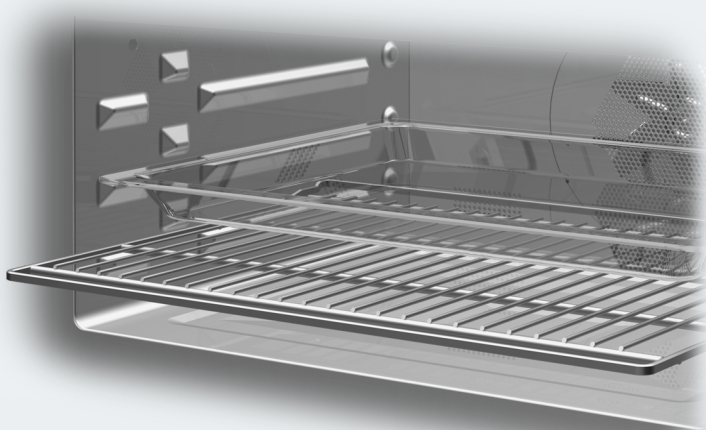





Инструкция по эксплуатации,
монтажу и гарантия качества
Электрический духовой шкаф с
СВЧ





До установки, подключения и подготовки прибора к работе **обязательно** прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.


Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	6
Ваш вклад в охрану окружающей среды	21
Обзор	22
Элементы управления	23
Кнопка Вкл/Выкл 	24
Переключатель режимов работы	24
Режимы работы	24
Дисплей	24
Символы на дисплее	25
Поворотный переключатель	25
Сенсорные кнопки	26
Оснащение	28
Обозначение модели	28
Типовая табличка	28
Комплект поставки	28
Принадлежности, входящие в комплект поставки и приобретаемые дополнительно	28
Стекланный лоток	29
Решетка с фиксатором против выскальзывания	29
Электронное управление духовым шкафом	33
Функции безопасности	33
Блокировка включения 	33
Охлаждающий вентилятор	33
Защитное отключение	33
Поверхности с покрытием PerfectClean	34
Ввод в эксплуатацию	35
Перед первым запуском	35
Первая установка текущего времени	35
Первый нагрев духового шкафа	36
Установки	37
Изменение текущего времени	37
Изменение заводских установок	38
Блокировка включения 	42
Включение блокировки	42
Выключение блокировки процесса приготовления	43
Выключение блокировки	43

Таймер 	44
Установка значений таймера	44
Изменение значений таймера	45
Удаление значений таймера	45
Обзор режимов работы	46
Режимы работы без микроволн	46
СВЧ 	47
Комбинированные режимы работы с использованием СВЧ	47
Режим СВЧ	48
Принцип действия	48
Мощность	48
Выбор посуды для режима СВЧ	49
Подходящая для режима СВЧ посуда	49
Не подходящая для режима СВЧ посуда	51
Проверка посуды	52
Размещение посуды	53
Крышка	53
Советы по экономии электроэнергии	55
Использование остаточного тепла	55
Режим экономии электроэнергии	55
Эксплуатация: Режимы работы без использования СВЧ	56
Простая эксплуатация	56
Охлаждающий вентилятор	56
Рекомендуемая температура	57
Изменение температуры	57
Контроль температуры	58
Предварительный нагрев рабочей камеры	58
Автоматическое включение и выключение процессов приготовления	59
Установка длительности приготовления	59
Установка длительности и окончания приготовления	60
После завершения приготовления	61
Изменение длительности приготовления	61
Удаление длительности приготовления	62
Удаление окончания приготовления	62
Эксплуатация: Режим СВЧ 	63
Простая эксплуатация	63

Содержание

Охлаждающий вентилятор	64
Изменение мощности	64
Изменение длительности приготовления	64
Автоматическое включение и выключение процессов приготовления.	65
Установка времени окончания приготовления	65
Удаление времени окончания приготовления.	65
Эксплуатация: Комбинированные режимы работы.	66
Простая эксплуатация.	66
После завершения приготовления	67
Охлаждающий вентилятор	67
Изменение длительности приготовления	68
Изменение мощности и температуры	68
Изменение мощности	68
Изменение температуры	69
Автоматическое включение и выключение процессов приготовления.	69
СВЧ: Quick-режим 	70
Приготовление поп-корна 	71
Выпекание	72
Указания к таблице выпекания	73
Таблица выпекания	74
Жарение	76
Указания к таблице жарения	77
Таблица жарения	78
Приготовление на гриле	80
Указания к таблице приготовления на гриле	80
Таблица приготовления на гриле	83
Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ.	84
Таблицы для размораживание, разогрев и приготовление пищи	87
Таблица размораживания	88
Таблица разогрева отдельных блюд	89
Таблица приготовления блюд	90
Размораживание без СВЧ	91
Консервирование	92
Запекание	95
Замороженные готовые продукты	96
Данные для испытательных институтов	97

Блюда для испытаний согласно EN 60350 (Режим работы СВЧ )	97
Блюда для испытаний согласно EN 60350 (Режим работы без СВЧ)	98
Чистка и уход	99
Неподходящие чистящие средства	99
Рекомендации	100
Нормальные загрязнения	100
Присохшие загрязнения	101
Опускание ТЭНа гриля	102
Что делать, если ...?	103
Сервисная служба и гарантия качества	109
Сертификат (только для РФ)	109
Электроподключение	110
Размеры для встраивания	111
Размеры прибора и выреза в шкафу	111
Встраивание в высокий шкаф	111
Встраивание в шкаф под столешницей	112
Детальные размеры фронта духового шкафа	113
Встраивание	114
Гарантия качества товара	116
Контактная информация о Miele	118
Адреса	119

Указания по безопасности и предупреждения

Этот духовой шкаф отвечает нормам технической безопасности. Однако его ненадлежащее использование может привести к травмам людей и материальному ущербу.

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

Miele не несет ответственности за ущерб, причиной которого явилось игнорирование этих указаний.

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

Надлежащее использование

▶ Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве или подобных условиях.

▶ Этот духовой шкаф не предназначен для использования вне помещений.

▶ Используйте духовой шкаф с СВЧ исключительно в бытовых условиях для размораживания, подогревания, варки, выпекания, жарения, запекания на гриле и консервирования продуктов.

Любые другие способы использования не допустимы.

▶ Если Вы сушите в микроволновом режиме воспламеняемые материалы, то содержащаяся в них влага испаряется. В результате они могут высохнуть и самовоспламениться. Никогда не используйте духовой шкаф с СВЧ для хранения и сушки воспламеняемых материалов.

▶ Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять духовым шкафом, должны находиться при его использовании под присмотром.

Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

Указания по безопасности и предупреждения

Если у Вас есть дети

- ▶ Детей младше 8 лет не следует допускать близко к духовому шкафу, или они должны быть при этом под постоянным надзором.
- ▶ Дети старше 8 лет могут пользоваться духовым шкафом без надзора взрослых, если они настолько освоили управление им, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.
- ▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание духового шкафа без Вашего присмотра.
- ▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи прибора. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.
- ▶ Опасность удушья! При игре с упаковочным материалом (например, пленкой) дети могут завернуться в него или натянуть на голову, что приведет к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

Указания по безопасности и предупреждения

► **Опасность получения ожогов!**

Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Духовой шкаф нагревается в области стекла дверцы, панели управления и отверстий выхода воздуха из рабочей камеры. Не позволяйте детям прикасаться к духовому шкафу во время его работы.

► **Опасность получения травм!**

Несущая способность дверцы составляет максимум 15 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу.

Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

Указания по безопасности и предупреждения

Техническая безопасность

- ▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя. Такие работы могут проводить только специалисты, авторизованные фирмой Miele.
- ▶ Повреждения духового шкафа могут представлять собой угрозу Вашей безопасности. Проверяйте отсутствие видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
- ▶ У неисправного прибора даже в его включенном состоянии излучение СВЧ может проникать наружу, что опасно для пользователя. Не пользуйтесь духовым шкафом с режимом СВЧ, если
 - дверца прибора погнута,
 - шарниры дверцы ослаблены,
 - имеются заметные отверстия или трещины в корпусе, на дверце или на стенках рабочей камеры.
- ▶ Электробезопасность духового шкафа 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 электропроводку.
- ▶ Данные подключения (напряжение и частота) на типовой табличке духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением прибора сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Разветвительная розетка или удлинитель не могут обеспечить необходимую безопасность прибора (опасность пожара). Поэтому не допускается подключение духового шкафа к электросети через такие устройства
- ▶ Используйте духовой шкаф только во встроеном виде, чтобы была гарантирована его надежная и безопасная работа.
- ▶ Не разрешается эксплуатация данного прибора на нестационарных объектах (напр., судах).
- ▶ Касание токоведущих частей, а также изменение электрического и механического устройства представляет для Вас опасность и может привести к нарушениям в работе духового шкафа.
Ни в коем случае не вскрывайте корпус прибора.
- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт духового шкафа выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.
- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали конструкции должны заменяться только на оригинальные запчасти.
- ▶ Если духовой шкаф поставляется без сетевого кабеля или необходима замена поврежденного кабеля, то монтаж специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный фирмой Miele (см. главу "Электроподключение").

Указания по безопасности и предупреждения

► При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта духовой шкафа должен быть полностью отключен от электросети, например, если неисправна подсветка рабочей камеры (см. главу "Что делать, если ...?").

Чтобы это гарантировать,

- выключите предохранители на распределительном щите или
- полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или
- отсоедините от сетевой розетки вилку (если имеется).
При этом тяните не за кабель, а за вилку.

► Для безупречной работы духового шкафа необходим достаточный приток охлаждающего воздуха. Проследите, чтобы он не был ничем затруднен (например, из-за монтажа панелей термозащиты у кухонной мебели рядом с прибором). Кроме того, охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).

► Если духовой шкаф встроен позади мебельного фронта (например, дверцы), то никогда его не закрывайте во время работы духового шкафа. За закрытым мебельным фронтом скапливается тепло и влага. Из-за этого духовой шкаф, шкаф для встраивания и пол могут повредиться. Закрывайте мебельную дверцу только, если духовой шкаф полностью остыл.

Надлежащая эксплуатация

 Опасность получения ожогов!

Духовой шкаф с СВЧ во время работы нагревается.

В зависимости от выбранного режима работы ТЭНы верхнего жара/гриля становятся очень горячими. Вы можете обжечься ТЭНом, пищей и принадлежностями.

Надевайте защитные рукавицы при размещении или вынимании горячей пищи, а также при любых работах в горячей рабочей камере.

▶ Предметы, расположенные вблизи включенного духового шкафа, могут возгореться из-за высоких температур. Никогда не используйте прибор для обогрева помещений.


▶ Масла и жиры могут воспламеняться при перегреве. Никогда не оставляйте без присмотра духовой шкаф с СВЧ при приготовлении с маслами и жирами. Не используйте духовой шкаф для приготовления во фритюре.


Никогда не гасите водой масло и жир при их возгорании. Выключите духовой шкаф.

Потушите пламя в рабочей камере, закрыв дверцу прибора.

Указания по безопасности и предупреждения

► Учтите, что длительность приготовления, подогревания и размораживания в режиме работы с использованием СВЧ зачастую существенно короче, чем в режимах без СВЧ. Слишком долгое время включения СВЧ ведет к высушиванию и возможному самовозгоранию продукта.

Выдерживайте в режимах работы с грилем рекомендуемое время приготовления на гриле. Не используйте режим работы "СВЧ"  для сушки, например, цветов, трав, хлеба, булочек.

Никогда не применяйте режимы работы с грилем для освежения зачерствевших булочек, хлеба и сушки, например, цветов, трав. Для таких работ выбирайте режим "Конвекция+"  и обязательно следите за процессом.

► Если при приготовлении продуктов Вы используете алкогольные напитки, учитывайте, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Образующийся пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.


► При использовании остаточного тепла для поддержания блюд в теплом виде в духовом шкафу из-за высокой влажности и конденсата может появиться коррозия. Также могут быть повреждены панель управления, столешница или окружающая мебель.

Никогда не выключайте духовой шкаф с СВЧ, а устанавливайте самую низкую температуру в выбранном режиме работы. Тогда останется автоматически включенным охлаждающий вентилятор.

► Пища, которая поддерживается в теплом виде или хранится в рабочей камере, может пересохнуть, и выступившая влага может привести к коррозии в духовом шкафу. Поэтому накрывайте пищу.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ Духовой шкаф с СВЧ может быть поврежден из-за перегрева.

Никогда не стелите фольгу или защитную пленку в режиме работы "Конвекция+"  на дно рабочей камеры. Не ставьте посуду, в которой готовите, и стеклянный лоток прямо на дно рабочей камеры.

▶ Важно, чтобы температура в пище распределялась равномерно и была достаточно высокой.

Перемешивайте пищу или переворачивайте продукты, чтобы они нагревались равномерно, а также обращайте внимание на указанное время выравнивания при разогреве, размораживании, приготовлении. Время выравнивания - это время покоя, в течение которого выравнивается температура в пище.

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

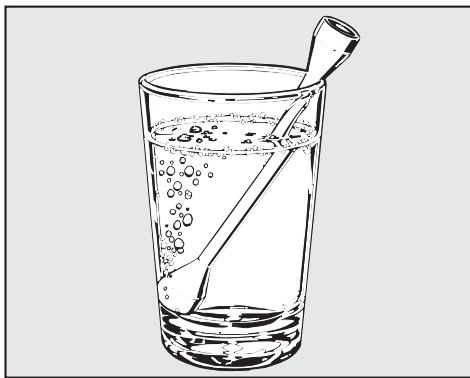
▶ Духовой шкаф с СВЧ не подходит для чистки и дезинфекции предметов первой необходимости. К тому же возникают высокие температуры и существует опасность обжечься при вынимании этих предметов.

▶ В закрытых емкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву. Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых контейнерах или бутылках.

Предварительно открывайте контейнер и снимайте колпачок и соску у детских бутылочек .

Указания по безопасности и предупреждения

► Стержень для кипячения обеспечивает равномерное кипение жидкости и благодаря этому своевременное образова-



ние пузырьков при кипении.

При варке, особенно при дополнительном нагреве жидкостей в режиме СВЧ без стержня для кипячения возможно, что хотя температура кипения и достигается, однако типичные пузырьки при кипении еще не поднимаются. Жидкость кипит неравномерно. Эта задержка кипения может привести при вынимании емкости или при сотрясении к неожиданному началу образования пузырьков или к неожиданному, взрывному выкипанию.

Образование пузырьков пара может быть таким сильным, что дверца может самопроизвольно открыться.

Для разогрева жидкости всегда ставьте в емкость прилагаемый стержень для кипячения.


► Если Вы нагреваете яйца без скорлупы, то яичный желток после приготовления может сильно разбрызгаться.

Поэтому необходимо предварительно проткнуть кожицу желтка несколько раз.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Если Вы нагреете в микроволновом режиме яйца в скорлупе, то они лопнут даже после вынимания из рабочей камеры. Варите яйца в скорлупе только в специальной посуде. Никогда не разогревайте в микроволновом режиме яйца, сваренные вкрутую.
- ▶ Если Вы будете нагревать продукты с прочной кожицей или кожурой, например, помидоры, колбаски, картофель в мундире, баклажаны, то они могут лопнуть. Предварительно проткните такие продукты несколько раз или сделайте на них насечки, чтобы мог испаряться возникающий пар.
- ▶ Ртутные или жидкостные термометры не подходят для высокотемпературного режима, так как они легко разрушаются. Для проверки температуры пищи прервите работу прибора. Используйте для измерения температуры пищи подходящий специальный термометр.
- ▶ Кулинарные подушки или нечто подобное, наполненные зерном, вишневыми косточками или желатином, могут вспыхнуть, даже когда они после нагрева были вынуты из прибора. Никогда не нагревайте их в духовом шкафу.
- ▶ Оставьте дверцу прибора закрытой, если продукты питания в рабочей камере начинают выделять дым, чтобы погасить возможно появившееся пламя. Прервите процесс, выключив прибор и вынув сетевую вилку из розетки. Дверцу открывайте только, когда дым вытянет из рабочей камеры.
- ▶ Посуда с полыми элементами ручек и крышек не подходит для микроволнового режима. В полость может попасть влага, поэтому возникнет сильное давление, что приведет к взрывному разрушению полостей (исключение: из полостей удален воздух). Не используйте такую посуду для приготовления.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ В режиме работы "СВЧ"  и в режимах с использованием СВЧ: Опасность пожара! Пластиковая посуда, непригодная для микроволнового режима, может разрушиться и повредить прибор.

Не используйте металлические емкости, алюминиевую фольгу, столовые приборы, посуду с металлическим покрытием, хрусталь с содержанием свинца, чашечки с рифлеными краями, нетермостойкую пластиковую посуду, деревянную посуду, металлические клипсы, пластиковые и бумажные клипсы с проволокой внутри, пластиковые стаканчики с неполностью снятыми алюминиевыми крышками (см. главу "Выбор посуды для микроволнового режима").

