

# Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества Духовой шкаф с СВЧ



**Обязательно** прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой, монтажом и подготовкой к работе. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения.

# Содержание

---

<b>Указания по безопасности и предупреждения</b> .....	7
<b>Ваш вклад в охрану окружающей среды</b> .....	20
<b>Обзор духового шкафа с СВЧ</b> .....	21
<b>Элементы управления</b> .....	22
Сенсорные кнопки.....	23
Дисплей .....	25
Символы.....	26
<b>Оснащение</b> .....	27
Обозначение модели .....	27
Типовая табличка .....	27
Комплект поставки.....	27
Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно ..	27
Стеклянный поддон.....	28
Решетка с фиксатором против выскальзывания .....	28
Электронное управление духовым шкафом .....	31
Функции безопасности духового шкафа .....	31
Блокировка запуска  .....	31
Охлаждающий вентилятор .....	31
Защитное отключение.....	31
Поверхности с покрытием PerfectClean .....	32
<b>Ввод в эксплуатацию</b> .....	33
Основные установки .....	33
Первый нагрев духового шкафа .....	35
<b>Установки</b> .....	36
Вызов меню "Установки" .....	36
Изменение и сохранение установок.....	36
Обзор установок.....	37
Язык  .....	39
Текущее время .....	39
Индикация .....	39
Формат времени .....	39
Установка .....	39
Дата .....	39
Освещение .....	40
Яркость дисплея.....	40
Рекомендации по звук. сигналам.....	40
Мелодии .....	40
Соло-звук.....	40

Звук нажатия кнопок .....	41
Единицы.....	41
Вес .....	41
Температура.....	41
СВЧ: быстрый старт.....	42
Поп-корн .....	42
Поддержание тепла.....	42
Остаточный ход охлаждающего вентилятора .....	43
Рекомендуемые температуры .....	43
Рекомендуемые мощности .....	44
Безопасность .....	44
Блокировка запуска  .....	44
Блокировка кнопок .....	45
Торговля .....	45
Режим презентации.....	45
Заводские настройки .....	46
<b>Таймер кратковременных процессов </b> .....	47
Установка значений таймера.....	47
Изменение времени таймера .....	48
Удаление времени таймера .....	48
<b>Обзор режимов работы</b> .....	49
Режимы работы без СВЧ.....	49
Режим СВЧ  .....	50
Комбинированные режимы работы с СВЧ .....	51
<b>Функция СВЧ</b> .....	53
Принцип действия .....	53
Мощность микроволн .....	53
<b>Выбор посуды для режима СВЧ</b> .....	54
Подходящая для режима СВЧ посуда.....	54
Не подходящая для режима СВЧ посуда .....	56
Проверка посуды.....	57
Размещение посуды в рабочей камере.....	58
Крышка.....	58
<b>Советы по экономии электроэнергии</b> .....	60
Процесс.....	60
<b>Эксплуатация: режимы работы без СВЧ</b> .....	62
Простая эксплуатация .....	62
Охлаждающий вентилятор .....	62

# Содержание

---

Расширенная эксплуатация.....	63
Изменить режим работы.....	63
Изменение температуры.....	64
Быстрый разогрев.....	65
Функция "Хрустящая корочка" (уменьшение влажности).....	67
Установить время приготовления.....	67
<b>Эксплуатация: режим СВЧ</b>  .....	70
Простая эксплуатация .....	70
Охлаждающий вентилятор .....	70
Расширенная эксплуатация.....	71
Изменение мощности СВЧ .....	71
Изменение времени приготовления.....	71
Изменить режим работы.....	71
Установить дополнительное время приготовления.....	72
<b>Эксплуатация: комбинированные режимы работы</b> .....	74
Простая эксплуатация .....	74
Охлаждающий вентилятор .....	75
Расширенная эксплуатация.....	75
Изменение температуры.....	76
Изменение мощности СВЧ .....	76
Установить дополнительное время приготовления.....	76
Функция "Хрустящая корочка" (уменьшение влажности).....	76
Изменить режим работы.....	76
<b>Автоматические программы</b> .....	77
Обзор пищевых категорий.....	77
Использование автоматических программ.....	77
Указания по использованию.....	78
<b>Персональные программы</b> .....	79
Создание персональных программ .....	79
Запуск персональных программ.....	81
Изменение персональных программ.....	82
Изменить этапы приготовления .....	82
Изменить название.....	82
Удаление персональных программ.....	83
<b>СВЧ: быстрый старт</b>  .....	84
<b>Поп-корн</b>  .....	85

<b>Выпекание</b> .....	86
Таблицы по выпеканию .....	87
Сдобное тесто.....	88
Песочное тесто .....	89
Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто.....	90
Бисквитное тесто.....	91
Заварное и слоеное тесто, белковая выпечка, замороженные продукты.....	91
<b>Жарение</b> .....	92
Таблицы жарения.....	94
Говядина, дичь и птица.....	95
Свинина, телятина, баранина и рыба .....	96
Пищевой термометр.....	97
Принцип действия .....	97
Возможности использования.....	97
Важные указания по использованию .....	98
Использование пищевого термометра.....	98
Индикация остаточного времени .....	99
Использование остаточного тепла .....	100
<b>Низкотемпературное приготовление</b> .....	101
Специальная функция "Низкотемпературное приготовление" .....	102
Низкотемпературное приготовление с установкой температуры вручную .	103
<b>Запекание на гриле</b> .....	104
Таблица приготовления на гриле.....	105
<b>СВЧ: размораживание/разогрев/приготовление</b> .....	108
Таблицы для размораживания, разогрева и приготовления блюд в режиме СВЧ  .....	113
Таблица размораживания .....	114
Таблица разогрева выбранных блюд.....	115
Таблица приготовления блюд .....	116
<b>Специальные программы</b> .....	117
Размораживание .....	118
Сушка .....	119
Разогрев.....	120
Подогрев посуды.....	120
Подъем дрожжевого теста .....	121
Пицца.....	121
Программа "Шаббат" .....	122
Запекание.....	123

# Содержание

---

Консервирование .....	124
Замороженные продукты / готовые блюда .....	127
<b>Данные для организаций, проводящих испытания и тесты.....</b>	<b>128</b>
Контрольные блюда согласно EN 60705 (режим СВЧ  ) .....	128
Контрольные блюда согласно EN 60350-1 .....	129
<b>Чистка и уход.....</b>	<b>130</b>
Неподходящие чистящие средства .....	131
Рекомендации .....	131
Нормальные загрязнения .....	132
Пищевой термометр.....	132
Стойкие загрязнения .....	133
Опускание ТЭНа гриля.....	134
<b>Что делать, если . . . ?.....</b>	<b>135</b>
<b>Сервисная служба и гарантия качества.....</b>	<b>140</b>
Сертификат соответствия .....	140
Условия транспортировки и хранения.....	140
Дата изготовления.....	141
<b>Электроподключение .....</b>	<b>142</b>
<b>Размерные чертежи для встраивания .....</b>	<b>143</b>
Размеры прибора и выреза в шкафу .....	143
Встраивание в высокий шкаф.....	143
Встраивание в шкаф под столешницей.....	144
Детальные размеры фронта духового шкафа.....	145
<b>Встраивание .....</b>	<b>146</b>
<b>Гарантия качества товара.....</b>	<b>147</b>
<b>Контактная информация о Miele.....</b>	<b>149</b>

## Указания по безопасности и предупреждения

---

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

Прежде чем начать пользоваться духовым шкафом, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. В ней содержатся важные сведения по встраиванию, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора. Фирма Miele не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний.

Бережно храните инструкцию по эксплуатации и монтажу и по возможности передайте ее следующему владельцу прибора.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

### Надлежащее использование

- ▶ Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных условиях.
- ▶ Этот духовой шкаф не предназначена для использования вне помещений.

▶ Пользуйтесь духовым шкафом с СВЧ исключительно в бытовых условиях для размораживания, разогрева, приготовления, выпекания, жарения, запекания на гриле и консервирования продуктов.

Любые другие способы применения недопустимы.

▶ Опасность пожара! Если Вы сушите в режиме СВЧ воспламеняемые материалы, то содержащаяся в них влага испаряется. В результате они могут высохнуть и самовоспламениться. Никогда не используйте духовой шкаф 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.

### Если у Вас есть дети

- ▶ Детей младше восьми лет не следует допускать близко к духовому шкафу, или они должны быть при этом под постоянным присмотром.
- ▶ Дети старше восьми 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 упаковкой (например, пленкой) дети могут завернуться в нее или натянуть на голову, что приведет к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.
- ▶ 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 8 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 Miele.

▶ Повреждения духового шкафа могут быть опасны для Вас. Проверяйте, нет ли на приборе видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.

▶ У неисправного прибора в его включенном состоянии излучение СВЧ может проникать наружу, что опасно для пользователя. Не пользуйтесь духовым шкафом с СВЧ, если

- дверца деформирована,
- 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 домашнюю электропроводку.

▶ Данные подключения (частота и напряжение) на типовой табличке духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений.

Перед подключением прибора сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электро-монтажу.

▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте духовой шкаф к электросети с помощью таких устройств.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Используйте духовой шкаф только во встроенном виде, чтобы гарантировать его надежную и безопасную работу.
- ▶ Не разрешается эксплуатация данного прибора на нестационарных объектах (напр., судах).
- ▶ Прикосание к разъемам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство прибора, опасно для Вас и может привести к нарушениям работы духового шкафа.  
Никогда не открывайте 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 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").
- ▶ При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта духовой шкаф должен быть полностью отключен от электросети, например, если неисправно освещение рабочей камеры (см. главу "Что делать, если...?"). Чтобы это гарантировать,
  - выключите предохранители на распределительном щите или
  - полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или
  - отсоединена от сетевой розетки вилка (если имеется). При этом тяните не за кабель, а за вилку.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Для безупречной работы духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Проследите за тем, чтобы поступлению воздуха ничто не препятствовало (например, встраиванием планок термозащиты в мебельном шкафу). Кроме того, охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).
- ▶ Если духовой шкаф встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), никогда не закрывайте его, если Вы пользуетесь прибором. При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены духовой шкаф, окружающая мебель и пол. Закрывайте дверцу только после того, как прибор полностью остынет.

## Правильная эксплуатация

 Опасность получения ожогов!

Духовой шкаф с СВЧ во время работы нагревается.

В зависимости от выбранного режима работы, ТЭН верхнего жара/гриля становится очень горячим. Вы можете обжечься ТЭНом, рабочей камерой, 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 воспламениться при перегреве. Никогда не оставляйте духовой шкаф без присмотра при использовании масел и жиров. Не используйте прибор для приготовления пищи во фритюре. Никогда не тушите водой загоревшиеся масло или жир. Выключите духовой шкаф и погасите пламя, оставив дверцу закрытой.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

► Учитывайте, 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, возможно, самовозгоранию продукта.

В режимах работы с грилем соблюдайте рекомендуемое время приготовления. Не применяйте режим с СВЧ  для сушки, например, цветов, трав, хлеба, булочек. Никогда не используйте режимы работы с грилем для сушки цветов и трав. Выбирайте для этого режим Конвекция плюс  и обязательно следите за процессом!

► Если при приготовлении продуктов Вы используете алкогольные напитки, помните, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Этот 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 шкаф для встраивания.

При приготовлении пищи в режиме СВЧ  всегда накрывайте ее. После приготовления выбирайте самую низкую мощность СВЧ, чтобы из рабочей камеры не выходило слишком много пара.

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

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

Поэтому пиццу следует накрывать.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

▶ Духовой шкаф с СВЧ может быть поврежден из-за перегрева. Никогда не стелите фольгу или защитную пленку в режимах работы Верхний/нижний жар , Нижний жар , Интенсивное выпекание , а также Конвекция плюс  на дно рабочей камеры. Не ставьте посуду, в которой готовите, и стеклянный поддон 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 мойки и дезинфекции предметов первой необходимости. Кроме того, возникают высокие температуры и существует опасность обжечься при вынимании таких 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. Открывайте контейнеры, а у детских бутылочек предварительно снимайте колпачок и соску.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

► При варке, особенно при дополнительном нагреве жидкостей в режиме СВЧ 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.

Перемешивайте жидкость перед разогревом/кипячением. После разогрева подождите минимум 20 секунд, прежде чем вынуть емкость из рабочей камеры. Также Вы можете на время разогрева поставить в емкость стеклянный стержень или подобный предмет, если имеется.

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

Поэтому необходимо предварительно проткнуть кожицу желтка несколько раз.

► 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 образующийся пар.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ 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.
- ▶ Подушечки, наполненные зерном, вишневыми косточками или гелем, или подобные предметы могут вспыхнуть, даже если после нагрева они будут вынуты из духового шкафа. Не разогревайте такие предметы в духовом шкафу.
- ▶ Если продукты питания в рабочей камере начинают выделять дым, оставьте дверцу духового шкафа закрытой, чтобы возможно появившееся пламя погасло. Прервите процесс, выключив прибор и вынув сетевую вилку из розетки. Дверцу открывайте только, когда дыма не будет в рабочей камере.
- ▶ Посуда с полыми элементами ручек и крышек не подходит для режима СВЧ. 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.
- ▶ В режиме СВЧ  и в режимах с СВЧ существует опасность пожара! Пластиковая посуда, непригодная для режима СВЧ, может разрушиться и повредить духовой шкаф. 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 остатками алюминиевых крышек (см. главу "Выбор посуды для режима СВЧ").

## Указания по безопасности и предупреждения

---

▶ 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 режима СВЧ - Пластмасса".

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

▶ Теплоизолирующая упаковка имеет тонкий слой алюминиевой фольги. Эта фольга отражает СВЧ-излучение, которое может нагреть слой бумаги настолько, что она загорится.

Не подогревайте в духовом шкафу блюда в теплоизолирующей упаковке, например, в пакетиках для кур-гриль.

▶ 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 режимы работы Конвекция плюс  или Верхний/нижний жар .

▶ В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть.

Не используйте духовой шкаф для нагрева и кипячения консервных банок.

▶ Вы можете пораниться или споткнуться об открытую дверцу духового шкафа.

Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

► Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг. Не вставляйте 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.

## 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.
- ▶ Стекла дверцы могут быть сильно повреждены царапинами. Для очистки 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 или встраивании других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.
- ▶ Применяйте только входящий в комплект поставки пищевой термометр Miele. Если пищевой термометр выйдет из строя, то необходимо его заменять только оригинальным пищевым термометром фирмы Miele.
- ▶ Пластик, из которого изготовлен пищевой термометр, может плавиться при очень высоких температурах. Не применяйте термометр в режимах работы с грилем (исключение: Гриль с обдувом ). Не храните пищевой термометр в рабочей камере.

# Ваш вклад в охрану окружающей среды

---

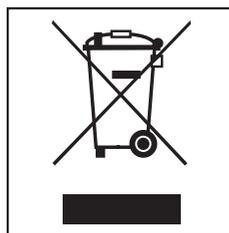
## Утилизация транспортной упаковки

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

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

## Утилизация прибора

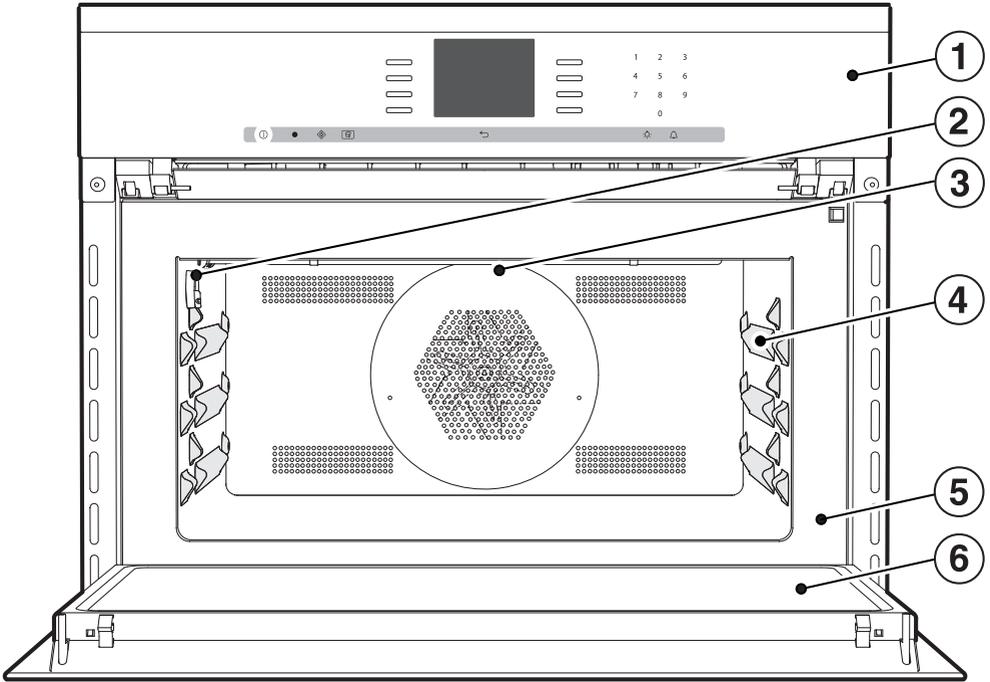
Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести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



Используйте вместо этого специально оборудованное место для сбора и утилизации старых электрических и электронных приборов. Получите информацию об этом в администрации Вашего населенного пункта.

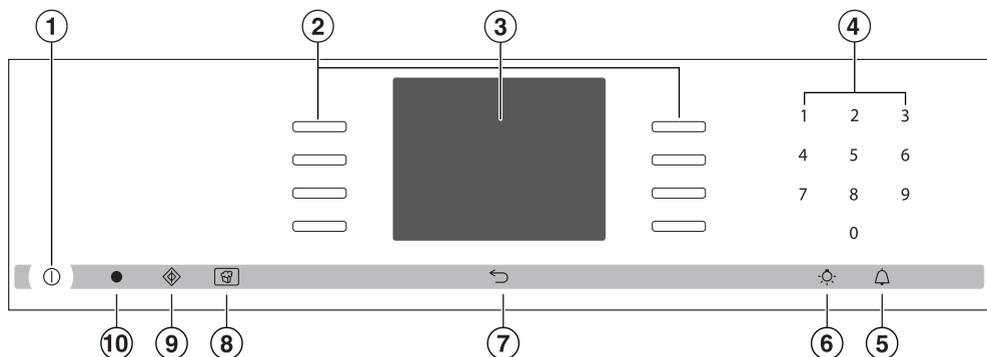
До момента отправления в утилизацию отслуживший прибор следует хранить в недоступном для детей месте.

# Обзор духового шкафа с СВЧ



- ① Элементы управления
- ② Разъем для подключения пищевого термометра
- ③ ТЭН верхнего жара/гриля
- ④ 3 уровн. для размещения стеклянного поддона и решетки
- ⑤ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑥ Дверца

# Элементы управления



- ① Кнопка Вкл/Выкл  ("утоплена")  
Включение и выключение
- ② Сенсорные кнопки   
Выбор режимов работы, пунктов меню и установок
- ③ Дисплей  
Индикация текущего времени и информации по управлению
- ④ Сенсорные кнопки 0-9  
Цифровой блок для ввода значений
- ⑤ Сенсорная кнопка   
Установка таймера (кратковременного процесса)
- ⑥ Сенсорная кнопка   
Включение и выключение освещения рабочей камеры
- ⑦ Сенсорная кнопка   
Пошаговое возвращение назад
- ⑧ Сенсорная кнопка   
Запуск функции "Попкорн"
- ⑨ Сенсорная кнопка   
Запуск функции "СВЧ: быстрый старт"
- ⑩ Оптический интерфейс  
(только для сервисной службы Miele)

## Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на касание пальцем. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом. Вы можете выключить этот звук (см. главу "Установки – Звук нажатия кнопок").

Сенсорная кнопка	Функция	Указания
	Для выбора пунктов меню и пролистывания списка.	Вы выбираете пункт меню, касаясь освещенной сенсорной кнопки  рядом с этим пунктом.
0–9	Цифровой блок для установки значений	С помощью цифрового блока Вы устанавливаете, например, температуру или время.
	Для установки таймера	Если на дисплее высвечивается список для выбора или протекает процесс приготовления, то Вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц). Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка  начнет реагировать.
	Для включения и выключения освещения рабочей камеры	Если на дисплее высвечивается список для выбора или протекает процесс приготовления, то Вы можете касанием  включать и выключать освещение рабочей камеры. Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка  начнет реагировать. В зависимости от выбранной установки освещение рабочей камеры выключится через 15 секунд с начала выполнения процесса приготовления или останется включенным.

## Элементы управления

Сенсорная кнопка	Функция	Указания
	Для пошагового возвращения назад	
	Поп-корн	Режим СВЧ запускается с мощностью 850 Вт и длительностью приготовления 3 минуты (см. главу "Поп-корн"). Эту функцию можно использовать только в том случае, если не выполняется никакой другой процесс приготовления.
	СВЧ: быстрый старт	Режим СВЧ запускается на максимальной мощности 1000 Вт и длительности приготовления 1 минута (см. главу "СВЧ: быстрый старт"). Многочасным касанием этой сенсорной кнопки Вы можете пошагово увеличить время приготовления. Эту функцию можно использовать только в том случае, если не выполняется никакой другой процесс приготовления.

