	2	+	6	2
Цветная капуста	500 г	6	+	10	2
Горох	450 г	5	+	10	2
Полоски паприки	500 г	5	+	10	2
Кольраби в брусочках	500 г	3	+	8	2
Капуста брюссельская	300 г	3	+	9	2
Спаржа	500 г	5	+	8	2
Капуста брокколи	300 г	4	+	4	2
Лук-порей	500 г	5	+	8	2
Бобы зеленые	500 г	4	+	12	2
<b>Замороженные овощи</b>					
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
<b>Десерты</b>					
Творожная запеканка (500 г творога)		10 – 12		–	–
Фруктовый пудинг (500 мл сока или 500 г фруктов)		6 – 8		–	–

\* Время, необходимое для выравнивания температуры блюда.

**Указанные значения являются ориентировочными.**



## Таблица жарения, запекания и подрумянивания

	Количество	Вид нагрева	Время в мин.
<b>Мясо <sup>1)</sup></b>			
Окорок жареный	1000 г	300 Вт + конвекция+ 160 °С	ок. 65
Копченая корейка с медовой корочкой	1000 г	Конвекция180 °С	ок. 70
Телятина жареная	1000 г	Конвекция180 °С	ок. 120
Мясной рулет	прим. 1200 г	300 Вт + конвекция180 °С	ок. 40
<b>Птица <sup>1)</sup></b>			
Цыпленок, целиком	1000 г	300 Вт + конвекция180 °С	35 – 45
Гусиные окорочка, 3 шт.	прим. 1500 г	Конвекция170 °С	ок. 120
Грудка индейки	прим. 1000 г	Конвекция170 °С	ок. 100
<b>Закуски <sup>2)</sup></b>			
Тосты с разной начинкой	4 шт.	Гриль	5 – 9 <sup>3)</sup>
Артишоки запеченные	8 – 10 шт.	Гриль	8 – 10 <sup>3)</sup>
Куриные наггетсы, свежие <sup>1)</sup>	прим. 1000 г	Конвекция+190 °С	ок. 20 <sup>4)</sup>

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 применяются

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

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

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 его промокните 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 жир. 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 невозможна регулировка температура. Вам необходимо лишь выбрать функцию "Гриль".

Перед запеканием на гриле необходимо **предварительно нагреть** нагрева-

тельный 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 слишком 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.

### Определение степени готовности

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

- если мясо очень эластичное, то оно внутри еще красное ("по-английски").
- если мясо немного продавливается, значит оно внутри розовое (среднепрожаренное).
- если мясо практически не продавливается, значит оно полностью прожарено.

# Приготовление на гриле

---

## Таблица использования гриля

Предварительный нагрев нагревательного элемента гриля должен составлять примерно 5 минут.



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

1) третий уровень загрузки

2) По истечении половины времени продукт перевернуть.

**Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.**

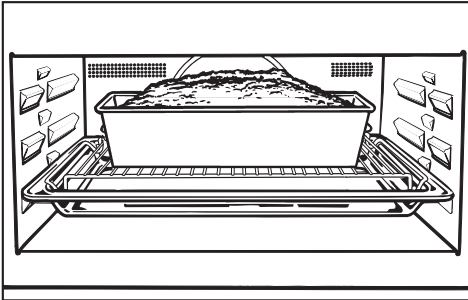
Для выпекания применяются

- режим работы 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 работы Конвекция+** 



Выпекайте пироги в форме на первом уровне загрузки снизу. При этом ставьте решетку выпуклой стороной вверх 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.

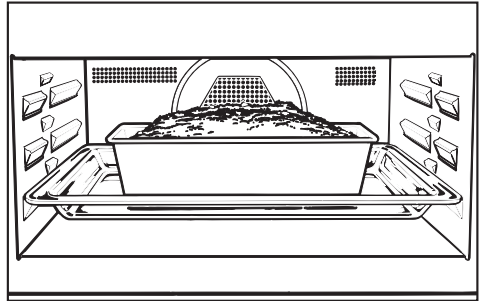
Для выпекания подходит форма из любого материала, устойчивого к на-

греву.

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.

# Выпекание

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

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

## Советы по выпеканию

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

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

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

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

## Бережное приготовление и равномерное подрумянивание достигается . . .

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

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

## Таблица выпекания

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

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

При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут.



1) второй уровень загрузки

2) В комбинированном режиме ставьте форму на стеклянный лоток.

**Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.**

# Консервирование

Для консервирования применяются

- микроволновый режим ,
- режим работы 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.

