

Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашего компактного духового шкафа с микроволнами.

В настоящем руководстве по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности и узнаете нюансы отдельных узлов Вашего прибора. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить его в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

А если вдруг возникнут проблемы - на страницах настоящей инструкции дана информация, с помощью которой Вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита.

Правила пользования	1-43
Kullanma kılavuzu	44-84

Содержание

Перед подключением нового прибора	4
Перед монтажом	4
Установка и подключение	5
На что следует обратить внимание	6
Правила техники безопасности	6
Правила техники безопасности при пользовании микроволновым режимом	9
Панель управления	12
Утапливаемые выключатели	13
Виды нагрева	13
Принадлежности	13
Перед первым использованием	14
Установка времени суток	14
Нагревание печи	15
Микроволны	15
Посуда	16
Мощность микроволн	17
Установка	18
Указания к таблицам	19
Размораживание	19
Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности ...	21
Разогревание полуфабрикатов	22
Доведение полуфабрикатов до готовности	24
Приготовление на гриле	25
Установка	25
Таблица по жарению в гриле	26

Содержание

Комбинированный режим гриля и микроволн ..	27
Установка	27
Гриль в комбинации с микроволнами	28
Автоматические программы	30
Установка	31
Программы размораживания	32
Программы приготовления	33
Программы приготовления "Комби"	34
Контрольные блюда в соответствии с EN 60705 .	35
Память	36
Ввод в память	36
Включение функции памяти	37
Изменение продолжительности сигнала	38
Уход и очистка	38
Чистящие средства	39
Что делать при неисправности?	40
Сервисное обслуживание	42
Технические характеристики	43

Перед подключением нового прибора

Важные правила техники безопасности

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам научиться правильно и безопасно управлять прибором.

Бережно обращайтесь с Руководством по эксплуатации. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Правильная утилизация упаковки

Распакуйте прибор. Помните об охране окружающей среды, утилизируя упаковку.

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Если сетевой провод поврежден, во избежание опасности его должен заменить специально обученный изготовителем специалист.

Горячий духовой шкаф

Не прикасайтесь к поверхностям нагревательных приборов, плит и печей. Во время эксплуатации они нагреваются. Внутренняя поверхность духового шкафа и нагревательные элементы нагреваются очень сильно. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Подключение к электросети

Если сетевой провод поврежден, во избежание опасности его должен заменить специально обученный изготовителем специалист.

Установка и подключение

Данная печь предназначена только для бытового использования.

Поставьте настольную печь на твердую, ровную поверхность (на высоте не менее 85 см над уровнем пола). Вентиляционные отверстия на задней, верхней и нижней стороне прибора не должны быть закрыты.

Печь можно подключать к сети, но только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Кроме того, предохранитель должен быть рассчитан на 10 ампер (L- или B-автомат), а напряжение в сети - соответствовать данным, указанным на фирменной табличке.

Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Розетка, предназначенная для подключения печи, должна быть в доступном месте.

Не использовать тройники, разветвители и удлинители. При перегрузке существует опасность возгорания.

На что следует обратить внимание

Правила техники безопасности

Данный прибор сконструирован в соответствии с требованиями техники безопасности для электроприборов. Ремонт должен производиться только специалистами Сервисной службы, прошедшими обучение на заводе-изготовителе. При некачественно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте его только для приготовления пищи.

Никогда не подключайте прибор к внешнему выключателю с часовым механизмом или к отдельной системе дистанционного управления. Опасность возгорания!

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:

- в случае наличия ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

Дети и микроволновый режим



Детям разрешается пользоваться микроволновыми приборами только в том случае, если они обучены обращению с ними. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасности, на которые указывает руководство по эксплуатации.

Во время использования прибора дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы не допустить баловства.

Горячие поверхности



Не прикасайтесь к поверхностям нагревательных приборов, плит и печей. Во время эксплуатации они нагреваются. Внутренняя поверхность прибора и нагревательные элементы нагреваются очень сильно. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко.

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов дверцей прибора, так как в этом случае можно повредить изоляцию.

Опасность короткого замыкания, удара током!

Не кладите на прибор посторонние предметы. Опасность возгорания!

Рабочая камера



Не храните легковоспламеняющиеся вещества внутри прибора. При включении они могут загореться!

Опасность ожога!

Не открывайте дверцу, если внутри прибора образовался дым. Отсоедините прибор от электросети.

Не включайте прибор, если Вы не поставили в него блюдо, это может привести к перегрузке прибора. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность (см. гл. Микроволны, посуда).

Используйте микроволновую печь только с установленной вращающейся подставкой.

Не кладите продукты непосредственно на вращающуюся подставку. Используйте посуду.

Жидкость, переливающаяся через край при кипении, не должна проникать через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора. Следите за этим! Устанавливайте небольшую продолжительность приготовления, при необходимости, можно установить ее еще раз.