▶ В режимах работы без СВЧ: Пластиковая посуда, не подходящая для духовых шкафов, плавится при высоких температурах и может повредить духовой шкаф. Используйте только пластиковую посуду, пригодную для духовых шкафов. Учитывайте указания производителя посуды.



▶ Одноразовые емкости из пластмассы должны обладать качествами, описанными в главе "Выбор посуды для микроволнового режима – Пластмасса".

Не оставляйте работающий прибор без присмотра при разогревании или приготовлении продуктов в одноразовой посуде из пластмассы, бумаги и других воспламеняющихся материалов.

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

Не подогревайте в микроволновой печи блюда в теплоизолирующей упаковке, например, в пакетиках для кур-гриль.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ В режиме работы "СВЧ"  и в режимах с использованием СВЧ духовой шкаф может выйти из строя при полном отсутствии продуктов в рабочей камере или при ошибочной загрузке. Поэтому не используйте режимы с СВЧ для предварительного нагрева посуды или сушки зелени. Вместо этого используйте режим работы "Конвекция+" .

▶ В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Не используйте духовой шкаф для нагрева консервных банок.

▶ Вы можете пораниться или споткнуться об открытую дверцу духового шкафа. Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.

▶ Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг. Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Указания по безопасности и предупреждения

Чистка и уход

▶ Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание.

Никогда не используйте для очистки духового шкафа пароструйный очиститель.

▶ Стекло дверцы может быть повреждено царапинами. Для очистки оконных стекол дверцы не используйте абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.

▶ Для предотвращения коррозии сразу тщательно удаляйте пищу или жидкости с содержанием поваренной соли при их попадании на стальные стенки рабочей камеры.

Принадлежности

▶ Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.

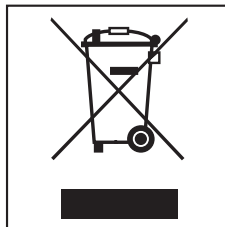
Утилизация транспортной упаковки

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

Возвращение упаковки для ее переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов.

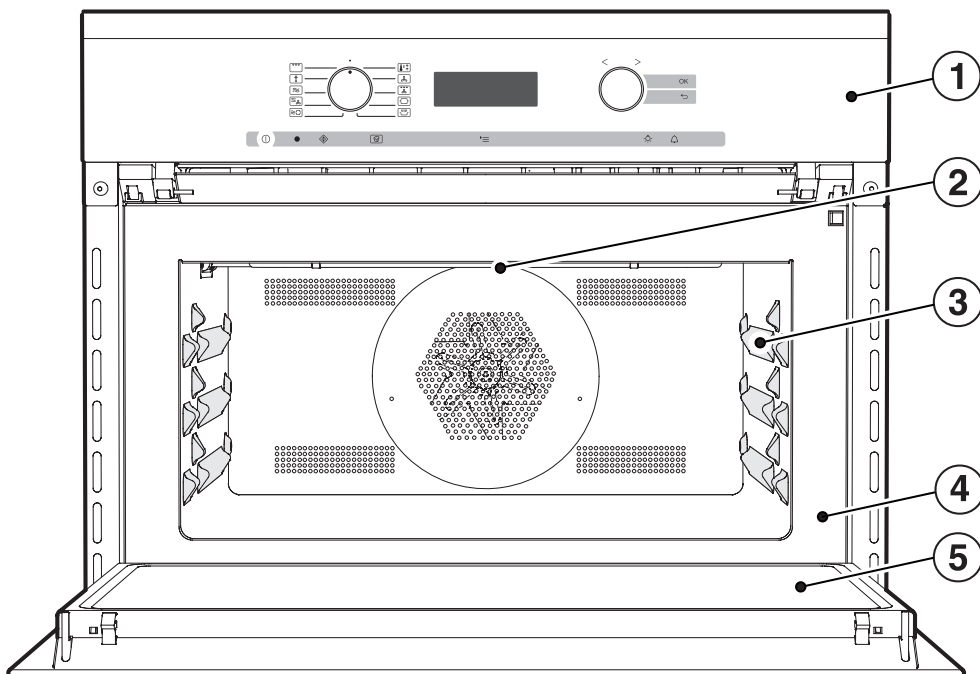
Утилизация отслужившего прибора

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.



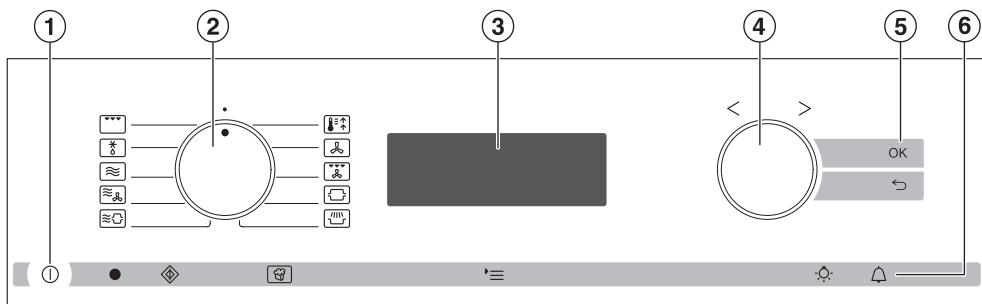
Используйте вместо этого специально оборудованное место для сдачи и утилизации старых электрических и электронных приборов. Узнайте информацию у Вашего продавца.






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



- ① Элементы управления
- ② ТЭН гриля
- ③ Три уровня для размещения стеклянного лотка и решетки
- ④ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑤ Дверца

Элементы управления



- ① Кнопка Вкл/Выкл ①
- ② Переключатель режимов работы
- ③ Дисплей
- ④ Поворотный переключатель < >
- ⑤ Сенсорные кнопки ОК, ↶
- ⑥ Сенсорные кнопки , , , , 

Элементы управления

Кнопка Вкл/Выкл ①

Кнопка Вкл/Выкл ① "утоплена" и реагирует на нажатие пальцем.











С ее помощью включается и выключается прибор.

Переключатель режимов работы

С помощью этого переключателя выбираются режимы работы прибора

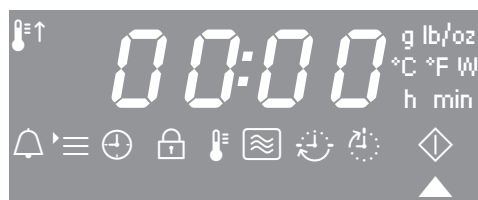
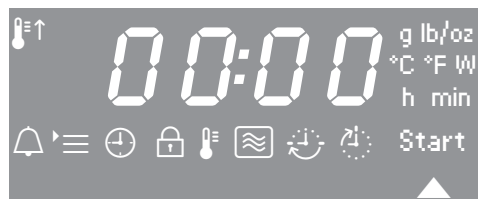
Вы можете поворачивать его вправо и влево и "утапливать" нажатием в положении ●.

Режимы работы


-  Гриль
-  Размораживание
-  СВЧ
-  СВЧ + Конвекция+
-  СВЧ + Автоматика жарения
-  Быстрый разогрев
-  Конвекция+
-  Гриль с обдувом
-  Автоматика жарения
-  Запекание













Дисплей

Дисплей отображает текущее время и Ваши установки (в зависимости от модели).



Символы на дисплее



В зависимости от положения переключателя режимов работы  и/или касания кнопки появляются следующие символы:

Символ/функция	
 Таймер (кухонный будильник)	любой
 Контроль температуры	Режим работы
 Температура	
 Микроволны	
 Длительность приготовления	
 Окончание приготовления	
Start/  Старт Режим СВЧ*	
 Установки <i>P</i>	
 Текущее время	
 Блокировка включения	


* в зависимости от модели

Вы можете установить или изменить какую-либо функцию только при соответствующем положении переключателя режимов.

Поворотный переключатель

Поворотным переключателем   Вы устанавливаете температуру, мощность СВЧ и время.






При повороте направо значения увеличиваются, при повороте налево - уменьшаются.

Помимо этого переключатель используется для обозначения функций передвижением треугольника  на дисплее.



Вы можете поворачивать его вправо и влево и утапливать нажатием в любом положении.

Элементы управления

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки ОК, ↶, , , , ,  реагируют на касание пальцем. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом.

Вы можете выключить этот звук, выбрав при установке **P 3** статус **S 1** (см. главу "Установки").

Сенсорные кнопки	Функция	Указания
ОК	Для вызова функций и сохранения установок	Если функции помечены треугольником ▲, то Вы можете их вызвать касанием кнопки ОК. До тех пор, пока треугольник ▲, мигает, Вы можете изменять выбранную функцию. Касанием кнопки ОК изменения сохраняются.
↶	Для пошагового возвращения назад	
	СВЧ: Quick-режим	Режим СВЧ запускается при максимальной мощности 1000 Вт и длительности приготовления 1 минута (см. главу "Установки – P 9"). Многочасным касанием этой сенсорной кнопки Вы можете пошагово увеличить время приготовления.. Переключатель режимов должен стоять в положении ●.
	Поп-корн	Режим СВЧ запускается при мощности 850 Вт и длительности приготовления 3 минуты (см. главу "Установки – P 10"). Переключатель режимов должен стоять в положении ●.

Сенсорные кнопки	Функция	Указания
☰	Для вызова функций	<p>Если высвечивается текущее время и переключатель режимов находится в положении ●, то при касании ☰ появляются символы для установок ☰, текущего времени ⊕ и блокировки включения 🔒.</p> <p>Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка ☰ начнет реагировать.</p> <p>В процессе приготовления касанием этой кнопки Вы можете устанавливать температуру 🌡, длительность приготовления ⌚ и окончание приготовления ⏸, а в режиме СВЧ и комбинированных режимах - мощность СВЧ ⏏:</p>
☼	Для включения и выключения освещения рабочей камеры	<p>Если высвечивается текущее время, то касанием ☼ Вы можете включать и выключать освещение рабочей камеры, например, для чистки.</p> <p>Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка ☼ начнет реагировать.</p> <p>В зависимости от выбранной установки освещение рабочей камеры выключится через 15 секунд с начала выполнения процесса приготовления или останется включенным.</p>
🕒	Для установки таймера	<p>Если высвечивается текущее время, то Вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц).</p> <p>Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка 🕒 начнет реагировать.</p>

Оснащение

Обозначение модели

Список описанных моделей Вы найдете на последней странице обложки.

Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце прибора на фронтальной рамке.

На ней указаны модель Вашего духового шкафа, заводской номер, а также данные подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность).

Держите эту информацию под рукой, если у Вас есть вопросы или проблемы, чтобы Вам могли помочь в сервисной службе Miele.

Комплект поставки

В комплект поставки входят:

- инструкция по эксплуатации и монтажу для управления функциями духового шкафа и СВЧ,
- шурупы для закрепления Вашего духового шкафа в мебельной нише,
- различные принадлежности.

Принадлежности, входящие в комплект поставки и приобретаемые дополнительно

Ваш духовой шкаф всегда имеет стеклянный лоток, решетку и стержень для кипячения. Остальные, приведенные здесь принадлежности, покупаются дополнительно.

Все приведенные принадлежности, а также средства для чистки и ухода подобраны для духовых шкафов Miele.


Вы можете заказать их в интернет-магазине, а также приобрести в сервисной службе или у торгового партнера Miele.

При заказе укажите модель Вашего духового шкафа и обозначение нужной принадлежности.

Стекланный лоток



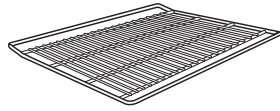
Материал стекланный лотка позволяет использовать его во всех режимах.


Всегда используйте для приготовления в режиме микроволн  стекланный лоток.

Не нагружайте на стекланный лоток более 8 кг.


Стекланный лоток может быть поврежден. Горячий стекланный лоток ставьте не на холодные поверхности, например, на столешницу из гранита или кафеля, а на подходящую подставку.

Решетка с фиксатором против выскальзывания



Решетка подходит для режимов работы без СВЧ и комбинированных режимов с СВЧ, **однако, не** подходит для отдельного режима СВЧ .

Опасность ожога! Решетка при приготовлении в комбинированном режиме работы с СВЧ становится горячей. Надевайте перчатки при задвигании или вынимании горячих блюд, а также при работе в горячей рабочей камере.

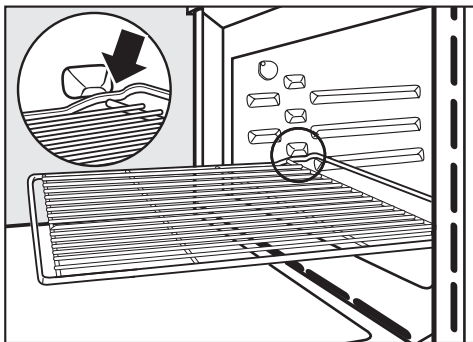
Духовка может повредиться из-за возможного появления искрения. Не кладите решетку прямо на дно рабочей камеры и не используйте ее для приготовления в режиме микроволн .

Не нагружайте на решетку более 8 кг.

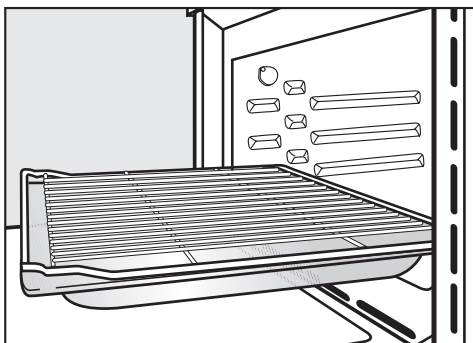
Оснащение

На решетке имеются выпуклые элементы, которые препятствуют полному выскальзыванию решетки, если ее выдвигают из духового шкафа лишь частично.

При установке следите за тем, чтобы выпуклые элементы находились **сзади**.

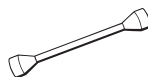


- Как только решетка при выдвигании упрется в выпуклые элементы, слегка приподнимите ее спереди.



- Для определенных процессов приготовления (например, жарение на решетке) вставляйте решетку вместе со стеклянным лотком.


Стержень для кипячения



Стержень для кипячения обеспечивает равномерное кипение жидкости.

- При нагревании жидкости всегда ставьте стержень для кипячения в сосуд.

Круглая форма для выпечки HBF27-1

Не следует использовать форму для выпечки для приготовления в режиме работы "СВЧ"  или в комбинированных режимах с использованием СВЧ.




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

Поставьте форму для выпекания на решетку.

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

Формы для запекания HUB и крышки для форм HBD

Не следует использовать формы для запекания и крышки для приготовления в режиме работы "СВЧ"  или в комбинированных режимах с использованием СВЧ.

Формы для запекания Miele устанавливаются на решетку на 1 уровень снизу.

На поверхность формы нанесено антипригарное покрытие.

Формы имеют глубину 22 см или 35 см. Их ширина и высота одинаковые.

Отдельно можно приобрести подходящие крышки.

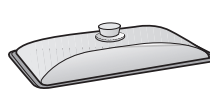
При покупке указывайте, пожалуйста, обозначение модели.

Глубина: 22 см

HUB61-22
HUB62-22*

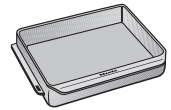


HBD60-22

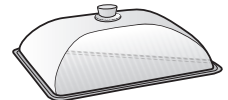


Глубина: 35 см

HUB61-35**



HBD60-35



* подходит для индукционных варочных панелей

** Форму HUB61-35 нельзя устанавливать вместе с крышкой, так как при этом общая высота превосходит имеющуюся в распоряжении высоту рабочей камеры.

Оснащение

Салфетка из микрофибры Miele

С помощью салфетки из микрофибры Вы сможете легко устранить легкие загрязнения и следы от пальцев.

Средство для чистки духовых шкафов Miele

Средство для чистки предназначено для удаления очень сильных загрязнений. Нагрев рабочей камеры не требуется.


Электронное управление духовым шкафом

Управление духовым шкафом наряду с различными режимами работ для выпекания, жарения и приготовления на гриле позволяет также использовать

- индикацию текущего времени,
- таймер,
- автоматическое включение и выключение процессов приготовления,
- выбор индивидуальных настроек прибора.

Функции безопасности

Блокировка включения

Блокировка включения защищает духовой шкаф от несанкционированного использования (см. главу "Блокировка включения ").

Блокировка включения остается включенной также после перебора электроснабжения.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается автоматически при каждом приготовлении. Он заботится о том, чтобы горячий воздух духового шкафа смешивался с холодным воздухом помещения и охлаждался, прежде чем он выйдет между дверцей и панелью управления.

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели. Через некоторое время он автоматически выключается.

Защитное отключение

Режим работы без использования СВЧ

Режим работы без использования СВЧ может быть запущен без ввода значений времени. Для предотвращения длительной эксплуатации и, следовательно, опасности пожара, духовой шкаф автоматически выключается, в зависимости от выбранного режима и температуры, через некоторое время (от 1 до 12 ч) после последнего использования.

Если за **режимом работы с СВЧ** следует другой режим работы с СВЧ, магнетрон (СВЧ генератор) включится только спустя 10 секунд. Поэтому начинайте второй режим только после истечения этого времени.