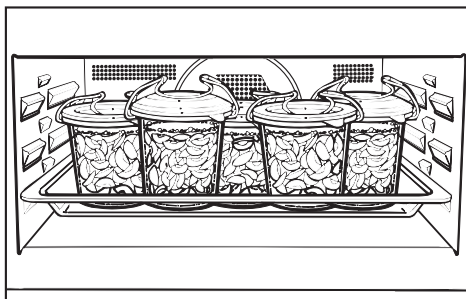
Банки должны быть заполнены так, чтобы от края оставалось расстояние не менее 2 см.

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 . . . . .	3 минуты
2 банок . . . . .	6 минут
3 банок . . . . .	9 минут
4 банок . . . . .	12 минут
5 банок . . . . .	15 минут

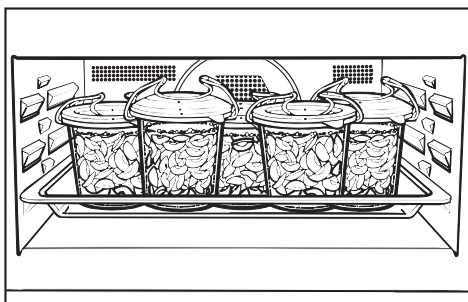
Для фруктов этого времени будет достаточно для их консервирования.

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

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



## Режим работы 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 переключатель режимов в положении выбранного режима, а переключатель температуры поставьте на "0".

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

Указание:

если Вы программировали процесс с помощью часов, охлаждающий вентилятор автоматически остается включенным, пока переключатель режимов не будет установлен на "0".

– 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

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

■ Удалите скобы или клейкую ленту и проверьте, все ли банки закрыты.

## Типовые блюда

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

### Другие типовые блюда

Мясной рулет: приготовление, 750 г	850 + 450	8 + 18	5	Готовить без крышки
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)	150	38 – 40	10	Сначала положить грудкой вниз, в середине срока перевернуть

\* Время, необходимое для выравнивания температуры блюда.

## Типовые блюда

Стандартные блюда согласно EN 60350	Форма / кол-во стекл. лотков	Режим / программа	Мощность микро-волн (Вт)	Температура в °С	Время в мин.
Печенье	1 стекл. лоток <sup>2)</sup>	Конвекция+	–	140	55 – 58
	2 стекл. лотка <sup>3)</sup>	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 <sup>2)</sup>	Конвекция+	–	160	33 – 37
	2 стекл. лотка <sup>3)</sup>	Конвекция+	–	160	40 – 44
Подрумянивание тостов	Решетка на стекл. лотке <sup>2), 4)</sup>	Гриль	–	макс.	4,5 – 6 + 5 мин. предв. нагрев
Бифштексы в гриле (12 шт.)	Решетка на стекл. лотке <sup>2), 4)</sup>	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 <sup>1)</sup>	1 стекл. лоток <sup>2)</sup>	Конвекция+	–	170	50 – 60
	1 стекл. лоток <sup>2)</sup>	Микроволны + конвекция+	150	170	43 – 48
Сдобный пирог <sup>1)</sup>	Прямоугольная форма <sup>1), 4)</sup>	Конвекция+	–	160	55 – 65
	Прямоугольная форма <sup>1)</sup>	Микроволны + конвекция+	80	160	38 – 42
Утка <sup>1)</sup> 1700 г	Решетка на стекл. лотке <sup>1), 4)</sup>	Конвекция+	–	180	100 – 120
	Стекл. лоток <sup>1)</sup>	Микроволны + конвекция+	150	180	75 – 85
Жаркое из свинины <sup>1)</sup> 1500 г	Решетка на стекл. лотке <sup>1), 4)</sup>	Конвекция+	–	160	120 – 140
	Стекл. лоток <sup>1)</sup>	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 кверху на стеклянный лоток.

# Чистка и уход

## Рабочая камера, внутренняя сторона дверцы

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

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

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

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

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

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

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

Более стойкие загрязнения удалите губкой для мытья посуды и неабразивным чистящим средством или очистителем для нержавеющей стали.

Не применяйте абразивные средства, так как они царапают материал.

При чистке любых стеклянных поверхностей не используйте острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность.

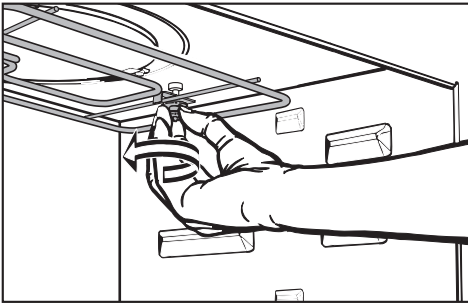
При использовании спрея для чистки духовых шкафов обязательно соблюдайте указания производителя. Не распыляйте спрей в отверстия.

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. Выкипевший фруктовый сок может вызвать образование стойких изменений цвета.