### Дисплей

На дисплее показывается текущее время, различная информация к режимам работы, температуры, мощности, длительности приготовления, автоматические программы и установки. В зависимости от выбранной функции на дисплее появляются информационные окна или списки для выбора.

После включения духового шкафа кнопкой Вкл/Выкл  на дисплее появляется главное меню:

Если идет процесс приготовления, то после выбора **изменить** появляется список с пунктами меню, которые Вы можете настроить или изменить для этого процесса:

- Температура
- Мощность
- Внутрен. температура (только, если Вы используете пищевой термометр)
- Время пригот.
- Готовность в
- Старт в (только, если Вы установили Время пригот. / Готовность в)
- Фаза нагрева (только в некоторых режимах)
- "Хрустящая корочка" (уменьшение влажности)
- Изменить реж. работ.

- Выберите пункт меню, коснувшись освещенной сенсорной кнопки  рядом с этим пунктом.
- После этого подтвердите выбор, коснувшись освещенной сенсорной кнопки  рядом с ОК.

# Элементы управления

## Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Таймер кратковременных процессов
	Ставит в соответствие подсвеченную сенсорную кнопку  определенному пункту меню. Пункт меню тогда можно будет выбрать.
	Если имеется более четырех возможностей для выбора, то с правой стороны появляется вертикальная полоса. С помощью соответствующих сенсорных кнопок Вы пролистываете список для выбора.
	В конце списка при пролистывании появляется пунктирная линия. Затем Вы снова попадаете в начало списка.
	Некоторые установки настраиваются с помощью сегментированной горизонтальной шкалы (например, яркость дисплея, громкость).
	Галочкой отмечается активная установка. Перед этой установкой отсутствует - и не горит относящаяся к ней сенсорная кнопка.
	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Эти информационные окна Вы подтверждаете кнопкой ОК.
	Включена блокировка запуска или блокировка кнопок (см. главу "Установки - Блокировка запуска  "). Управление заблокировано.
	Процесс окончен
	Внутренняя температура при использовании пищевого термометра

## Обозначение модели

Перечень описанных моделей Вы найдете на последней странице обложки.

## Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце 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,
- книга рецептов "Выпекание - жарение - приготовление в духовом шкафу с СВЧ",
- шурупы для закрепления Вашего духового шкафа в мебельной нише,
- 1 стеклянный поддон,
- 1 решетка с покрытием PerfectClean,
- пищевой термометр.

## Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно

Ваш духовой шкаф всегда оснащен стеклянным поддоном, решеткой и пищевым термометром.

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

Эту и другую продукцию Вы можете заказать в интернет-магазине [www.miele-shop.ru](http://www.miele-shop.ru) или купить в сервисной службе или точках продаж Miele.

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

## Оснащение

### Стеклянный поддон



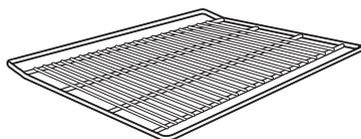
Материал стеклянного поддона позволяет использовать его во всех режимах.

**Всегда** используйте для приготовления с режимом СВЧ  стеклянный поддон.

Не нагружайте стеклянный поддон продуктами весом более 8 кг.

Поддон может быть поврежден. Горячий стеклянный поддон ставьте не на холодные поверхности, например, на столешницу из гранита или кафеля, а на подходящую подставку.

### Решетка с фиксатором против выскользывания



Решетка может использоваться для процессов приготовления в комбинированных режимах и режимах без СВЧ. Она **не** подходит для использования в режиме СВЧ .

Опасность получения ожогов! Решетка при использовании становится горячей.

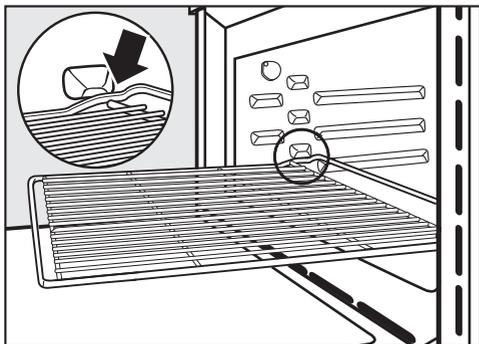
Надевайте рукавицы при размещении или вынимании горячих блюд, а также при работах с горячей рабочей камерой.

Духовой шкаф и решетка могут повредиться из-за возможного появления искр. Не используйте решетку для приготовления в режиме СВЧ . Не кладите решетку на дно рабочей камеры, а задвигайте ее на каком-либо уровне.

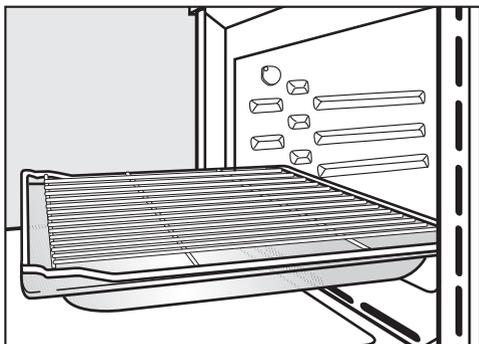
Не нагружайте на решетку более 8 кг продуктов.

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

При установке следите за тем, чтобы фиксаторы находились **сзади**.



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



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

## Пищевой термометр



С помощью пищевого термометра Вы можете точно следить за температурой в процессах приготовления (см. главу "Жарение - пищевой термометр").

## Круглая форма для выпечки НВF 27-1

Круглая форма для выпечки может быть повреждена микроволнами. Не используйте круглую форму для приготовления в режиме работы СВЧ  или в комбинированных режимах с СВЧ.



Круглая форма для выпечки хорошо подходит для приготовления пиццы, низких пирогов из дрожжевого или сдобного теста, сладких и пикантных пирогов, запеченных десертов, плоского хлеба или для освежения замороженных пирогов или пиццы.

Ставьте форму для выпекания на решетку.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

## Оснащение

### Форма для запекания HUB с крышкой HBD

Форма может быть повреждена микроволнами.

Не используйте формы для запекания и крышки для приготовления в режиме СВЧ  и в комбинированных режимах с СВЧ.

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

На поверхность форм нанесено антипригарное покрытие.

Формы имеют глубину 22 или 35 см. Ширина и высота одинаковые.

Отдельно можно приобрести подходящие крышки. При покупке указывайте обозначение модели.

**Глубина: 22 см**

HUB 61-22

HUB 62-22\*

**Глубина: 35 см**

HUB 61-35\*\*



HBD 60-22



HBD 60-35



\* подходит для индукционных варочных панелей

\*\* Форма для запекания HUB 61-35 не может задвигаться вместе с крышкой, так как общая высота будет превышать высоту рабочей камеры.

### Универсальная салфетка из микрофибры Miele

С помощью салфетки из микрофибры Вы сможете быстро 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

Благодаря электронному управлению духового шкафа Вы можете использовать различные режимы работы для выпекания, жарения, приготовления на гриле и разогрева.

Кроме того, оно обеспечивает:

- индикацию текущего времени,
- таймер,
- автоматическое включение и выключение процессов приготовления,
- автоматические программы,
- составление персональных программ,
- выбор индивидуальных настроек прибора.

## Функции безопасности духового шкафа

### Блокировка запуска

Блокировка запуска защищает духовой шкаф от несанкционированного использования (см. главу "Установки - безопасность").

Блокировка запуска остается активной до тех пор, пока не будет отключено электропитание.

## 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 оседает в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели. Через некоторое время он автоматически выключается.

## Защитное отключение

**Режим работы без 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 ч до 12 ч) после последнего использования.

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

## Оснащение

---

### Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean обладают прекрасными антипригарными свойствами и очень легко чистятся.

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

На поверхностях с покрытием PerfectClean можно резать и делить на части продукты.

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

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

Прочитайте указания в главе "Чистка и уход", чтобы узнать о преимуществах антипригарного эффекта и очень простой очистки.

Покрытие PerfectClean нанесено на поверхности рабочей камеры и решетку.

## Основные установки

 Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

После подключения духового шкафа к электросети он включается автоматически.

## Текст приветствия на дисплее

На дисплее появляется приветственное сообщение. Затем запрашивают некоторые установки, которые Вам нужны для ввода пароварки в эксплуатацию.

- Следуйте указаниям на дисплее.

## Установка языка

- Прокрутите список, предлагаемый для выбора, пока не появится нужный язык.
- Выберите освещенную сенсорную кнопку  рядом с нужным языком.
- Подтвердите с помощью ОК.

## Установка страны

- Прокрутите список, предлагаемый для выбора, пока не появится нужная страна.
- Выберите освещенную сенсорную кнопку  рядом с нужной страной.
- Подтвердите с помощью ОК.

## Установка даты

- Установите с помощью + или — последовательно год, месяц и день.
- Подтвердите с помощью ОК.

## Установка текущего времени

- Установите с помощью цифрового блока текущее время в часах и минутах (напр., 1-2-1-5 для 12:15).
- Подтвердите с помощью ОК.

Вы можете также установить индикацию текущего времени в формате 12 ч. (см. главу "Установки - Текущее время - Формат времени").

# Ввод в эксплуатацию

---

## Индикация текущего времени

Затем выберите вид индикации текущего времени для выключенного духового шкафа (см. главу "Установки - Текущее время - Индикация").

– включить

Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.

– выключить

Дисплей остается темным в целях экономии электроэнергии. Некоторые функции ограничены.

– Ночное отключение

Текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь в целях экономии электроэнергии.

■ Выберите нужный формат индикации.

■ Подтвердите с помощью ОК.

Появляется информация по экономии электроэнергии.

■ Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее появляется информация: Первый запуск успешно завершен.

■ Подтвердите с помощью ОК.

Духовой шкаф готов к работе.

Если по неосторожности был выбран язык, который Вы не понимаете, то следуйте указаниям в главе "Установки - Язык ".

## Первый нагрев духового шкафа

При первом нагреве духового шкафа могут возникать неприятные запахи. Для их устранения нагревайте прибор минимум один час.

Во время нагрева обеспечьте хорошую вентиляцию кухни. Проследите за тем, чтобы запахи не проникали 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.

Появляется главное меню.

- Выберите Режимы работы.
- Выберите режим работы Конвекция плюс .

Появится рекомендуемая температура (160 °C).

Включаются нагрев и освещение рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

- Установите максимально возможную температуру (250 °C).
- Подтвердите с помощью ОК.

Нагревайте духовой шкаф минимум один час.

Минимум через один час:

- Выключите духовой шкаф.

## После первого нагрева

 Опасность ожога! Перед чистой рабочей камерой вручную дайте ей сначала остыть.

- Включите духовой шкаф.
- Выберите , чтобы включить освещение рабочей камеры.
- Очистите рабочую камеру теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.
- Выключите освещение рабочей камеры и духовой шкаф.

Закройте дверцу только после того, как рабочая камера высохнет.

## Установки

---

### Вызов меню "Установки"

- Выберите **Установки** .

Появляется список установок.

Вы можете проверить или изменить установки.

Галочка  позади пункта меню указывает, какая установка является активной.

Изменять установки можно только, если не протекает никакой процесс приготовления.

### Изменение и сохранение установок

- Выберите **Установки** .
- Прокрутите список, пока не появится нужная установка.
- Коснитесь сенсорной кнопки рядом с установкой. Если необходимо, выберите на нижних уровнях нужную установку.
- Измените установку.
- Подтвердите с помощью **OK**.
- Коснитесь , пока не появится главное меню, или выберите другую установку.

## Обзор установок

Пункт меню	Возможные установки
Язык 	... / deutsch / english / ... Страна
Текущее время	Индикация включить / выключить * / Ночное отключение Формат времени 24 часа * / 12 часов установить
Дата	
Освещение	включить / вкл. на 15 секунд *
Яркость дисплея	■■■■■▬▬▬
Рекомендации по звук. сигнал.	Мелодии ■■■■■▬▬▬ Соло-звук ■■■■■▬▬▬
Звук нажатия кнопок	■■■■■▬▬▬
Единицы	Вес г * / lb / lb :oz Температура °C * / °F
СВЧ: быстрый старт	Мощность Время пригот.
Попкорн	Время пригот.
Поддержание тепла	включить выключить *

\* Заводская настройка

## Установки

Пункт меню	Возможные установки
Остат. ход вентилятора	управлен. по темп-ре * управл. по времени
Рекоменд. температуры	
Реком. знач. мощности	
Безопасность	Блокировка запуска  включить / выключить * Блокировка кнопок включить / выключить *
Торговля	Режим презентации включить / выключить *
Заводские настройки	Установки Персональн. программы Реком. знач. мощности Рекоменд. температуры

\* Заводская настройка

## Язык

Вы можете установить Ваш национальный язык и страну.

После выбора и его подтверждения на дисплее немедленно появляется текст на нужном языке.

**Совет:** Если Вы ошибочно выбрали язык, который не понимаете, ориентируйтесь на символ  для возврата в подменю Язык .

## Текущее время

### Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенного духового шкафа:

- включить

Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.

- выключить

Дисплей не горит в целях экономии электроэнергии. Прежде чем Вы сможете приступить к управлению духовым шкафом, Вам следует его включить. Это относится также к функциям СВЧ: быстрый старт , Поп-корн , Таймер  и Освещение .

- Ночное отключение

В целях экономии электроэнергии текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера. В остальное время дисплей остается темным.

## Формат времени

Вы можете выбрать формат индикации текущего времени:

- 24 часа

Текущее время отображается в формате 24 ч.

- 12 часов

Текущее время отображается в формате 12 ч.

## Установка

Вы устанавливаете часы и минуты.

После неисправности в электросети актуальное значение текущего времени будет снова высвечиваться на дисплее. Эта информация сохраняется в памяти прибора примерно 200 часов.

## Дата

Установите дату.

# Установки

---

## Освещение

- включить

Освещение рабочей камеры включено во время всего процесса приготовления.

- вкл. на 15 секунд

Освещение рабочей камеры во время процесса приготовления выключается через 15 секунд. Вы можете его снова включить на 15 секунд выбором .

## Яркость дисплея

Яркость дисплея отображена шкалой с семью сегментами.



- Выбирайте темнее или светлее, чтобы изменять яркость.

## Рекомендации по звук. сигналам

### Мелодии

В конце процесса несколько раз с интервалами звучит мелодия.

Громкость этой мелодии отображается шкалой с семью сегментами.



Если все сегменты заполнены, это значит, что включена полная громкость. Если ни один сегмент не заполнен, значит звук выключен.

- Выбирайте тише или громче, чтобы изменять громкость звука.
- Выбирайте включить или выключить, чтобы включать или выключать мелодию.

### Соло-звук

В конце процесса в течение определенного времени звучит долгий сигнал.

Высота звучания этого сигнала отображается в виде шкалы с сегментами.

- Выбирайте ниже или выше, чтобы изменять высоту звука.
- Выбирайте включить или выключить, чтобы включать или выключать соло-звук.

## Звук нажатия кнопок

При каждом касании сенсорной кнопки звучит сигнал.

Громкость этого звука отображается шкалой с семью сегментами.



Если все сегменты заполнены, это значит, что включена полная громкость. Если ни один сегмент не заполнен, значит звук выключен.

- Выбирайте тише или громче, чтобы изменять громкость звука.
- Выбирайте включить или выключить, чтобы включать или выключать звук нажатия кнопок.

## Единицы

### Вес

– г

Вес блюд в автоматических программах устанавливается в граммах.

– lb

Вес блюд в автоматических программах устанавливается в фунтах.

– lb :oz

Вес блюд в автоматических программах устанавливается в фунтах/унциях.

### Температура

– °C

Температура отображается в градусах Цельсия.

– °F

Температура отображается в градусах Фаренгейта.

## Установки

---

### СВЧ: быстрый старт

Для немедленного запуска режима СВЧ предварительно установлена мощность 1000 Вт и длительность приготовления 1 минута.

– Мощность

Вы можете установить следующую мощность: 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт или 1000 Вт.

– Время пригот.

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

80–300 Вт: максимум 10 минут

450–1000 Вт: максимум 5 минут

### Поп-корн

Для немедленного запуска режима СВЧ для приготовления поп-корна предварительно установлены мощность 850 Вт и длительность приготовления 3 минуты. Это соответствует данным большинства изготовителей для приготовления поп-корна в микроволновой печи.

Вы можете изменять длительность приготовления, но не мощность СВЧ.

– Время пригот.

Вы можете установить для длительности приготовления максимум 4 минуты.

### Поддержание тепла

– включить

В режиме СВЧ  активирована функция поддержания тепла, если была выбрана мощность минимум 450 Вт и время приготовления минимум 10 минут.

Если блюдо после окончания приготовления не было вынуто из духового шкафа, то через 5 минут включается функция поддержания тепла. На дисплее появляется Поддержание тепла, и блюдо подогревается в течение 15 минут при мощности 150 Вт. Если Вы откроете дверцу, то работа режима поддержания тепла прекратится.

– выключить

Функция поддержания тепла выключена.

## Остаточный ход охлаждающего вентилятора

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

– управлен. по темп-ре

Охлаждающий вентилятор выключается при температуре в рабочей камере ниже примерно 70 °С.

– управл. по времени

Охлаждающий вентилятор выключается примерно через 25 минут.

Конденсат может повредить окружающую мебель и столешницу, в духовом шкафу может возникнуть коррозия.

Если Вы поддерживаете тепло блюд в рабочей камере, то при установке управл. по времени повышается влажность воздуха, что ведет к запотеванию панели управления, образованию капель под столешницей или запотеванию мебельного фронта.

При установке управл. по времени не поддерживайте тепло блюд в рабочей камере.

## Рекомендуемые температуры

Целесообразно изменять рекомендуемые температуры, если Вы часто готовите при температурах, отличающихся от установленных в приборе.

Как только Вы вызвали пункт меню, высвечивается список для выбора режимов работы.

■ Выберите нужный режим работы.

Высвечивается рекомендуемая температура и одновременно диапазон, в котором Вы можете ее изменять.

■ Измените рекомендуемую температуру.

■ Подтвердите с помощью ОК.

# Установки

## Рекомендуемые мощности

Целесообразно изменять рекомендуемые мощности, если Вы часто готовите при мощностях, отличающихся от установленных в приборе.

Вы можете изменять рекомендуемые мощности для режима СВЧ  и для комбинированных режимов.

Как только Вы вызвали пункт меню, высвечивается список для выбора режимов работы с соответствующей рекомендуемой мощностью.

- СВЧ :  
80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт,  
600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт
- Комбинированные режимы работы:  
80 Вт, 150 Вт, 300 Вт
- Выберите нужный режим работы.
- Измените рекомендуемую мощность.
- Подтвердите с помощью ОК.

## Безопасность

### Блокировка запуска

Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение духового шкафа.

Блокировка запуска остается включенной также после перебора в электрооборудовании.

Вам нужно активизировать блокировку запуска, выбрав установку ВКЛЮЧИТЬ.

Вы можете сразу установить таймер при активированной блокировке запуска.

- ВКЛЮЧИТЬ

Блокировка запуска активирована. Прежде чем Вы сможете использовать духовой шкаф, касайтесь сенсорной кнопки рядом с ОК минимум 6 секунд.

- ВЫКЛЮЧИТЬ

Блокировка запуска выключена. Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

## Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное выключение или изменение режима работы.

– включить

Блокировка кнопок активирована. Прежде чем кнопки снова начнут реагировать на Ваше прикосновение, касайтесь сенсорной кнопки рядом с ОК минимум 6 секунд. Тогда блокировка кнопок будет снята в течение короткого срока.

– выключить

Блокировка кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки сразу реагируют на прикосновение.

## Торговля

В сфере специализированной торговли эта функция позволяет показывать духовой шкаф в работе без нагрева. Для личного применения эта настройка Вам не понадобится.

## Режим презентации

Если Вы активировали режим презентации, то, как только Вы включите духовой шкаф, на дисплее высветится сообщение Режим презентации включен. Нагрев не работает..

– включить

Режим презентации включается, если Вы касаетесь сенсорной кнопки рядом с ОК в течение минимум 4-х секунд.

– выключить

Режим презентации отключается, если Вы касаетесь сенсорной кнопки рядом с ОК в течение минимум 4-х секунд. Вы можете, как обычно, пользоваться духовым шкафом.

# Установки

---

## Заводские настройки

- Установки

Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

- Персональн. программы

Все персональные программы удаляются.

- Реком. знач. мощности

Измененные мощности СВЧ отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

- Рекоменд. температуры

Измененные рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

Вы можете использовать таймер для контроля отдельных процессов приготовления, например, для варки яиц.

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 9 часов, 59 минут и 59 секунд.

### Установка значений таймера

Если Вы выбрали установку Текущее время - Индикация - выключить, включите духовой шкаф, чтобы установить время таймера. Тогда отсчет времени таймера высвечивается у выключенного духового шкафа.

Пример: Вы хотели бы сварить яйца и настраиваете таймер на 6 минут 20 секунд.

■ Выберите .

На дисплее появляется "0 : 00 : 00" (ч. : мин. : сек.).

■ Установите с помощью цифрового блока время таймера (6-2-0).

■ Подтвердите с помощью ОК.

Время таймера сохраняется.

Если духовой шкаф выключен, то появляется отсчет времени таймера, и Вы можете следить за ним на дисплее.