Будьте внимательны при приготовлении блюд, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта (напр. коньяк, ром). Спирт испаряется при высоких температурах. При неблагоприятных обстоятельствах пары спирта в печи могут вспыхнуть. Опасность ожога! Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу.

Дверца прибора и уплотнитель



Не включайте прибор, если дверца прибора повреждена. Возможен выход энергии микроволн наружу. Вызовите специалиста сервисной службы.

Дверца прибора должна хорошо закрываться. Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Поэтому следите за чистотой уплотнителя дверцы.

Окружающее пространство



Опасность короткого замыкания!
Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.

Используйте прибор только в закрытом помещении.

Очистка



Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.
Опасность короткого замыкания, удара током!

Регулярно проводите очистку прибора. Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности, а со временем к ржавлению прибора. Произойдёт выход энергии микроволн наружу!

Ремонт



Ремонт должен производиться только специально обученными производителем сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Не производите самостоятельно работы по ремонту и техническому обслуживанию, при проведении которых нужно снимать защитную крышку, препятствующую выходу энергии микроволн наружу. Вызовите специалиста сервисной службы.

Никогда не вскрывайте корпус прибора.
Прибор работает под высоким напряжением.

Никогда не включайте неисправный прибор.
Отсоедините прибор от электросети.
Вызовите специалиста сервисной службы.

Не меняйте самостоятельно лампочки внутри прибора. Вызовите специалиста сервисной службы.

ВНИМАНИЕ! Работы по ремонту и техническому обслуживанию, при которых необходимо снимать защищающую от энергии микроволн крышку, представляют собой опасность и могут выполняться только специализированным персоналом.

Правила техники безопасности при пользовании микроволновым режимом

Приготовление пищи

Используйте микроволновый режим только для приготовления пищи. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждений. Напр., крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Опасность возгорания!

Дети могут пользоваться микроволновыми приборами только в том случае, если они обучены обращению с ними.

Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасности, на которые указывает руководство по эксплуатации.

Мощность микроволн и время воздействия

Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Из-за этого могут вспыхнуть продукты и повредиться прибор. Опасность возгорания!

Всегда следуйте указаниям, приведенным в руководстве по эксплуатации.

Посуда

Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

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

Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Опасность ожога!

Чтобы вынуть посуды и принадлежности, используйте прихватки.

Упаковка



Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке. Опасность возгорания!

Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением.

Герметично запаивающая упаковка при нагревании может лопнуть. Опасность ожога!

Руководствуйтесь указаниями на упаковке.

Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

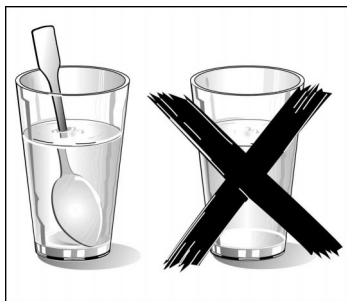
Напитки



При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. Это означает, что температура закипания достигнута без образования в жидкости характерных пузырьков.

Даже при незначительном сотрясении емкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть или брызгать. Опасность ожога!

При нагревании жидкости всегда кладите в емкость ложку. Благодаря этому удастся избежать задержки закипания.



Никогда не разогревайте еду или напитки в плотно закрытой посуде. Опасность взрыва!

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки. Опасность взрыва!

Будьте внимательны при приготовлении блюд, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта (напр. коньяк, ром).

Спирт испаряется при высоких температурах. При неблагоприятных обстоятельствах пары спирта в духовом шкафу могут вспыхнуть. Опасность ожога!

Добавляйте в блюдо только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу шкафа.

Детское питание



Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева хорошо перемешайте или взболтайте содержимое, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему. Опасность ожога!

Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру.

Продукты в кожуре или со шкуркой



Нельзя варить яйца в скорлупе. Не разогревайте в приборе яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после выключения микроволнового режима. Это относится также к моллюсками и ракообразным. Опасность ожога! При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток.

У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, напр., яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.

Сушка продуктов



Не сушите продукты в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

Продукты с низким содержанием влаги



Не размораживайте и не разогревайте продукты с низким содержанием воды, напр. хлеб, при высокой мощности микроволн долгое время. Опасность возгорания!

Растительное масло



Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

Панель управления



Утапливаемые выключатели

Вращающаяся ручка может утапливаться в любом положении.

Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на ручку. Вращающаяся ручка может поворачиваться как налево, так и направо.

Виды нагрева

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло, поэтому режим микроволн пригоден для быстрого размораживания, разогревания, растапливания и доведения пищи до готовности.

Мощность микроволн:

900 Вт для разогревания жидкостей.

600 Вт для разогревания и доведения до готовности.

360 Вт для тушения мяса и разогревания нежных блюд.

180 Вт для размораживания и доведения до готовности.

90 Вт для размораживания нежных блюд.

Гриль

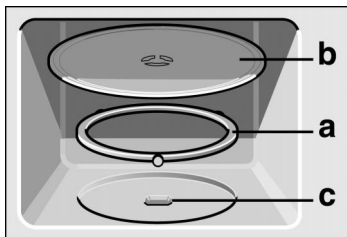
С его помощью можно жарить стейки, колбаски, рыбу или тосты.