Оснащение

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean отличаются прекрасными антипригарными свойствами и очень простой очисткой.

Приготовленное блюдо легко вынимается из формы. Загрязнения, образованные после выпекания или жарения, удаляются без труда.

Вы можете разрезать и разделять на части приготовленную пищу на поверхностях с покрытием PerfectClean.


Не используйте керамические ножи, так как они оставляют царапины на поверхности с покрытием PerfectClean.

Уход за поверхностями с покрытием PerfectClean сравним с уходом за стеклом.

Прочитайте указания в главе "Чистка и уход", где описаны преимущества антипригарного эффекта и очень простой очистки.

Покрытие PerfectClean нанесено на поверхности рабочей камеры и решетку.

Перед первым запуском

 Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

- Отожмите переключатель режимов работы и поворотный переключатель, если они утоплены.

Вы можете изменять показание текущего времени только, если переключатель режимов стоит в положении ●.

- Установите текущее время.

Первая установка текущего времени

Текущее время отображается в формате 24 ч.

После подключения к электросети на дисплее появляются цифры **12:00** и мигает треугольник ▲ под символом ⊕:



- Установите текущее время с помощью поворотного переключателя.
- Коснитесь кнопки ОК.

Текущее время сохраняется.

Для индикации текущего времени в формате 12 ч выберите при установке **P 4** статус **12h** (см. главу "Установки").

Во время перебоя электроснабжения текущее время сохраняется в памяти прибора в течение, примерно, 200 часов. После восстановления электроснабжения в этом временном промежутке будет снова отображаться фактическое текущее время.

После долгого перебоя электроснабжения Вы должны заново установить текущее время.


При заводской установке индикация текущего времени выключена (см. главу "Установки" – **P 1**).
Дисплей темный, если духовой шкаф выключен. Текущее время отсчитывается в фоне.


Ввод в эксплуатацию

Первый нагрев духового шкафа

При первом нагреве духового шкафа могут появляться неприятные запахи. Для их устранения прогрейте пустую духовку в течение минимум 1 ч.

Следите за тем, чтобы кухня во время нагрева хорошо проветривалась. Избегайте проникновения запаха в другие помещения.

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную пленку с духового шкафа и принадлежностей.
- Выньте принадлежности из рабочей камеры и очистите их (см. главу "Чистка и уход").
- Очистите рабочую камеру перед нагревом влажной салфеткой от пыли и остатков упаковки.
- Включите духовой шкаф.
- Мы рекомендуем для этого режим "Конвекция+" .

На дисплее появляется рекомендуемая температура и мигает треугольник ▲ под символом .



- Установите максимально возможную температуру (250 °C) с помощью поворотного переключателя.

- Коснитесь кнопки ОК.


Включается нагрев рабочей камеры.


Нагревайте духовой шкаф минимум 1 час.

Минимум через один час:

- Поверните переключатель режимов в положение ●.

После первого нагрева




 Опасность ожога!
Перед очисткой рабочей камеры вручную она должна остыть.

- Коснитесь символа , чтобы включить освещение рабочей камеры.
- Очистите рабочую камеру теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Протрите поверхности насухо мягкой салфеткой.
- Выключите освещение рабочей камеры и духовой шкаф.

Закройте дверцу только, когда рабочая камера просохнет.

Изменение текущего времени

Вы можете изменить показание текущего времени только, если духовой шкаф включен и переключатель режимов установлен в положении ●.

- Коснитесь символа .
- Передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .

- Коснитесь кнопки ОК.

Треугольник  мигает под .

- Установите с помощью поворотного переключателя текущее время.

- Коснитесь кнопки ОК.

Текущее время сохраняется.

Во время перебоя электроснабжения текущее время сохраняется в памяти прибора в течение примерно 200 часов. После восстановления электроснабжения в этом временном промежутке будет снова отображаться фактическое текущее время.

После длительного перебоя электроснабжения Вы должны заново установить текущее время.

Установки

Изменение заводских установок

Вы можете изменить установки только, если духовой шкаф включен и переключатель режимов установлен в положении ●.

В электронном управлении духового шкафа имеются заданные заводские настройки (см. "Обзор установок").

Для изменения установки Вы изменяете статус.

- Коснитесь '≡.
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под символом '≡.



- Коснитесь кнопки ОК.

Появляется индикация P I:



- Если Вы хотите изменить другую установку, выберите соответствующую цифру с помощью поворотного переключателя.
- Коснитесь кнопки ОК.



Вызывается установка, и появляется фактический статус 5, например, 5 0.

Для изменения статуса:

- Установите с помощью поворотного переключателя нужный статус.
- Коснитесь кнопки ОК.

Выбранный статус сохраняется, и снова появляется установка.

Если Вы хотите изменить другие установки, действуйте, как описано.

Если Вы не изменяете установку и хотите перейти к другой установке, коснитесь ↵.

- Если Вы не хотите изменять другие установки, коснитесь '≡.


После нарушения электроснабжения настройки сохраняются.

Обзор установок

Установка	Статус	
Р 1 Индикация текущего времени	5 0* 5 1	<p>Индикация текущего времени выключена. Дисплей темный, если духовой шкаф выключен. Текущее время отсчитывается в фоне. Если Вы выбрали статус 5 0, то прежде, чем Вы сможете приступить к управлению духовым шкафом, Вы должны его включить. Это относится также к функциям таймера  и освещения .</p> <p>Кроме того, духовой шкаф автоматически выключается, если в течении определенного промежутка времени (ок. 30 минут) Вы не выполнили никакой установки.</p> <p>Индикация текущего времени включена. Текущее время всегда отображается на дисплее.</p>
Р 2 Громкость звукового сигнала	5 0 5 1 до 5 30*	<p>Звуковой сигнал выключен.</p> <p>Звуковой сигнал включен. Вы можете изменить громкость. Если Вы выберите статус, одновременно прозвучит относящийся к этой комбинации сигнал.</p>
Р 3 Звук нажатия кнопок	5 0 5 1*	<p>Звук нажатия кнопок выключен.</p> <p>Звук нажатия кнопок включен.</p>
Р 4 Формат отображения текущего времени	24h* 12h	<p>Текущее время появляется в формате 24 ч.</p> <p>Текущее время появляется в формате 12 ч. Если после 13:00 ч. Вы переключитесь с формата 12 ч. на формат 24 ч., Вам необходимо будет соответственно настроить цифровой блок для установки часов.</p>

* Установки можно изменять только, если не происходит никакого процесса приготовления.

Установки


Установка	Статус
P 5 Температурная единица	°C * Температура отображается в градусах Цельсия . °F Температура отображается в градусах Фаренгейта .
P 6 Яркость дисплея	5 1 до Для дисплея Вы можете выбрать различные уровни яркости. 5 7, 5 4 * 5 1 минимальная яркость 5 7 максимальная яркость
P 7 Подсветка	5 0 * Освещение рабочей камеры включается на 15 секунд и затем автоматически выключается.. 5 1 Освещение рабочей камеры включено постоянно .
P 8 Поддержание блюд в теплом виде	5 0 * Функция поддержания блюд в теплом виде деактивирована . 5 1 Функция поддержания блюд в теплом виде активирована . В режиме СВЧ  активирована функция поддержания блюд в теплом виде, если была выбрана мощность минимум 450 В и время приготовления минимум 5 минут. Если блюдо после окончания приготовления не было вынуто из рабочей камеры, то через 2 минуты включается функция поддержания блюд в теплом виде. Блюдо подогревается в течение 15 минут на мощности 80 В. Как только Вы откроете дверцу, то режим поддержания блюд в теплом виде отключится.

* Установки можно изменять только, если не происходит никакого процесса приготовления.

Установка	Статус
<p><i>P 9</i> СВЧ: Quick-режим</p>	<p>Режим СВЧ обычно запускается с мощностью 1000 Вт и длительностью приготовления 1 минута.</p> <p>Мощность СВЧ можно изменить на значения 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт. Таким же образом можно изменить длительность приготовления. Максимально возможная установка длительности приготовления зависит при этом от выбранной мощности:</p> <p>80–300 Вт: максимум 10 минут 450–1000 Вт: максимум 5 минут</p>
<p><i>P 10</i> Поп-корн</p>	<p>Режим СВЧ обычно запускается с мощностью 850 Вт и длительностью приготовления 3 минуты. Это соответствует данным большинства изготовителей для приготовления попкорна в микроволновой печи. Вы можете изменить длительность приготовления и установить максимум 4 минуты. Мощность СВЧ изменить нельзя.</p>
<p><i>P 10</i> Демонстрационный режим</p>	<p><i>5 0</i> * Выберите <i>5 0</i> и нажимайте сенсорную кнопку ОК прим. 4 секунды. Как только появится ----, демо-режим будет выключен.</p> <p><i>5 1</i> Выберите <i>5 1</i> и нажимайте сенсорную кнопку ОК прим. 4 секунды. Как только появится <i>PE5_</i>, демо-режим будет включен.</p> <p>Духовым шкафом можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры и режимы работы с использованием СВЧ не работают.</p> <p>Для личного использования Вам эта настройка не потребуется.</p>

* Установки можно изменять только, если не происходит никакого процесса приготовления.

Блокировка включения

Блокировка включения  защищает духовой шкаф от несанкционированного использования.




В заводской настройке функция блокировки выключена.

Для изменения установки блокировки включения Вы изменяете статус 5:

- 5 0 = выключена
- 5 1 = включена

Включение блокировки

Вы можете изменять статус блокировки только, если духовой шкаф включен и переключатель режимов стоит в положении ●.

- Коснитесь символа .
- С помощью поворотного переключателя передвигайте треугольник , пока он не появится под символом .




- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее появляется текущий установленный статус 5 0.




- С помощью поворотного переключателя выберите статус 5 1.



- Коснитесь кнопки ОК.
- Коснитесь символа .

Появляется индикация текущего времени.



- Выключите духовой шкаф.

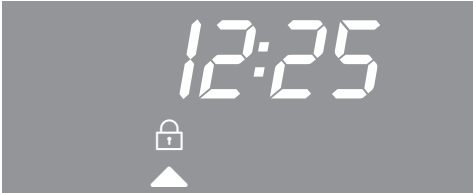
Как только Вы снова включите духовой шкаф, символ  напомнит о включенной блокировке.


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

Выключение блокировки процесса приготовления

- Включите духовой шкаф.


На дисплее появляются символы  и , а также текущее время:







- Касайтесь кнопки ОК до тех пор, пока не погаснет символ .

Теперь Вы можете пользоваться духовым шкафом.

Выключение блокировки

Вы можете изменять статус блокировки только, если духовой шкаф включен и переключатель режимов стоит в положении .

- Включите духовой шкаф.
- Касайтесь кнопки ОК до тех пор, пока не погаснет символ .
- Коснитесь символа .
- С помощью поворотного переключателя передвигайте треугольник , пока он не появится под символом .

- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее появляется текущий установленный статус **5 1**.

- С помощью поворотного переключателя выберите статус **5 0**.

- Коснитесь кнопки ОК.

- Коснитесь символа .

Блокировка выключена.

Символ  больше не отображается.

Таймер

Чтобы контролировать отдельные процессы, например, варку яиц, Вы можете использовать таймер.

Вы также можете использовать таймер, если Вы одновременно установили время для автоматического включения и выключения процесса (например, для напоминания о том, что в определенный момент в блюдо нужно добавить приправы или полить его соусом).

Таймер можно установить максимум на 99 минут 55 секунд.



Установка значений таймера

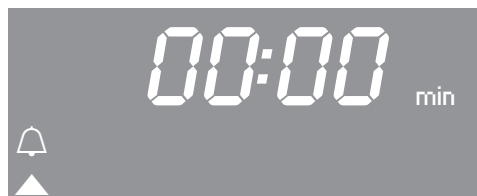
Пример:

Вы хотели бы отварить куриные яйца и устанавливаете время для таймера на 6 минут 20 секунд.

Если для индикации текущего времени Вы выбрали установку "P / – 5 0", то для установки значений таймера Вы должны включить духовой шкаф.

- Коснитесь на дисплее символа .

На дисплее высвечиваются цифры **00:00**, и под символом  мигает треугольник :

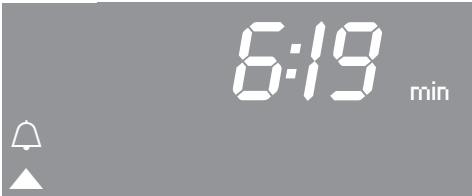



- Установите с помощью поворотного переключателя нужное значение таймера.




- Коснитесь кнопки ОК.

Время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.



Символ  указывает на функцию таймера.


По истечении времени

- мигает ,
- время отсчитывается вперед,
- троекратно раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2").

- Коснитесь на дисплее символа .


Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение значений таймера

- Коснитесь на дисплее символа .
- Появляется установленное значение таймера.
- Измените с помощью поворотного переключателя значение таймера.
 - Коснитесь кнопки ОК.

Измененное время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

Удаление значений таймера

- Коснитесь на дисплее символа .
- Установите с помощью поворотного переключателя значение таймера на **00:00**.
- Коснитесь кнопки ОК.

Значение таймера удаляется.

Обзор режимов работы

Для приготовления блюд в Вашем распоряжении имеются различные режимы работы прибора.

Режимы работы без микроволн

Гриль

Для приготовления на гриле плоских продуктов (напр., стейков) и для запекания.

Размораживание

Для щадящего размораживания замороженных продуктов.

Быстрый нагрев


Для быстрого предварительного нагрева рабочей камеры. По завершении процесса Вам нужно выбрать режим работы, который будет использоваться далее.

Конвекция+

Для выпекания и запекания. Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях.

Вы можете готовить при более низких температурах, чем в других режимах работы, поскольку вентилятор сразу направляет тепло на продукт.

Гриль с обдувом

Для запекания на гриле продуктов большого диаметра (например, рулетов, курицы). Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Гриль , поскольку вентилятор сразу направляет тепло на продукт.

Автоматика жарения

Для поджаривания при высоких температурах и дальнейшего жарения при низких температурах. Во время фазы поджаривания духовой шкаф раскаляется сначала до высокой температуры (230 °C). Как только эта температура будет достигнута, духовой шкаф сам снижает температуру до установленной температуры жарения (температура для продолжения приготовления).

Запекание

Для приготовления запеканок и gratin, у которых должна быть хрустящая корочка.

СВЧ

для быстрого размораживания, разогрева и приготовления блюд.

Комбинированные режимы работы с использованием СВЧ

В комбинированных режимах работы ТЭН и магнетрон включаются попеременно. С помощью ТЭНа достигается поджаривание продукта, а магнетрон ускоряет процесс приготовления.

В этих режимах работы Вы можете установить максимальную мощность СВЧ излучения 300 Вт.

СВЧ + Конвекция+

Для быстрого нагрева и приготовления блюд с одновременным их подрумяниванием.

В этом режиме получается наибольшая экономия времени и электроэнергии.

Устанавливайте мощность СВЧ-излучения для выпекания не выше 150 Вт.

СВЧ + Автоматика жарения

Для поджаривания при высоких температурах и дальнейшего жарения при низких температурах.

Во время фазы обжаривания духовой шкаф раскаляется сначала до высокой температуры (230 °С). Как только эта температура будет достигнута, духовой шкаф сам снижает температуру до установленной температуры приготовления (температура основной жарки).

Принцип действия

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

Чтобы микроволны проникли в продукт, используемая посуда должна их пропускать.

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 металлокерамическим декоративным покрытием. Металл не только отражает микроволны, но и приводит к образованию искр. Микроволны не могут поглощаться металлом.

Через посуду из подходящего материала микроволны свободно попадают в продукты питания. В молекулах, из которых состоят продукты питания, прежде всего в молекулах воды, под воздействием микроволн возникают сильные колебания, примерно 2,5 миллиарда раз в секунду. При этих колебаниях выделяется тепловая энергия. В первую очередь она затрагивает верхние слои продукта и далее проникает в его середину. Чем больше воды в продукте питания, тем быстрее он нагревается или готовится.

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, подогревание и приготовление производится быстрее, чем при помощи обычной плиты или духового шкафа.
- значительно сохраняются питательные вещества, витамины и минеральные вещества.
- практически не изменяются естественные цвета и собственный вкус продуктов питания.

Излучение микроволн прекращается при прерывании процесса или открытии дверцы.

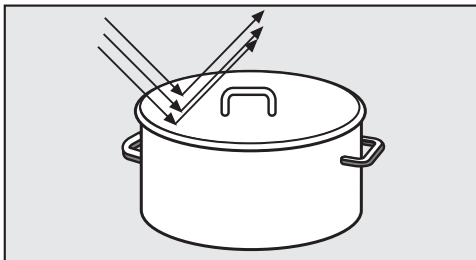
Во время работы прибора закрытая, исправная дверца обеспечивает необходимую защиту от микроволн.