Если одновременно идет процесс приготовления, время таймера появляется в нижней области дисплея.

## Таймер кратковременных процессов

---

### По истечении времени таймера

- мигает ,
- идет прямой отсчет времени,
- раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам").

- Выберите .

Акустический и оптический сигналы выключаются.

### Изменение времени таймера

- Выберите  или подсвеченную сенсорную кнопку рядом с отсчитываемым временем таймера.

Появляется установленное время таймера.

- Установите новое время для таймера с помощью цифрового блока.
- Подтвердите с помощью ОК.

Измененное время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

### Удаление времени таймера

- Выберите  или подсвеченную сенсорную кнопку рядом с отсчитываемым временем таймера.

Появляется установленное время таймера.

- Выберите **восстановить**.

Время таймера удаляется.

## Обзор режимов работы

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

### Режимы работы без СВЧ

Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
<b>Конвекция плюс</b>  Для выпекания и запекания. Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях. Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар  , поскольку вентилятор сразу направляет тепло на продукт.	160 °C	30–250 °C
<b>Автоматика жарения</b>  Для жарения. Во время фазы обжаривания духовой шкаф раскаляется сначала до высокой температуры (230 °C). Как только эта температура достигается, духовой шкаф сам снижает температуру до установленной температуры жарения (температура для основной жарки).	160 °C	100–230 °C
<b>Гриль</b>  Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания. Накаляется весь ТЭН верхнего жара/гриля для создания необходимого инфракрасного излучения.	Ступень 3	Ступень 1–3
<b>Гриль с обдувом</b>  Для приготовления на гриле продуктов среднего диаметра (например, молодой курицы). Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Гриль  , поскольку вентилятор сразу направляет тепло на продукт.	200 °C	100–220 °C

## Обзор режимов работы

Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
<b>Интенсивное выпекание</b>  Для выпекания пирогов с влажной начинкой. Не используйте этот режим для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.	170 °C	50–220 °C
<b>Верхний/нижний жар</b>  Для выпекания и запекания по традиционным рецептам, приготовления суфле и низкотемпературного приготовления.  Если у Вас рецепты из ранее изданных книг рецептов, устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано. Время приготовления не меняется.	180 °C	30–250 °C
<b>Нижний жар</b>  Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился с нижней стороны.	190 °C	100–200 °C
<b>Запекание</b>  Для приготовления запеканок и gratin, которые должны иметь хрустящую поверхность.	190 °C	100–230 °C

## Режим СВЧ

Режим работы	Рекомендуемая мощность	Диапазон мощности
<b>Режим СВЧ</b>  Для быстрого размораживания, разогрева и приготовления блюд.	1000 Вт	80–1000 Вт

### Комбинированные режимы работы с СВЧ

В комбинированных режимах работы нагревательные элементы и магнетрон включаются поочередно. При этом ТЭНы используются для подрумянивания, а магнетрон - для приготовления продуктов. Максимально возможная для установки мощность СВЧ составляет 300 Вт.

Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
<p><b>СВЧ + Конвекция плюс</b> </p> <p>Для быстрого нагрева и приготовления блюд с одновременным их подрумяниванием. В этом режиме получается наибольшая экономия времени и электроэнергии.</p> <p>Устанавливайте мощность СВЧ-излучения для выпекания не выше 150 Вт.</p>	160 °C	30–220 °C
<p><b>СВЧ + Автоматика жарения</b> </p> <p>Для поджаривания при высоких температурах и дальнейшего жарения при более низких температурах. Во время фазы обжаривания духовой шкаф раскаляется сначала до высокой температуры (230 °C). Как только эта температура достигается, духовой шкаф сам снижает температуру до установленной температуры жарения (температура основной жарки). Благодаря включению режима СВЧ время приготовления сокращается.</p> <p>Максимально возможная для установки мощность микроволн составляет 300 Вт.</p>	160 °C	100–200 °C

## Обзор режимов работы

Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
<b>СВЧ + Гриль</b>  Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания. Накаляется весь ТЭН верхнего жара/гриля для создания необходимого инфракрасного излучения. Благодаря включения СВЧ сокращается время приготовления. Максимально возможная мощность СВЧ составляет 300 Вт.	Ступень 3	Ступень 1–3
<b>СВЧ + Гриль с обдувом</b>  Для приготовления на гриле продуктов среднего диаметра (например, курицы). Вы можете готовить с более низкими температурами, чем в режиме СВЧ + Гриль  , так как вентилятор сразу же распределяет тепло по продукту. Благодаря включению СВЧ сокращается время приготовления. Максимально возможная для установки мощность СВЧ составляет 300 Вт.	200 °С	100–200 °С

## Принцип действия

В СВЧ-приборе имеется так называемый магнетрон. Он преобразует электрический ток в электромагнитные волны, т.е. микроволны. Эти микроволны равномерно распределяются в рабочей камере, а также отражаются от металлических стенок камеры. Таким образом микроволны попадают в продукт со всех сторон.

Чтобы микроволны проникли в продукт, используемая посуда должна пропускать микроволны. Микроволны хорошо проходят сквозь фарфор, стекло, картон, пластмассу, но не через металл. Поэтому не допускается использование посуды из металла или с его содержанием, например, с металлосодержащим декоративным покрытием. 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. Тепло возникает прямо в самом готовящемся блюде.

## Преимущества

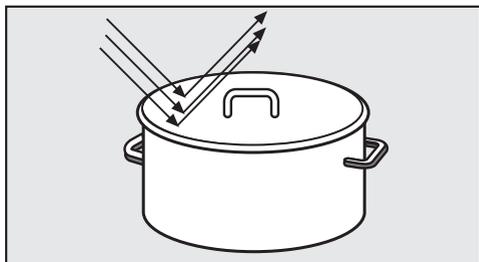
- В режиме СВЧ блюда можно готовить, как правило, без жидкости, с небольшим ее количеством или добавлением жира.
- Размораживание, подогрев и приготовление происходят быстрее, чем при помощи обычной варочной панели или духового шкафа.
- Питательные вещества, витамины и минералы, преимущественно сохраняются.
- Естественный цвет и собственный вкус продуктов почти не меняются.

Излучение СВЧ прекращается при прерывании процесса или открывании дверцы прибора. Во время работы прибора закрытая, исправная дверца обеспечивает необходимую защиту от излучения СВЧ.

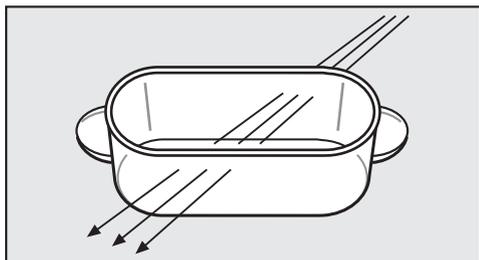
## Мощность микроволн

Следующие значения мощности СВЧ могут быть выбраны:  
80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт

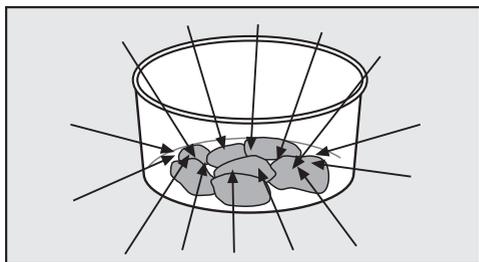
## Выбор посуды для режима СВЧ



Микроволны отражаются от металла.



Микроволны проникают через стекло, фарфор, пластик и картон.



Микроволны поглощаются продуктами питания.

В режиме СВЧ  и в комбинированных СВЧ-режимах возникает опасность пожара! Посуда, не предназначенная для микроволновых печей, может разрушиться 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 чаще всего содержит свинец и может потрескаться. Поэтому не используйте хрустальную посуду.

#### Фарфор

Фарфоровая посуда хорошо подходит для микроволнового режима.

Исключения: не используйте фарфоровую посуду с декоративным металлическим покрытием (например, с позолоченной каймой, синей кобальтовой краской), или с полыми ручками.

# Выбор посуды для режима СВЧ

## Фаянс

В расписном фаянсе узор должен находиться под слоем глазури.

Опасность получения ожогов! Фаянс может сильно нагреваться. Надевайте кухонные рукавицы.

## Пластмасса

Вы можете использовать пластиковую посуду и одноразовую посуду из пластмассы в режиме СВЧ (☞), если она подходит для микроволновых печей. Ради охраны окружающей среды старайтесь не пользоваться одноразовой посудой.

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

Пластмассовая посуда должна быть термостойкой и выдерживать температуры не менее 110 °С. В противном случае она деформируется, а пластмасса может расплавиться и соединиться с пищей.

Пластиковую посуду используйте только в режиме СВЧ (☞), но не в комбинированных режимах работы.

– Пластиковая посуда для СВЧ-режима

В продаже имеется специальная пластиковая посуда для СВЧ.

– Пластмассовая посуда из стиропо-ра

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

– Пластиковые пакетики для варки

Пластиковые пакетики для варки можно использовать для разогрева и приготовления, если предварительно проделать в них отверстия, через которые будет выходить пар.

Этим Вы предотвратите разрыв пакетика из-за подъема давления.

Кроме того, существуют специальные пакетики для приготовления на пару, которые не нужно протыкать. Обращайте внимание на указания на упаковке.

– Рукава и пакеты для жарки

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

 **Опасность возгорания!**

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

– Пластмассовая посуда из мелами-на

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

# Выбор посуды для режима СВЧ

## Не подходящая для режима СВЧ посуда

 Посуда с полыми элементами ручек и крышек не подходит для режима СВЧ. 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, алюминиевой фольги, столовых приборов и посуды с металлосодержащим покрытием (декоративным покрытием, например, золотой каймой, синей кобальтовой краской).

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

## Исключения:

**Прилагаемая** решетка может использоваться для процессов приготовления в комбинированных режимах и режимах без СВЧ. Она **не** подходит для использования в режиме СВЧ .

Не кладите решетку на дно рабочей камеры, а задвигайте ее на каком-либо уровне.

- Металлические формы для выпечки подходят для выпекания в комбинированном с СВЧ режиме работы.
- Готовые блюда в алюминиевых емкостях Вы можете размораживать и подогревать в духовом шкафу, предварительно удалив с них крышку.

При использовании алюминиевых емкостей возможен треск и образование искр. Поэтому ставьте такие емкости не на решетку, а на стеклянный поддон.

Емкость должна находиться на расстоянии минимум 2 см от стенок рабочей камеры. Она не должна касаться стенок!

Нагрев блюда происходит только сверху. Если Вы положите блюдо из алюминиевой емкости в посуду, пригодную для режим СВЧ, то распределение тепла будет в целом более равномерным.

# Выбор посуды для режима СВЧ

– Алюминиевая фольга (куски)

Если у Вас неодинаковые куски мяса, например, птица, то Вы получите равномерный результат размораживания, разогрева или приготовления, если в течение последних минут накроете более плоские части продукта небольшими кусками фольги.

Фольга должна находиться на расстоянии минимум 2 см от стенок рабочей камеры. Она не должна касаться стенок!

– Металлические шампуры и скобки

Эти металлические детали можно использовать, если кусок мяса намного больше 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. При этом дерево высыхает, и в нем появляются трещины. Поэтому деревянная посуда не подходит.

## Проверка посуды

Если Вы не уверены в том, подходит ли стеклянная, глиняная или фарфоровая посуда для СВЧ-режима, Вы можете это проверить.

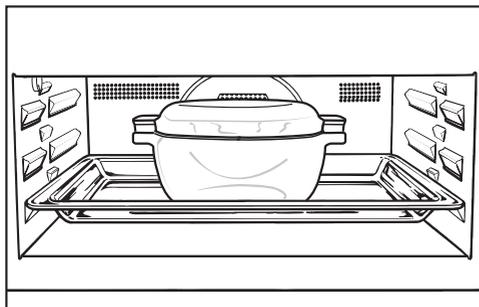
- Установите стеклянный поддон на уровень 1 снизу и поставьте на него по центру пустую посуду.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим СВЧ .
- Установите самую высокую мощность микроволн (1000 Вт) и время приготовления 30 секунд.
- Подтвердите с помощью ОК и запустите процесс.

Если во время этого теста Вы услышите треск в сопровождении искр, сразу же выключите духовой шкаф и откройте дверцу! Посуда, которая вызывает такую реакцию, не подходит для СВЧ. В случае сомнений запросите у производителя посуды или продавца информацию о пригодности посуды для СВЧ.

С помощью такой проверки Вы не определите, достаточно ли удален воздух в полостях деталей ручек.

# Выбор посуды для режима СВЧ

## Размещение посуды в рабочей камере



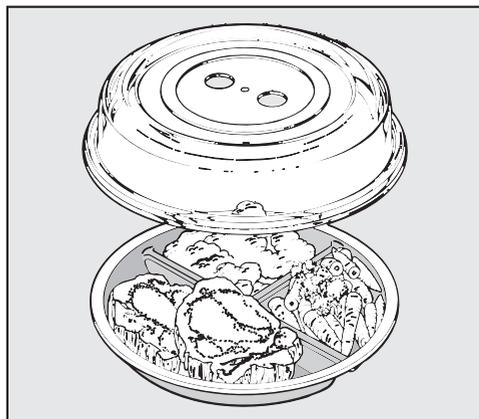
- Ставьте стеклянный поддон на уровень 1 снизу.
- Всегда ставьте посуду с приготовляемой пищей в центре поддона.

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

## Крышка

Преимущества использования крышки:

- 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.



- Поэтому при использовании режима СВЧ  накрывайте блюда крышкой, пригодной для микроволновых печей, из стекла или пластмассы.

Такие крышки имеются в продаже.

В качестве альтернативы Вы можете использовать специальную прозрачную пленку для микроволновых печей (обычная бытовая прозрачная пленка может деформироваться при нагреве и соединиться с пищей).

## Выбор посуды для режима СВЧ

 Материал крышки выдерживает температуры максимум до 110 °С. При более высоких температурах (например, в режимах Гриль или Конвекция плюс) 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 **не** пользуйтесь крышкой:
  - при разогреве блюд с панировкой,
  - если готовятся блюда с хрустящей корочкой, например, тосты,
  - в комбинированном режиме с СВЧ.

 В закрытых емкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву.

Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых емкостях или бутылках. Емкости предварительно открывайте, а у детских бутылочек снимайте колпачок и соску.

## Советы по экономии электроэнергии

---

### Процесс

- Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, которые Вам не нужны для процесса приготовления.
- Предварительно нагревайте прибор только, если это указано в рецепте или в таблице приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу во время процесса приготовления. Если дверца будет открыта при приготовлении в режиме без СВЧ, то освещение рабочей камеры автоматически выключится. Вентиляторы останутся включенными. Процесс приготовления без СВЧ продолжится сразу же после закрывания дверцы.
- Выбирайте более низкую температуру из диапазона в рецепте или таблице приготовления и проверяйте готовность продукта уже спустя короткое время.
- В режимах работы без СВЧ: рекомендуется использовать, прежде всего, матовые, темные формы для выпекания и емкости для приготовления из материалов, не отражающих тепло (эмалированная сталь, жаростойкое стекло, литая алюминиевая посуда с покрытием). Блестящие материалы, например, нержавеющая сталь или алюминий, отражают тепло, которое при этом хуже передается пище. Не накрывайте также дно рабочей камеры или решетку фольгой, отражающей тепло.
- Следите за временем приготовления, чтобы избежать пустой траты электроэнергии при приготовлении продуктов. Если возможно, устанавливайте время приготовления или используйте пищевой термометр.
- Готовьте в режиме Конвекция плюс . Вы сможете при этом готовить при более низкой температуре, чем в других режимах, так как вентилятор сразу распределяет тепло по продукту.
- 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.
- Если возможно, готовьте одновременно несколько блюд. Ставьте их рядом друг с другом или на разных уровнях.
- Готовьте блюда, которые Вы не можете готовить одновременно, по возможности сразу друг за другом, чтобы использовать остаточное тепло.
- Если для индикации текущего времени Вы выбрали заводскую настройку Текущее время – Индикация – выключить, то Ваш духовой шкаф настроен на минимальное потребление электроэнергии.

## Советы по экономии электроэнергии

---

- При заводской установке Освещение – вкл. на 15 секунд освещение рабочей камеры во время процесса приготовления автоматически выключается через 15 секунд. Вы можете его снова включить в любой момент выбором .
- В процессах с автоматическим отключением или использованием пищевого термометра освещение рабочей камеры автоматически выключается незадолго до окончания приготовления. Используется остаточное тепло. Имеющегося тепла достаточно для завершения процесса. На дисплее отображается Энергосберегающая фаза. Охлаждающий вентилятор и, в зависимости от режима работы, вентилятор горячего воздуха остаются включенными.
- В целях энергосбережения духовой шкаф автоматически выключается, если после его включения или по окончании процесса приготовления в течение определенного времени не выполняется дальнейшее управление. Этот период времени зависит от выбранных установок (режим работы, температура, длительность).

# Эксплуатация: режимы работы без СВЧ

---

## Простая эксплуатация

- Включите духовой шкаф.

Появляется главное меню.

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите Режимы работы.
- Выберите нужный режим работы.

На дисплее появляются режим работы и рекомендуемая температура.

Включаются нагрев и освещение рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.

Установка рекомендуемой температуры принимается электроникой через несколько секунд. При необходимости выберите **изменить**, чтобы вернуться к установке температуры (см. главу "Расширенная эксплуатация - Изменение температуры").

- Подтвердите с помощью ОК.

Появляется индикация заданной и фактической температуры.

Вы можете следить за подъемом температуры. При достижении выбранной температуры звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки - Рекомендации по звук. сигналам").

После приготовления:

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.
- Выключите духовой шкаф.

## 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 охладится ниже определенной температуры, вентилятор автоматически выключится.

Вы можете изменить эту заводскую настройку (см. главу "Установки - Остаточный ход охлаждающего вентилятора").

## Расширенная эксплуатация

Вы поместили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и установили температуру.

- Выберите изменить.

Появляются дополнительные пункты меню, которые Вы можете установить или изменить для процесса приготовления:

- Температура
- Внутр. темпер. (Появляется только при использовании пищевого термометра. В этом случае Вы не можете установить длительность приготовления.)
- Время пригот.
- Готовность в
- Запуск в (Появляется только, если были установлены Время пригот. или Готовность в.)
- Фаза нагрева (Появляется только в режимах работы Конвекция плюс , Автоматика жарения  и Верхний/нижний жар , если Вы установили температуру выше 100 °С.)
- "Хрустящая корочка" (Вы можете использовать функцию уменьшения влажности для хрустящих поверхностей или пирогов с влажной начинкой.)
- Изменить реж. работ. (Вы можете изменить режим работы в процессе приготовления.)

## Изменить режим работы

Вы можете изменить режим работы в процессе приготовления.

- Выберите изменить.
- Пролистайте список, пока не появится Изменить реж. работ..
- Выберите Изменить реж. работ..

На дисплее высвечиваются измененный режим работы с соответствующей рекомендуемой температурой.

- При необходимости измените температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

Режим работы изменен.

Введенные значения времени сохраняются.

## Эксплуатация: режимы работы без СВЧ

---

### Изменение температуры

Сразу после выбора режима работы высвечивается соответствующая рекомендуемая температура с возможным диапазоном температур (см. главу "Обзор режимов работы").

- Если рекомендуемая температура соответствует Вашим рецептурным данным, подтвердите с помощью ОК.
- Если рекомендуемая температура не соответствует Вашим рецептурным данным, измените ее для данного процесса приготовления.

Вы также можете изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала Вашим индивидуальным предпочтениям (см. главу "Установки - Рекомендуемые температуры").

Пример: Вы установили режим Конвекция плюс  и температуру 170 °С и можете следить за изменением температуры.

Вы хотели бы снизить заданную температуру до 155 °С.

- Выберите изменить.
- Выберите Температура.

Заданная температура выделяется светлым фоном.

- Измените температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

Измененная заданная температура сохраняется.

- В заключение подтвердите с помощью ОК, если Вы видите заданную температуру и хотите следить за ее изменением.

Отображается измененная заданная температура.

## Быстрый разогрев

Быстрый разогрев служит для сокращения фазы нагрева.

В режимах работы Конвекция плюс , Автоматика жарения  и Верхний/нижний жар  функция "Быстрый разогрев" включается автоматически, если Вы установили температуру выше 100 °С.

Пицца и нежное тесто (например, бисквит, мелкая выпечка) при использовании функции "Быстрый разогрев" слишком быстро подрумянивается. При приготовлении такой выпечки выключайте функцию "Быстрый разогрев".

Вы можете выключить "Быстрый разогрев" для соответствующего процесса приготовления с помощью пункта меню Фаза нагрева.

## Пункт меню "Фаза нагрева"

– быстрая (заводская настройка)

ТЭН верхнего жара/гриля, кольцевой ТЭН и вентилятор включаются одновременно, чтобы в духовом шкафу как можно быстрее установилась нужная температура.

– обычная

Включаются только относящиеся к данному режиму нагревательные элементы.

Чтобы выключить функцию "Быстрый разогрев":

- Выберите изменить.
- Выберите Фаза нагрева.
- Выберите обычная.
- Подтвердите с помощью ОК.
- В заключение подтвердите с помощью ОК, если Вы видите заданную температуру и хотите следить за ее изменением.