Гриль в комбинации с микроволнами

В данном случае гриль включается одновременно с микроволнами. Блюда также получаются хрустящими и поджаристыми, но это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

Принадлежности

Вращающаяся подставка

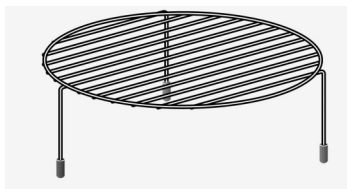


Установка вращающейся подставки:

1. Вставьте роликовое кольцо **a** в привод **c** в центре дна.
2. Установите вращающуюся подставку **b** на роликовое кольцо **a**.

Используйте печь только с входящей в комплект вращающейся подставкой. Следите за тем, чтобы роликовое кольцо было правильно зафиксировано. Вращающаяся подставка может вращаться влево или вправо.

Решетка



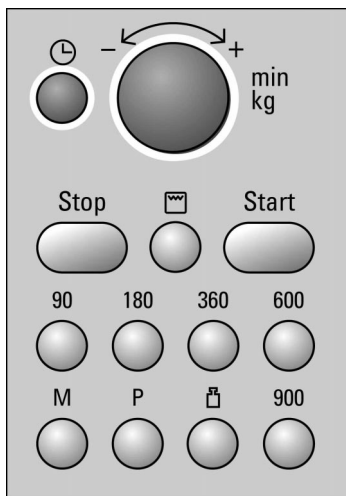
Решетка для жарения в гриле, например, стейков, колбасок или тостов или для размещения посуды, например, для плоских форм для запеканки.





Перед первым использованием

При подсоединении прибора к сети или временном отключении электроэнергии на дисплее высвечиваются три нуля.

Установка времени суток


Кнопки темного цвета (см. рис.) используются для настройки




1. Нажмите кнопку "Часы" .
На индикаторе появится "12:00" (двенадцать часов) и .
2. Поворотным переключателем установите нужное время.
3. Нажмите кнопку "Часы" .
На индикаторе погаснет .

Время суток установлено.

Отключение индикации времени суток

Нажмите кнопку "Часы"  и кнопку "stop".
Индикация отключается.

Повторная установка времени суток


Нажмите кнопку "Часы" .
На дисплее появится "12:00". Выполните установки как описано в пунктах 2-3.

Изменение времени суток напр., при переходе с летнего на зимнее время

Выполните установки как описано в пунктах 1-3.

Нагревание печи

Чтобы удалить запах нового прибора, нагревайте закрытую пустую печь с установленной вращающейся подставкой в течение 10 минут.

1. Нажмите кнопку "Гриль" .
На дисплее появится "10:00" (минут).
2. Нажмите кнопку "start".

По истечении времени раздается сигнал. Нажмите кнопку "stop" или откройте дверцу прибора.

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло, поэтому режим микроволн пригоден для быстрого размораживания, разогревания, растапливания и приготовления пищи.

Вы можете использовать микроволновый режим как отдельно, так и в комбинации с режимом приготовления на гриле.

Попробуйте что-либо приготовить с помощью микроволн. Например, разогрейте чашку воды для чая.

Выберите большую чашку без золотого или серебряного орнамента и положите в нее чайную ложку. Налейте воду и поставьте чашку на вращающуюся подставку.

1. Нажмите кнопку "900".
2. Установите 1:30 минут с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку "Start".

Через 1 минуту 30 секунд раздастся сигнал.
Вода разогрета.

Пока Вы пьете чай, еще раз прочтите правила техники безопасности при работе с микроволнами, приведенными в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Посуда

Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкой пластмассы. Эти материалы пропускают микроволны.

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно перекладывать блюда из одной посуды в другую.

Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует ее пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. Блюда не разогреваются в закрытой металлической посуде.

Внимание! Следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духовки и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Проверка пригодности посуды

Включать микроволновый режим с пустой посудой запрещается.

Единственным исключением является описанный ниже тест.

Если Вы не уверены, что посуда подходит для микроволновой печи, произведите следующую проверку:
поставьте пустую посуду на 1/2-1 минуту в прибор при максимальной мощности. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, она считается непригодной.

Мощность микроволн

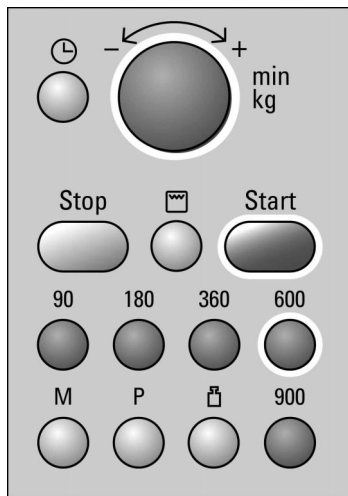
Мощность микроволн	подходит
900 Вт	для разогревания жидкостей
600 Вт	для разогревания и доведения до готовности
360 Вт	для тушения мяса и разогревания нежных блюд
180 Вт	для размораживания и доведения до готовности
90 Вт	для размораживания нежных блюд

Указание

Мощность микроволн 900 Вт можно установить на 30 минут, 600 Вт на час, все остальные значения мощности можно устанавливать на 1 час 39 минут.