Мощность

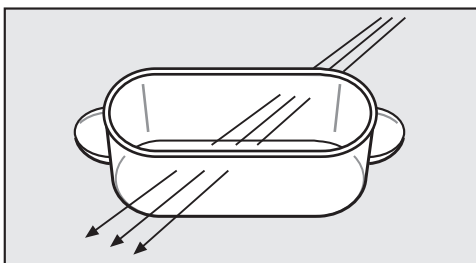
Можно установить следующие мощности СВЧ излучения:

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

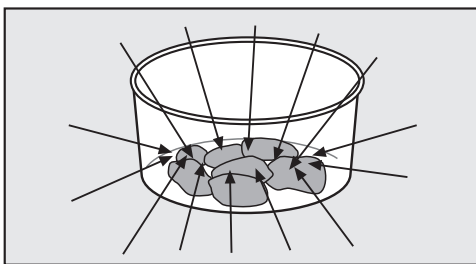
Выбор посуды для режима СВЧ




Микроволны отражаются от металла.



Микроволны проникают через стекло, фарфор, пластик и картон.



Микроволны поглощаются продуктами питания.

В режиме СВЧ  и при комбинированных с СВЧ режимах работы: опасность пожара! Посуда, не предназначенная для микроволновых печей, может разрушаться и повредить духовой шкаф.

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.

Подходящая для режима СВЧ посуда

Стекло

Огнеупорное стекло или стеклокерамика очень хорошо подходят для микроволнового режима.

Исключение: хрусталь большей частью содержит свинец и может лопнуть. Не используйте хрустальную посуду.

Фарфор

Фарфоровая посуда хорошо подходит для микроволнового режима.

Исключения: не используйте фарфоровую посуду с декоративным металлическим покрытием (например, с позолоченным краем), или с полыми ручками..


Выбор посуды для режима СВЧ

Фаянс


В расписном фаянсе узор должен находиться под слоем глазури.

Опасность обжечься! Фаянс может сильно нагреваться. Надевайте кухонные перчатки.

Пластмасса

Вы можете использовать пластмассовую посуду и одноразовую посуду из пластмассы в режиме СВЧ , если она подходит для микроволновых печей. Ради охраны окружающей среды избегайте одноразовой посуды.

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

Пластмассовая посуда должна быть огнеупорной и выдерживать температуры не менее 110 °С. В ином случае она деформируется, а пластмасса может расплавиться и соединиться с пищей. Пластмассовую посуду используйте только в режиме СВЧ  и ни в коем случае в комбинированных режимах работы.

– Пластмассовая посуда для микроволновых печей

В хозяйственных магазинах продается специальная посуда для микроволновых печей.

– Пластмассовая посуда из стиропора

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


– Пластиковые пакетики для варки

Пластиковые пакетики для варки Вы можете использовать для приготовления только после того, как предварительно сделаете в них отверстия.

Через них будет уходить пар. Это помешает увеличению давления в пакетики, и он не лопнет. Кроме того, в продаже имеются специальные пакеты для приготовления на пару, которые не нужно протыкать. Обращайте внимание на данные упаковки.

– Рукава и мешки для жарки


При использовании рукавов и мешков для жарки обращайтесь на указания по применению производителя.

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

– Пластмассовая посуда из меламина

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

Не подходящая для режима СВЧ посуда

 Посуда с полыми элементами ручек и крышек не подходит для микроволнового режима. В полость может попасть влага, поэтому возникнет сильное давление, что приведет к взрывному разрушению полостей (исключение: из полостей удален воздух). Не используйте такую посуду для приготовления.

Металл

Металл отражает микроволны и этим препятствует процессу приготовления.

- При использовании комбинированного режима с использованием СВЧ не допускается использование металлических емкостей, посуды с алюминиевой фольгой, столовых приборов и посуды с металлосодержащим покрытием (декоративным покрытием, например, золотой каймой, кобальтовой краской).

Остатки алюминиевых крышек (например, от сметаны) могут привести к искрению. Не используйте пластмассовые стаканы с неполностью удаленными алюминиевыми крышками.

Исключения:

Входящая в комплект решетка подходит для режимов работы без СВЧ и комбинированных режимов.

Не кладите решетку на дно рабочей камеры, а задвигайте ее на любой уровень.

- Металлические формы подходят для выпекания в комбинированном режиме работы.
- Готовые блюда в алюминиевой упаковке Вы можете размораживать и подогревать в духовом шкафу с помощью микроволнового режима, предварительно удалив с упаковки крышку.

При использовании алюминиевой упаковки можно слышать потрескивание и наблюдать искрение. Поэтому располагайте упаковку не на решетке, а на стеклянном лотке.

Упаковка должна отстоять от стенок рабочей камеры минимум на 2 см. Она не должна касаться стенок!

Разогрев блюд производится только сверху. Если Вы переложите блюдо из алюминиевой упаковки в посуду из подходящего для микроволнового режима материала, то распределение тепла будет более равномерным.

Выбор посуды для режима СВЧ

- 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.

Алюминиевая фольга должна отстоять от стенок рабочей камеры минимум на 2 см. Она не должна касаться стенок!

- Металлические шампуры и скобки
Эти металлические части Вы можете использовать только в случае, если кусок мяса намного больше объема металла.

Посудная глазурь, краски


Некоторые виды посудной глазури и краски содержат металлические субстанции. Поэтому такая посуда не подходит.

Дерево

Вода в дереве во время процесса приготовления испаряется. Дерево из-за этого высыхает, и в нем появляются трещины. Поэтому деревянные емкости не подходят.

Проверка посуды

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

- Задвиньте лоток на первый уровень загрузки снизу, и поставьте в центр лотка пустую посуду.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим работы СВЧ .
- Установите максимальную мощность (1000 Вт) и длительность приготовления 30 секунд.
- Запустите процесс приготовления.

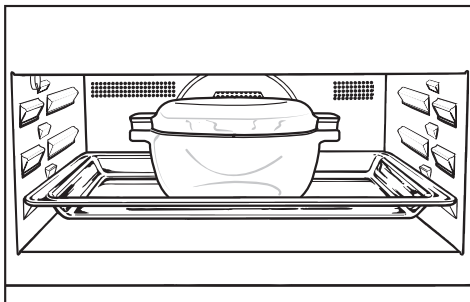
Если во время этого теста Вы услышите потрескивание, которое сопровождается искрением, сразу выключите духовой шкаф или откройте дверцу!

Посуда, которая вызывает такую реакцию, не подходит для микроволнового режима.

В случае сомнений узнайте у изготовителя или поставщика посуды, подходит ли она для использования в микроволновой печи.

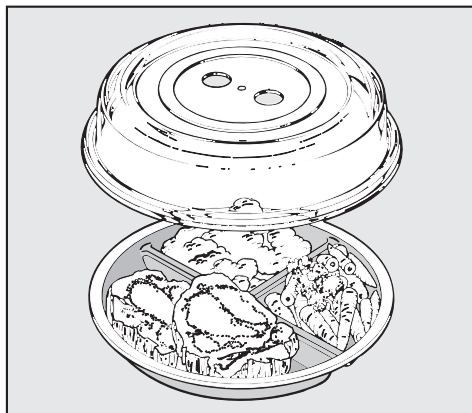
С помощью этого теста Вы не сможете проверить, достаточно ли вентилируются полости в деталях ручек.

Размещение посуды



- Поставьте стеклянный лоток на первый уровень загрузки снизу.
- Всегда ставьте посуду с продуктом в центре лотка.

Если Вы поставите посуду прямо на дно рабочей камеры, нагрев будет недостаточным и неравномерным, так как СВЧ излучение не сможет поступать к продукту снизу.



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

Крышки из материала, подходящего для применения в микроволновом режиме, имеются в продаже.



Крышка

Крышка имеет следующие преимущества:

- Она препятствует чрезмерному выходу паров воды, особенно при продолжительном нагреве.
- Она ускоряет процесс разогревания пищи.
- Она предотвращает высыхание пищи.
- Она препятствует загрязнению рабочей камеры прибора.

В качестве альтернативы Вы можете использовать специальную прозрачную пленку для микроволнового режима (обычная бытовая прозрачная пленка может деформироваться при высокой температуре и соединиться с пищей).


Выбор посуды для режима СВЧ

 Материал крышки выдерживает температуру до 110 °С. При более высоких температурах (например, в режимах "Гриль", "Конвекция +") возможна деформация пластмассы и ее соединение с пищей. Используйте крышку только в режиме СВЧ .



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.

В следующих случаях крышкой пользоваться **не следует**:

- при нагреве пищи с панировочной смесью,
- когда блюда готовятся с хрустящей корочкой, например, тосты,
- в комбинированных режимах работы с СВЧ.

 В закрытых емкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву. Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых контейнерах или бутылках. Предварительно открывайте контейнер и снимайте колпачок и соску у детских бутылочек .

Советы по экономии электроэнергии

- Выньте все принадлежности из рабочей камеры, которые не требуются для процесса приготовления.
- Предварительно нагревайте прибор только, если это указано в рецепте или в таблице приготовления.
- По-возможности не открывайте дверцу во время приготовления. Если дверца будет открыта во время приготовления в режиме без использования СВЧ, то нагрев рабочей камеры автоматически выключается. Вентиляторы продолжают работать. Процесс приготовления без СВЧ продолжится сразу после закрытия дверцы.
- В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона в рецепте или таблице и проверяйте готовность продукта уже спустя короткое время.
- Готовьте в режиме "Конвекция+" . Вы сможете готовить при температуре на 10–30 °С ниже, чем в других режимах.
- Для многих блюд на гриле Вы можете использовать режим Гриль с обдувом . При этом Вы будете готовить при более низких температурах, чем в других режимах гриля с максимальной установкой температуры.
- При заводской установке "P 1 – 5 0" для индикации текущего времени Ваш духовой шкаф настроен на минимальное потребление электроэнергии.
- При заводской установке "P 7 – 5 0" освещение рабочей камеры во время процесса приготовления автоматически выключается через 15 секунд. Вы можете его снова включить в любой момент касанием символа .

Использование остаточного тепла

При приготовлении с температурами более 140 °С и длительностью более 30 минут Вы можете повернуть переключатель температуры прим. за 5 минут до окончания процесса в положение ●. Нагрев рабочей камеры выключится, но имеющегося остаточного тепла будет достаточно для доведения продукта до готовности.

Режим экономии электроэнергии

Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определенного времени не следует дальнейших установок.

Этот промежуток времени зависит от выбранных установок (режим, температура, длительность).

Дисплей будет темным или с индикацией текущего времени (см. главу "Установки – Текущее время – Индикация").

Простая эксплуатация


- Включите духовой шкаф.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- С помощью переключателя режимов выберите нужный режим работы.

На дисплее появляется рекомендуемая температура:



Включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

- С помощью поворотного переключателя, при необходимости, измените температуру.

Спустя короткое время на дисплее появится значение фактической температуры и символ контроля температуры .



Вы можете следить за повышением температуры.

При первом достижении выбранной температуры раздастся сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2").

После приготовления:

- Поверните переключатель режимов в положение ●.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Охлаждающий вентилятор

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

Как только рабочая камера остывает до определенной температуры, вентилятор автоматически выключается.

Эксплуатация: Режимы работы без использования СВЧ

Рекомендуемая температура


Сразу после выбора режима работы высвечивается рекомендуемая температура.

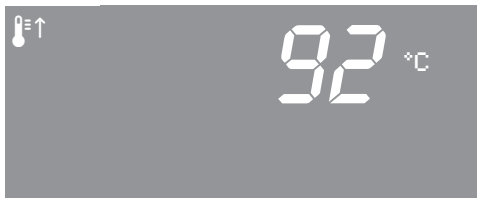
Рекомендуемая температура	Диапазон температур
	— *
	25 °C 25–50 °C
	160 °C 100-250 °C
	160 °C 30-250 °C
	200 °C 100-220 °C
	160 °C 100-230 °C
	190 °C 100-230 °C

* Фиксированная температура, которую нельзя изменить.

Изменение температуры

Пример:

Вы установили режим Конвекция+ и температуру 170 °C и можете следить за повышением температуры.




Вы можете снизить заданную температуру до 155 °C.

■ Снизьте температуру с помощью поворотного переключателя.


Треугольник мигает под символом температуры и температура изменяется с шагом в 5°C.




Измененная заданная температура сохраняется. На дисплее высвечивается фактическая температура.

Если Вы хотите менять индикацию с фактической температуры на заданную температуру и обратно, касайтесь символа .

Контроль температуры

Индикатор нагрева ↑ появляется всегда, если включен нагрев рабочей камеры.

После того, как выбранная температура будет достигнута,


- первоначально раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2"),
- индикатор нагрева ↑ гаснет,
- нагрев рабочей камеры выключается.

Регулятор температуры следит за тем, чтобы нагрев рабочей камеры и индикатор нагрева снова включились, когда температура опустится ниже выбранного значения.

Предварительный нагрев рабочей камеры


Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только в некоторых видах приготовления.


В большинстве случаев Вы можете начинать готовить в холодном духовом шкафу, чтобы использовать тепло уже во время фазы нагрева.

Предварительно нагрейте духовой шкаф в режиме "Конвекция+"  для следующих видов приготовления:



- тесто для темного хлеба,
- ростбиф и филе.

Быстрый разогрев

С помощью режима "Быстрый разогрев"  Вы можете сделать фазу нагрева короче.

При выпекании пиццы, а также нежного теста (бисквит, печенье) не используйте во время фазы предварительного нагрева режим "Быстрый разогрев" .

Иначе такого рода выпечка будет слишком быстро подрумяниваться сверху.

- Выберите режим работы "Быстрый разогрев" .
- Выберите температуру.
- Перейдите на нужный режим работы, как только в первый раз погаснет индикатор нагрева .
- Поместите продукт в рабочую камеру.

Эксплуатация: Режимы работы без использования СВЧ

Автоматическое включение и выключение процессов приготовления

Процессы приготовления Вы можете автоматически выключать или включать и выключать.

Для этого после выбора режима работы и температуры Вам нужно установить длительность приготовления или длительность и окончание приготовления.

Максимальная длительность, которую можно установить для процесса, составляет 12 часов.

Автоматическое включение и выключение процесса особенно рекомендуется при жарении.

Выпечка не должна долго оставаться в рабочей камере. Тесто высохнет, а дрожжи потеряют свои свойства.

Установка длительности приготовления

Пример:



Для выпечки пирога требуется 1 час 5 минут.

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



Включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

- Коснитесь символа .



- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .

- Коснитесь кнопки ОК.


На дисплее высвечиваются цифры **00:00** h, и под символом  мигает треугольник .



- Установите с помощью поворотного переключателя длительность приготовления (**01:05**).

- Коснитесь кнопки ОК.

Длительность процесса сохраняется, начинается отсчет времени по минутам, с последней минуты - по секундам.

Символ  указывает на длительность.

Эксплуатация: Режимы работы без использования СВЧ

Установка длительности и окончания приготовления




Пример:



Текущее время 11:15 ч.;
жаркое длительностью приготовления
90 мин. должно быть готово в 13:30 ч.

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


Включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

Сначала установите длительность:

- Коснитесь символа .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .
- Коснитесь кнопки ОК.



На дисплее высвечиваются цифры **00:00 h**, и под символом  мигает треугольник .

- Установите с помощью поворотного переключателя длительность приготовления (**01:30**).
- Коснитесь кнопки ОК.

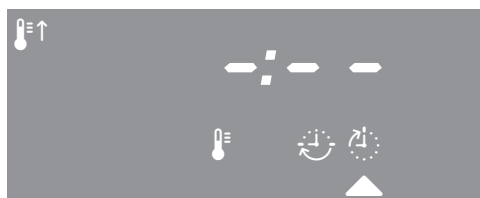
Длительность приготовления  сохраняется и начинает отсчитываться по минутам.



После этого установите окончание приготовления:

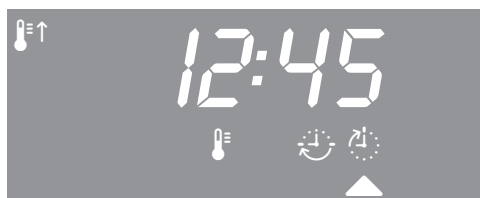
- Передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .

Появляется **--:--**:



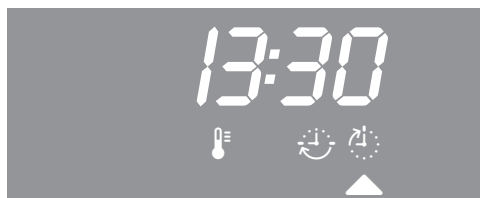
- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее появляется **12:45** (= фактическое время + длительность = **11:15 + 1:30**):



- Установите с помощью поворотного переключателя окончание приготовления (**13:30**).
- Коснитесь кнопки ОК.

Окончание приготовления  сохраняется.




Эксплуатация: Режимы работы без использования СВЧ

Выключаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.