Вместо Быстр. разогрев появляется Нагрев.

# Эксплуатация: режимы работы без СВЧ

---

## Предварительный нагрев рабочей камеры

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только в некоторых видах приготовления.

В большинстве случаев Вы можете начинать готовить в холодной рабочей камере, чтобы использовать тепло уже во время фазы нагрева.

В следующих видах приготовления и режимах необходим предварительный нагрев:

### Конвекция плюс

- тесто для темного хлеба,
- ростбиф и филе.

### Верхний/нижний жар

- пироги и выпечка с коротким сроком выпекания (прим. до 30 минут),
- нежное тесто (например, для бисквита),
- тесто для темного хлеба,
- ростбиф и филе.

■ Выберите режим работы и температуру.

■ Выключайте функцию "Быстрый разогрев" во время предварительного нагрева при приготовлении пиццы или выпечки из нежного теста (например, бисквит, мелкие изделия).

■ Подождите, пока пройдет фаза нагрева.

При достижении установленной температуры звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам").

■ Поместите продукт в рабочую камеру.

## Функция "Хрустящая корочка" (уменьшение влажности)

Использование этой функции целесообразно для влажных продуктов, когда необходимо получить хрустящую корочку, например, замороженная картошка-фри или крокеты, жаркое с корочкой.

Эта функция предназначена также для пирогов с влажной начинкой, например, для яблочного или сливового пирога.

Вы поместили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и установили температуру.

"Хрустящая корочка" может использоваться в любом режиме. Эта функция должна активироваться отдельно при каждом приготовлении. Оптимального воздействия Вы достигните, если активируете эту функцию в начале приготовления.

- Выберите изменить.
- Прокрутите список, пока не появится "Хрустящая корочка".
- Выберите "Хрустящая корочка".
- Выберите включить.
- Подтвердите с помощью ОК.

Функция снижения влажности активирована.

## Установить время приготовления

Вы поместили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и установили температуру.

С помощью опций Время пригот., Готовность в или Запуск в процессы приготовления могут автоматически выключаться или включаться и выключаться.

– Время пригот.

Вы устанавливаете время, необходимое для приготовления продукта. По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически выключится. Максимальное время, которое можно задать, составляет 12:00 часов.

Длительность приготовления нельзя задать, если используется пищевой термометр. В этом случае длительность зависит от достижения внутренней температуры.

– Готовность в

Вы определяете момент времени, к которому процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры автоматически выключится к этому моменту.

Готовность в нельзя задать, если используется пищевой термометр. В этом случае окончание приготовления зависит от достижения внутренней температуры.

– Запуск в

Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен начаться. В этот момент времени нагрев рабочей камеры автоматически включается.

# Эксплуатация: режимы работы без СВЧ

Запуск в можно использовать только в сочетании с **Время пригот.** или **Готовность в**, за исключением случаев применения пищевого термометра.

## Автоматическое выключение процесса приготовления

Текущее время 11:45. Для приготовления Вашего продукта требуется 30 мин., он должен быть готов в 12:15.

Вы можете выбрать **Время пригот.** и установить 0:30 ч. или выбрать **Готовность в** и установить 12:15 .

По истечении данного времени или к данному моменту времени процесс приготовления будет выключен.

## Установка длительности приготовления

- Выберите **изменить**.
- Выберите **Время пригот.**
- Установите с помощью цифрового блока длительность (3-0).
- Подтвердите с помощью **ОК**.

## Установка опции "Готовность в"

- Выберите **изменить**.
- Выберите **Готовность в**.
- Установите с помощью цифрового блока время, к которому продукт должен быть приготовлен (1-2-1-5).
- Подтвердите с помощью **ОК**.

## Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Автоматическое включение и выключение процесса особенно рекомендуется при жарении. Выпечка не должна долго оставаться в рабочей камере. Тесто высохнет, а дрожжи потеряют свои свойства.

Для автоматического включения и выключения процесса приготовления у Вас есть разные возможности задания времени:

- **Время пригот.** и **Готовность в**
- **Время пригот.** и **Запуск в**
- **Готовность в** и **Запуск в**

Пример: текущее время 11:30. Для приготовления Вашего продукта требуется 30 мин., он должен быть готов в 12:30.

- Выберите **изменить**.
- Выберите **Время пригот.** и установите 0:30 ч.
- Выберите **Готовность в** и установите 12:30 ч.

**Запуск в** рассчитывается автоматически. На дисплее появляется **Запуск в 12:00**.

К этому моменту времени процесс приготовления автоматически включится.

### Изменить установленное время приготовления

- Выберите изменить.

Появляются все пункты меню, которые можно изменить.

- Выберите нужное время.
- Измените установленное время.
- Подтвердите с помощью ОК.

При нарушении электроснабжения настройки удаляются.

### Прервать процесс приготовления

- Выберите ↶.
- Если появляется Прервать процесс?, выберите пункт да.

Нагрев и освещение рабочей камеры выключаются. Установленные значения времени приготовления будут удалены.

## Простая эксплуатация

- Включите духовой шкаф.

Появляется главное меню.

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите Режимы работы.
- Выберите режим работы СВЧ .

На дисплее появляются режим работы, рекомендуемая мощность и диапазон установки мощности.

- При необходимости измените рекомендуемую мощность.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Установите длительность приготовления с помощью цифрового блока.

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

- Подтвердите с помощью ОК.
- Выберите Запуск.

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

Появляется индикация остаточного времени. Вы можете в любое время прервать процесс приготовления с помощью Стоп.

## После завершения приготовления

- на дисплее высвечивается Процесс завершен,
- охлаждающий вентилятор остается включенным,
- раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам").

У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или увеличить длительность процесса приготовления через пункт изменить.

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.
- Выключите духовой шкаф.

## 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.

Вентилятор выключается с управлением по времени.

## Расширенная эксплуатация

Вы загрузили продукт в рабочую камеру, мощность СВЧ и длительность приготовления установлены.

- Выберите **изменить**.

Появляются дополнительные пункты меню, которые Вы можете установить или изменить для процесса приготовления:

- Мощность
- Время пригот.
- Готовность в
- Запуск в
- Изменить реж. работ. (Вы можете изменить режим работы в процессе приготовления.)

## Изменение мощности СВЧ

На заводе для режима работы СВЧ  установлена рекомендуемая мощность 1000 Вт.

- Если рекомендуемая мощность соответствует Вашим рецептурным данным, подтвердите с помощью ОК.
- Если рекомендуемая мощность не соответствует Вашим рецептурным данным, измените ее для данного процесса приготовления.

Вы также можете изменить рекомендуемую мощность на длительное время, чтобы она соответствовала Вашим индивидуальным предпочтениям (см. главу "Установки - Мощность СВЧ").

- Выберите **изменить**.

- Выберите **Мощность**.
- Измените мощность СВЧ.
- Подтвердите с помощью ОК.

Процесс приготовления продолжается с измененной мощностью СВЧ.

## Изменение времени приготовления

- Выберите **изменить**.
- Выберите **Время пригот.**
- Измените время приготовления.
- Подтвердите дважды с помощью ОК.
- Выберите **Запуск**.

Процесс приготовления снова начнется с измененной длительностью.

## Изменить режим работы

Вы можете изменить режим работы в процессе приготовления (см. главу "Эксплуатация: режимы работы без СВЧ - Изменить режим работы").

### Установить дополнительное время приготовления

Вы загрузили продукт в рабочую камеру, мощность СВЧ и длительность приготовления установлены.

С помощью опций **Готовность в** или **Запуск в** процессы приготовления могут автоматически выключаться или включаться и выключаться.

#### – Готовность в

Вы определяете момент времени, к которому процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры автоматически выключится к этому моменту.

**Готовность в** нельзя задать, если используется пищевой термометр. В этом случае окончание приготовления зависит от достижения внутренней температуры.

#### – Запуск в

Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен начаться. В этот момент времени нагрев рабочей камеры автоматически включается.

### Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Для автоматического включения и выключения процесса приготовления у Вас есть разные возможности задания времени:

- **Время пригот.** и **Готовность в**
- **Время пригот.** и **Запуск в**

Пример: текущее время 11:45. Для приготовления Вашего продукта требуется 5 мин., он должен быть готов в 12:30.

- Установите мощность СВЧ и после этого с помощью цифрового блока - длительность приготовления (5-0-0).
- Подтвердите с помощью **ОК**.
- Выберите **изменить**.
- Выберите **Готовность в** и установите время на 12:30 (1-2-3-0).
- Подтвердите дважды с помощью **ОК**.
- Выберите **Запуск**.

**Запуск в** рассчитывается автоматически. На дисплее появляется **Запуск в 12:25**.

К этому моменту времени процесс приготовления автоматически включится.

**Выполнение процесса, который автоматически включается и выключается**

**До запуска** высвечиваются режим работы, выбранная мощность СВЧ, длительность приготовления, Запуск и время запуска.

**После запуска** высвечивается время, оставшееся до окончания приготовления (остаточное время).

Вы можете следить за отсчетом длительности приготовления.

**В конце процесса приготовления** звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам").

Магнетрон и освещение рабочей камеры выключаются. Появляется Процесс завершен.

У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или увеличить длительность процесса приготовления через пункт **изменить**.

**Изменить установленное время приготовления**

■ Выберите **изменить**.

Появляются все пункты меню, которые можно изменить.

■ Выберите нужное время.

■ Измените установленное время.

■ Подтвердите дважды с помощью ОК.

■ Выберите **Запуск**, если приготовление уже выполняется.

При нарушении электроснабжения настройки удаляются.

**Удалить время конца приготовления**

■ Выберите **изменить**.

Появляются все пункты меню, которые можно изменить.

■ Выберите нужное время.

■ Выберите **восстановить**.

■ Подтвердите с помощью ОК.

■ Выберите **Запуск**.

Процесс приготовления запускается с установленным временем приготовления.

**Прервать процесс приготовления**

■ Выберите **↶**.

На дисплее высвечивается **Прервать процесс?**.

■ Выберите **да**.

На дисплее появляется индикация главного меню. Установленные значения времени приготовления удаляются.

# Эксплуатация: комбинированные режимы работы

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

## Простая эксплуатация

- Включите духовой шкаф.

Появляется главное меню.

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите Режимы работы.
- Выберите нужный режим работы.

На дисплее появляются режим работы, рекомендуемая мощность и диапазон установки мощности.

Включается освещение рабочей камеры.

В комбинированных режимах работы максимально возможная мощность СВЧ составляет 300 Вт.

- При необходимости измените рекомендуемую мощность.
- Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее появляется индикация рекомендуемой температуры и температурный диапазон.

Рекомендуемая температура и возможный диапазон температур для соответствующего режима указаны в главе "Обзор режимов работы".

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.

Рекомендуемая температура принимается электроникой в течение нескольких секунд.

- Подтвердите с помощью ОК.
- Установите длительность приготовления с помощью цифрового блока.

Вы можете установить для длительности приготовления максимум 2:00 часа.

- Подтвердите с помощью ОК.
- Выберите Запуск.

Процесс приготовления начинается. Включаются нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор.

Отображаются мощность СВЧ, длительность приготовления, заданная и фактическая температура. Вы можете следить за подъемом температуры. При достижении выбранной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу "Установки - Рекомендации по звук. сигналам").

Появляется индикация остаточного времени.

Режим СВЧ включится не ранее, чем будет достигнута заданная температура.

# Эксплуатация: комбинированные режимы работы

## После завершения приготовления

- на дисплее высвечивается Процесс завершен,
- нагрев рабочей камеры автоматически выключается,
- охлаждающий вентилятор остается включенным,
- раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам").

У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или увеличить длительность процесса приготовления через пункт **изменить**.

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.
- Выключите духовой шкаф.

## 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 охладится ниже определенной температуры, вентилятор автоматически выключится.

Вы можете изменить эту заводскую настройку (см. главу "Установки - Остаточный ход охлаждающего вентилятора").

## Расширенная эксплуатация

Вы загрузили продукт в рабочую камеру, установили температуру, мощность СВЧ и длительность приготовления.

- Выберите **изменить**.

В зависимости от комбинированного режима, появляются дополнительные пункты меню, которые Вы можете установить или изменить для процесса приготовления:

- Температура
- Мощность
- Ступень гриля (появляется только в режиме СВЧ + Гриль ).
- Время пригот.
- Время СВЧ (Вы можете сократить длительность подключения микро-волн.)
- Готовность в
- Запуск в
- Фаза нагрева (не появляется в режиме СВЧ + Гриль ).
- "Хрустящая корочка" (Вы можете использовать функцию уменьшения влажности для хрустящих поверхностей или пирогов с влажной начинкой.)
- Изменить реж. работ. (Вы можете изменить режим работы в процессе приготовления.)

# Эксплуатация: комбинированные режимы работы

---

## Изменение температуры

- Выберите изменить.
- Выберите Температура.

Заданная температура выделяется светлым фоном.

- Измените температуру.
- Подтвердите дважды с помощью ОК.

Измененная заданная температура сохраняется и появляется на дисплее.

## Изменение мощности СВЧ

- Выберите изменить.
- Выберите Мощность.
- Измените мощность СВЧ.
- Подтвердите дважды с помощью ОК.

Измененная мощность СВЧ сохраняется и появляется на дисплее.

## Установить дополнительное время приготовления

Вы можете автоматически включать и выключать процесс приготовления (см. главу "Эксплуатация: Режим СВЧ  – Установить дополнительное время приготовления").

## Сократить длительность подключения СВЧ

В комбинированных режимах работы микроволны подключаются во время всего приготовления, которое Вы установили. Это целесообразно, например, при выпекании, чтобы тесто лучше поднялось.

Выбрав Время СВЧ, Вы можете сократить подключение микроволн.

- Выберите изменить.
- Выберите Время СВЧ.
- Установите период времени для подключения микроволн.
- Подтвердите дважды с помощью ОК.

## Функция "Хрустящая корочка" (уменьшение влажности)

Вы можете включать и выключать функцию "Хрустящая корочка" (см. главу: Эксплуатация: Режимы работы без СВЧ - Функция "Хрустящая корочка").

## Изменить режим работы

Вы можете изменить режим работы в процессе приготовления (см. главу "Эксплуатация: режимы работы без СВЧ - Изменить режим работы").

Для приготовления различных блюд Ваш духовой шкаф имеет многочисленные автоматические программы, которые удобно и безопасно позволяют получить оптимальные результаты. Вы просто выбираете подходящую для Вашего продукта программу и следуете указаниям на дисплее.

## Обзор пищевых категорий

Автоматические программы Вы вызываете через одноименный пункт меню.

- Пироги
- Выпечка
- Хлеб
- Смеси для хлеба
- Булочки
- Пицца & Со.
- Мясо
- Дичь
- Птица
- Рыба
- Залеканки и гратены
- Заморожен. блюда
- Гарниры
- Приготовление с СВЧ

## Использование автоматических программ

Вы находитесь в главном меню.

- Выберите Автомат. программы.

Появляется список пищевых категорий.

- Выберите нужную категорию.

Появляется индикация списка автоматических программ, имеющих для выбранной категории.

- Выберите нужную автоматическую программу.

Отдельные этапы до запуска автоматической программы наглядно отображаются на дисплее.

В зависимости от программы, Вы увидите следующие указания:

- по форме для выпечки или жарения,
- уровень размещения,
- по использованию пищевого термометра,
- время приготовления.

- Следуйте указаниям на дисплее.

**Совет:** Рецепты Вы найдете в книге рецептов "Выпекание - жарение - приготовление в духовом шкафу с СВЧ".

# Автоматические программы

---

## Указания по использованию

- При использовании автоматических программ Вам помогут прилагаемые рецепты. В соответствующей программе Вы сможете также приготовить блюда по похожим рецептам, но с другим количеством продуктов.
- После процесса приготовления дайте рабочей камере сначала остыть до комнатной температуры, прежде чем начать выполнение автоматической программы.
- В некоторых программах через некоторое время приготовления необходимо добавлять жидкость. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее (например, добавить жидкость в...).
- В некоторых программах необходимо дождаться, пока пройдет время предварительного нагрева, прежде чем поместить продукт в рабочую камеру. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее.
- Данные о длительности автоматических программ являются приблизительными. В зависимости от протекания процесса она может уменьшаться или увеличиваться. В особенности, при использовании пищевого термометра длительность зависит от достижения внутренней температуры. При этом изменения времени могут быть обусловлены исходной температурой мяса.

Вы можете создать и сохранить до 20 персональных программ.

- Вы можете скомбинировать до десяти этапов приготовления, чтобы точно описать выполнение любимых рецептов или часто используемых рецептов. На каждом этапе приготовления Вы выбираете для этого установки, например, режим работы, температуру и длительность приготовления или внутреннюю температуру.
- Вы можете задать уровень(ни) для продукта.
- Вы можете задать имя/название программы, которая будет относиться к Вашему рецепту.

Если Вы снова вызываете и запускаете свою программу, она выполняется автоматически.

Другие возможности создания персональных программ:

- После завершения автоматической программы сохраните ее в качестве персональной программы.
- После завершения сохраните процесс приготовления с установленной длительностью.

Затем задайте для программы какое-нибудь название.

## Создание персональных программ

- Выберите Персональн. программы.

Если еще не создавалась персональная программа, то на дисплее высвечивается Создать программу.

- Подтвердите с помощью ОК.

Если Вы уже создали персональные программы, то высвечиваются названия программ и под ними Обработ. программы.

- Выберите Обработ. программы.

- Выберите Создать программу.

После этого Вы можете определить установки для 1-го этапа приготовления. Следуйте указаниям на дисплее:

- Выберите и подтвердите нужные установки.

Все установки для 1-го этапа приготовления определены.

Вы можете изменить установки для Фаза нагрева и "Хрустящая корочка", в зависимости от выбранного режима и установленной температуры.

- Выберите Дополн. параметры.

- Выберите нужные установки.

Вы можете добавить дополнительные этапы приготовления, например, если после первого режима работы должен использоваться еще один, дополнительный режим.

## Персональные программы

- Если требуются дополнительные этапы приготовления, то выберите **Добавить этап пригот.** и действуйте, как при 1-м этапе приготовления.

- Как только все требуемые этапы приготовления будут определены, выберите **Завершить программу**.

После этого Вы задаете уровень(ни) для Вашего блюда:

- Выберите и подтвердите нужный(е) уровень(ни).

На дисплее появляется итог Ваших установок.

Если Вы хотели бы изменить свою программу, выберите **изменить**. Вы можете изменить отдельные этапы приготовления или добавить их.

- Проверьте установки и выберите **принять**.

Теперь Вы можете свою персональную программу сохранить, изменить, сразу запустить или установить момент времени, когда программа должна автоматически включиться или выключиться.

- Выберите **Сохранить**.

Затем дайте программе название. Для этого вместе с алфавитом имеются следующие символы:

Символ	Значение
␣	Пробел
ABC	Алфавит из прописных букв
abc	Алфавит из строчных букв
123	Цифры от 0 до 9 и дефис -

- Касайтесь сенсорных кнопок рядом с символами, чтобы подсветился нужный значок.

- Выберите **выбрать**.

Выбранный знак появится в верхней строке.

С помощью **↵** Вы можете удалять знаки один за другим.

Всего можно использовать максимум 10 знаков.

- Затем выберите следующие знаки.
- После ввода названия программы, выберите **Сохранить**.

На дисплее появляется подтверждение, что название программы было сохранено.

- Подтвердите с помощью **ОК**.

## Запуск персональных программ

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите Персональн. программы.

На дисплее появляется список названий программ и под ним Обработ. программы.

- Выберите нужную программу.

На дисплее появляется список:

- Запустить сразу

Программа запускается немедленно. Сразу включается нагрев рабочей камеры.

- Запустить позднее

Появляется только при использовании пищевого термометра. Вы определяете момент времени, когда программа должна начаться. Нагрев рабочей камеры автоматически включится к этому моменту.

- Старт в

Вы определяете момент времени, когда программа должна начаться. Нагрев рабочей камеры автоматически включится к этому моменту.

- Готовность в

Вы определяете момент времени, к которому процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры автоматически выключится к этому моменту.

- Измен. этапы пригот.вл.

Этот пункт меню описывается в главе "Изменение персональных программ".

- Выберите нужный пункт меню.
- Подтвердите указание, на какой уровень должен быть задвинут продукт, кнопкой ОК.

Программа запускается немедленно или к установленному моменту времени.

# Персональные программы

---

## Изменение персональных программ

### Изменить этапы приготовления

Этапы приготовления автоматических программ, которые Вы запомнили под собственным именем, не могут быть изменены.

- Выберите Персональн. программы.

На дисплее появляется список названий программ и под ним Обработ. программы.

- Выберите нужную программу.

- Выберите Измен. этапы подготовл..

Вы можете изменить заданные установки для каждого этапа приготовления или добавить дополнительные этапы приготовления.

- Выберите нужный этап приготовления или Добавить этап подготовл..

- Измените программу согласно своим пожеланиям (см. главу "Создание персональных программ").

- Проверьте установки и выберите принять.

- Выберите Сохранить.

Измененные этапы приготовления в Вашей программе сохраняются.

- Измените название, если необходимо (см. главу "Создание персональных программ") и выберите пункт Сохранить.

На дисплее появляется подтверждение, что название программы было сохранено.