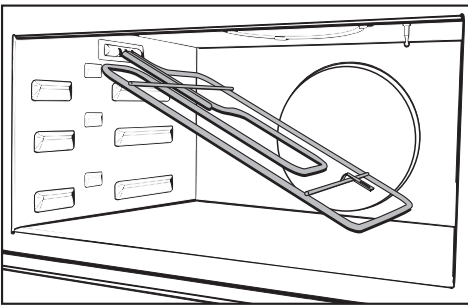
## Потолок рабочей камеры

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

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



- Для опускания нагревательного элемента отверните и снимите гайку.



- Откиньте вниз нагревательный элемент гриля.

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

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

## Фронтальная панель, органы управления

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

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

При чистке любых стеклянных поверхностей не используйте острые металлические скребки, которые могут царапать поверхность.

## Приборы со стеклянной фронтальной панелью

Фронтальная панель прибора и элементы управления подвержены образованию царапин.

Не допускается использовать

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

## Чистка и уход

Рекомендуется чистить ручку дверцы духового шкафа и элементы управления после каждого пользования. Иначе со временем жир и другие возможные имеющиеся загрязнения нельзя будет удалить.

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

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

Не допускается использовать

- чистящие средства, содержащие соду, кислоту или хлориды,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок и пасту,
- жесткие губки, например, для чистки кастрюль, или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- чистящие средства для удаления накипи,

- чистящие средства для посудомоечных машин,
- спреи для чистки духовых шкафов.

### Приборы с 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.

Не допускается использовать

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

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

### – Элементы управления у приборов в исполнении "нержавеющая сталь"

Элементы управления могут изменять цвет или внешний вид в целом при продолжительном воздействии на них загрязнений.

Поэтому удаляйте загрязнения немедленно.

Не допускается использовать

- чистящие средства, содержащие соду, кислоту или хлориды,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок и пасту,
- жесткие губки, например, для чистки кастрюль, или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- спреи для чистки духовых шкафов.

### Принадлежности, входящие в комплект

#### Решетка (комбинируемая с лотком)

Мойте и вытирайте насухо решетку после каждого использования.

Несмываемые загрязнения удаляются средствами для чистки нержавеющей стали.

#### Стеклянный 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.

# Неисправности - что делать?

Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только квалифицированные специалисты.

Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую производитель не несет ответственности.

Вы можете, однако, устранить следующие неисправности самостоятельно:

## Что делать, если ...

### ... дисплей темный?

- Проверьте,
  - правильно ли вставлена в розетку сетевая вилка прибора,
  - не сработал ли предохранитель на распределительном щитке (обратиться в сервисную службу или к электрику),
  - не выключена ли индикация текущего времени (см. раздел "Изменение индикации текущего времени и звукового сигнала").

### ... программа не запускается?

- Проверьте,
  - правильно ли закрыта дверца прибора, если это процесс с микроволновым режимом,
  - введены ли значения времени и мощности, если это процесс с микроволновым режимом.

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

Галогенная лампа неисправна. Для ее замены действуйте следующим образом:

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

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

Характеристика галогенной лампы:

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

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

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

- Проверьте,
  - возможно, после прерывания процесса не был снова включен микроволновый режим,
  - при приготовлении или разогреве в микроволновом режиме: правильно ли установлено время для выбранной мощности микроволн. Чем ниже мощность, тем больше длительность.



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

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

## **... пирог / выпечка неровно подрумянились?**

Определенная разница в подрумянивании существует всегда.

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

## **... 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 сна-

ружи.

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.

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

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

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

Прибор оснащен кабелем с вилкой для подключения к сети переменного тока 50 Гц, 230 В.

Номинал применяемого предохранителя должен составлять 16 А.

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

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

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

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

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

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

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

## Дополнительно для Украины

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

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

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

# Встраивание

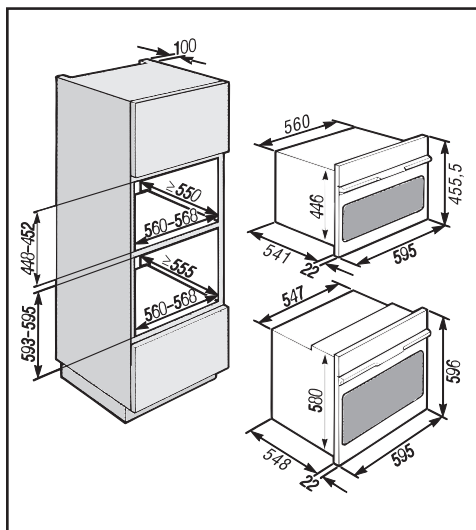
## Возможности встраивания и комбинирования