Установка

Например:
600 Вт



1. Нажмите кнопку с нужной мощностью микроволн.
На индикаторе загорится установленное значение и появится "1:00" (одна минута).
2. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку "Start".

Начинается отсчет времени таймера.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Откройте дверцу или нажмите кнопку "Stop". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Изменение времени приготовления

Установите нужную продолжительность с помощью поворотного переключателя и выполните повторный пуск.

Остановка

Нажмите кнопку "Stop" или откройте дверцу прибора. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "Start".

Отмена

Нажмите кнопку "Stop" дважды или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "Stop".

Указание

Вы можете сначала установить продолжительность, а затем – мощность микроволн.

Таблицы и рекомендации

Указания к таблицам

В следующих таблицах описываются возможности использования микроволновой печи с указанием оптимальных параметров.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от посуды, температуры, качества и свойств продуктов.

В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время и, а затем при необходимости увеличьте его.

Может случиться так, что объем приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице.

В этом случае действует общее правило:

Двойной объем - время приготовления почти вдвое увеличивается,
половина объема - время приготовления наполовину уменьшается.

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой емкости на вращающуюся подставку.

Нежные части, например, ножки и крылышки цыпленка или жирные крайние части жаркого можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться стенок духового шкафа. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.

В процессе размораживания 1 - 2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.

Оставить размороженные продукты еще на 10 – 20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить. Мясо можно обрабатывать дальше, даже если в середине куска останется небольшое замороженное "ядро".

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г	180 Вт, 15 + 90 Вт, 10 - 20	
	1000 г	180 Вт, 20 + 90 Вт, 15 - 25	
	1500 г	180 Вт, 30 + 90 Вт, 20 - 30	
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г	180 Вт, 2 + 90 Вт, 4 - 6	При переворачивании отделить части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 5 - 10	
	800 г	180 Вт, 8 + 90 Вт, 10 - 15	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 10 - 15	
	800 г	180 Вт, 8 + 90 Вт, 10 - 20	
Птица или части птицы	600 г	180 Вт, 8 + 90 Вт, 10 - 15	
	1200 г	180 Вт, 15 + 90 Вт, 20 - 25	
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 10 - 15	Отделить размороженные части друг от друга.
Овощи, например, горошек	300 г	180 Вт, 10 - 15	
Фрукты, например, малина	300 г	180 Вт, 7 - 10	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 + 90 Вт, 5 - 10	
Сливочное масло	125 г	180 Вт, 1 + 90 Вт, 2 - 3	Полностью снять упаковку.
	250 г	180 Вт, 1 + 90 Вт, 3 - 4	
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 6 + 90 Вт, 5 - 10	
	1000 г	180 Вт, 12 + 90 Вт, 10 - 20	

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Выпечка, сухая, например, пирог из сдобного теста	500 г	90 Вт, 10 - 15	При переворачивании отделить части пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема.
	750 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 10 - 15	
Выпечка, сочная например, фруктовый пирог, творожный торт	500 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 15 - 20	Только для выпечки без глазури и желатина.
	750 г	180 Вт, 7 + 90 Вт, 15 - 20	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2 - 3 раза перемешать или перевернуть.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты из 2 - 3 компонентов	300–400 г	600 Вт, 8 - 11	
Супы	400 г	600 Вт, 8 - 10	
Рагу	500 г	600 Вт, 10 - 13	
Мясо с соусом, например, гуляш	500 г	600 Вт, 12 - 17	При перемешивании отделить кусочки мяса друг от друга.
Рыба, например, куски филе	400 г	600 Вт, 10 - 15	При необходимости добавить воду, лимонный сок или вино.
Запеканки, например, лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10 - 15	
Гарниры	250 г	600 Вт, 3 - 5	Добавить немного жидкости.
Рис, макароны	500 г	600 Вт, 8 - 10	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 8 - 10	Влить в посуду воду, так чтобы было закрыто дно.
	600 г	600 Вт, 14 - 17	
Шпинат	450 г	600 Вт, 11 - 16	Готовить без добавления воды.

Разогревание полуфабрикатов

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.



При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости жидкость может начать кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2-5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт	Указания
		Время, минут	
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2 - 3 компонентов)	300-400 г	600 Вт, 10 - 15	
Напитки	150 мл 300 мл 500 мл	900 Вт, 1 - 2 900 Вт, 2 - 3 900 Вт, 3 - 4	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ок. ½ 360 Вт, ок. 1 360 Вт, ок. 1½	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
Суп, 1 чашка 2 чашки	200 г 400 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 4 - 5	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 8 - 11	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Рагу	400 г 800 г	600 Вт, 6 - 8 600 Вт, 8 - 11	
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 5	Добавить немного жидкости.