Как только будет достигнуто время запуска ($13:30 - 1:30 = 12:00$), включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

После завершения приготовления

- высвечивается $0:00$,
 - мигает ,
 - нагрев рабочей камеры и освещение автоматически выключаются,
 - охлаждающий вентилятор остается включенным
 - раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Р 2").
- Поверните переключатель режимов в положение ●.
 - Выключите духовой шкаф.
 - Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Если приготовленный продукт, по Вашему мнению, недостаточно готов, увеличьте длительность приготовления, установив ее заново.

Изменение длительности приготовления




- Коснитесь символа ⌂ .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под символом .

Появляется индикация оставшейся длительности процесса.

- Коснитесь кнопки ОК.
- Измените длительность приготовления с помощью поворотного переключателя.
- Коснитесь кнопки ОК.

Измененная длительность приготовления сохраняется.

Удаление длительности приготовления

- Коснитесь символа .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .
- Коснитесь кнопки ОК.

Треугольник  мигает под .


- Установите с помощью поворотного переключателя длительность приготовления на **00:00:00**.
- Коснитесь кнопки ОК.


Длительность и (если установлено) окончание приготовления удаляются.

- Коснитесь символа .




Появляется индикация фактической температуры. Освещение рабочей камеры остается включенным.

Если Вы хотите закончить процесс приготовления:

- Поверните переключатель режимов в положение .
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Если Вы повернете переключатель режимов в положение  или выключите духовой шкаф, то установки для длительности и окончания приготовления удаляются.

Удаление окончания приготовления


- Коснитесь символа .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .
- Коснитесь кнопки ОК.


Треугольник  мигает под .

- Установите с помощью поворотного переключателя окончание приготовления на - -: - -.
- Коснитесь кнопки ОК.

Время окончания приготовления удаляется.

Простая эксплуатация

- Включите духовой шкаф.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Поверните переключатель режимов в положение режима СВЧ .


На дисплее появляется рекомендуемая мощность 1000 W и мигает треугольник ▲ под символом .



Для выбора предлагаются следующие мощности:

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

- При необходимости установите с помощью поворотного переключателя мощность.
- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее высвечиваются цифры 00:00 min, и под символом  мигает треугольник ▲:



- Установите с помощью поворотного переключателя длительность приготовления (например 01:30) минут.

Максимальная длительность приготовления, которую можно установить, зависит от выбранной мощности.

- Коснитесь кнопки ОК.


На дисплее высвечивается 1:30 min, и под Start/◀ мигает треугольник ▲



- Коснитесь кнопки ОК.

Процесс приготовления начинается. Включаются магнетрон, освещение и охлаждающий вентилятор.

После завершения приготовления

- высвечивается 0:00,
- мигает ,
- охлаждающий вентилятор остается включенным
- раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Р 2").

- Поверните переключатель режимов в положение ●.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.




Если приготовленный продукт, по Вашему мнению, недостаточно готов, увеличьте длительность приготовления, установив ее заново.

Охлаждающий вентилятор

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

Охлаждающий вентилятор выключается с управлением по времени.


Изменение мощности

- Коснитесь символа .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .

Появляется значение мощности СВЧ.





- Коснитесь кнопки ОК.

Треугольник  мигает под .

- Измените с помощью поворотного переключателя значение мощности СВЧ.
- Коснитесь кнопки ОК.
- Коснитесь символа .

Измененная мощность СВЧ сохраняется и появляется на дисплее.

Если Вы хотите следить за отсчетом времени приготовления:



- Коснитесь символа .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .
- Коснитесь символа .

Появляется индикация отсчитываемого времени.

Изменение длительности приготовления

Длительность приготовления отсчитывается на дисплее.

- Измените длительность приготовления с помощью поворотного переключателя.
- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее высвечивается измененная длительность приготовления, и под Start/ мигает треугольник .

- Коснитесь кнопки ОК.

Процесс приготовления снова начнется с измененной длительностью приготовления.



Автоматическое включение и выключение процессов приготовления

Процессы приготовления Вы можете автоматически выключать или включать и выключать.

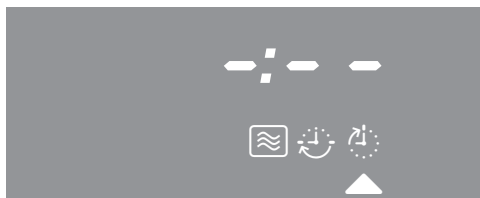
Для этого после выбора режима работы и длительности приготовления установите дополнительно время окончания приготовления.

Установка времени окончания приготовления

Вы можете дополнительно установить время окончания приготовления.

- Сначала установите мощность и длительность приготовления.
- После установки длительности приготовления коснитесь символа .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под символом .

Появляется  




- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее появляется индикация времени окончания приготовления (текущее время дня + длительность приготовления).

- При необходимости установите с помощью поворотного переключателя время окончания приготовления.


- Коснитесь кнопки ОК.

Время окончания приготовления  сохраняется.

Как только настанет время старта, начнется процесс приготовления.



Удаление времени окончания приготовления

- Коснитесь символа .

- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под символом .


- Коснитесь кнопки ОК.

Треугольник ▲ мигает под .

- Поверните поворотный переключатель влево, пока не появится  .

- Коснитесь кнопки ОК.

- Коснитесь символа .

На дисплее высвечивается длительность приготовления, и под Start/ мигает треугольник ▲

- Коснитесь кнопки ОК.

Время окончания приготовления удаляется.


Процесс приготовления запускается с установленной длительностью приготовления.

Эксплуатация: Комбинированные режимы работы

В комбинированных режимах работы режим с СВЧ скомбинирован с другим режимом работы (напр., Конвекция+, Автоматика жарения). При этом время приготовления укорачивается.

Простая эксплуатация


- Выберите нужный режим работы.

Духовой шкаф показывает рекомендуемую мощность 300 W, треугольник ▲ мигает под .



Для выбора предлагаются следующие мощности:
80 Вт, 150 Вт, 300 Вт.

- При необходимости установите с помощью поворотного переключателя мощность.
- Коснитесь кнопки ОК.


На дисплее появляется рекомендуемая температура и мигает треугольник ▲ под символом .

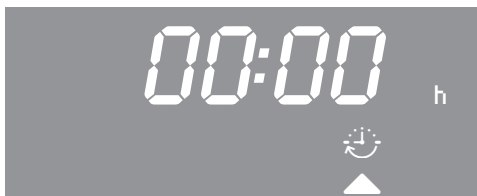


Для соответствующих режимов работы действуют следующие рекомендуемые температуры и температурные диапазоны:

	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
	160 °C	30-220 °C
	160 °C	100-200 °C

- При необходимости с помощью поворотного переключателя установите температуру в пределах температурного диапазона.
- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее высвечиваются цифры 00:00 h, и под символом  мигает треугольник ▲:

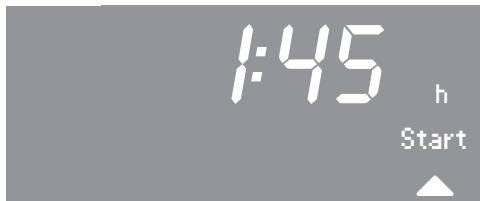


Эксплуатация: Комбинированные режимы работы

Вы можете установить время максимум на 2:00 часа.

- Установите с помощью поворотного переключателя длительность приготовления (например, 01:45 h).
- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее высвечивается 1:45 h, и под Start/◀ мигает треугольник ▲



- Коснитесь кнопки ОК.

Процесс приготовления начинается. Включаются магнетрон, освещение и охлаждающий вентилятор.

Вы можете следить за повышением температуры.

При первом достижении выбранной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2").

Появляется индикация остаточного времени.

После завершения приготовления

- высвечивается 0:00,
- мигает ☺,
- нагрев рабочей камеры автоматически выключается,
- охлаждающий вентилятор остается включенным
- раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2").

- Поверните переключатель режимов в положение ●.
- Выключите духовой шкаф.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Если приготовленный продукт, по Вашему мнению, недостаточно готов, увеличьте длительность приготовления, установив ее заново.




Охлаждающий вентилятор

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осажается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

Как только рабочая камера остывает до определенной температуры, вентилятор автоматически выключается.

Эксплуатация: Комбинированные режимы работы

Изменение длительности приготовления

- Коснитесь символа .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .

Появляется индикация оставшейся длительности процесса.



- Коснитесь кнопки ОК.

Треугольник  мигает под .

- Измените длительность приготовления с помощью поворотного переключателя.

- Коснитесь кнопки ОК.

- Коснитесь символа .




На дисплее высвечивается измененная длительность приготовления, и под Start/ мигает треугольник .

- Коснитесь кнопки ОК.

Процесс приготовления снова начнется с измененной длительностью приготовления.

Изменение мощности и температуры

Изменение мощности

- Коснитесь символа .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .

Появляется индикация мощности.

- Коснитесь кнопки ОК.

Треугольник  мигает под .




- Измените с помощью поворотного переключателя значение мощности.

- Коснитесь кнопки ОК.

- Коснитесь символа .

Появляется индикация измененной мощности.

Если Вы хотите следить за отсчетом времени приготовления:

- Коснитесь символа .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .


- Коснитесь символа .

Появляется индикация отсчитываемого времени.


Изменение температуры

- При необходимости, с помощью поворотного переключателя измените температуру (см. главу: Режимы работы без использования СВЧ - Изменение температуры").

Автоматическое включение и выключение процессов приготовления

Вы можете автоматически выключать и выключать процесс приготовления (см. главу "Эксплуатация: Режим СВЧ  – Управление духовым шкафом - Автоматическое включение и выключение процессов приготовления").


СВЧ: Quick-режим

Если Вы касаетесь кнопки Quick-режима , запускается микроволновый режим с определенной мощностью и длительностью приготовления, например, для нагревания жидкостей.


Предварительно установлены максимальная мощность 1000 Вт и длительность приготовления 1 минута.

Вы можете изменить мощность СВЧ и длительность приготовления. При этом максимальная установка длительности приготовления зависит от выбранной мощности (см. главу "Установки – P 9").

Эту функцию можно будет применить только, если не протекает никакого другого процесса приготовления, и если переключатель режимов установлен в положении ●.


- Касайтесь , пока не начнется процесс приготовления. Многократным касанием этой сенсорной кнопки Вы можете шаг за шагом увеличить длительность приготовления.

Отсчет остаточного времени отображается на дисплее.

Вы можете в любое время прервать процесс приготовления касанием кнопки Вкл/Выкл .

По окончании процесса процесса приготовления


- раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2"),
- духовой шкаф автоматически отключается.

Если Вы касаетесь кнопки Попкорн , запускается микроволновый режим с определенной мощностью и длительностью приготовления.


Предварительно установлены мощность 850 Вт и длительность приготовления 3 минуты. Это соответствует данным большинства изготовителей для приготовления попкорна в микроволновой печи.

Вы можете изменить длительность приготовления и установить максимум 4 минуты. Мощность СВЧ изменить нельзя (см. главу "Установки – Р 10").

Эту функцию можно будет применить только, если не протекает никакого другого процесса приготовления, и если переключатель режимов установлен в положении ●.

- Касайтесь , пока не начнется процесс приготовления.

Отсчет остаточного времени отображается на дисплее.

Вы можете в любое время прервать процесс приготовления касанием кнопки Вкл/Выкл .

Во время приготовления не оставляйте духовой шкаф без присмотра и учитывайте указания на упаковке.

По окончании процесса процесса приготовления

- раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Р 2"),
- духовой шкаф автоматически отключается.

Выпекание

Продукты, прошедшие бережную кулинарную обработку, полезны для Вашего здоровья. Пироги, пиццу, картофель фри и т. п. следует запекать до золотистого, но не до темно-коричневого цвета.

Режимы работы

Конвекция+

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

СВЧ + Конвекция+

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

Время выпекания уменьшается.

В течение общего времени выпекания подключать режим СВЧ с мощностью макс. 150 Вт.

Форма для выпечки

Выбор формы для выпечки зависит от режима работы и приготовления.

– Конвекция+

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

– СВЧ + Конвекция+

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

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

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

Бумага для выпечки

При запекании картофеля фри, крокетов и подобных продуктов подстелите бумагу для выпечки.

Указания к таблице выпекания

Температура

В целом рекомендуется выбирать более низкую температуру.

Хотя при более высоких температурах, чем приведенные, уменьшается длительность выпекания, однако поджаривание может быть очень неравномерным, и изделие при известных условиях не пропечется.

Время выпекания

Всегда проверяйте по истечении короткого срока выпекания готовность продукта.

Для этого воткните в тесто деревянную палочку. Если влажные крошки теста не прилипают к палочке, значит выпечка готова.

Уровень

● СВЧ + Конвекция+

- Пирог в форме: первый уровень загрузки снизу
- Плоская выпечка (печенье, плоский пирог и т.д.): уровень 2 снизу
- Выпекание на двух уровнях одновременно (зависит от высоты выпечки):
уровни 1 + 3 снизу или
уровни 2 + 3 снизу

● СВЧ + Конвекция+

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

Рекомендации

- Вы можете также запрограммировать продолжительность выпекания. Выпечка не должна долго оставаться в рабочей камере. Тесто высохнет, а дрожжи потеряют свои свойства.
- Прямоугольные или продолговатые формы лучше всего ставить на решетку поперек рабочей камеры, чтобы получить оптимальное распределение тепла в форме и равномерный результат выпекания.








Выпекание








Таблица выпекания

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.




Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры. При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут. Учитывайте приведенные диапазоны температур, мощности СВЧ, уровни загрузки и значения времени. При этом учитывайте разницу в формах для выпекания, в количестве теста и индивидуальных привычках.

В основном выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.

Пироги/печенье					
	 [°C]	 [мин.]	 [Вт]	 [°C]	 [мин.]
Сдобное тесто					
Песочный пирог	140–160	60–80	–	–	–
Ромовая баба	150–170	65–80	80	160	60–70
Маффины ¹⁾	150–170	25–35	–	–	–
Мраморный пирог (в форме)	150–170	60–70	–	–	–
Фруктовый пирог с посыпкой или глазурью (стеклянный лоток) ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
Фруктовый пирог (стеклянный лоток) ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
Фруктовый пирог (форма)	150–170	55–65	80	160	45–60
Основа для торта	150–170	30–35	–	–	–
Мелкая выпечка (печенье)	150–170	15–30	–	–	–
Песочное тесто					
Основа для торта	150–170	30–38	–	–	–
Пирог с посыпкой (стеклянный лоток) ¹⁾	150–170	40–50	–	–	–
Мелкая выпечка (печенье) ¹⁾	150–170	20–30	–	–	–
Творожный торт	150–170	75–85	–	–	–
Яблочный торт, закрытый	150–170	65–75	–	–	–
Абрикосовый торт с глазурью (форма)	150–170	60–70	–	–	–

Пироги/печенье					
	 [°C]	 [мин.]	 [Вт]	 [°C]	 [мин.]
Бисквитное тесто					
Торт	150–170	30–35	–	–	–
Основа для торта (2 яйца)	150–170	25–30	–	–	–
Рулет ¹⁾	150–170	20–25	–	–	–
Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто					
Пирог с посыпкой (стеклянный лоток) ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
Фруктовый пирог (стеклянный лоток) ¹⁾	150–170	40–50	150	170	35–45
Кекс австрийский	140–160	55–65	–	–	–
Рождественский кекс	150–170	55–75	–	–	–
Белый хлеб	160–180	40–50	–	–	–
Черный хлеб	150–170	110–130	–	–	–
Пицца (стеклянный лоток) ¹⁾	170–190	40–50	80	180	30–40
Луковый пирог (стеклянный лоток) ¹⁾	150–170	35–40	–	–	–
Яблочные пирожки ¹⁾	150–170	25–35	–	–	–
Заварное тесто , пирожные со взбитыми сливками ¹⁾	160–180	30–40			
Слоеное тесто ¹⁾	170–190	25–35	–	–	–
Белковая выпечка , миндальные пирожные ¹⁾	120–140	35–45			
Замороженная пицца (решетка) ^{1) 2)}	200	12–16	–	–	–

 "Конвекция+" /  СВЧ + "Конвекция+"

 Температура /  Длительность выпекания /  мощность СВЧ в комбинированных режимах

В большинстве случаев используйте первый уровень снизу.

1) Используйте второй уровень загрузки снизу.

2) Предварительно нагрейте рабочую камеру.

Жарение

Режимы работы

"Конвекция+" / "Автоматика жарения"

Для жарения блюд из мяса, рыбы и птицы с коричневой корочкой.

СВЧ + "Конвекция+" / СВЧ + "Автоматика жарения"

Длительность жарения будет короче.



На время всей продолжительности жарения подключите следующие мощности СВЧ:

- для мяса и рыбы: макс. 300 Вт,
- для птицы: 150 Вт.



Эти режимы работы **не** подходят для жарения ростбифа и филе. В этих режимах мясо будет доведено до готовности, прежде чем на нем образуется поджаристая корочка.