- Подтвердите с помощью ОК.

### Изменить название

- Выберите Персональн. программы.

На дисплее появляется список названий программ и под ним Обработ. программы.

- Выберите Обработ. программы.

- Выберите Изменить программу.

- Выберите нужную программу.

- Выберите Изменить название.

- Измените название (см. главу "Создание персональных программ") и выберите пункт Сохранить.

На дисплее появляется подтверждение, что название программы было сохранено.

- Подтвердите с помощью ОК.

Измененное название Вашей программы сохраняется.

### Удаление персональных программ

- Выберите Персональн. программы.

На дисплее появляется список названий программ и под ним Обработ. программы.

- Выберите Обработ. программы.
- Выберите Удалить программу.
- Выберите нужную программу.
- Подтвердите вопрос, должна ли программа быть удалена, с помощью да.

Программа удаляется.

Вы можете также одновременно удалить все персональные программы (см. главу "Установки - Заводские настройки - Персональные программы").

## СВЧ: быстрый старт

Касанием кнопки "СВЧ: быстрый старт"  происходит запуск режима СВЧ с определенной мощностью и длительностью приготовления, например для разогревания жидкостей.

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

**Совет:** Вы можете изменять мощность и длительность приготовления. Максимально возможная длительность приготовления при этом зависит от выбранной мощности (см. главу "Установки – СВЧ: быстрый старт").

Эту функцию можно использовать только в том случае, если не выполняется никакой другой процесс приготовления.

- Касайтесь кнопки , пока не запустится процесс приготовления. Многократным касанием этой кнопки Вы можете пошагово увеличивать длительность приготовления.

Отсчет остаточного времени отображается на дисплее.

Вы можете в любой момент прервать процесс приготовления выбором **Стоп** и отменить касанием .

### По окончании процесса приготовления

- на дисплее высвечивается **Процесс завершен**,
- раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам").

Касанием кнопки "Поп-корн"  происходит запуск режима СВЧ с определенной мощностью и длительностью.

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

**Совет:** Вы можете изменить длительность приготовления и установить максимум 4 минуты. Значение мощности изменить нельзя (см. главу "Установки – Поп-корн").

Эту функцию можно использовать только в том случае, если не выполняется никакой другой процесс приготовления.

■ Касайтесь кнопки , пока не запустится процесс приготовления.

Отсчет остаточного времени отображается на дисплее.

Вы можете в любой момент прервать процесс приготовления выбором **Стоп** и отменить касанием .

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

### По окончании процесса приготовления

- на дисплее высвечивается **Процесс завершен**,
- раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам").

# Выпекание

Бережная обработка продуктов благоприятна для Вашего здоровья.

Пироги, пиццу, картофель фри и т.п. следует выпекать до золотисто-желтого, но не до темно-коричневого цвета.

## Режимы работы

В зависимости от приготовления, Вы можете использовать режимы Конвекция плюс , Верхний/нижний жар , Интенсивное выпекание  или СВЧ + Конвекция плюс  (см. главу "Обзор режимов работы").

Режим СВЧ + Конвекция плюс  особенно подходит для выпекания теста с длительным сроком выпекания, например, дрожжевого, творожно-сдобного, песочного и сдобного, так как в этом режиме сокращается время выпекания.

В этом режиме подключайте в течение всего выпекания мощность СВЧ максимум 150 Вт.

## Форма для выпечки

Выбор формы для выпечки зависит от режима работы и приготовления.

– Конвекция плюс , интенсивное выпекание :

Подходит любая форма из термостойкого материала. Светлые, блестящие формы с тонкими стенками могут также применяться, но они менее рекомендованы.

– Верхний/нижний жар :  
Матовые и темные формы для выпечки из черной жести, темной эмали, потемневшей белой жести или матового алюминия; термостойкие стеклянные формы; формы с покрытием.

Не рекомендуется использовать светлые формы из блестящего материала, поскольку подрумянивание в них получается неравномерным или слабым, и возможно, что выпечка не будет готова.

– СВЧ + Конвекция плюс :  
Используйте только пригодные для СВЧ-режима, жаростойкие формы для выпекания (см. главу "Выбор посуды для СВЧ-режима"), например, формы из термостойкого стекла или керамики, так как микроволны проникают через эти материалы.

В то же время металлические формы отражают микроволны, которые попадают тогда к пирогу только сверху. Это может приводить к увеличению времени приготовления, в отдельных случаях - к образованию искр. Ставьте форму на стеклянный поддон так, чтобы она не касалась стенок духового шкафа. Если и дальше будут образовываться искры, не используйте больше эту форму для комбинированного режима.

## Бумага для выпечки

При приготовлении картофеля фри, крокетов и т.п. подстилайте под продукты бумагу для выпечки.

## Таблицы по выпеканию

Данные для рекомендованного режима в таблицах 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.

### Температура

В основном рекомендуется выбирать среднюю температуру.

При более высоких температурах время выпекания хотя и сокращается, однако подрумянивание может быть очень неравномерным, и при некоторых обстоятельствах выпечка может не получиться.

### Время выпекания

Проверяйте через некоторое время (меньшее из указанного диапазона), готова ли выпечка. Воткните в тесто деревянную палочку. Если на ней не будет влажных крошек теста, значит выпечка готова.

### Уровни

Уровень, на котором Вы размещаете для выпекания Ваш продукт, зависит от режима работы и количества противней.

#### – Конвекция плюс

Пироги в формах: уровень 1 снизу  
Плоская выпечка (например, печенье, пирог на противне): уровень 2 снизу

Одновременное выпекание на двух уровнях (в зависимости от высоты

выпечки):  
уровни 1+3 снизу или уровни 2+3 снизу

#### – Верхний/нижний жар

Пироги в формах: уровень 1 снизу  
Плоская выпечка (например, печенье, пирог на противне): уровень 2 снизу

#### – Интенсивное выпекание

В основном используйте уровень 1 снизу.

#### – СВЧ + Конвекция плюс

Задвигайте стеклянный поддон на уровень 1 снизу и ставьте сверху форму для выпечки.

## Рекомендации

- Установите время приготовления. Процесс выпекания не должен настраиваться задолго до его начала. Иначе тесто может высохнуть, а разрыхлитель потеряет свои свойства.
- Пироги в прямоугольной или продолговатой форме размещайте в рабочей камере поперек. В этом случае распределение тепла в форме будет оптимальным, и выпечка пропечется равномерно.

# Выпекание

## Сдобное тесто

Пироги/выпечка		🌡 [°C]	⚡ [Вт]	📏 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [МИН]
Легкий сдобный пирог, спинка косули	🌀	140–160	–	1	60–80
	☐	<b>150–170</b>	–	<b>1</b>	<b>60–80</b>
Ромовая баба	🌀	<b>150–170</b>	–	<b>1</b>	<b>65–80</b>
	🌀⚡	160	80	1	60–70
	☐	160–180	–	1	55–70
Маффины	🌀	<b>150–170</b>	–	<b>2</b>	<b>25–40</b>
	☐	160–180 <sup>1)</sup>	–	2	25–40
Мелкие кексы (1 стеклянный поддон) <sup>*)</sup>	🌀	<b>150<sup>2)</sup></b>	–	<b>2</b>	<b>30–36</b>
	☐	160 <sup>1) 2)</sup>	–	2	28–32
Мелкие кексы (2 стеклянных поддона) <sup>*)</sup>	🌀	<b>150<sup>2)</sup></b>	–	<b>2+3</b>	<b>44–50<sup>3)</sup></b>
Мраморный пирог (в форме)	🌀	<b>150–170</b>	–	<b>1</b>	<b>60–70</b>
	☐	160–180	–	1	60–70
Фруктовый пирог с безе/глазурью (стеклянный поддон)	🌀	<b>150–170</b>	–	<b>2</b>	<b>35–45</b>
	☐	160–180	–	2	35–45
Фруктовый пирог (стеклянный поддон)	🌀	<b>150–170</b>	–	<b>2</b>	<b>35–45</b>
	☐	170–190	–	2	30–40
Фруктовый пирог (форма)	🌀	<b>150–170</b>	–	<b>1</b>	<b>55–65</b>
	☐	160–180	–	1	50–60
Основа для торта	🌀	<b>150–170</b>	–	<b>1</b>	<b>30–35</b>
	☐	170–190 <sup>1)</sup>	–	1	15–20
Мелкая выпечка/печенье	🌀	<b>150–170</b>	–	<b>1</b>	<b>15–30</b>
	☐	160–180 <sup>1)</sup>	–	1	12–20

🌀 Конвекция плюс / 🌀⚡ СВЧ + Конвекция плюс / ☐ Верхний/нижний жар

🌡 Температура / ⚡ Мощность СВЧ в комбинированных режимах / 📏<sup>3</sup><sub>1</sub> Уровень (снизу) / 🕒 Время выпекания

<sup>\*)</sup> Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.

<sup>1)</sup> Предварительно нагрейте рабочую камеру.

<sup>2)</sup> Выключайте во время фазы нагрева функцию быстрого разогрева.

<sup>3)</sup> Вынимайте стеклянные поддоны из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

## Песочное тесто

Пироги/выпечка		🌡️ [°C]	📏 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	⌚ [МИН]
Основа для торта		<b>150-170</b>	<b>1</b>	<b>30-38</b>
		170-190 <sup>1)</sup>	1	20-25
Пирог с посыпкой (стеклянный поддон)		<b>150-170</b>	<b>2</b>	<b>40-50</b>
		160-180	1	35-45
Мелкая выпечка/печенье		<b>150-170</b>	<b>2</b>	<b>20-30</b>
		160-180 <sup>1)</sup>	2	12-20
Печенье из кулинарного мешка (1 стеклянный поддон) <sup>*)</sup>		<b>140</b>	<b>1</b>	<b>42-49</b>
		<b>160</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b>	<b>22-27</b>
Печенье из кулинарного мешка (2 стеклянных поддона) <sup>*)</sup>		<b>140</b>	<b>2+3</b>	<b>42-49</b> <sup>3)</sup>
Творожный торт		150-170	1	75-85
		160-180	1	55-65
		<b>150-170</b>	<b>1</b>	<b>65-75</b>
Яблочный пирог (форма Ø 20 см) <sup>*)</sup>		<b>160</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>110-120</b>
		<b>170</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>65-75</b>
		<b>160</b> <sup>2)</sup>	<b>1</b>	<b>110-120</b>
Яблочный торт, закрытый		150-170	1	65-75
		160-180	1	55-65
		<b>150-170</b>	<b>1</b>	<b>60-70</b>
Абрикосовый торт с глазурью (форма)		150-170	1	60-70
		160-180	1	55-65
		<b>150-170</b>	<b>1</b>	<b>60-70</b>

Конвекция плюс / Верхний/нижний жар / Интенсивное выпекание

🌡️ Температура / 📏<sup>3</sup><sub>1</sub> Уровень размещения (снизу)/ ⌚ Время выпекания

<sup>\*)</sup> Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.

<sup>1)</sup> Предварительно нагрейте рабочую камеру.

<sup>2)</sup> Выключайте во время фазы нагрева функцию быстрого разогрева.

<sup>3)</sup> Вынимайте стеклянные поддоны из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

# Выпекание

## Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто

Пироги/выпечка		🌡️ [°C]	⚡ [Вт]	📏 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [МИН]
Пирог с посыпкой (стеклянный поддон)		<b>150–170</b>	–	<b>2</b>	<b>35–45</b>
		160–180	–	2	30–40
Фруктовый пирог (стеклянный поддон)		150–170	–	2	40–50
		<b>170</b>	<b>150</b>	<b>2</b>	<b>35–45</b>
		170–190	–	2	40–50
Кекс австрийский		<b>140–160</b>	–	<b>1</b>	<b>55–65</b>
		150–170	–	1	45–70
Рождественский кекс		<b>150–170</b>	–	<b>1</b>	<b>55–75</b>
		160–180	–	1	55–65
Белый хлеб		<b>160–180</b>	–	<b>1</b>	<b>40–50</b>
		160–180	–	1	35–45
Черный хлеб		<b>150–170</b>	–	<b>1</b>	<b>110–130</b>
		150–170	–	1	110–130
Пицца (стеклянный поддон)		170–190	–	2	40–50
		180	80	2	30–40
		170–190 <sup>1)</sup>	–	2	30–40
		<b>170–190</b>	–	<b>2</b>	<b>30–40</b>
Луковый пирог (стеклянный поддон)		150–170	–	2	35–40
		170–190 <sup>1)</sup>	–	2	30–40
		<b>150–170</b>	–	<b>2</b>	<b>30–40</b>
Яблочные пирожки		<b>150–170</b>	–	<b>2</b>	<b>25–35</b>
		160–180 <sup>1)</sup>	–	2	20–25

Конвекция плюс / СВЧ + Конвекция плюс / Верхний/нижний жар / Интенсивное выпекание

🌡️ Температура / ⚡ Мощность СВЧ в комбинированных режимах / 📏<sup>3</sup><sub>1</sub> Уровень (снизу) / 🕒 Время выпекания

<sup>1)</sup> Предварительно нагрейте рабочую камеру.

## Бисквитное тесто

Пироги/выпечка		🌡️ [°C]	📏 <sub>1</sub> <sup>3</sup>	⌚ [МИН]
Торт		150–170	1	30–35
		<b>160–180</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>22–30</b>
Основа для торта (2 яйца)		150–170	1	25–30
		<b>160–180</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>15–20</b>
Торт из бисквита с добавлением воды <sup>*)</sup>		<b>170</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>32–37</b>
		<b>180</b> <sup>1) 2)</sup>	<b>2</b>	<b>18–24</b>
Рулет		150–170	2	20–25
		<b>180–200</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>8–13</b>

## Заварное и слоеное тесто, белковая выпечка, замороженные продукты

Пироги/выпечка		🌡️ [°C]	📏 <sub>1</sub> <sup>3</sup>	⌚ [МИН]
Заварное пирожное		<b>160–180</b>	<b>2</b>	<b>30–40</b>
Слоеное тесто		<b>170–190</b>	<b>2</b>	<b>25–35</b>
		170–190 <sup>1)</sup>	2	15–25
Миндальные пирожные (макаруны)		<b>120–140</b>	<b>2</b>	<b>35–45</b>
		120–140 <sup>1)</sup>	2	28–38
Замороженная пицца (решетка)		<b>200</b>	<b>2</b>	<b>12–16</b>
		220 <sup>1)</sup>	1	12–16

Конвекция плюс / Верхний/нижний жар

🌡️ Температура / 📏<sub>1</sub><sup>3</sup> Уровень размещения (снизу) / ⌚ Время выпекания

<sup>\*)</sup> Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.

<sup>1)</sup> Предварительно нагрейте рабочую камеру.

<sup>2)</sup> Выключайте во время фазы нагрева функцию быстрого разогрева.

# Жарение

## Режимы работы

**Конвекция плюс** , **автоматика жарения** 

Для запекания блюд из мяса, рыбы и птицы с коричневой корочкой, а также для жарения ростбифа и филе.

**СВЧ + Конвекция плюс** ,  
**СВЧ + Автоматика жарения** 

Время жарки сокращается.

В течение всего времени жарки подключайте режим СВЧ со следующей мощностью:

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

Эти режимы работы **не** подходят для жарения кусков нежного мяса, например, ростбифа и филе. В этих режимах мясо будет готово внутри, прежде чем на нем образуется поджаристая корочка.

## Посуда

Учитывайте при выборе режима работы материал посуды:

- Конвекция плюс  / Автоматика жарения :  
формы для запекания, кастрюля для жаркого, термостойкая стеклянная форма, керамическая жаровня.

Посуда должна иметь жаростойкие ручки.

- СВЧ + Конвекция плюс  / СВЧ + Автоматика жарения :  
Применяйте только пригодную для СВЧ-режима, термостойкую по-

суду без металлических крышек (см. главу "Выбор посуды для СВЧ-режима").

## Жарение в закрытой посуде

Мы рекомендуем жарение в закрытой посуде, например, в форме для запекания. 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 и положите его в емкость для приготовления. Положите вокруг него тонкие ломтики масла или маргарина или полейте мясо растительным маслом или пищевым жиром. К большому постному жаркому (2–3 кг) и жирной птице добавьте прим. 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.

Во время жарения не добавляйте слишком много жидкости. Это помешает подрумяниванию мяса.

## Рекомендации

- Подрумянивание получается в конце жарения. Мясо приобретет более интенсивный коричневый цвет, если примерно спустя половину времени запекания Вы снимете с посуды крышку.
- Время покоя: 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

## Таблицы жарения

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

Соблюдайте приведенные диапазоны температур, мощности СВЧ, уровни загрузки и значения времени. При этом учитывайте разницу в емкостях для приготовления, кусках мяса и индивидуальных привычках.

### Температура

В основном выбирайте среднюю температуру из диапазона.

При более высоких температурах, чем указано, мясо хотя и будет коричневого цвета, но еще не приготовится.

Для кусков мяса весом более 3 кг выбирайте температуру прим. на 10 °С ниже, чем указано в таблице. Процесс жарения будет длиться немного дольше, но мясо приготовится равномернее, и корочка не будет слишком толстой.

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

## Предварительный нагрев

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

## Продолжительность 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: 8–10 мин./см

Время жарения увеличивается для замороженного мяса прим. на 20 минут на кг. Замороженное мясо весом прим. до 1,5 кг можно жарить без предварительного размораживания.

Всегда проверяйте спустя короткое время (из указанного диапазона), не готово ли жаркое.

## Уровни

- Конвекция плюс  / Автоматика жарения : решетка с продуктом на уровне 1 снизу
- СВЧ + Конвекция плюс  / СВЧ + Автоматика жарения : решетка или стеклянный поддон с продуктом на уровне 1 снизу

## Говядина, дичь и птица

Мясо		 <sup>1) 2)</sup> [°C]	 [Вт]	 [мин.]	 <sup>3) 4)</sup> [°C]
Жаркое из говядины, прим. 1 кг		170–190	–	100–120	85–90
		190–210	–	100–120	85–90
Говяжье филе/ростбиф, прим. 1 кг <sup>5)</sup>		190–210 <sup>6)</sup>	–	30–50	40–65 <sup>7)</sup>
		200–220 <sup>6)</sup>	–	20–50	40–65 <sup>7)</sup>
Жаркое из дичи (бедро), прим. 1 кг		180–200	–	100–120	70–85
		190–210	–	100–120	70–85
Жаркое из дичи (спинка), прим. 1 кг		180–200	–	50–80	70–85
		190–210	–	60–90	70–85
Птица, прим. 1 кг		170–190	–	50–60	85
		180	300	35–45	85
		180–200	–	50–60	85
Птица, прим. 4 кг		160–180	–	180–210	85
		160	150	100–130	85
		180–200	–	190–210	85

 СВЧ + Конвекция плюс /  Автоматика жарения /  Верхний/нижний жар

 Температура /  Мощность СВЧ в комбинированных режимах /  Время жарения /  Внутренняя температура для пищевого термометра

- 1) Жарение в закрытой посуде. Для жарения на решетке или на стеклянном поддоне выбирайте температуру прим. на 20 °C ниже, чем для жарения в закрытой посуде.
- 2) Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем указано. Хотя мясо и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово.
- 3) Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте более высокое значение.
- 4) При использовании пищевого термометра задайте внутреннюю температуру, которая соответствует продукту.
- 5) Не накрывайте приготавливаемый продукт.
- 6) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 7) В зависимости от нужной степени готовности: "с кровью": 40–45 °C, средней прожарки: 50–60 °C, прожаренное: 60–65 °C

# Жарение

## Свинина, телятина, баранина и рыба

Мясо/рыба		 <sup>1) 2)</sup> [°C]	 [Вт]	 [мин.]	 <sup>3) 4)</sup> [°C]
Жаркое из свинины (оковалок, бедро, шейка), прим. 1 кг <sup>3)</sup>		160–180	–	90–120	78–90
		180	150	80–90	78–90
		180–200	–	110–130	78–90
Копченая корейка, прим. 1 кг		170–190	–	60–70	70–80
		180	150	50–60	70–80
		180–200	–	60–70	70–80
Рубленый мясной рулет, прим. 1 кг		160–180 <sup>6)</sup>	–	60–70	75–85
		180 <sup>6)</sup>	300	35–45	75–85
		180–200 <sup>6)</sup>	–	60–70	75–85
Жаркое из телятины, прим. 1 кг		160–180	–	100–120	75–80
		180	150	70–80	75–80
		160–180	–	100–120	75–80
Бараний окорок, прим. 2 кг		170–190	–	100–120	75–85
		180	150	80–100	75–85
		180–200	–	100–120	75–85
Баранья спинка, прим. 2 кг <sup>5)</sup>		180–200	–	60–80	70–80
Рыба куском, прим. 1,5 кг		160–180	–	40–50	70–80
		170	150	30–40	70–80
		180–200	–	40–50	70–80

 Автоматика жарения /  СВЧ + Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар

 Температура /  Мощность СВЧ в комбинированных режимах /  Время жарения /  Внутренняя температура для пищевого термометра

- 1) Жарение в закрытой посуде. Для жарения на решетке или на стеклянном поддоне выбирайте температуру прим. на 20 °C ниже, чем для жарения в закрытой посуде.
- 2) Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем указано. Хотя мясо и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово.
- 3) Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте более высокое значение.
- 4) При использовании пищевого термометра задайте внутреннюю температуру, которая соответствует продукту.
- 5) Не накрывайте приготавливаемый продукт.
- 6) Предварительно нагрейте рабочую камеру.