Доведение полуфабрикатов до готовности

Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. В процессе приготовления их нужно перемешивать или переворачивать.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части по возможности не должны перекрывать друг друга.

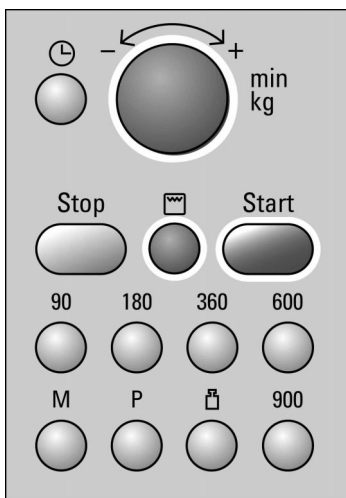
Оставьте готовое блюдо еще на 2 – 5 минут для выравнивания температуры.



	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Цыпленок целиком, парной, потрошенный	1200 г	600 Вт, 25-30	По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, парное	400 г	600 Вт, 5-10	
Приготовление свежих овощей	250 г 500 г	600 Вт, 5-10 600 Вт, 10-15	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду из расчета 1-2 столовые ложки на 100 г овощей.
Гарниры, например, картофель	250 г 500 г 750 г	600 Вт, 8-10 600 Вт, 11-14 600 Вт, 15-22	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду прим. на 1 см и перемешать.
Рис	125 г 250 г	600 Вт, 5-7 + 180 Вт 12-15 600 Вт, 6-8 + 180 Вт 15-18	Добавить двойное количество жидкости.
Сладкие блюда, например, пудинг (растворимый),	500 мл	600 Вт, 6-8	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.
фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12	

Приготовление на гриле

Режим гриля большой мощности предназначен для интенсивного разогрева верхней поверхности и равномерного подрумянивания продуктов.

Установка



1. Нажмите кнопку "Гриль" .
На индикаторе появится "10:00" (десять минут) и символ .
2. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку "Start".

Начинается отсчет времени таймера.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Откройте дверцу или нажмите кнопку "Stop". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Изменение времени приготовления

Установите нужную продолжительность с помощью поворотного переключателя и выполните повторный пуск.

Остановка

Нажмите кнопку "Stop" или откройте дверцу прибора. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "Start".

Корректировка

Установленное время приготовления можно изменить в любой момент времени.

Отмена

Нажмите кнопку "Stop" дважды или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "Stop".

Таблица по жарению в гриле

В гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце печи и без предварительного прогрева.

Все приведенные значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.


Ставьте решетку для гриля на вращающуюся подставку.

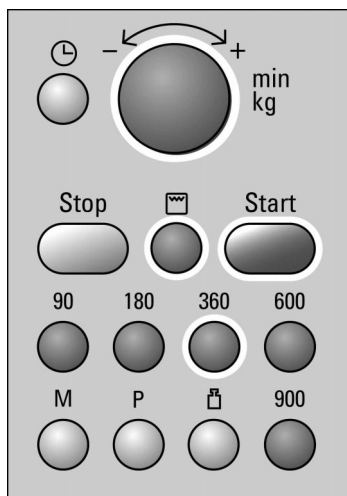
	Объем	Принадлежности	Время в минутах
Подсушивание хлеба для тостов	2-4 ломтика	Решетка	1. сторона: прим. 2-4 мин 2. сторона: прим. 2-4 мин
Запеченные тосты	2-4 ломтика	Решетка	В зависимости от начинки: прим. 7-10 мин
Запеченные супы, напр. луковый суп	2-4 чашки	Вращающаяся подставка	15-20 мин


Комбинированный режим гриля и микроволн

Вы можете использовать режимы гриля и микроволн одновременно. Блюда также получаются хрустящими и поджаристыми, но это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

Установка

Например:
360 Вт, Гриль ,
5 минут



1. Нажмите кнопку с нужной мощностью микроволн.
На индикаторе загорится установленное значение и появится "1:00" (одна минута).
2. Нажмите кнопку "Гриль" .
3. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите кнопку "Start".

Начинается отсчет времени таймера.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Откройте дверцу или нажмите кнопку "Stop". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Изменение времени приготовления

Установите нужную продолжительность с помощью поворотного переключателя и выполните повторный пуск.

Остановка

Нажмите кнопку "Stop" или откройте дверцу прибора. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "Start".

Отмена

Нажмите кнопку "Stop" дважды или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "Stop".

Указание

Вы можете сначала установить продолжительность, а затем – мощность микроволн.

Гриль в комбинации с микроволнами

Всегда устанавливайте посуду на вращающуюся подставку и не накрывайте блюдо.

Используйте для жаркого глубокую форму. Тогда печь внутри не так сильно испачкается.

Используйте для запеканок большую и неглубокую посуду. В маленькой и глубокой посуде блюдо готовится дольше, а верхний слой окажется темным.