Прибор может встраиваться

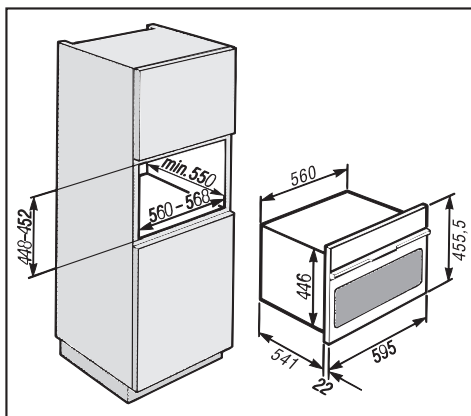
- в высокий шкаф в комбинации с духовым шкафом,
- в высокий шкаф,
- в шкаф под столешницей.

## Размеры прибора и ниши для встраивания

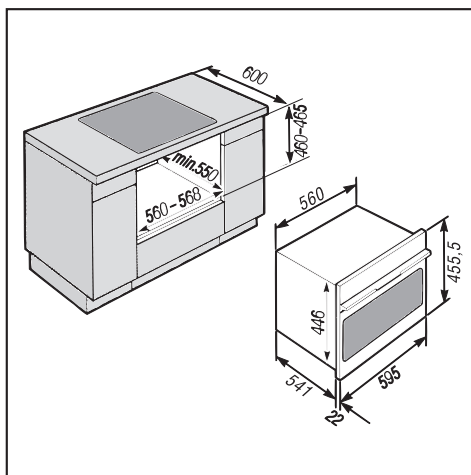
### Встраивание в высокий шкаф в комбинации с духовым шкафом



### Встраивание в высокий шкаф



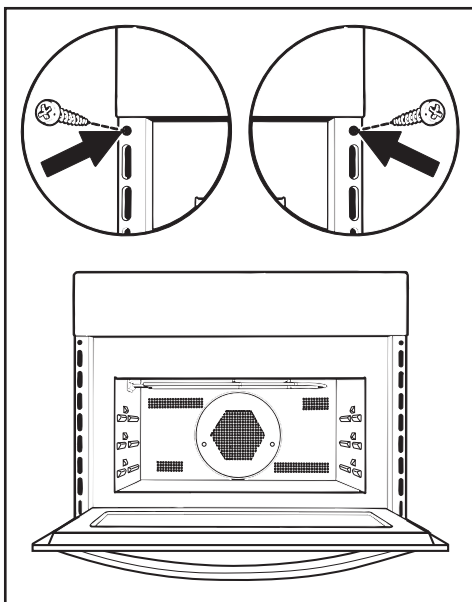
### Встраивание в шкаф под столешницей



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

## Руководство по встраиванию прибора

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



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

Прибором можно пользоваться только после его окончательного встраивания.

# Гарантия качества товара

## **Уважаемый покупатель!**

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

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

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

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

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

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

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

## Контактная информация о Miele

### Российская Федерация

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

E-mail: [service@miele.ru](mailto:service@miele.ru)

Internet: [www.miele.ru](http://www.miele.ru)

Сервисные центры Miele:

ООО Миле СНГ

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

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

### Украина

ООО Миле

04073, Киев,  
Московский пр-т 9, корп. 1  
БЦ "Форум Парк Плаза"  
Тел. (044) 590 26 22  
8 800 501 25 50

Факс (044) 590 26 210

E-mail: [service@miele.ua](mailto:service@miele.ua)

### Другие страны СНГ

ООО Миле СНГ

Тел. +7 495 745 89 80

Факс + 7495 745 89 84

### **Внимание!**

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными.

Уточнить условия гарантии можно у продавца.

# Гарантия качества товара

---

## Сведения о продаже

Фирма-продавец: \_\_\_\_\_

Название магазина и его адрес: \_\_\_\_\_

Дата покупки: \_\_\_\_\_

Вскрыл упаковку, проверил комплектность: \_\_\_\_\_

Подпись продавца и штамп магазина

Подтверждаю получение исправного изделия,  
претензий по внешнему виду и комплектности  
не имею, с условиями гарантии ознакомлен: \_\_\_\_\_

Подпись покупателя

## Сведения об установке

Фирма-установщик: \_\_\_\_\_

Дата установки и подключения: \_\_\_\_\_

За качество выполненных работ отвечаю: \_\_\_\_\_

ФИО и подпись мастера

Работу принял, качеством работы удовлетворен: \_\_\_\_\_

Подпись покупателя

# Miele

Производитель:

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

Импортер:

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

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

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)  
E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)

Internet: [www.miele.ru](http://www.miele.ru)  
E-mail: [info@miele.ru](mailto:info@miele.ru)



**АЯ46**