## Пищевой термометр



С помощью пищевого термометра Вы можете точно следить за температурой в процессе приготовления.

### Принцип действия

Металлический наконечник термометра вставляется в продукт. Он снабжен температурным сенсором. Сенсор измеряет внутреннюю температуру продукта во время приготовления. Повышение внутренней температуры отражает состояние готовящегося продукта. В зависимости от желаемой степени прожарки блюда устанавливайте более низкую или более высокую внутреннюю температуру.

Внутренняя температура может устанавливаться до 99 °С. Данные по продуктам и температурам Вы найдете в таблице жарения и в главе "Низкотемпературное приготовление".

Процессы приготовления с пищевым термометром и без него имеют сопоставимое время приготовления.

### Возможности использования

В некоторых автоматических и специальных программах Вы получите указание на дисплее о необходимости использования пищевого термометра.

Кроме того, Вы можете его также использовать в персональных программах и следующих режимах работы:

- Автоматика жарения 
- Конвекция плюс 
- Верхний/нижний жар 
- Гриль с обдувом 
- Режим СВЧ 
- СВЧ + Автоматика жарения 
- СВЧ + Конвекция плюс 
- СВЧ + Гриль с обдувом 

# Жарение

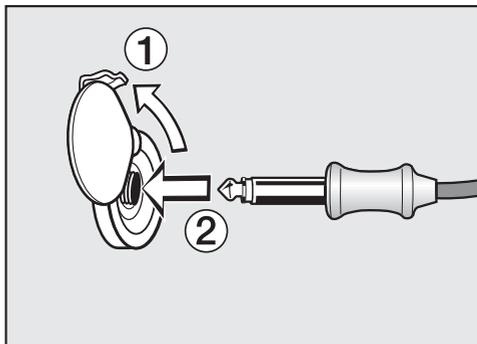
## Важные указания по использованию

Пожалуйста, обратите внимание:

- Вы можете положить мясо в кастрюлю или, в зависимости от режима, на решетку или стеклянный поддон.
- Металлический конец пищевого термометра должен полностью располагаться в продукте и приблизительно достигать середины.
- У птицы для металлического наконечника хорошо подходит самое толстое место в области грудки. Прощупайте большим и указательным пальцами область грудки, чтобы найти самое толстое место.
- Металлический конец не должен касаться костей или жировых прослоек. Жировая ткань и кости могут повлиять на преждевременное выключение.
- Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте самое высокое значение внутренней температуры из диапазона, указанного в таблице жарения.
- При использовании рукава/пакета для запекания или алюминиевой фольги воткните термометр через пленку до середины продукта. Вы также можете сделать это при запекании мяса в фольге. При этом учитывайте, пожалуйста, указания производителя фольги.

## Использование пищевого термометра

- Воткните металлический конец пищевого термометра полностью в продукт.
- Поместите продукт в рабочую камеру.



- Вставьте штекер пищевого термометра до щелчка в гнездо для подключения.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим работы или автоматическую программу.
- При необходимости установите температуру или мощность.
- При необходимости установите внутреннюю температуру.

В автоматических программах внутренняя температура уже задана.

Вы можете также запустить процесс к более позднему времени. Выберите для этого пункт меню **Старт в**. В автоматических программах выберите **Запустить позднее**.

Момент времени окончания приготовления можно приблизительно оценить, так как длительность приготовления с пищевым термометром примерно соответствует длительности приготовления без пищевого термометра.

Время пригот. и Готовность в не могут быть установлены, так как общее время зависит от достижения внутренней температуры.

## **Индикация остаточного времени**

Если в каком-либо процессе приготовления установленная температура будет превышать 140 °С, то через определенное время отобразится расчет оставшейся длительности приготовления (остаточное время).

Остаточное время рассчитывается, исходя из установленной температуры приготовления, установленной внутренней температуры и динамики подъема внутренней температуры.

Показываемое в начале процесса остаточное время является приблизительно величиной. Так как во время выполнения процесса остаточное время рассчитывается непрерывно, индикация постоянно корректируется и уточняется.

Вся информация по остаточному времени удаляется, если будет изменена температура приготовления или внутренняя температура или выбран другой режим работы. Если дверца была открыта некоторое время, остаточное время рассчитывается снова.

# Жарение

---

## Смена индикации остаточного времени и внутренней температуры

Как только появится индикация остаточного времени, Вы сможете поменять индикацию остаточного времени на индикацию внутренней температуры и обратно.

- Выберите изменить.
- Выберите Состояние.
- Выберите вид индикации для дисплея: остаточное время или внутреннюю температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

## Использование остаточного тепла

Незадолго до окончания приготовления выключается нагрев рабочей камеры. Имеющегося тепла будет достаточно для завершения процесса.

Благодаря этому автоматическому использованию остаточного тепла экономится потребление электроэнергии.

Эта функция энергосбережения будет отображаться на дисплее с помощью Энергоэкономичная фаза. Данные внутренней температуры больше не будут появляться.

Охлаждающий вентилятор и, в зависимости от режима работы, вентилятор горячего воздуха остаются включенными.

После того, как установленная внутренняя температура будет достигнута,

- появляется Процесс завершен,
- раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам").

**Совет:** Если мясо еще не приготовлено так, как Вы хотите, воткните пищевой термометр в другое место и повторите процесс.

# Низкотемпературное приготовление

Этот режим идеален для нежных кусков говядины, свинины, телятины или мяса ягненка, которые должны готовиться до определенной степени прожарки.

Сначала в течение короткого времени обжарьте кусок мяса при сильном нагреве равномерно со всех сторон.

Затем положите мясо в подогретую рабочую камеру, где оно будет бережно доведено до готовности при низкой температуре в течение длительного времени.

При этом мясо размягчается. Сок внутри него начинает циркулировать и равномерно распределяется вплоть до внешних слоев.

В результате получается очень нежное и сочное блюдо.

## Рекомендации

- Используйте только постное мясо без жил и жира. Кости должны быть предварительно удалены.
- Используйте для обжаривания мяса жир, который можно сильно нагревать (напр., топленое или растительное масло).
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.

Время приготовления составляет прим. 2-4 часа и зависит от веса и размера куска мяса, а также от нужной степени готовности и подрумянивания.

## Время приготовления / внутренняя температура

Мясо	Время приготовления [мин.]	Внутренняя температура [°C]
Говяжье филе	80–100	59
Ростбиф		
– "по-английски"	50–70	48
– средняя прожарка	100–130	57
– полная прожарка	160–190	69
Свиное филе	80–100	63
Копченая корейка *	140–170	68
Филе телятины	80–100	60
Спинка телянка *	100–130	63
Спинка ягненка *	50–80	60

\* без костей

# Низкотемпературное приготовление

## После приготовления

Поскольку температура приготовления и внутренняя температура очень низкие,

- Вы можете сразу нарезать мясо. Время выдержки не требуется.
- результат приготовления не ухудшится, если мясо останется внутри прибора по окончании приготовления. Вы можете легко поддерживать его в теплом виде до подачи на стол.
- мясо обладает оптимальной температурой. Положите его на подогретые тарелки и сервируйте с очень горячим соусом, чтобы оно не слишком быстро остыло.

## Специальная функция "Низкотемпературное приготовление"

Используете стеклянный поддон с лежащей на нем решеткой.

- Выберите Специальн. программы.
- Выберите Низкотемп. приготов..
- Установите температуру.
- Установите внутреннюю температуру.
- Следуйте указаниям на дисплее. При предварительном нагреве оставьте стеклянный поддон с решеткой в камере.
- Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарьте кусок мяса на панели конфорок со всех сторон.

 **Опасность получения ожогов!**  
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

- Как только появится Используйте пищевой термометр, положите обжаренное мясо на решетку и воткните пищевой термометр, чтобы металлический наконечник был полностью в продукте.

Учитывайте также указания в главе "Жарение - Пищевой термометр".

 **Опасность получения ожога!**  
Нагревательный элемент для режима Верхний жар/Гриль горячий.

- Вставьте штекер пищевого термометра до щелчка в гнездо для подключения.
- Закройте дверцу.

По завершении программы появляется индикация Процесс завершен и звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам").

Если мясо еще не готово по Вашему желанию, то Вы можете продлить процесс приготовления.

## Низкотемпературное приготовление

### Низкотемпературное приготовление с установкой температуры вручную

Используйте стеклянный поддон с лежащей на нем решеткой. Не используйте для предварительного нагрева функцию "Быстрый разогрев".

Вы можете установить автоматическое выключение процесса приготовления (см. главу "Эксплуатация: Режимы работы без СВЧ - Установить время приготовления").

- Задвиньте стеклянный поддон с решеткой на уровень 1 снизу.
- Выберите режим Верхний/нижний жар  и температуру 130 °С.
- Выключите функцию "Быстрый разогрев", выбрав изменить – Фаза нагрева – обычная.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру вместе со стеклянным поддоном и решеткой в течение прим. 15 минут.
- Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарьте кусок мяса на панели конфорок со всех сторон.

 **Опасность получения ожогов!**  
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

- Положите обжаренное мясо на решетку.
- Выберите изменить.
- Выберите Температура и установите 100 °С.
- Доведите мясо до готовности.

## Запекание на гриле

 **Опасность получения ожогов!**  
Если Вы готовите на гриле при открытой дверце, то горячий воздух рабочей камеры больше не будет автоматически проходить через охлаждающий вентилятор и охлаждаться. Элементы управления нагреваются.  
При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

- 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.

### Режимы работы

#### Гриль

Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания.

Весь ТЭН верхнего жара/гриля раскаляется докрасна для достижения требуемого теплового излучения.

#### Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов среднего диаметра, например, цыпленка.

ТЭН верхнего жара/гриля и вентилятор включаются попеременно.

#### СВЧ + Гриль , СВЧ + Гриль с обдувом

Время запекания на гриле сокращается.

Максимально возможная для установки мощность СВЧ составляет 300 Вт.

### Посуда

- В основном готовьте на гриле с использованием решетки.

### 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 смазать растительным маслом. Не используйте никакие другие жиры, так как они быстро темнеют или дымятся.

Почистите (вымойте) и посолите тушки плоской рыбы и рыбные ломтики. Вы также можете сбрызнуть их лимонным соком.

## Запекание на гриле

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

В течение этого времени не подключайте СВЧ!

- Положите продукт на решетку.
- В режимах Гриль  и СВЧ + Гриль : выберите режим работы, мощность СВЧ и ступень гриля.
- В режимах Гриль с обдувом  и СВЧ + Гриль с обдувом : выберите режим работы, мощность СВЧ и температуру.

 **Опасность получения ожогов!**  
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

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

## Таблица приготовления на гриле

Данные для рекомендованного режима выделены в таблице жирным шрифтом.

Проверяйте готовность блюда спустя короткое время (из указанного диапазона).

Придерживайтесь приведенных диапазонов температур, уровней загрузки и значений времени. При этом учитывайте разницу в размере кусков мяса и индивидуальных привычках.

### Степень гриля (Гриль , СВЧ + Гриль )

- Степень 3: быстрое приготовление плоского продукта на небольшом расстоянии от ТЭНа гриля.
- Степень 2: для небольшого подрумянивания, например, гратенов, запеканок.
- Степень 1: приготовление продукта среднего диаметра на среднем расстоянии от ТЭНа гриля.

### Температура (Гриль с обдувом , СВЧ + 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 среднего диаметра - 180–200 °С.

# Запекание на гриле

## Предварительный нагрев

При запекании на гриле необходим предварительный нагрев. Прогрейте нагревательный элемент верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

В течение этого времени не подключайте СВЧ!

## Уровни

- Гриль , СВЧ + Гриль :  
В зависимости от размера продукта, используйте уровень 2 или 3 снизу.
- Гриль с обдувом , СВЧ + Гриль с обдувом :  
В зависимости от размера продукта, используйте уровень 1 или 2 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.
- Более толстые куски: ок. 7-9 минут на каждую сторону
- 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 внутри оно еще сырое.
- средняя прожарка: Если мясо слабо "поддается", значит оно внутри розовое.
- полная степень прожарки: Если мясо почти не "дается", значит оно полностью готово.

Проверяйте всегда спустя наиболее короткое время из интервала готовность блюда.

**Совет:** Если поверхность довольно больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, но внутри мясо еще не готово, разместите блюдо на более низкий уровень или уменьшите температуру гриля. При этом поверхность не будет слишком темной.

# Запекание на гриле

Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля в режимах гриля прим. 5 минут при закрытой дверце. В течение этого времени не подключайте функцию СВЧ!

Блюдо, запекаемое на гриле	 <sup>3</sup> снизу	Ступень	  [мин.] <sup>1)</sup>	 [°C]	  [мин.] <sup>1)</sup>
<b>Плоский продукт</b>					
Говяжьи стейки	2/3 <sup>2)</sup>	<b>3</b>	<b>18–22</b>	220	10–16
Бургер <sup>*)</sup>	2	<b>3</b>	1-я сторона <b>16-18</b> 2-я сторона <b>12-14</b>	–	–
Шашлык	2	–	–	220	15–20
Мясо птицы на шампурах	2	–	–	220	15–20
Шницель	2/3 <sup>2)</sup>	–	–	220	14–18
Фрикадельки	2/3 <sup>2)</sup>	<b>3</b>	<b>20–25</b>	220	20–25
Колбаска для жарки	2/3 <sup>2)</sup>	<b>3</b>	<b>15–20</b>	–	–
Рыбное филе	2/3 <sup>2)</sup>	<b>3</b>	<b>15–20</b>	–	–
Форель	2/3 <sup>2)</sup>	–	–	220	20–25
Запекание тостов <sup>*)</sup>	3	<b>3</b>	<b>5–7</b>	–	–
Гавайские тосты	2	<b>3</b>	<b>5–9</b>	–	–
Помидоры	2/3 <sup>2)</sup>	<b>3</b>	<b>10–12</b>	220	6–8
Персики	2	<b>3</b>	<b>4–8</b>	220	7–10
<b>Продукт среднего диаметра</b>					
Курица, ок. 1 кг	1/2 <sup>3)</sup>	1/2	<b>50–60</b>	<b>180-200</b> 150 Вт + 200 <sup>4)</sup>	<b>45–55</b> <b>35–45</b>
Мясной рулет Ø 10 см, прим. 1,5 кг	1	1/2	80–100	180–200	80–100
Свинные ножки, прим. 1 кг	1	–	–	<b>180–200</b>	<b>100–120</b>

<sup>3</sup> Уровень /  Гриль /  Гриль с обдувом /  Температура /  Время запекания

<sup>\*)</sup> Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.

<sup>1)</sup> Переверните продукт спустя половину времени приготовления.

<sup>2)</sup> Выбирайте уровень в зависимости от размера продукта.

<sup>3)</sup> Используйте в режиме Гриль с обдувом  уровень 2 снизу.

<sup>4)</sup> Выберите режим СВЧ + Гриль с обдувом .

## СВЧ: размораживание/разогрев/приготовление

	Режим работы	 / 	Подходит для:
<b>Размораживание</b>		80 Вт	для очень нежных продуктов: масла, сливок, тортов со сливочным и масляным кремом, сыра
		150 Вт	для остальных продуктов
<b>Разогрев</b>		450 Вт	детское питание
		600 Вт	для различных блюд; замороженных готовых продуктов, которые не должны быть подрумянены
		850 Вт	
		1000 Вт	напитки
<b>Приготовление</b>		850 Вт Начало приготовления	Запеканки; замачивание риса для молочной каши, манки, замороженных продуктов, которые не должны быть подрумянены
		450 Вт Приготовление до готовности	
		150 Вт Размачивание	
		<b>Выбирайте комбинированный режим с СВЧ, если Вы хотите сократить время приготовления и добиться подрумянивания:</b>	
		300 Вт + 160-180 °C	Поджаривание при высоких температурах и последующее жарение при низких
		300 Вт + 150-170 °C	Блюда, которые нужно запечь и подрумянить, например, гратены

 Режим СВЧ/мощность СВЧ /  СВЧ + Автоматика жарения /  СВЧ + Конвекция плюс /  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. Значения времени см. в таблицах, приведенных на следующих страницах.

## СВЧ: размораживание/разогрев/приготовление

### Перед размораживанием, разогревом, приготовлением

- Поместите замороженные/предназначенные для приготовления продукты в пригодную для СВЧ-режима посуду и накройте их.
- Поставьте посуду в центр стеклянного поддона на уровень 1 снизу.

Вы можете также использовать пищевой термометр для нагрева/приготовления с контролем температуры (см. главу "Жарение - пищевой термометр").

### В комбинированных режимах

- Используйте только пригодную для режима СВЧ и жаропрочную посуду.

В большинстве случаев готовьте без крышки.

В режимах СВЧ + Автоматика жарения  и СВЧ + Гриль  готовьте всегда без крышки, так как иначе блюда не подрумянятся.

- Задвигайте стеклянный поддон на уровень 2 снизу.

Готовые блюда в алюминиевой упаковке ставьте непосредственно на стеклянный поддон.

### Во время размораживания, разогрева, приготовления

- Несколько раз переверните, поделите на части или перемешайте блюдо. Перемешивайте от внешних слоев к центру, так как края блюда нагреваются быстрее.

## СВЧ: размораживание/разогрев/приготовление

### После размораживания, разогрева, приготовления

Время выравнивания - это время покоя, в течение которого выравнивается температура в пище.

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

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

 **Опасность получения ожогов!**  
При нагревании блюд тепло возникает внутри них, при этом температура посуды остается более низкой (исключение: термостойкий фаянс). Посуда нагревается только от блюда.  
Надевайте кухонные рукавицы при вынимании посуды.

- Следите за тем, чтобы блюда разогревались в достаточной степени и до полной готовности.
- Если Вы сомневаетесь, что блюдо разогрето/приготовлено как следует, увеличьте еще немного время.
- Скоропортящиеся продукты, например, рыба, птица и фарш должны быть приготовлены в достаточной степени.

По возможности используйте пищевой термометр для нагрева/приготовления с контролем температуры (см. главу "Жарение - пищевой термометр"). Установите внутреннюю температуру:

для рыбы минимум 70 °С  
для птицы минимум 85 °С

### Указания по разогреву

 Детское питание не должно быть слишком горячим. Существует опасность обжечься!

Разогревайте детское питание в течение только 30–60 секунд при мощности 450 Вт. Вы можете также использовать пищевой термометр для нагрева с контролем температуры.

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

Яйца могут лопнуть.

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

При варке, особенно при дополнительном нагреве жидкостей в режиме СВЧ возможно, что хотя температура кипения и достигается, однако типичные для кипения пузырьки еще не поднимаются. Жидкость кипит неравномерно.

Эта так называемая 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.

Избегайте задержки кипения, для чего перемешайте жидкость до ее нагрева. Подождите минимум 20 секунд после нагрева, прежде чем вынимать сосуд с жидкостью из рабочей камеры. Дополнительно на время нагрева Вы можете поместить в сосуд с жидкостью стеклянный стержень или похожий предмет, если имеется.

### 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 образующийся пар.

Если Вы нагреете яйца в скорлупе, то они лопнут даже после вынимания 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.

## СВЧ: размораживание/разогрев/приготовление

Применение	Указания и рекомендации
Размораживание большого количества продуктов, например, 2-х кг рыбы	Вы можете также использовать стеклянный поддон в качестве емкости для размораживания, поставив его на уровень 1 снизу.
Разогрев продуктов	Всегда используйте крышку, только жареные мясные изделия в панировочной смеси разогреваются без крышки.
Варка овощей	Если овощи хранились какое-то время, добавьте немного воды. Время приготовления овощей зависит от их качества. Свежие овощи содержат больше воды, и поэтому они готовятся быстрее.
Приготовление замороженных готовых блюд	Вы можете одновременно разморозить и разогреть или приготовить глубокозамороженные готовые блюда. Учитывайте рекомендации на упаковке.

### Таблицы для размораживания, разогрева и приготовления блюд в режиме СВЧ

Указания к нижеприведенным таблицам:

- Принимайте во внимание приведенные значения мощности СВЧ, длительности приготовления и время выравнивания. При этом учитывайте состояние, количество и температуру блюда.
- В целом рекомендуется выбирать среднюю длительность.
- Задвигайте блюда на стеклянном поддоне на уровне 1 снизу.