Посуда

Учитывайте при выборе режима работы материал посуды:

- "Конвекция+"  / "Автоматика жарения" : форма для запекания, кастрюля для жаркого, жаропрочная стеклянная форма, керамическая жаровня с крышкой.

У посуды должны быть жаропрочные ручки.

- СВЧ + "Конвекция+"  / СВЧ + "Автоматика жарения" : Используйте только пригодную для микроволнового режима, жаропрочную посуду без металли-

ческой крышки (см. главу "Выбор посуды для режима СВЧ").

Жарение в закрытой посуде

Мы рекомендуем жарение в закрытой посуде, например, в жаровне. Мясо остается внутри сочным. Рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке. К тому же образуется достаточно сока от жарения для приготовления соуса.

- Приправьте мясо специями и положите в посуду для приготовления. Обложите мясо кусочками сливочного масла или маргарина или полейте его растительным маслом или пищевым жиром. При жарении большого постного куска жаркого (2-3 кг) или жирной птицы добавьте ок. 1/8 л воды.
- При использовании мешка или рукава для жарения учитывайте указания на упаковке.

Жарение на решетке

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

В процессе жарения не доливайте слишком много воды. Это помешает подрумяниванию мяса.

Указания к таблице жарения

Температура 🌡️

В большинстве случаев выбирайте более низкую температуру.

При более высоких температурах, чем указано, мясо станет коричневого цвета, но не будет готово.

Для кусков мяса весом более 3 кг выбирайте температуру примерно на 10 °C ниже, чем указано в таблице жарения.

Хотя в этом случае процесс жарения будет длиться несколько дольше, однако мясо будет прожарено равномерно и корочка на нем не будет слишком толстой.

Для жарения на решетке выбирайте температуру прим. на 20 °C ниже, чем для жарения в закрытой посуде.

Предварительный нагрев

Предварительный нагрев в большинстве случаев не требуется, кроме приготовления ростбифа и филе.

Длительность жарения ⌚

Вы можете определить длительность жарения, умножив высоту Вашего жаркого (см) на время для каждого см. высоты (мин/см), в зависимости от вида мяса:

Говядина/дичь: 15–18 мин/см

Свинина/телятина/баранина:
. 12–15 мин./см

Ростбиф/филе: 12–15 мин./см

Время жарения увеличивается для замороженного мяса прим. на 20 минут

на кг мяса. Замороженное мясо весом прим. до 1,5 кг можно жарить без предварительного размораживания.

Всегда проверяйте готовность жарящегося продукта по истечении некоторого времени.

Уровень 📏

- Конвекция+ 🌀 / Автоматика жарения 📏:
Решетка с приготавливаемым продуктом на первом уровне снизу.
- СВЧ + Конвекция+ 🌀 / СВЧ + Автоматика жарения 📏:
Решетка или стеклянный лоток с приготавливаемым продуктом на первом уровне снизу.

Рекомендации

Подрумянивание

Подрумянивание продукта происходит в конце жарения. Мясо получится более подрумяненным, если примерно в середине приготовления снять крышку с посуды.

Время выдержки




По окончании процесса приготовления выньте продукт из рабочей камеры, оберните его фольгой и дайте постоять прим. 10 минут. Благодаря этому при нарезании куска будет вытекать меньше сока.

Жарение птицы

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

Жарение





Таблица жарения





Мясо/рыба		
	 [°C] ^{1) 2)}	 [мин.]
Жаркое из говядины, прим. 1 кг	170–190	100–120
Говяжье филе/ростбиф ^{3) 4)} , прим. 1 кг	190–210	40–60
Жаркое из дичи (бедро), прим. 1 кг	180–200	100–120
Жаркое из дичи (спинка), прим. 1 кг	180–200	70–100
Жаркое из свинины (оковалок, бедро, шейка; прим. 1 кг)	170–190	110–130
Жаркое из копченой свинины, прим. 1 кг	170–190	70–80
Рубленый мясной рулет ⁴⁾ , прим. 1 кг	160–180	65–75
Жаркое из телятины, прим. 1 кг	170–190	80–100
Ножка ягненка, прим. 2 кг	170–190	110–130
Спинка ягненка ³⁾ , прим. 2 кг	170–190	60–80
Птица, ок. 1 кг	170–190	55–65
Птица, ок. 4 кг	170–190	200–220
Рыба куском, прим. 1,5 кг	160–180	45–55


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

В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.

Учитывайте приведенные диапазоны температур, мощности СВЧ, уровни загрузки и значения времени. При этом учитывайте разницу в посуде для жарения, размере кусков мяса и индивидуальных привычках.

		
 [Вт]	 [°C]	 [МИН.]
–	–	–
–	–	–
–	–	–
–	–	–
150	180	90–100
150	180	60–70
300	180	35–45
150	180	70–80
150	180	90–110
–	–	–
150	180	45–55
150	160	120–150
150	170	35–45

 "Конвекция+" /  "Автоматика жарения" /  СВЧ + "Конвекция+" /  СВЧ + "Автоматика жарения"

 Температура /  длительность жарения /  мощность СВЧ в комбинированных режимах


В большинстве случаев используйте первый уровень снизу.

1) Жарение в закрытой посуде.

Для жарения на решетке или на стеклянном лотке выбирайте температуру прим. на 20 °C ниже, чем для жарения в закрытой посуде.

2) Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано. Хотя мясо и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово.

3) Не накрывайте приготавливаемый продукт.

4) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Не используйте при этом режим "Быстрый разогрев" .

Приготовление на гриле

Опасность ожога!

Если Вы готовите на гриле при открытой дверце, то горячий воздух рабочей камеры автоматически не выводится через охлаждающий вентилятор и не охлаждается. Элементы управления нагреваются.

При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

Режимы работы

Гриль

Для приготовления на гриле плоских продуктов, например, котлет, стейков, фрикаделек или тостов.

Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, шашлыка, рулетов или птицы.



ТЭН верхнего жара/гриля и вентилятор включаются попеременно.

Посуда

- Как правило, готовьте на гриле на решетке.
- Для запекания на гриле смажьте решетку растительным маслом и положите на нее продукт для приготовления. Следите, чтобы ломтики продукта были примерно одинаковой толщины, поскольку при этом не будет слишком большой разницы в продолжительности запекания.

Указания к таблице приготовления на гриле

Температура

- Гриль :
Приготовление на гриле выполняется с постоянной температурой. Это значит, что температура задается духовым шкафом автоматически и регулировка температуры невозможна.
- Гриль с обдувом :
В основном выбирайте низкую температуру.
При более высоких температурах приготовления на гриле, чем это указано, мясо хотя и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово.
Для плоских продуктов в основном рекомендуется установка температуры 220 °С, для продуктов большого диаметра - 180–200 °С.



Предварительный нагрев

При запекании на гриле необходим предварительный нагрев.

Прогрейте нагревательный элемент верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

На течение этого времени не под-
ключайте СВЧ!

Уровень

- Гриль :
Используйте в зависимости от вы-
соты готовящегося продукта вто-
рой или третий уровень снизу.
- Гриль с обдувом :
Используйте в зависимости от вы-
соты готовящегося продукта пер-
вый или второй уровень снизу.

Время приготовления на гриле ⊕

- Для плоских ломтиков мяса/рыбы
требуется ок. 6–8 минут на одну
сторону.
Следите за тем, чтобы толщина
ломтиков была одинаковая, тогда
время приготовления на гриле не
будет различаться.
- Высокие куски: прим. 7-9 минут
- Мясной рулет: прим. 10 минут на
см. диаметра

Определение степени готовности

Если Вы хотите установить степень
готовности мяса, нажмите на него
ложкой.

- | | |
|----------------------------------|---|
| "по-
английски": | Если мясо еще очень
эластично, значит вну-
три оно еще сырое. |
| средняя
степень
прожарки: | Если мясо слабо
"поддается", значит оно
внутри розовое. |
| полная сте-
пень
прожарки: | Если мясо почти не
"поддается", значит оно
полностью готово. |

Всегда проверяйте готовность запе-
каемого продукта по истечении не-
которого времени.

Совет

Если поверхность больших кусков
мяса уже сильно подрумянилась, а в
центре они еще не готовы, поместите
продукт на самый нижний уровень
или уменьшите температуру гриля.
Тогда поверхность не будет слишком
темной.

Приготовление на гриле

Подготовка продуктов для гриля

Быстро сполосните мясо под холодной, проточной водой и осушите его. Не солите ломтики мяса перед запеканием на гриле, т.к. иначе выделится мясной сок.


Постное мясо Вы можете намазать растительным маслом. Не используйте никакие другие жиры, так как они быстро темнеют или дымятся.


Почистите плоскую рыбу и ломтики рыбы и посолите их. Вы можете также сбрызнуть их соком лимона.

Приготовление на гриле

- Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

На течение этого времени не подключайте СВЧ!

- Положите продукт на решетку.
- Выберите режим работы и температуру (только в режиме работы "Гриль с обдувом" ).

 **Опасность получения ожогов!**
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячей пищи, а также при работах в горячей рабочей камере.

- Установите продукт на соответствующий уровень (см. таблицу приготовления на гриле).
- Закройте дверцу.
- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.


Таблица приготовления на гриле

Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля прим. 5 минут. В течение этого времени не подключайте СВЧ!








Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом. Проверяйте готовность запекаемого продукта через короткое время. Учитывайте приведенные диапазоны температур, мощности СВЧ, уровни загрузки и значения времени. При этом учитывайте разницу в посуде для жарения, размере кусков мяса и индивидуальных привычках.

Блюдо, запекаемое на гриле	 ³ снизу			
		 [мин] ¹⁾	 [°C]	 [мин] ¹⁾
Плоский продукт				
Говяжьи стейки	2/3 ²⁾	18–22	200	10–16
Шашлык	2	–	200	15–20
Птица на вертеле, ок. 2кг	2	–	200	15–20
Шницель	2/3 ²⁾	–	200	14–18
Фрикадельки	2/3 ²⁾	20–25	200	20–25
Сарделька	2/3 ²⁾	15–20	–	–
Филе рыбы	2/3 ²⁾	15–20	–	–
Форель	2/3 ²⁾	–	200	20–25
Поджаривание тостов	2/3 ²⁾	2–4	–	–
Гавайские тосты	2	5–9	–	–
Помидоры	2/3 ²⁾	10–12	200	6–8
Персики	2	4–8	200	7–10
Продукт большого диаметра				
Курица, прим. 1 кг	1/2 ³⁾	50–60	180–200	45–55
Мясной рулет, Ø 10 см, прим. 1,5 кг	1	80–100	180–200	80–100
Свиные ножки, прим. 1 кг	1	–	180–200	100–120

³ Уровень /  Гриль /  Гриль с обдувом /  Температура /  Время запекания

- 1) Переверните продукт спустя половину времени приготовления.
- 2) Выберите уровень загрузки, в зависимости от толщины продукта.
- 3) В режиме "Гриль с обдувом"  используйте второй уровень снизу.

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

	Режим работы	 / 	подходит для:
Размораживание		80 Вт	для очень нежных продуктов: сливок, масла, тортов со сливочным и масляным кремом, сыра
		150 Вт	для всех других продуктов
Разогрев		450 Вт	для детского питания
		600 Вт	для различных блюд; замороженных готовых продуктов, которые не должны быть подрумянены
		850 Вт	
		1000 Вт	Напитки
Приготовление		850 Вт Закипание	для запеканок; на основе, например, молочной рисовой каши, манки; замороженных продуктов, которые не должны быть подрумянены
		450 Вт Основная варка	
		150 Вт Размачивание	
		Выбирайте комбинированный режим с СВЧ, если Вы хотите уменьшить продолжительность приготовления и добиться хорошего подрумянивания:	
	300 Вт + 160–180 °С	Обжаривание на высоких температурах и последующее жарение на низких температурах	
	300 Вт + 150-170 °С	Готовые блюда, которые должны быть запечены и подрумянены, например, гратены	

 СВЧ /  СВЧ + Автоматика жарения /  СВЧ + Конвекция+ /  Температура

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

Времена берите из таблиц, приведенных на следующих страницах.


Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

Перед размораживанием, разогревом, приготовлением

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

При комбинированных режимах

Используйте только пригодную для микроволн и жаропрочную посуду.

Готовьте в основном без крышки. В режиме СВЧ + Автоматика жарения  во всех случаях готовьте без крышки. Иначе блюдо не подрумянится.

- Задвиньте стеклянный лоток на второй уровень загрузки снизу.


Готовые блюда в алюминиевой упаковке кладите непосредственно на стеклянный лоток.


Во время размораживания, разогрева, приготовления

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

После размораживания, разогрева, приготовления

Времена выравнивания - это период покоя, во время которого температура равномерно распределяется в блюде. Подержите блюдо несколько минут при комнатной температуре, чтобы температура в нем распределилась более равномерно.

 **Опасность обжечься!** После разогрева обязательно перемешайте или встряхните блюдо, особенно детское питание, после чего попробуйте блюдо, чтобы ребенок не обжегся.


 **Опасность обжечься!** При нагревании продуктов тепло вырабатывается прямо в продукте, поэтому посуда остается более холодной (исключение: жаростойкий фаянс). Посуда нагревается только за счет передачи тепла от нагретого продукта. Наденьте кухонные перчатки при вынимании посуды.

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

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


Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

Указания по разогреванию

 Детское питание не должно быть слишком горячим. Существует опасность обжечься! Поэтому нагревать его следует только в течение 30 - 60 секунд при мощности 450 Вт.


В закрытых емкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву. Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых контейнерах или бутылках. Предварительно открывайте контейнер и снимайте колпачок и соску у детских бутылочек .

Стержень для кипячения обеспечивает равномерное кипение жидкости и благодаря этому своевременное образование пузырьков при кипении. При нагреве жидкости вставляйте в емкость любой стержень для кипячения!

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

Указания по приготовлению

Если Вы будете нагревать продукты с прочной кожицей или кожурой, например, помидоры, колбаски, картофель в мундире, баклажаны, то они могут лопнуть. Предварительно проткните такие продукты несколько раз или сделайте на них насечки, чтобы мог испаряться возникающий пар.

Если Вы нагреете яйца в скорлупе, то они лопнут даже после внимания из рабочей камеры. Варите яйца в скорлупе в режиме СВЧ  только в специальной посуде.

Если Вы нагреваете яйца без скорлупы, то яичный желток после приготовления может сильно разбрызгаться. Поэтому необходимо предварительно проткнуть кожицу желтка несколько раз.

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

Область применения	Указания и рекомендации
Размораживание большого количества продуктов питания, например, 2 кг мяса	Вы можете использовать стеклянный лоток в качестве контейнера для оттаивания на первом уровне загрузки снизу
Разогрев продуктов	Всегда используйте крышку, только жареные мясные изделия в панировочной смеси разогреваются открытыми.
Приготовление овощей	При варке хранившихся овощей добавьте немного воды. Время приготовления овощей зависит от их качества. Свежие овощи содержат больше воды, поэтому они быстрее готовятся.
Приготовление замороженных готовых блюд	Вы можете одновременно разморозить и разогреть или приготовить глубокозамороженные готовые блюда. Учитывайте рекомендации на упаковке.


Таблицы для размораживание, разогрев и приготовление пищи

Указания для нижеприведенных таблиц:

- Принимайте во внимание приведенные значения мощности СВЧ, длительности приготовления и времени выравнивания. При этом учитывайте состояние, количество и температуру блюда.
- В целом рекомендуется выбирать среднюю длительность.
- Размещайте блюдо на стеклянном лотке на первый уровень загрузки снизу.

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

Таблица размораживания

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



 Мощность СВЧ / ⊕ Время размораживания

1) Подержите продукт несколько минут при комнатной температуре.

В течение этого времени температура в продукте распределится более равномерно.

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

Таблица разогрева отдельных блюд

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

 Мощность СВЧ / ⊕ Время разогревания

- 1) Подержите продукт несколько минут при комнатной температуре.
В течение этого времени температура в продукте распределится более равномерно.
- 2) Поставить в емкость стержень для кипячения.
- 3) 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.

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

Таблица приготовления блюд

					Время выравнивания [МИН] ¹⁾
	Количество	850 Вт ⊕ [МИН]	+ 450 Вт ⊕ [МИН]		
Мясо					
Фрикадельки в соусе (400 г мяса)		10–12			2–3
Гуляш из телятины в соусе (750 г мяса)		16	+	15	2–3
Птица					
Курица в горчичном соусе	прим. 800 г	4	+	12	2–3
Куриный шницель в соусе карри	прим. 900 г	5	+	12	2–3
Ризотто с птицей	прим. 1,6 кг	10	+	15	3–5
Рыба					
Филе рыбы в соусе	прим. 900 г	8–10			2–3
Рыба с карри	прим. 1,5 кг	5	+	12	3–5
Свежие овощи					
Морковь	300 г	2	+	6	2
Розетки цветной капусты	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
Розетки брокколи	300 г	4	+	4	2
Лук-порей	500 г	5	+	8	2
Зеленая фасоль	500 г	4	+	12	2
Замороженные овощи					
Горошек, овощная смесь	450 г	5	+	11	2
Шпинат	450 г	5	+	7	2
Капуста брюссельская	300 г	4	+	6	2
Брокколи	300 г	3	+	6	2
Лук-порей	450 г	4	+	8	2
Десерты					
Творожная запеканка (500 г творога)		10–12		–	–
Фруктовая каша (500 мл сока или 500 г фруктов)		6–8		–	–

 Мощность СВЧ / ⊕ Время приготовления


1) Подержите продукт несколько минут при комнатной температуре.