Проверьте, чтобы посуда свободно размещалась в печи. Она не должна быть слишком большой, иначе вращающаяся подставка не сможет вращаться.

Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте блюдо, если Вы сократили приведенное время.

Оставьте мясо на 5 – 10 минут перед тем, как нарезать. Тогда сок распределится равномерно по куску мяса и не будет вытекать при нарезании.

Запеканки нужно готовить еще 5 минут в закрытой посуде.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Принадлежности	Указания
Жаркое из свинины, напр., шейка	ок. 750 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 40-50 мин	Вращающаяся подставка	Перевернуть 1-2 раза.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Принадлежности	Указания
Мясной рулет	ок. 750 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 25-35 мин	Вращающаяся подставка	Макс. ок. 6 см высотой.
Цыпленок кусочками, напр. куриные окорочка или крылышки	ок. 800 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 30-40 мин	Посуда на решетке	Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Куриные крылышки, маринованные, замороженные	ок. 800 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 15-25 мин	Посуда на решетке	Не переворачивать.
Запеканка из макарон (из предвари- тельно приготовленных ингредиентов)	ок. 1000 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 25-35 мин	Вращающаяся подставка	Посыпать сыром. Макс. ок. 5 см высотой.
Картофельная запеканка (из сырого картофеля)	ок. 1000 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 30-40 мин	Вращающаяся подставка	Макс. ок. 4 см высотой.
Запеченная рыба	ок. 400 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 20-25 мин	Вращающаяся подставка	Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
Творожная запеканка	ок. 1000 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 30-35 мин	Вращающаяся подставка	Макс. ок. 5 см высотой.
Овощи на шпажках	4-5 шт.	180 Вт + приготовление на гриле в теч. 15-20 мин	Решетка	Использовать деревянные шпажки.
Рыба на шпажках	4-5 шт.	180 Вт + приготовление на гриле в теч. 10-15 мин	Решетка	Использовать деревянные шпажки.

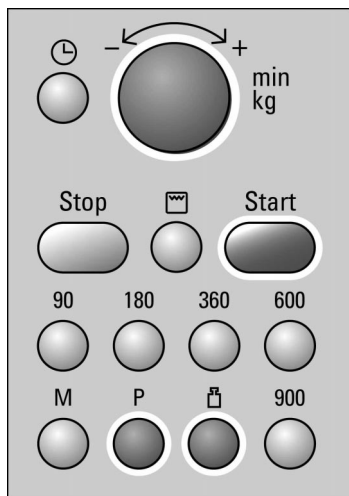
	Объем	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Принадлежности	Указания
Ломтики сала	ок. 8 ломтиков	180 Вт + приготовление на гриле в теч. 10-15 мин	Решетка	

Автоматические программы

Благодаря программе автоматического приготовления блюд Вы сможете очень просто разморозить продукты и приготовить множество блюд быстро и без проблем. Микроволновая печь имеет 8 автоматических программ.

Для каждой программы в таблице Вы найдете соответствующие продукты и диапазон веса. Можно установить любой вес в пределах данного диапазона веса.

Установка



1. Нажимайте кнопку "P" до тех пор, пока не появится нужный номер программы.
2. Нажмите кнопку "P". На индикаторе загорится "P" и появится предлагаемый вес.
3. С помощью поворотного переключателя установите нужный вес блюда.
4. Нажмите кнопку "Start".

На дисплее появится индикация времени приготовления для данной программы.

По истечении времени

Раздается сигнал. Прибор выключается. Нажмите кнопку "Stop" или откройте дверцу прибора.

Корректировка

Два раза нажмите кнопку "Stop" и введите новые значения.

Остановка

Откройте дверцу прибора. После закрывания снова включите печь. Прибор продолжит работать.

Отмена

Дважды нажмите кнопку "Stop".

Указания

При работе некоторых программ через определенный промежуток времени раздается сигнал. Откройте дверцу шкафа и перемешайте блюдо или, если это мясо или птица, переверните его. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "Start".

Запрос номера программы и веса может выполняться с помощью нажатия кнопки "P" или "P". Вызываемое значение будет отображаться на индикаторе в течение 3 секунд.

Программы размораживания

Подготовка продукта

С помощью 4-х программ размораживания Вы можете разморозить мясо, птицу или хлеб.

По возможности используйте продукт, который порционно замораживался и хранился при температуре $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Для размораживания извлеките продукт из упаковки и взвесьте его. Вес Вам потребуется для установки параметров программы.

Посуда

Положите продукт на пригодную для микроволн плоскую посуду, например, стеклянную или фарфоровую тарелку и не накрывайте его крышкой.

Время выдержки

Для выравнивания температур размороженный продукт оставить еще на 10–30 минут.

Для крупных кусков мяса потребуется более длительное время выдержки, чем для небольших. Если это порционные куски или фарш, то прежде, чем дать мясу полежать, отделите кусочки друг от друга.

Затем обработку продукта можно продолжить, даже если толстые куски еще не совсем оттаяли внутри. У птицы на этом этапе можно извлечь внутренности.