## СВЧ: размораживание/разогрев/приготовление

Таблица размораживания

	Количество	 [Вт]	 [мин.]	 [мин.] <sup>1)</sup>
<b>Молочные продукты</b>				
Сливки	250 мл	80 Вт	13–17	10–15
Сливочное масло	250 г	80 Вт	8–10	5–10
Ломтики сыра	250 г	80 Вт	6–8	10–15
Молоко	500 мл	150 Вт	14–16	10–15
Творог	250 г	150 Вт	10–12	10–15
<b>Пироги / выпечка / хлеб</b>				
Песочный пирог (1 кусок)	ок. 100 г	150 Вт	1–2	5–10
Песочный пирог	ок. 300 г	150 Вт	4–6	5–10
Фруктовый пирог (3 куса)	ок. 300 г	150 Вт	6–8	10–15
Масляный пирог (3 куса)	ок. 300 г	150 Вт	5–7	5–10
Торт со сливками / кремом (1 кусок)	ок. 100 г	80 Вт	1:30	5–10
Торт со сливками / кремом (3 куса)	ок. 300 г	80 Вт	4–4:30	5–10
Выпечка из дрожжевого или слоеного теста (4 куса)		150 Вт	6–8	5–10
<b>Фрукты</b>				
Клубника, малина	250 г	150 Вт	7–8	5–10
Смородина	250 г	150 Вт	8–9	5–10
Сливы	500 г	150 Вт	12–16	5–10
<b>Мясо</b>				
Говяжий фарш	500 г	150 Вт	16–18	5–10
Курица	1000 г	150 Вт	34–36	5–10
<b>Овощи</b>				
Горох	250 г	150 Вт	8–12	5–10
Спаржа	250 г	150 Вт	8–12	10–15
Фасоль	500 г	150 Вт	13–18	10–15
Краснокочанная капуста	500 г	150 Вт	15–20	10–15
Шпинат	300 г	150 Вт	12–14	10–15

 Мощность СВЧ /  Время размораживания /  Время выравнивания

<sup>1)</sup> Подержите блюдо некоторое время при комнатной температуре, чтобы температура в нем стала более равномерной в течение этого времени выравнивания.

# СВЧ: размораживание/разогрев/приготовление

Таблица разогрева выбранных блюд

	Количество	 [Вт]	 [мин.:сек.]	 [мин.] 1)
<b>Напитки</b> <sup>2)</sup>				
Кофе (температура потребления 60–65 °С)	1 чашка (200 мл)	1000 Вт	00:50–1:10	–
Молоко (температура потребления 60–65 °С)	1 чашка (200 мл)	1000 Вт	1:00–1:50 <sup>3)</sup>	–
Вода (кипячение)	1 чашка (125 мл)	1000 Вт	1:00–1:50	–
Детская бутылочка (молоко)	ок. 200 мл	450 Вт	00:50–1:00 <sup>3)</sup>	1
Глинтвейн, грог (температура потребления 60–65 °С)	1 бокал (200 мл)	1000 Вт	00:50–1:10	–
<b>Блюдо</b> <sup>3)</sup>				
Детское питание (комнатная температура)	1 баночка (200 г)	450 Вт	00:30–1:00	1
Отбивная котлета, жареная	200 г	600 Вт	3:00–5:00	2
Рыбное филе, жареное	200 г	600 Вт	3:00–4:00	2
Жаркое с соусом	200 г	600 Вт	3:00–5:00	1
Гарниры	250 г	600 Вт	3:00–5:00	1
Овощи	250 г	600 Вт	4:00–5:00	1
Соус для жаркого	250 мл	600 Вт	4:00–5:00	1
Суп / густой суп	250 мл	600 Вт	4:00–5:00	1
Суп / густой суп	500 мл	600 Вт	7:00–8:00	1

 Мощность СВЧ /  Длительность разогрева /  Время выравнивания

- 1) Подержите блюдо некоторое время при комнатной температуре, чтобы температура в нем стала более равномерной в течение этого времени выравнивания.
- 2) Избегайте так называемой задержки кипения, для чего перемешайте жидкость до ее нагрева. Подождите минимум 20 секунд после нагрева, прежде чем вынимать емкость с жидкостью из рабочей камеры. Дополнительно на время нагрева Вы можете поместить в емкость стеклянный стержень или похожий предмет, если имеется.
- 3) Значения времени указаны для блюд с исходной температурой около 5 °С. Для блюд, которые обычно не хранятся в холодильнике, комнатной температурой считается значение прим. 20 °С. Исключая детское питание и нежные взбитые соусы, разогревайте пищу до температуры 70–75 °С.

# СВЧ: размораживание/разогрев/приготовление

Таблица приготовления блюд

	Количество	850 Вт + 450 Вт		⏰ [МИН.] 1)
		🕒 [МИН.]	🕒 [МИН.]	
<b>Мясо</b>				
Фрикадельки в соусе (400 г мяса)		10–12	–	2–3
Гуляш из телятины в соусе (750 г мяса)		16	+ 15	2–3
<b>Птица</b>				
Курица в горчичном соусе	ок. 800 г	4	+ 12	2–3
Фрикасе из курицы в соусе карри	ок. 900 г	5	+ 12	2–3
Ризотто из птицы	прим. 1,6 кг	10	+ 15	3–5
<b>Рыба</b>				
Рыбное филе в соусе	ок. 900 г	8–10	–	2–3
Рыба с соусом карри	прим. 1,5 кг	5	+ 12	3–5
<b>Свежие овощи</b>				
Морковь	300 г	2	+ 6	2
Соцветия 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
Брюссельская капуста	300 г	3	+ 9	2
Спаржа	500 г	5	+ 8	2
Соцветия брокколи	300 г	4	+ 4	2
Лук-порей	500 г	5	+ 8	2
Зеленая фасоль	500 г	4	+ 12	2
<b>Замороженные овощи</b>				
Горох, овощная смесь	450 г	5	+ 11	2
Шпинат	450 г	5	+ 7	2
Брюссельская капуста	300 г	4	+ 6	2
Брокколи	300 г	3	+ 6	2
Лук-порей	450 г	4	+ 8	2
<b>Десерты</b>				
Творожная запеканка (500 г творога)		10–12	–	–
Фруктовый пудинг (500 мл сока или 500 г фруктов)		6–8	–	–

☰ Мощность СВЧ / 🕒 Время приготовления / ⏰ Время выравнивания

1) Подержите блюдо некоторое время при комнатной температуре, чтобы температура в нем стала более равномерной в течение этого времени выравнивания.

## Специальные программы

---

В дополнение к автоматическим программам Ваш духовой шкаф имеет множество специальных программ.

- Разморажив.
- Сушка
- Разогрев  
(разогрев готовых блюд)
- Подогрев посуды
- Подъем дрожж. теста
- Низкотемп. приготов.  
Эта специальная программа описана в главе "Низкотемпературное приготовление".
- Пицца
- Шаббат-программа

Кроме того, Вы найдете в этой главе информацию по следующим функциям:

- Запекание
- Консервирование
- Замороженные продукты / готовые блюда

# Специальные программы

## Размораживание

Эта программа разработана для бережного размораживания замороженных продуктов.

Используйте пригодную для микроволнового режима посуду.

- Выберите Специальн. программы.
- Выберите Размораживание.
- Выберите нужную категорию.
- Установите вес замороженного продукта.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Воздух в рабочей камере циркулирует, и замороженный продукт бережно размораживается.

 Опасность заражения сальмонеллами!

При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены.

Не используйте жидкость, образующуюся при размораживании.

## Рекомендации

- Размораживайте продукт без упаковки на стеклянном поддоне.
- Для размораживания птицы используйте решетку вместе со стеклянным поддоном. Тогда продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.
- Мясо, птица или рыба не должны полностью размораживаться перед приготовлением. Достаточно, если продукты будут подтаявшими. При этом их поверхность будет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

## Сушка

Эта программа была разработана для традиционного консервирования посредством вяления (сушки).

Вы можете установить температуру от 80 до 100°C.

Главным условием является то, чтобы фрукты и овощи были свежими, вызревшими и без помятостей.

- Подготовьте продукты, предназначенные для сушки.
- Яблоки при необходимости очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кольцами толщиной прим. 0,5 см.
- Из слив удалить косточки, если необходимо.
- Груши очистить от кожицы и сердцевины, нарезать на ломтики.
- Бананы очистить и нарезать ломтиками.
- Грибы почистить, нарезать половинками или ломтиками.
- У петрушки и укропа удалить толстые стебли.
- Равномерно разложите продукты для сушки на стеклянном поддоне или решетке.
- Выберите Специальн. программы.
- Выберите Сушка.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Продукт	Время сушки
Фрукты	2–8 часов
Овощи	3–8 часов
Травы *	50–60 минут

\* Так как в этой программе включен вентилятор, используйте для сушки зелени режим Верхний/нижний жар  с температурой 80–100°C.

- Уменьшите температуру, если в рабочей камере образуются капли воды.

 **Опасность получения ожога!**  
Надевайте защитные перчатки, когда вынимаете продукт, предназначенный для сушки.

- Дайте остыть высушенным фруктам или овощам.

Сухофрукты должны быть полностью сухими, но мягкими и эластичными. При разламывании или разрезании не должен выступать сок.

- Храните их в хорошо закрытых стеклянных или жестяных банках.

## Специальные программы

---

### Разогрев

Эта программа была разработана для разогревания пищи.

Используйте пригодную для микроволнового режима посуду.

- Ставьте разогреваемые блюда под крышкой на стеклянный поддон.
- Выберите Специальн. программы.
- Выберите Разогрев.
- Выберите нужную категорию.
- Установите вес блюда.
- Следуйте указаниям на дисплее.

 **Опасность получения ожогов!**  
Надевайте защитные перчатки, когда вынимаете посуду. Снизу на посуде могут образоваться отдельные капли конденсата.

### Подогрев посуды

Эта программа была разработана для подогревания посуды.

Вы можете установить температуру от 50 до 80 °С.

Используйте термостойкую посуду.

- Задвиньте решетку на уровень 1 и поставьте на нее подогреваемую посуду.
- Выберите Специальн. программы.
- Выберите Подогрев посуды.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

 **Опасность получения ожогов!**  
Надевайте защитные перчатки, когда вынимаете посуду. Снизу на посуде могут образоваться отдельные капли конденсата.

### Подъем дрожжевого теста

Эта программа была разработана для подъема дрожжевого теста.

Вы можете установить температуру от 30 до 50 °С.

- Выберите Специальн. программы.
- Выберите Подъем дрожж. теста.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

### Пицца

Эта программа была разработана для выпекания пиццы.

Вы можете установить температуру от 160 до 250 °С.

- Выберите Специальн. программы.
- Выберите Пицца.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

## Специальные программы

### Программа "Шаббат"

Программа Шаббат создана для того, чтобы помочь пользователю при соблюдении религиозных обычаев.

После выбора программы Шаббат выберите режим работы и температуру.

Выполнение программы начинается только при открывании и закрывании дверцы:

- Спустя прим. 5 минут начинается процесс приготовления в режиме Верхний/нижний жар .
- Духовой шкаф нагревается до установленной температуры и сохраняет эту температуру максимально в течение 72 часов.
- Освещение рабочей камеры не включается (также при открывании дверцы).

Если выбрано Установки – Освещение – включить, освещение остается включенным во время выполнения программы.

- На дисплее длительно отображается Шаббат-программа.
- Индикация текущего времени отсутствует.

Начавшуюся программу "Шаббат" нельзя изменить или сохранить в разделе Персональн. программы.

### Использование программы Шаббат

Процесс может быть завершен только с помощью выключения духового шкафа.

- Выберите Специальн. программы.
- Выберите Шаббат-программа.
- Выберите Верхний/нижний жар .

Если идет отсчет заданного времени таймера, то программа Шаббат не может быть запущена.

- Установите температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

Теперь духовой шкаф готов к использованию.

- Если Вы хотите начать процесс приготовления, то откройте дверцу.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Закройте дверцу.

Нагрев рабочей камеры включается через 5 минут.

Если Вы хотите преждевременно прервать программу:

- Выключите духовой шкаф.

### Запекание

Режим Запекание подходит для приготовления запеканок и graten, которые должны получиться с хрустящей корочкой.

Вы можете установить температуру от 100 до 230 °C.

- Выберите Режимы работы.
- Выберите Запекание и измените при необходимости рекомендуемую температуру.
- Следуйте указаниям на дисплее.

В таблице приведены некоторые примеры использования.

Блюдо	 [°C]	 <sup>3</sup> / <sub>1</sub>	 [мин.]
Лазанья	190	1	45–60
Картофельный graten	180	1	55–65
Овощная запеканка	180	1	55–65
Запеканка из макарон	190	1	40–50

 Температура /  <sup>3</sup>/<sub>1</sub> Уровень /   
Время приготовления

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

# Специальные программы

## 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.

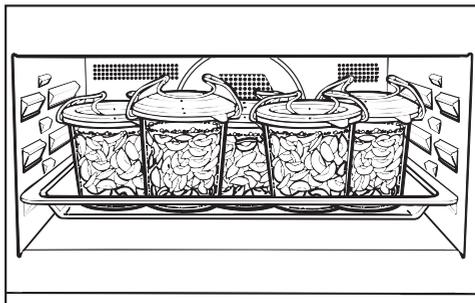
Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже:

- Конвекция плюс : консервные банки и банки с завинчивающимися крышками.
- СВЧ : пригодные для СВЧ-режима консервные банки, которые закрываются пригодными для СВЧ-режима зажимами или прозрачной клейкой лентой.

**Образование искр при использовании металлических зажимов!**  
Закрывайте банки только зажимами, пригодными для СВЧ-режима, или прозрачной клейкой лентой. Не применяйте металлические зажимы.

### Подготовка

Данные относятся максимум к 5 банкам объемом 0,5 л.



- Подготовьте банки. Наполните их максимум до высоты 2 см ниже края.
- Задвиньте стеклянный поддон на уровень 1 снизу и поставьте на него банки.

## Консервирование в режиме Конвекция плюс

- Выберите режим Конвекция плюс  и температуру 150–170 °С.
- Подождите до начала бурления, т.е. когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки.

Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

### Фрукты/огурцы

- Выключите духовой шкаф, как только в банках будет видно бурление. Затем дайте банкам постоять еще 25-30 минут в теплой рабочей камере.

### Овощи

- Уменьшите температуру до 100 °С, как только образование пузырьков в банках станет заметным.

	 [мин.]
<b>Спаржа, морковь</b>	60–90
<b>Горох, фасоль</b>	90–120

 Длительность консервирования

- Выключите духовой шкаф по истечении времени консервирования и оставьте банки еще на 25-30 минут в теплой рабочей камере.

## Консервирование в режиме СВЧ

- Выберите режим СВЧ  и мощность 850 Вт.
- Подождите до начала бурления, т.е. когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки воздуха. Для одной банки время составит прим. 3 минуты. Для 5 банок это время увеличится прим. до 15 минут.

Своевременно уменьшите мощность, чтобы не переварить продукт.

### Фрукты/огурцы

- Выключите духовой шкаф, как только в банках будет видно бурление. Затем дайте банкам постоять еще 25-30 минут в теплой рабочей камере.

### Овощи

- Уменьшите мощность до 450 Вт, как только образование пузырьков в банках станет заметным.

	 [мин.]
<b>Спаржа, морковь</b>	прим. 15
<b>Горох, фасоль</b>	прим. 25

 Длительность консервирования

- Выключите духовой шкаф по окончании времени.

## Специальные программы

---

### 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.
- В заключение проверьте, все ли банки закрыты.

### Замороженные продукты / готовые блюда

#### 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 на стеклянном поддоне. Кладите их на бумагу для выпечки.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.
- Несколько раз переворачивайте продукт во время приготовления.

#### Приготовление

Бережная обработка продуктов благоприятна для Вашего здоровья.

Пироги, пиццу, картофель фри и т.п. следует выпекать до золотисто-желтого, но не до темно-коричневого цвета.

- Выберите рекомендуемые режим работы и температуру (см. данные на упаковке).
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- Поместите продукт на уровень, рекомендуемый на его упаковке, в подогретую рабочую камеру.
- Проверяйте готовность продукта спустя наименьший промежуток времени из рекомендованных на упаковке.

**Совет:** Для некоторых замороженных продуктов / готовых блюд имеются также автоматические программы (см. главу "Автоматические программы").

# Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

## Контрольные блюда согласно EN 60705 (режим СВЧ )

Контрольные блюда		 [Вт]	 [мин.]	 <sup>1)</sup> [мин.]	Примечания <sup>2)</sup>
Заварной крем из яиц и молока, 1000 г		600	4		Посуда согласно норме, размеры у верхнего края 250 мм x 250 мм, готовить без крышки
		+ 450	+ 20	120	
Песочный кекс, 475 г		450	7:30–8:30	5	Посуда согласно норме, внешний диаметр у верхнего края 220 мм, готовить без крышки
Мясной фарш, 900 г		600	8	5	Посуда согласно норме, размеры у верхнего края 250 мм x 124 мм, готовить без крышки
		+ 450	+ 12		
Картофельный гра- тен, 1100 г		300	30–35	5	Посуда согласно норме, внешний диаметр у верхнего края 220 мм, готовить без крышки
		+ 180 °С			
Пирог, 700 г		80	30–35	5	Посуда согласно норме, внешний диаметр у верхнего края 220 мм, готовить без крышки
		+ 170 °С			
Курица, 1200 г		300 + 180 °С	40–50	5	Задвинуть решетку вместе со стеклянным поддоном
Размораживание мяса (фарша), 500 г	 <sup>3)</sup>	Мясо \ 500 г	прим. 17	10	Посуда согласно норме, размораживать без крышки
		150		16–18	
Малина, 250 г	 <sup>3)</sup>	Фрукты \ 250 г	прим. 8	3	Посуда согласно норме, размораживать без крышки
		150		7:30	

 режим /  мощность СВЧ /  длительность размораживания или приготовления /  время выравнивания

Режимы:  СВЧ /  СВЧ+Конвекция плюс /  Специальные программы

- 1) Во время выравнивания дайте блюду постоять при комнатной температуре, чтобы температура продукта стала более равномерной.
- 2) Задвиньте стеклянный поддон на уровень 1 снизу и поставьте на него посуду.
- 3) Специальные программы \ Размораживание

# Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

## Контрольные блюда согласно EN 60350-1

Контрольные блюда	Принадлежности		 [°C]	 <sup>3</sup>	 [мин.]	Предварительный нагрев
Печенье из кулинарного мешка	1 стеклянный поддон		140	2	42–49	нет
			160	2	22–27	да
	2 стеклянных поддона <sup>1)</sup>		140	2+3	42–49	нет
Небольшие кексы	1 стеклянный поддон		150	2	30–36	нет
			160	2	28–32	да
	2 стеклянных поддона		140	2+3	44–50	нет
Бисквит с добавлением воды	Разъёмная форма <sup>2)</sup> Ø 26 см		170	1	32–37	нет
			180	1	18–24	да
Яблочный пирог	Разъёмная форма <sup>2)</sup> Ø 20 см		160	1	110–120	нет
			160	1	110–120	нет
			170	1	65–75	нет
Поджаривание тостов	Решетка		–	3	1:30–2:30	да, 5 минут
Бургер	Решетка на стеклянном поддоне		–	2	1-я сторона: 16–18 2-я сторона: 12–14	да, 5 минут

 режим /  температура / <sup>3</sup> уровень снизу /  время приготовления

 Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар /  Интенсивное выпекание /

 Гриль

- 1) Вынимайте стеклянные поддоны из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 2) Используйте матовую, темную форму и ставьте ее на решетку.

## Чистка и уход

 **Опасность получения ожогов!**  
Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера - охлаждена.

 **Риск 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.

Все поверхности могут изменить цвет или внешний вид в целом, если их очищать неподходящими средствами. Особенно сильно может пострадать от чистящего средства для духовых шкафов фронтальная поверхность прибора.

На всех поверхностях могут легко образовываться царапины. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла. Сразу удаляйте остатки чистящих средств.

В некоторых случаях сильные загрязнения могут повредить духовой шкаф.

Чистите рабочую камеру, внутреннюю сторону дверцы и дверное уплотнение, как только они остынут. При длительных перерывах между проведением ухода удаление загрязнений будет крайне затруднено, а в некоторых случаях совсем невозможно.

Проверьте наличие возможного повреждения дверцы и дверного уплотнения. Если повреждение имеется, то до выполнения ремонта техником сервисной службы не используйте режимы с СВЧ.

## Неподходящие чистящие средства

Чтобы избежать повреждений поверхностей, не используйте при чистке

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоты или хлориды,
- средства для растворения накипи, которые наносятся на фронтальную поверхность духового шкафа,
- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу),
- чистящие средства с содержанием растворителей,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- моющие средства для посудомоечных машин,
- очиститель для стекла,
- средства для очистки стеклокерамических варочных поверхностей,
- жесткие губки и щетки с абразивной поверхностью (например, губки для чистки кастрюль, использованные губки, содержащие остатки абразивных средств),
- очиститель от грязи,
- острые металлические скребки,
- проволочные мочалки,
- губки из стальных спиралей,
- точечную очистку с применением механических средств,

- средства для чистки духовых шкафов\*.

\* разрешены при наличии стойких загрязнений на поверхностях с покрытием PerfectClean

При достаточно длительном воздействии загрязнений на поверхности возможно, что их больше нельзя будет устранить. Неоднократное использование прибора без проведения промежуточной очистки может значительно усложнить его очистку.

Рекомендуем Вам сразу удалять загрязнения.

Только стеклянный поддон подходит для мытья в посудомоечной машине.

## Рекомендации

- Загрязнения остатками фруктового сока или теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока рабочая камера 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 нескольких минут воду с небольшим количеством лимонного сока.

# Чистка и уход

---

## Нормальные загрязнения

Духовой шкаф можно повредить, если внутри него будет влага.

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 с помощью чистой воды. Это особенно важно при уходе за деталями с покрытием PerfectClean, так как остатки моющих средств снижают антипригарный эффект.
- В заключение вытирайте насухо все поверхности мягкой тканью.