В течение этого времени температура в продукте распределится более равномерно.

Режим работы

● Размораживание

Для бережного размораживания воздух рабочей камеры циркулирует с температурой помещения от вентилятора.

 Опасность заражения сальмонеллами!

При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены. Не используйте жидкость, образующуюся при размораживании.

Рекомендации

- Положите продукт без упаковки на стеклянный лоток или в миску.
- Птицу небольшого размера положите на стеклянный лоток на вращающемся поддоне. При этом продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.
- Мясо, птица и рыба не должны размораживаться полностью перед приготовлением. Достаточно, если продукты подтаят. Их поверхность станет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.
- Используйте в зависимости от высоты замороженного продукта первый или второй уровень снизу.

Время для оттаивания или размораживания

Время зависит от вида и веса замороженного продукта:

Продукт	Вес [г]	Время [мин.]
Курица	800	90–120
Мясо	500	60–90
	1 000	90–120
Сарделька	500	30–50
Рыба	1 000	60–90
Клубника	300	30–40
Масляный пирог	500	20–30
Хлеб	500	30–50

Консервирование

Емкости для консервирования

⚠ Опасность получения травм!
В закрытых консервных жестяных банках при их нагреве возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть.

Не используйте духовой шкаф для кипячения и нагрева жестяных консервных банок.

Конвекция+

Для консервирования большого количества фруктов и овощей (максимум 5 банок емкостью по $\frac{1}{2}$ л).

Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже:

- банки для консервирования,
- банки с винтовой крышкой.

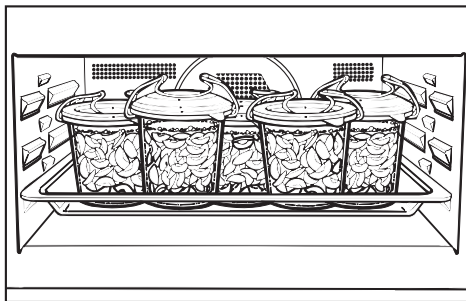
СВЧ

Для консервирования небольшого количества фруктов и овощей.

Используйте специальные банки для консервирования.

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

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



- Подготовьте банки. Они должны быть заполнены максимум на 2 см ниже края банки.

Конвекция+

5 банок ($\frac{1}{2}$ л) ¹⁾	Температура	Время консервирования с начала бурления ²⁾ [мин]	Остаточное тепло [мин]
Фрукты, огурцы	150–170 °С до равномерного бурления. После этого оставьте банки в выключенном духовом шкафу.	никакое	25–30
Спаржа, морковь	150–170 °С до равномерного бурления.	60–90	25–30
Горох, фасоль	После этого продолжите процесс при 100 °С.	90–120	25–30

1) Стекланный лоток на первом уровне снизу.
2) Бурление = равномерное поднятие пузырьков


Режим СВЧ

Банки ($\frac{1}{2}$ л) ¹⁾	Мощность	Время консервирования до начала бурления ²⁾ [мин]	Время консервирования с начала бурления ²⁾ [мин]
Фрукты, огурцы	850 Вт до равномерного бурления. После этого оставьте банки в выключенном духовом шкафу.	3–15 в зависимости от количества банок	
Спаржа, морковь	850 Вт до равномерного бурления.	3–15 в зависимости от количества банок	ок. 15
Горох, фасоль	После этого продолжите процесс при 450 Вт.		ок. 25

1) Стекланный лоток на первом уровне снизу.
2) Бурление = равномерное поднятие пузырьков




Консервирование


После консервирования

 Опасность получения ожога!
Надевайте защитные перчатки,
когда вынимаете банки.


- Выньте банки из рабочей камеры.
- Накройте их полотенцем и оставьте стоять прим. 24 часа в месте, где нет сквозняков.
- Удалите зажимы или клейкую ленту.
- Затем проверьте, что все банки закрыты.

Режим "Запекание"  подходит для приготовления запеканок и суфле с хрустящей корочкой.

Блюдо	 [°C]	 ₁ ³	 [мин.]
Лазанья	180	1	45–60
Картофельный гратен	170	1	55–65
Овощная запеканка	170	1	55–65
Макаронная запеканка	170	1	40–50

 Температура / ₁³ уровень /  время приготовления

В таблице приведены некоторые примеры использования.

При приготовлении по другим рецептам Вы можете ориентироваться на данные температуры и времени для режима "Конвекция + ".

Замороженные готовые продукты

Рекомендации

Пироги, пицца, багеты

- Выпекайте эти замороженные продукты на решетке с разложенной на ней бумагой для выпечки.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

Картофель фри, крокеты и т.п.

- Готовьте эти замороженные продукты в стеклянном лотке. Подложите бумагу для выпечки.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.
- Несколько раз переворачивайте продукт во время готовки.

Приготовление










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

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

- Выберите рекомендуемые на упаковке режим работы и температуру.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- Поместите продукт на уровень, рекомендуемый на его упаковке, в подогретую рабочую камеру.
- Проверяйте готовность запекаемого продукта раньше времени, рекомендованного на упаковке для приготовления до готовности.

Данные для испытательных институтов

Блюда для испытаний согласно EN 60350 (Режим работы СВЧ)

Блюдо	Режим работы 	 [Вт]	 [мин.]	Время выравнивания ¹⁾ [мин.]	Примечание
Малина: размораживание, 250 г ²⁾		150	7	3	Размораживать без крышки
Рубленая говядина: размораживание, 500 г ²⁾		150	16–18	5–10	размораживать без крышки, спустя половину времени перевернуть
Мясной рулет: приготовление, 900 г ²⁾		600 + 450	8:30 + 11	5	Посуда: Pyrex 03.838.80, длиной 28 см, готовить без крышки
Картофельная запеканка: приготовление, 1105 г ²⁾		300/180 °C	30–35	5	Посуда: Pyrex 03.827.80
Бисквит: приготовление, 475 г ²⁾		450	7:30–8:30	5	Посуда: Pyrex 03.827.80, готовить без крышки
Омлет: приготовление, 1000 г ²⁾		450	25–27	120	Посуда: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 см)

 СВЧ /  СВЧ + "Конвекция+" /  Время размораживания или приготовления

- 1) Подержите продукт некоторое время при комнатной температуре.
За это время температура в продукте распределится более равномерно.
- 2) Поставьте стеклянный лоток на первом уровне снизу.


Данные для испытательных институтов


Блюда для испытаний согласно EN 60350 (Режим работы без СВЧ)

Блюдо	Форма / Стекло- лоток	Режим работы	Температура [°C]	Длительность [мин.]
Печенье	1 стекл. лоток ¹⁾		140	38–45
	2 стекл. лотка ²⁾		140	50–55
Теплый бисквит	Разъемная форма, ¹⁾ 26 см, темная		170	32–37
Закрытый яблоч- ный торт	Разъемная форма, ³⁾ 20 см, темная		160	110–120
Мелкие кексы	1 стекл. лоток ¹⁾		150	26–34
	2 стекл. лотка ²⁾		150	30–36
Поджаривание тос- тов	Решетка ⁴⁾		–	5–7 + 5 мин. предв. нагрев
Бифштексы на гри- ле (12 штук)	Решетка и стекланный ло- ток ¹⁾		–	Одна сторона: 16 -18, другая сторона: 12 -14 + 5 мин. предв. нагрева

Конвекция+ / Гриль / Температура / Длительность приготовления

- 1) Используйте второй уровень загрузки снизу.
- 2) Используйте второй + 3 уровни загрузки снизу.
- 3) Используйте первый уровень загрузки снизу.
- 4) Используйте третий уровень загрузки снизу.

 **Опасность получения ожогов!**
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

 **Опасность получения травм!**
Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки духового шкафа пароструйный очиститель.

Чистите рабочую камеру, внутреннюю сторону дверцы и дверное уплотнение как только они остынут. Слишком долгое ожидание усложнит чистку, а в крайнем случае сделает ее невозможной. Сильные загрязнения в определенных условиях могут привести к повреждению духового шкафа.

Проверьте отсутствие повреждений дверцы и дверного уплотнения. Без приведения техниками сервисной службы духового шкафа в исправное состояние не пользуйтесь режимами работы с СВЧ.

Неподходящие чистящие средства

Для того, чтобы не повредить поверхности, избегайте использовать для чистки

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоту или хлориды,
- средства для растворения накипи на фронтальной панели духового шкафа,
- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу),
- содержащие растворители чистящие средства,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- средства для чистки посудомоечных машин,
- очиститель для стекла,
- средства для очистки стеклокерамических варочных поверхностей,
- жесткие губки и щетки (например, для чистки кастрюль, использованные губки с остатками абразивных чистящих средств),
- очиститель от грязи,
- острые металлические скребки,
- стальное волокно,
- губки из стальных спиралей.
- точечную очистку с применением механических средств,
- средства для чистки духовых шкафов*.

* разрешены для удаления сложных загрязнений на эмали с покрытием PerfectClean.

Чистка и уход

Если загрязнения воздействуют довольно продолжительное время, то при стечении определенных обстоятельств их невозможно будет удалить.

Неоднократное пользование прибором без промежуточной очистки может усложнить ее проведение.

Рекомендуется сразу удалять загрязнения.

Только стеклянный лоток и стержень для кипячения подходят для мытья в посудомоечной машине.

Рекомендации

- Загрязнения остатками фруктового сока и теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока духовка еще немного теплая.
- Для удобной очистки Вы можете откинуть вниз ТЭН верхнего жара/гриля.
- Запахи в рабочей камере нейтрализуются, если в ней вскипятить в течение пары минут воду с небольшим количеством лимонного сока.

Нормальные загрязнения

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

- Рекомендуется удалять нормальные загрязнения сразу с использованием теплой воды, бытового моющего средства и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- Тщательно удаляйте остатки моющих средств чистой водой. Это особенно важно при очистке деталей с покрытием PerfectClean, так как остатки средств снижают качество антипригарного эффекта.
- В заключение протрите поверхности насухо мягкой салфеткой.

Присохшие загрязнения

Из-за пролитых фруктовых соков или пригоревших остатков пищи могут образоваться цветные или матовые пятна. Они не влияют на потребительские свойства. Не пытайтесь удалить подобные пятна в каждом случае. Используйте только описанные вспомогательные средства.

- Увлажните пригоревшие остатки мощим раствором и оставьте на несколько минут для воздействия.
- Дополнительно Вы можете использовать после воздействия средства жесткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно протрите поверхности чистой водой и затем вытрите их насухо.

- При наличии очень стойких загрязнений нанесите средство для чистки духовых шкафов Miele на покрытие PerfectClean холодной поверхности. Оставьте его для воздействия согласно указаниям на упаковке.

Средства для духовых шкафов других производителей можно наносить только на холодные поверхности максимум на 10 минут.

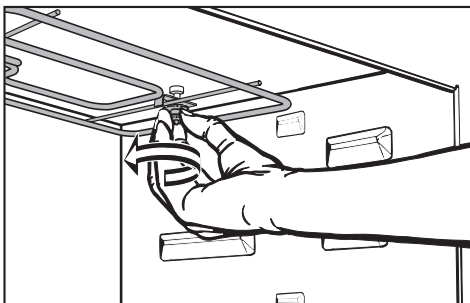
- Дополнительно Вы можете использовать после воздействия средства жесткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно удалите остатки чистящего средства чистой водой и вытрите поверхности насухо.

Чистка и уход

Опускание ТЭНа гриля

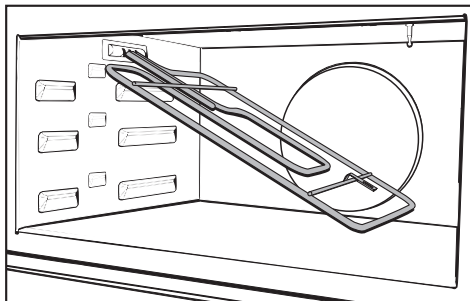
Если потолок рабочей камеры особенно сильно загрязнен, то для его чистки Вы можете опустить ТЭН гриля.

⚠ Опасность получения ожогов!
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.



- Для опускания ТЭНа гриля открутите гайку.

Не нажимайте на ТЭН гриля с усилием. Его можно повредить.



- Опустите ТЭН гриля.
- Регулярно чистите потолок рабочей камеры влажной салфеткой или губкой для мытья посуды.
- После чистки снова поднимите ТЭН гриля вверх. Установите и заверните плотно гайку.

Большинство проблем, которые могут возникнуть во время ежедневной эксплуатации прибора, Вы сможете устранить самостоятельно. В этом Вам поможет приведенная ниже таблица.

Обратитесь в сервисную службу, если Вы не сможете найти или устранить причину проблемы.

Опасность получения травм!






В результате неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию и ремонту могут возникнуть серьезные риски для пользователя, за которые фирма Miele не несет ответственности.

Только специалисты, авторизованные фирмой Miele, могут проводить работы по монтажу, техобслуживанию, а также ремонту.

Никогда не открывайте самостоятельно корпус духового шкафа.

Проблема	Причина и устранение
Дисплей не светится.	Выключена индикация текущего времени. Поэтому при выключенном духовом шкафе дисплей остается темным. <ul style="list-style-type: none">■ Как только Вы включите духовой шкаф, на дисплее появится индикация текущего времени. Если индикация должна гореть постоянно, то Вы должны включить индикацию текущего времени (см. главу "Установки – P I").
	Отсутствует электропитание духового шкафа. <ul style="list-style-type: none">■ Проверьте, сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
Не начинается выполнение процесса.	<ul style="list-style-type: none">■ Проверьте, правильно ли закрыта дверца для приготовления с использованием СВЧ.■ Проверьте, установлены ли мощность и время для приготовления с использованием СВЧ.■ Проверьте, если это комбинированный режим с СВЧ, заданы ли мощность и время для микроволнового режима и температура для вида нагрева.


Что делать, если ...?

Проблема	Причина и устранение
Режим работы выбран и дальше на дисплее появляется текущее время и символ  .	Блокировка включения  включена. ■ Отключите блокировку включения (см. главу "Блокировка включения  ").
Рабочая камера не нагревается.	Активирован демонстрационный режим. На дисплее появляется <i>DES</i> . Хотя духовым шкафом можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры не работает. ■ Деактивируйте демо-режим (см. главу "Установки – P B").
Режим работы выбран, но духовой шкаф не включается.	Электроснабжение было кратковременно нарушено, поэтому процесс приготовления прервался. ■ Поверните переключатель режимов в положение ● и выключите духовой шкаф. Затем Вы должны снова запустить процесс приготовления.
На дисплее высвечиваются цифры <i>12:00</i> , и под символом  мигает треугольник ▲.	Электроснабжение было отключено более 200 часов. ■ Снова установите текущее время (см. главу "Ввод в эксплуатацию").
На дисплее неожиданно появляется <i>0:00</i> , и одновременно мигает  . Также может звучать сигнал.	Духовой шкаф был включен слишком длительное время, сработало защитное отключение. ■ Поверните переключатель режимов в положение ● и выключите духовой шкаф. После этого духовой шкаф снова готов к работе.
<i>F XX</i> высвечивается на дисплее.	Это проблема, которую Вы не сможете устранить самостоятельно. ■ Обратитесь в сервисную службу.

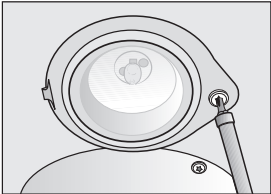
Проблема	Причина и устранение
Если дверца была открыта во время процесса приготовления в режиме СВЧ (☞), слышен эксплуатационный шум.	<p>Это не неисправность!</p> <p>Если дверца была открыта во время процесса приготовления в режиме СВЧ (☞), дверной контактный выключатель переключает охлаждающий вентилятор на работу на пониженных оборотах.</p>
По окончании процесса приготовления слышен шум от работы.	<p>Охлаждающий вентилятор включен</p> <p>По завершении процесса приготовления он через некоторое время выключится автоматически.</p>
Во время процесса приготовления с использованием СВЧ слышен ненормальный шум.	<p>■ Проверьте, не образуются ли искры из-за использования металлической посуды (см. главу "Выбор посуды для режима СВЧ").</p>
	<p>■ Проверьте, не накрыто ли блюдо алюминиевой фольгой, в этом случае снимите ее.</p>
	<p>■ Проверьте, не находится ли в рабочей камере решетка.</p> <p>Всегда используйте в СВЧ-режиме стеклянный лоток.</p>
Духовой шкаф выключился самостоятельно.	<p>Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определенного времени не следует дальнейших установок.</p> <p>■ Снова включите духовой шкаф.</p>

Что делать, если ...?