Сигнал

При работе некоторых программ через определенный промежуток времени раздается сигнал. Откройте дверцу шкафа и перемешайте блюдо или, если это мясо или птица, переверните его. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "start".

Внимание!

При размораживании мяса или птицы на тарелку стекает жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.

Продукты	Номер программы	Диапазон веса
Мясной фарш	P 01	0,2 - 1,0 кг
Порционные куски	P 02	0,2 - 1,0 кг
Кура, куски курицы	P 03	0,4 - 1,8 кг
Хлеб	P 04	0,2 - 1,0 кг

Программы приготовления

С помощью 3 различных программ Вы сможете приготовить рис, картофель и овощи.

Посуда

Готовить продукт следует в посуде, пригодной для микроволн с крышкой. Для риса рекомендуется использовать большую, высокую форму.

Подготовка продукта

Взвесьте продукт. Вес Вам потребуется для установки параметров программы.

Рис: Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

Добавьте нужное количество воды согласно указанному на упаковке. Обычно это двух-трехкратное количество от веса самого риса.

Картофель: Для приготовления отварного картофеля порежьте его на небольшие куски одинакового размера. Добавьте на каждые 100 г отварного картофеля одну ст.л. воды и немного соли.

Свежие овощи: Взвесьте свежие очищенные овощи. Порежьте их на небольшие одинакового размера кусочки. Добавьте на каждые 100 г овощей одну ст.л. воды.

Сигнал

Во время работы программы через некоторый промежуток времени раздается сигнал. Перемешайте блюдо.

Время выдержки

По окончании программы перемешайте блюдо еще раз. Для выравнивания температуры блюдо рекомендуется выдержать еще 5–10 минут.

Результаты Вашей готовки зависят от качества и свойств продукта.

Продукты	Номер программы	Диапазон веса
Рис	P 05	0,05–0,2 кг
Картофель	P 06	0,15–1,0 кг
Свежие овощи	P 07	0,15–1,0 кг

Программы приготовления "Комби"

Подготовка продукта

Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если Вы не можете определить точный вес, то округлите его.

Посуда

Готовить продукт следует в не слишком большой, жаропрочной, посуде, пригодной для микроволн.

Время выдержки

После завершения программы оставьте блюдо еще на 5-10 минут в печи для выравнивания температуры.

Продукты	Номер программы	Диапазон веса	Время выдержки
Запеканка замороженная, 3 см	P 08	0,4–0,9 кг	5 - 10 минут

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

На примере этих блюд производится проверка качества и правильности функционирования микроволновой печи контролирующими органами.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, Продолжительность, мин.	Указания
Омлет, 750 г	360 Вт, 12 - 17 мин. + 90 Вт, 20 - 25 мин.	Поставить форму Pyrex 20 x 25 см на вращающуюся подставку
Бисквит	600 Вт, 8 - 10 мин	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку
Мясной рулет	600 Вт, 20 - 25 мин	Поставить форму Pyrex на вращающуюся подставку

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, Продолжительность, мин.	Указания
Мясо	180 Вт, 5 - 7 мин. + 90 Вт, 10 - 15 мин.	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

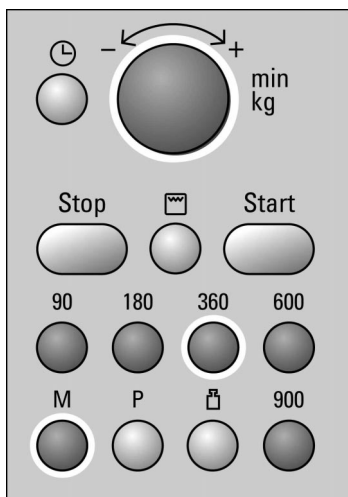
Блюдо	Мощность микроволн, Вт, продолжительность, мин	Указания
Картофельная запеканка	Гриль+360 Вт, 35-40	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку

Память

С помощью этой функции Вы сможете составить свою собственную программу. Это целесообразно, если Вы готовите блюдо очень часто. Вы можете в любой момент вызвать установки, сохраненные в памяти.

Ввод в память

Например:
360 Вт, 25 мин



1. Нажмите кнопку "M".
На индикаторе появится "M".
2. Нажмите кнопку с нужной мощностью микроволн.
На индикаторе загорится "M", установленное значение мощности и "1:00" (одна минута).
3. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Подтвердите кнопкой "M".
На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Установка сохранена в памяти.

Указания

Вы можете сохранить установки только для режима приготовления на гриле и приготовления на гриле в комбинации с микроволновым режимом.

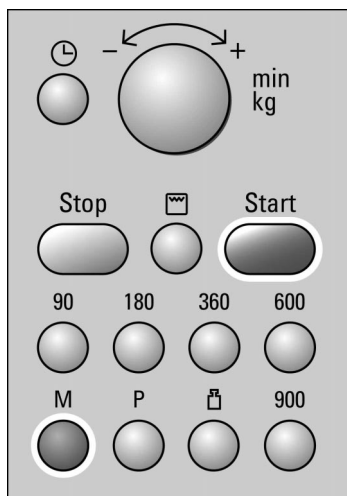
В памяти можно сохранить только одно значение мощности микроволн.