## Пищевой термометр

Если пищевой термометр класть в воду или мыть его в посудомоечной машине, он будет поврежден. Чистите пищевой термометр только с использованием влажной салфетки.

### Стойкие загрязнения

При выкипании фруктового сока или жидкости от жаркого могут образоваться стойкие изменения цвета или матовые пятна. Они не влияют на эксплуатационные свойства прибора.

Не пытайтесь удалить подобные пятна в любом случае. Используйте только описанные вспомогательные средства.

- Увлажните пригоревшие остатки моющим раствором и оставьте на несколько минут для воздействия.
- Дополнительно Вы можете использовать после воздействия средства жесткую сторону губки для мытья посуды.
- В заключение протрите поверхности с использованием чистой воды и вытрите насухо мягкой салфеткой.

- 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.

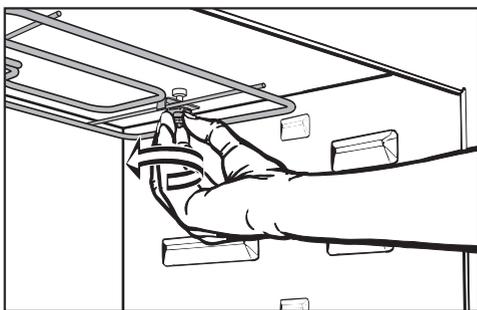
- Дополнительно Вы можете использовать после воздействия средства жесткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно удалите остатки чистящего средства для духовых шкафов с помощью чистой воды и вытрите поверхности насухо.

## Чистка и уход

### Опускание ТЭНа гриля

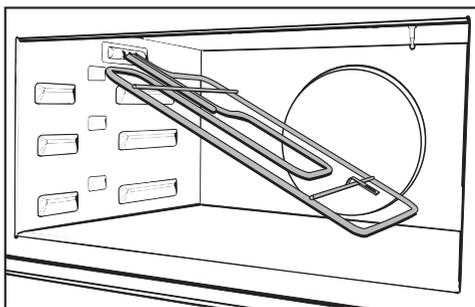
Если потолок рабочей камеры особенно сильно загрязнен, то для его чистки Вы можете опустить ТЭН гриля. Рекомендуется регулярно чистить потолок камеры влажной салфеткой или губкой для мытья посуды.

**⚠ Опасность получения ожогов!**  
Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера - охлаждена.



- Для опускания ТЭНа гриля открутите гайку.

ТЭН гриля можно повредить.  
Никогда не давите на ТЭН с силой.



- Опустите ТЭН гриля.

Пластины у потолка рабочей камеры можно повредить.  
Для очистки потолка камеры не используйте жесткую сторону губки для мытья посуды.

- 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 (см. главу с контактной информацией), 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
<b>Дисплей не горит.</b>	Выключена индикация текущего времени. Поэтому при выключенном духовом шкафе дисплей остается темным. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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 – текущее время - индикация").</li> </ul>
	Отсутствует электропитание духового шкафа. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу Miele.</li> </ul>
<b>Не начинается выполнение процесса.</b>	Для процесса с функцией СВЧ дверца еще открыта. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, правильно ли закрыта дверца.</li> </ul>
	Для процесса с функцией СВЧ не установлена мощность микроволн или время приготовления. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, установлена ли мощность СВЧ и время приготовления.</li> </ul>
	Для комбинированного режима с СВЧ не заданы все необходимые настройки. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, установлены ли мощность СВЧ, время приготовления и температура.</li> </ul>

## Что делать, если . . . ?

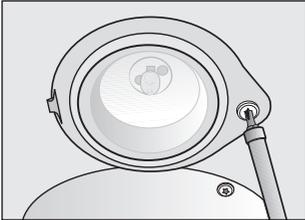
Проблема	Причина и устранение
<p>Блокировка запуска  <b>появляется на дисплее при включении духового шкафа.</b></p>	<p>Блокировка запуска включена.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вы можете ее разблокировать для одного процесса приготовления, касаясь символа минимум 6 секунд.</li> <li>■ Вы можете длительно отключить блокировку запуска (см. главу "Установки – блокировка запуска").</li> </ul>
<p><b>Рабочая камера не нагревается.</b></p>	<p>Активирован режим презентации. Хотя духовым шкафом можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры не работает.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите режим презентации (см. главу "Установки - Торговля").</li> </ul>
<p>Неисправность в сети - процесс был прерван <b>появляется на дисплее.</b></p>	<p>Электроснабжение было кратковременно нарушено, поэтому процесс приготовления прервался.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите и снова включите духовой шкаф.</li> <li>■ Снова запустите процесс приготовления.</li> </ul>
<p>12:00 <b>высвечивается на дисплее.</b></p>	<p>Электроснабжение было отключено более 200 часов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите текущее время и дату заново.</li> </ul>
<p>Максимальная продолжительность эксплуатации достигнута <b>высвечивается на дисплее.</b></p>	<p>Духовой шкаф был включен слишком длительное время. Сработало защитное отключение.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Подтвердите с помощью ОК. Удалите сообщение Процесс завершен выбором ↵.</li> </ul> <p>После этого духовой шкаф будет снова готов к работе.</p>
<p> Ошибки XX <b>появляется на дисплее.</b></p>	<p>Это проблема, которую Вы не сможете устранить самостоятельно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обратитесь в сервисную службу Miele.</li> </ul>
<p><b>Вы не можете установить никакую внутреннюю температуру.</b></p>	<p>Не распознается пищевой термометр.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, правильно ли вставлен пищевой термометр в гнездо для подключения.</li> </ul> <p>Если пищевой термометр все же не распознается, то он неисправен. Приобретите новый пищевой термометр в специализированном магазине или сервисной службе Miele.</p>

## Что делать, если . . . ?

Проблема	Причина и устранение
<b>Если во время приготовления в режиме СВЧ ☰ открыть дверцу, то не слышен звук работы прибора.</b>	Здесь нет неисправности! Если во время приготовления в режиме СВЧ ☰ открыть дверцу, то контактный выключатель дверцы выключает функцию микроволн, а вентилятор охлаждения переключается на более слабый режим.
<b>После завершения процесса слышен звук работающего прибора.</b>	После процесса приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным (см. главу "Установки - остаточный ход охлаждающего вентилятора").
<b>Во время процесса с функцией СВЧ слышен необычный шум.</b>	<p>Вы использовали металлическую посуду во время процесса с СВЧ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, не образуются ли искры из-за использования металлической посуды (см. главу "Выбор посуды для режима СВЧ").</li> </ul> <p>Вы накрывали пищу фольгой во время процесса с СВЧ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Снимите в этом случае то, чем накрыт продукт.</li> </ul> <p>Вы использовали решетку во время процесса с СВЧ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Для процессов с функцией СВЧ всегда используйте стеклянный поддон.</li> </ul>
<b>Духовой шкаф автоматически выключился.</b>	<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Снова включите духовой шкаф.</li> </ul>
<b>Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.</b>	<p>Выбранная температура не соответствует данным рецепта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выберите температуру согласно рецепту.</li> </ul> <p>Количество компонентов не соответствует данным рецепта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, не изменили ли Вы рецепт. В результате увеличения содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным, что требует большего времени выпекания.</li> </ul>

## Что делать, если . . . ?

Проблема	Причина и устранение
<b>Пирог / выпечка неровно подрумянилась.</b>	<p>Неправильно выбраны температура или уровень размещения.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Некоторая разница в подрумянивании есть всегда. Если же эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень размещения.</li></ul> <p>Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы. Светлые, блестящие формы с тонкими стенками не очень подходят для использования. Они отражают тепловое излучение духовки. При этом тепло хуже проникает к выпекаемому блюду, и в форме получается неравномерное или слабое подрумянивание.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Используйте для выпекания матовые темные формы.</li></ul>
<b>По истечении заданного времени в режиме работы СВЧ  блюдо недостаточно разогрето или приготовлено.</b>	<p>Возможно, после прерывания процесса не был снова включен режим СВЧ.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Заново начните процесс до достаточного нагрева или приготовления блюда.</li></ul> <p>При приготовлении или разогреве с помощью СВЧ была установлена недостаточная длительность.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Проверьте, чтобы для установленной мощности СВЧ была выбрана правильная длительность. Чем ниже мощность СВЧ, тем выше длительность приготовления.</li></ul>
<b>После разогрева или приготовления с помощью СВЧ блюдо слишком быстро остывает.</b>	<p>Из-за особенностей СВЧ излучения тепло возникает сначала в наружных слоях, а затем переносится в середину продукта. Если блюдо разогревается на высокой мощности СВЧ, то оно снаружи может быть уже горячим, однако в центре еще не разогретым. При последующем выравнивании температуры блюдо в центре станет теплее, а снаружи холоднее.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Выбирайте более низкую мощность СВЧ и, соответственно, большую длительность приготовления, особенно для разогрева блюд с различным составом, например, для разогрева меню.</li></ul>

Проблема	Причина и устранение
<p><b>Освещение рабочей камеры выключается через короткое время.</b></p>	<p>Освещение рабочей камеры настроено на заводе таким образом, что оно выключается автоматически спустя 15 секунд. Вы можете изменить эту заводскую настройку (см. главу "Установки - освещение").</p>
<p><b>Освещение рабочей камеры не включается.</b></p> 	<p>Галогенная лампа не исправна.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p><b>⚠ Опасность получения ожогов!</b> Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера - охлаждена.</p> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>Плафон лампы состоит из двух отделяемых частей: стеклянного колпака и оправы. Плафон может быть поврежден в результате падения. 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 style="list-style-type: none"> <li>■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке.</li> <li>■ Выверните шуруп плафона лампы с помощью торцевого ключа (T20) и снимите плафон.</li> <li>■ Не беритесь голыми пальцами за стекло галогенной лампы. Учитывайте указания производителя. Вытащите лампу.</li> <li>■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, термическая нагрузка до 300 °С, цоколь G9).</li> <li>■ 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> <li>■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.</li> </ul>

# Сервисная служба и гарантия качества

---

## Сервисная служба

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

- (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.

## 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

## Сертификат соответствия

RU C-DE.AЯ46.B.62716  
с 12.03.2014 по 11.03.2019

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

## Условия транспортировки и хранения

- При температуре от  $-25^{\circ}\text{C}$  до  $+55^{\circ}\text{C}$ , а также кратковременно, не более 24 часов, до  $+70^{\circ}\text{C}$
- Относительная влажность воздуха максимум 85% (без образования конденсата)

### **Дата изготовления**

Дата изготовления указана на типовой табличке в формате месяц/год.

## 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.

Подключение должно осуществляться только к правильно смонтированной сетевой розетке с заземляющим контактом. Электропроводка с заземлением должна быть выполнена согласно существующим нормам.

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.

Класс В означает, что прибор подходит для использования в домашних условиях.

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

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

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

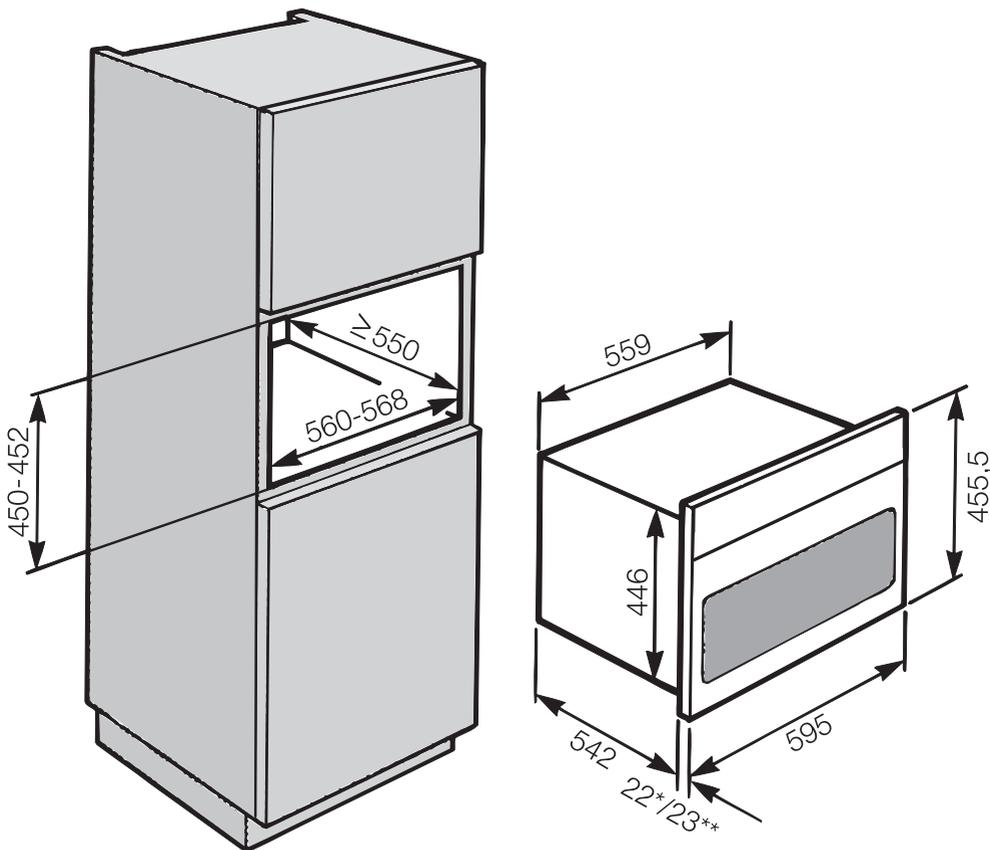
**ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

# Размерные чертежи для встраивания

## Размеры прибора и выреза в шкафу

Указания размеров приведены в мм.

### Встраивание в высокий шкаф



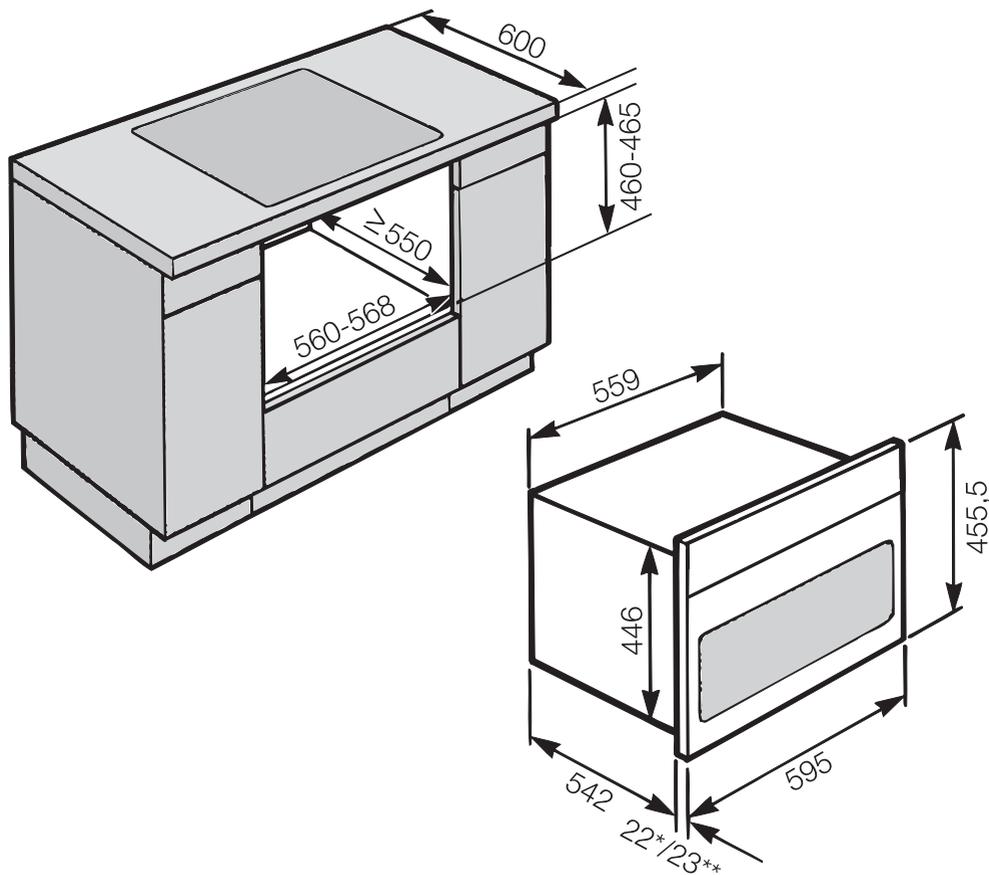
\* Духовой шкаф со стеклянным фронтом

\*\* Духовой шкаф с металлическим фронтом

## Размерные чертежи для встраивания

### Встраивание в шкаф под столешницей

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



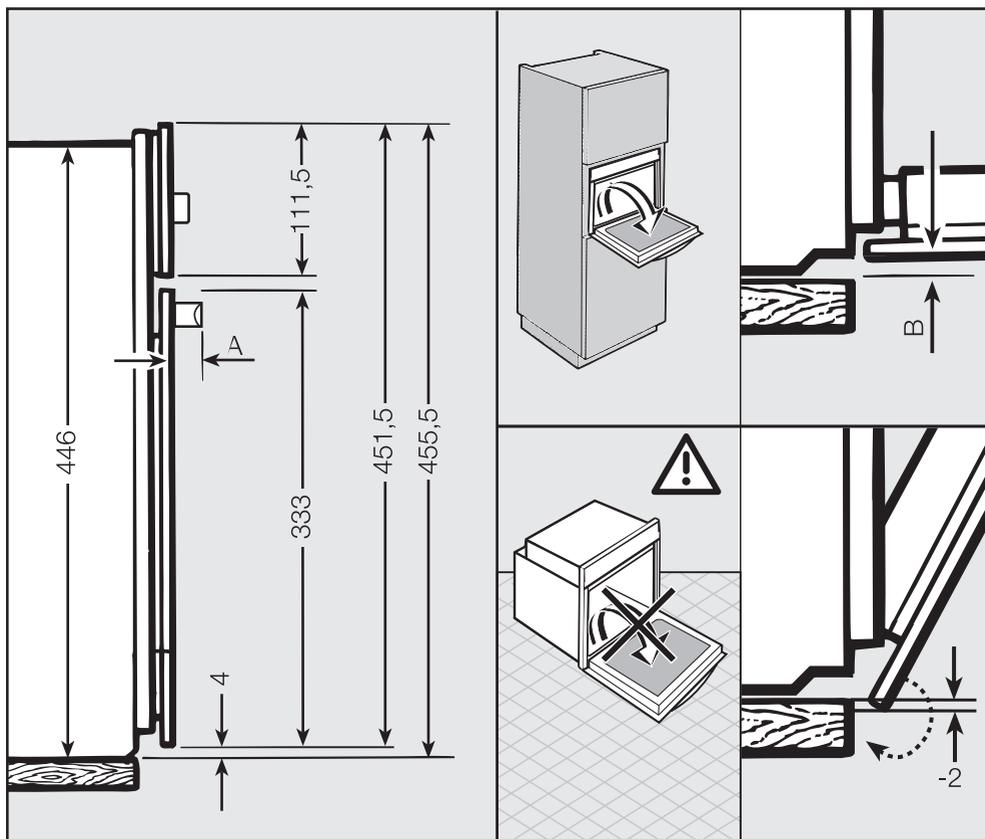
\* Духовой шкаф со стеклянным фронтом

\*\* Духовой шкаф с металлическим фронтом

# Размерные чертежи для встраивания

## Детальные размеры фронта духового шкафа

Указания размеров приведены в мм.



**A** H65xx: 45 мм

H66xx: 42 мм

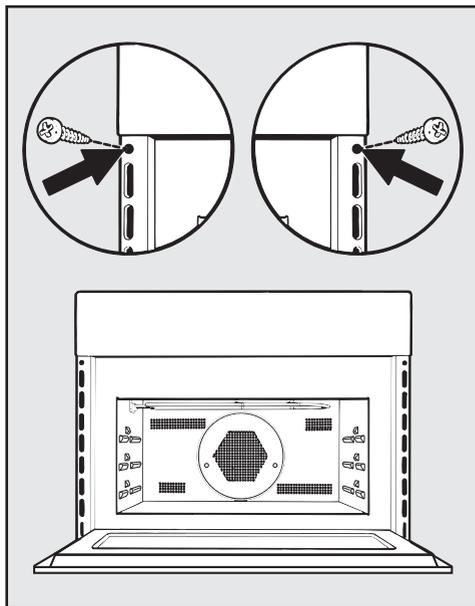
**B** Духовой шкаф со стеклянным фронтом: 2,2 мм

Духовой шкаф с металлическим фронтом: 1,2 мм

## Встраивание

**!** Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

- Подключите духовой шкаф к электросети.
- Задвиньте духовой шкаф до упора в шкаф для встраивания и выровняйте его.



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

## **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;

# Гарантия качества товара

---

- 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:**

- запаха 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](http://www.miele.ru)
- для Украины: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)
- для Казахстана: [www.miele.kz](http://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](mailto:service@miele.ru)

Internet: [www.miele.ru](http://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](mailto:info@miele.ua)

Internet: [www.miele.ua](http://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](mailto:info@miele.kz)

Internet: [www.miele.kz](http://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](mailto: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

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

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

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



# EAC

H6600BM

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 10 230 720 / 04