Проблема	Причина и устранение
Пирог/выпечка еще не готовы спустя время, указанное в таблице выпекания.	<p>Выбранная температура не соответствует данным рецепта.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Выберите температуру согласно рецепту.
	<p>Количество компонентов не соответствует данным рецепта.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Проверьте, был ли Вами изменен рецепт. Из-за увеличения содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным и требует более длительного времени на выпекание.
Пирог/выпечка подрумянился неравномерно.	<p>Неправильно выбраны температура или уровень размещения.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Некоторая разница в подрумяненности есть всегда. Если же эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень размещения.
	<p>Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы.</p> <p>Светлые, блестящие, тонкостенные формы подходят плохо. Они отражают тепловое излучение духового шкафа. Из-за этого тепло хуже поступает к выпечке, и она подрумянивается в такой форме неравномерно или слабо.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Используйте для выпекания матовые темные формы.

Проблема	Причина и устранение
По истечении заданного времени в режиме работы СВЧ  блюдо недостаточно разогрето или приготовлено.	<ul style="list-style-type: none">■ Проверьте, возможно, после прерывания процесса не был снова включен микроволновый режим,■ Проверьте, правильно ли установлено время для выбранной мощности СВЧ при приготовлении или разогреве в микроволновом режиме. Чем ниже мощность, тем больше длительность.
После подогрева или приготовления в микроволновом режиме пища слишком быстро остывает.	<p>Из-за определенных свойств СВЧ-излучения тепло появляется сначала во внешних слоях продукта питания и далее распространяется в его середину. Когда продукт нагревается при большой мощности микроволн, то снаружи он может быть уже горячим, а в центре еще нет. При последующем выравнивании температур продукт становится теплее в центре и холоднее снаружи.</p> <p>Поэтому имеет смысл, особенно при нагреве блюд различного состава, например, блюд меню, задавать меньшую мощность и соответственно более продолжительное время.</p>
Освещение рабочей камеры выключается через короткое время.	<p>Освещение рабочей камеры настроено на заводе таким образом, что оно выключается спустя 15 секунд.</p> <p>Эту заводскую установку Вы можете изменить (см. главу "Установки – Р 7").</p>

Что делать, если ...?

Проблема	Причина и устранение
<p data-bbox="73 244 350 331">Освещение рабочей камеры не включается.</p> 	<p data-bbox="378 244 770 268">Галогенная лампа не исправна.</p> <div data-bbox="378 288 1046 411"><p data-bbox="395 308 1016 395">Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.</p></div> <ul data-bbox="372 432 997 520" style="list-style-type: none"><li data-bbox="372 432 997 520">■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке. <div data-bbox="378 544 1046 762"><p data-bbox="395 563 1016 746">Плафон лампы состоит из двух отделяемых частей: стеклянного колпака и оправы. Крепко держите при демонтаже плафон в руках, чтобы он не упал. В целях предосторожности разложите, например, полотенце для посуды на дне рабочей камеры и открытой дверце.</p></div> <ul data-bbox="372 783 1037 839" style="list-style-type: none"><li data-bbox="372 783 1037 839">■ Выверните шуруп плафона лампы с помощью торцевого ключа (Т20) и снимите плафон. <div data-bbox="378 863 1046 951"><p data-bbox="395 882 1028 938">Не беритесь голыми пальцами за стекло галогенной лампы. Учитывайте указания производителя.</p></div> <ul data-bbox="372 975 1046 1302" style="list-style-type: none"><li data-bbox="372 975 734 999">■ Выньте галогенную лампу.<li data-bbox="372 1023 1037 1110">■ Замените галогенную лампу (Osram 66725, 230 В, 25 Вт, термическая нагрузка до 300 °С, цоколь G9).<li data-bbox="372 1134 1046 1254">■ Вложите стеклянный колпак в оправу и закрепите плафон: носик на оправе вставьте в паз на потолке рабочей камеры. Прижмите оправу к потолку и закрепите шурупами.<li data-bbox="372 1278 1025 1302">■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.

Сервисная служба

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

– Москва (495) 745 89 90

или

– 8 800 200 29 00.

Телефоны сервисных центров Miele Вы найдете в главе "Контактная информация".

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

Эти данные указаны на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора на фронтальной раме.

Сертификат (только для РФ)

ТС RU C-DE.AЯ46.B.59062
с 18.07.2013 по 17.07.2018

Соответствует требованиям

Технического регламента
Таможенного союза ТР ТС 004/2011
"О безопасности низковольтного оборудования"; ТР ТС 020/2011
"Электromагнитная совместимость
технических средств"

Условия гарантии и гарантийный срок

Гарантийный срок составляет 2 года.

Подробную информацию об условиях гарантии Вы найдете в разделе "Гарантия качества товара".

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям
"Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2002/95/EC)"

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Электроподключение

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

Номинал применяемого предохранителя должен быть не менее 16 А.

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

Духовой шкаф должен быть расположен так, чтобы ничто не препятствовало доступу к вилке сетевого кабеля.

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

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

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

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

Этот духовой шкаф с СВЧ 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 сеть или розетка не имеет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

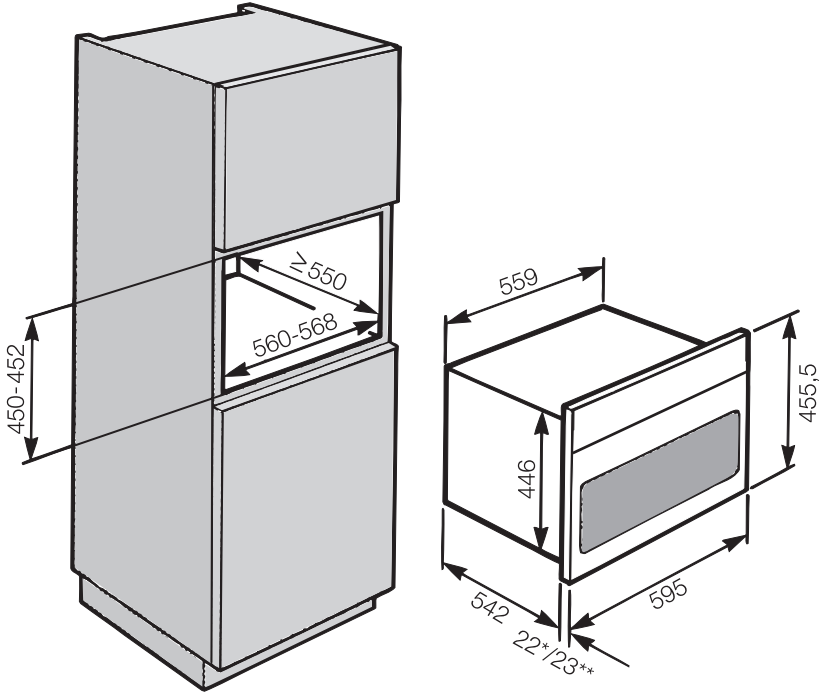
Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

Размеры прибора и выреза в шкафу

Указанные размеры приводятся в мм.

Встраивание в высокий шкаф



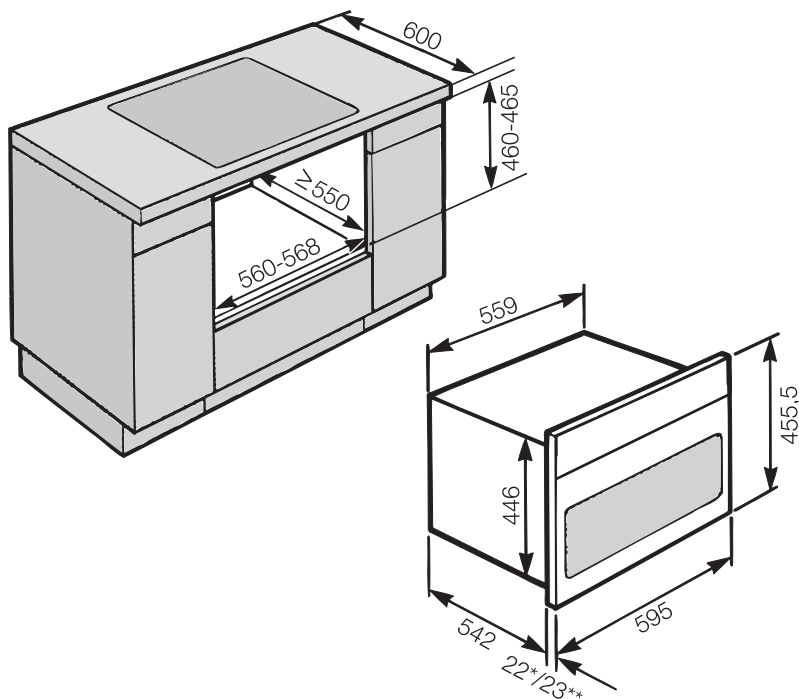
* Духовые шкафы со стеклянным фронтом

** Духовые шкафы с металлическим фронтом

Размеры для встраивания

Встраивание в шкаф под столешницей

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



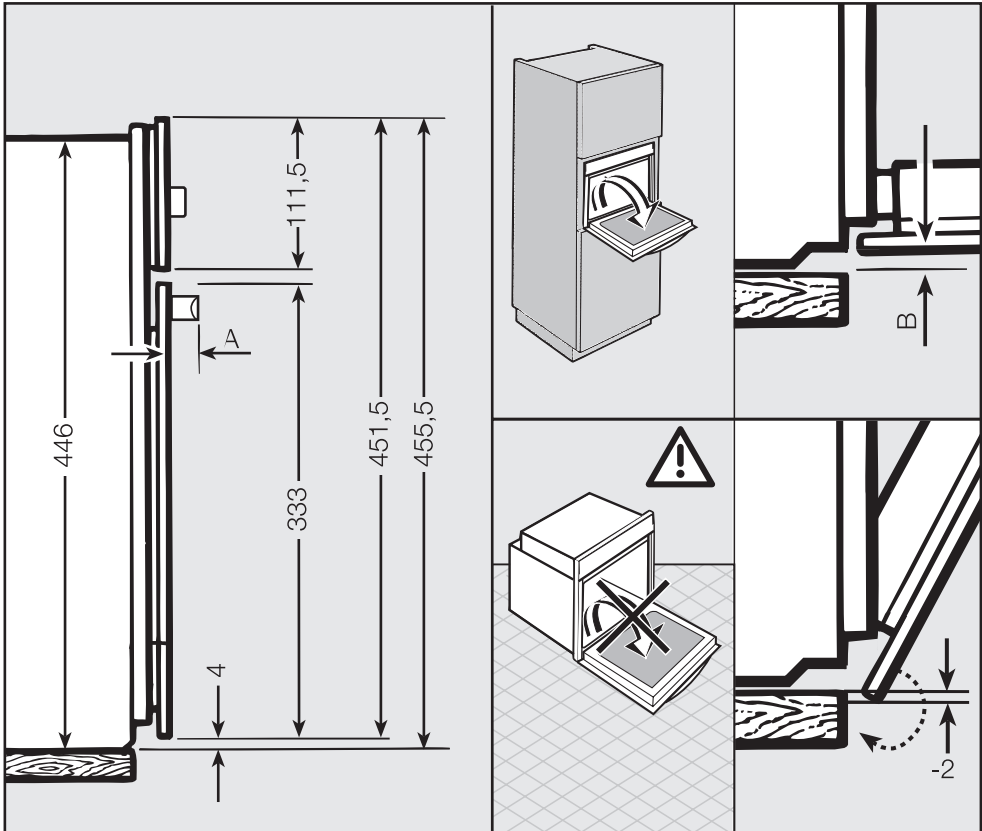
* Духовые шкафы со стеклянным фронтом

** Духовые шкафы с металлическим фронтом

Размеры для встраивания

Детальные размеры фронта духового шкафа


Указанные размеры приводятся в мм.



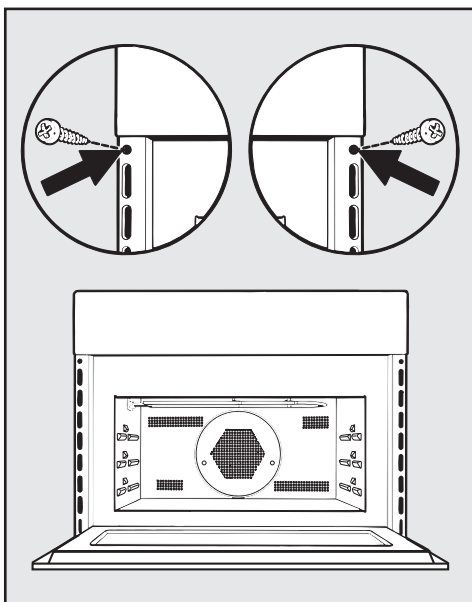
A H6100BM: 45 мм
H6200BM: 42 мм

B Духовые шкафы со стеклянным фронтом: 2,2 мм
Духовые шкафы с металлическим фронтом: 1,2 мм

Встраивание

 Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

- Подключите духовой шкаф к сети электропитания..
- Задвиньте духовой шкаф до испарительной планки в шкаф для встраивания и выровняйте его.



- Откройте дверцу и прикрепите духовой шкаф прилагаемыми шурупами к боковым стенкам шкафа для встраивания.

Содержание

Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на бытовую технику, ввезенную на территорию страны приобретения через официальных импортеров составляет 24 месяца, при условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

На аксессуары и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается.

Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их сервисным специалистам при обращении за гарантийным обслуживанием.

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

В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате и выполнении услуг по установке и подключению.

Внимание! Каждое изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет установить дату производства изделия и его комплектацию. Называйте заводской номер изделия при обращении в сервисную службу Miele, это позволит Вам получить более быстрый и качественный сервис.

В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

Сервисная служба Miele оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании в случаях:

В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- Обнаружения механических повреждений товара;
- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Обнаружения повреждений, вызванных недопустимыми климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Обнаружения следов воздействия химических веществ и влаги;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;
- Обнаружения повреждений товара в результате сильного загрязнения;
- Обнаружения повреждений в результате неправильного применения моющих средств и расходных материалов или использования не рекомендованных производителем средств по уходу;
- Обнаружения признаков разборки, ремонта и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Включения в электрическую сеть с параметрами, не соответствующими ГОСТу, ДСТУ;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;

- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.);
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных, насекомых и жидкостей.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы по регулировке, настройке, чистке и прочему уходу за изделием, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации;
- работы по замене расходных материалов (элементов питания, фильтров, лампочек освещения, мешков-пылесборников, и т.д.), оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации.

Недостатками товара не являются:

- запах нового пластика или резины, издаваемый товаром в течение первых дней эксплуатации;
- изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;
- шумы (не выходящие за пределы санитарных норм), связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:
 - вентиляторов
 - масляных/воздушных доводчиков дверей
 - водяных клапанов
 - электрических реле
 - электродвигателей
 - ремней
 - компрессоров
- шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
 - потрескивания при нагреве/охлаждении
 - скрипы
 - незначительные стуки подвижных механизмов
- необходимость замены расходных материалов и быстроизнашивающихся частей, пришедших в негодность в результате их естественного износа.

Сервисные центры Miele

Сервисная сеть Miele включает в себя собственные сервисные центры в Москве, Санкт-Петербурге, Киеве и Алматы, региональных сервисных специалистов Miele и партнерские сервисные центры в регионах. Со списком городов, в которых представлен сервис Miele, Вы можете ознакомиться на интернет-сайте компании:

для России: www.miele.ru

для Украины: www.miele.ua

для Казахстана: www.miele.kz

В случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефонам "Горячей линии", указанным на странице **Контактная информация о Miele**.

Контактная информация о Miele

По всем вопросам, связанным с приобретением техники, приобретением дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефону "Горячей линии".

Российская Федерация

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

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Адрес ООО Миле СНГ

125284 Москва,

Ленинградский проспект, 31А, стр.1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО "Миле"

ул. Жилианская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ "Прайм"

Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua

Республика Казахстан

ТОО "Миле"

050059, г. Алматы Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

Другие страны СНГ

По всем вопросам приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки, просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие.

Внимание!

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

Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. +7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

E-mail: info@miele.ru

Miele

Производитель:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-штрассе, 29, 33332 Гютерсло, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Изготовлено на заводе:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-платц, 1, 59302, Ольде, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Platz 1, 59302 Oelde, Deutschland

Импортеры:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и
страны СНГ
125284 Москва,
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

ООО "Миле"
ул. Жилианская 48, 50А
01033 Киев, Украина
Телефон: + 38 (044) 496 0300
Телефакс: + 38 (044) 494 2285

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



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

ТОО Миле
Казахстан
050059, г. Алматы
Проспект Аль-Фараби, 13
Тел. (727) 311 11 41
8-800-080-53-33
Факс (727) 311 10 42



www.miele-shop.com

EAC

H6100BM; H6200BM



ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. 09 665 530 / 01