Автоматические программы не подлежат сохранению в памяти.

Можно сохранить установленные значения и сразу запустить программу. В конце нажмите не кнопку "Start", а кнопку "M".

Обновление содержания памяти: нажмите кнопку "M". Отображаются предыдущие настройки. Сохраните новую программу как описано в п. 1-4.

Включение функции памяти



Вы можете легко запустить сохраненную программу. Поставьте блюдо в печь. Закройте дверцу прибора.

1. Нажмите кнопку "M".
Отображаются предыдущие настройки.
2. Нажмите кнопку "Start".
На дисплее начинается отсчет продолжительности.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Прибор выключается. Откройте дверцу или нажмите кнопку "Stop".

Остановка

Откройте дверцу прибора. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "Start". Прибор продолжает работать.

Отмена установки

Нажмите кнопку "Stop" дважды или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "Stop".

Изменение продолжительности сигнала

Когда прибор выключится, Вы услышите сигнал. Можно изменить продолжительность звучания сигнала.

Для этого в течение прибл. 6 секунд удерживайте нажатой кнопку "start".

Новая длительность сигнала будет принята. На дисплее снова появится индикация времени суток.

Возможные варианты:

короткий сигнал = 3 звука

длинный сигнал = 30 звуков.

Уход и очистка



Опасность короткого замыкания!

Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.



Опасность удара током!

Никогда не погружайте прибор в воду и не очищайте его под струей воды.



Опасность ожога!

Никогда не выполняйте очистку прибора непосредственно после выключения. Обязательно дайте прибору остыть.

Никогда не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхность. Если такое средство попадёт на переднюю панель, сразу смойте его водой.

- Не используйте металлические скребки или скребки для стекла для очистки стекла дверцы.
- Не используйте металлические скребки или скребки для стекла для очистки уплотнителя.

- Не используйте жёсткие мочалки и губки.

Перед употреблением тщательно мойте губки и хозяйственные тряпки.

Чистящие средства

Перед выполнением очистки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Протрите наружные и внутренние поверхности прибора влажной тряпкой, смоченной в мягком чистящем средстве. Затем протрите насухо чистой тряпкой.

Прибор снаружи

с передней панелью из высококачественной стали

Известковые пятна, пятна жира, крахмала и яичного белка удаляйте немедленно.

Перед тем как использовать прибор, хорошо просушите все детали и поверхности.

Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Рабочая камера

Внутренние поверхности из нержавеющей стали

Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают внутренние поверхности. Хорошо просушите внутренние поверхности.

Углубление на дне рабочей камеры

Протрите влажной тряпкой. Не допускайте попадания воды внутрь прибора через привод вращающейся подставки!

Вращающаяся подставка и роликое кольцо

Мыльный раствор. Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована.

Решётка

Горячий мыльный раствор. Специальные средства для очистки металлических изделий или посудомоечная машина.

Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Уплотнитель	Мыльный раствор - протрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания:

Неисправность	Возможная причина	Указания/Устранение
Прибор не работает.	Не вставлена вилка в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Неправильное использование.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей прибора и примерно через 10 секунд включите его снова.
На индикаторе времени светятся три нуля.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Прибор не используется. На дисплее высвечивается продолжительность.	Поворотный переключатель случайно повернули.	Нажмите кнопку "start".
	После установки не была нажата кнопка "start".	Нажмите кнопку "start" или удалите установку с помощью кнопки "stop".
Микроволновый режим не функционирует.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.

Неисправность	Возможная причина	Указания/Устранение
	Не была нажата кнопка "start".	Нажмите кнопку "start".
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится большой объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем – двойное время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
При вращении подставки слышен царапающий или трещущий звук.	Загрязнения или посторонние предметы в области привода вращающейся подставки.	Очистите роликовое кольцо и углубление на дне духового шкафа.
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в Сервисную службу. Вы можете использовать режим приготовления на гриле без микроволнового режима.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Сервисное обслуживание

Если Ваша печь нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном Руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашей печи. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы справа. Чтобы долго не искать в случае неисправности, впишите прямо сейчас данные печи.

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎

Технические характеристики

Напряжение питания	АС220-230 В, 50 Гц
Общая подключаемая мощность	1450 Вт
Мощность микроволн	900 Вт
Гриль	1200 Вт
Частота	2450 МГц
Размеры (В x Ш x Г)	
- прибор	30,5 x 51,3 x 40,8 см
- печь	21,5 x 33,7 x 26,3 см
Вес	16,3 кг
Сертификат TÜV	да
Знак СЕ (Европейское Сообщество)	да

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.

Это прибор группы 2, класса В.

Принадлежность к группе 2 означает, что микроволновая печь предназначена только для нагрева пищевых продуктов.

Принадлежность к классу В свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

