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

Обязательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой, монтажом и вводом прибора в эксплуатацию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения Вашего прибора.

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 10 228 010

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения 6

Ваш вклад в охрану окружающей среды 19

Обзор духового шкафа с СВЧ 20

Элементы управления 21
Кнопка Вкл/Выкл ⏻ 22
Переключатель режимов работы 22
Дисплей 22
Символы на дисплее 22
Поворотный переключатель 23
Сенсорные кнопки 24

Оснащение 26
Обозначение модели 26
Типовая табличка 26
Комплект поставки 26
Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно 26
Стеклянный поддон 27
Решетка с фиксатором против выскальзывания 27
Электронное управление духовым шкафом 30
Функции безопасности духового шкафа 30
Блокировка запуска 🔒 духового шкафа 30
Охлаждающий вентилятор 30
Защитное отключение 30
Поверхности с покрытием PerfectClean 31

Ввод в эксплуатацию 32
Перед первым запуском 32
Первая установка текущего времени 32
Первый нагрев духового шкафа 33

Установки 34
Изменение текущего времени 34
Изменение заводских настроек 35

Блокировка запуска 🔒 39

Таймер 🔔 41
Настройка таймера 41
Изменение времени таймера 42
Удаление времени таймера 42

Содержание

Обзор режимов работы 43
Режимы работы без СВЧ 43
Режим СВЧ ≋ 44
Комбинированные режимы работы с СВЧ 45

Функция СВЧ 46
Принцип действия 46
Мощность микроволн 46

Выбор посуды для режима СВЧ 47
Подходящая для режима СВЧ посуда 47
Не подходящая для режима СВЧ посуда 49
Проверка посуды 50
Размещение посуды в рабочей камере 51
Крышка 51

Советы по экономии электроэнергии 53

Эксплуатация: режимы работы без СВЧ 55
Простая эксплуатация 55
Охлаждающий вентилятор 55
Изменение температуры 56
Контроль температуры 56
Предварительный нагрев рабочей камеры 57
Автоматическое включение и выключение процессов приготовления 58
Установка длительности приготовления 58
Установка длительности и окончания приготовления 59
После завершения приготовления: 60
Изменение длительности приготовления 60
Удаление длительности приготовления 61
Удалить время конца приготовления 61

Эксплуатация: режим СВЧ ≋ 62
Простая эксплуатация 62
Охлаждающий вентилятор 63
Изменение мощности СВЧ 64
Изменение времени приготовления 64
Автоматическое включение и выключение процессов приготовления 64
Установка времени окончания приготовления 64
Удалить время конца приготовления 65

Эксплуатация: комбинированные режимы работы 66
Простая эксплуатация 66
Охлаждающий вентилятор 67

Содержание

Изменение времени приготовления ... 68
Изменение мощности СВЧ и температуры ... 68
Изменение мощности СВЧ ... 68
Изменение температуры ... 69
Автоматическое включение и выключение процессов приготовления ... 69

СВЧ: быстрый старт ... 70

Поп-корн ... 71

Выпекание ... 72
Таблицы по выпеканию ... 73
Сдобное тесто ... 74
Песочное тесто ... 74
Бисквитное тесто ... 75
Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто ... 75
Заварное и слоеное тесто, белковая выпечка, замороженные продукты ... 75

Жарение ... 76
Таблицы жарения ... 78
Говядина, дичь и птица ... 79
Свинина, телятина, баранина и рыба ... 80

Запекание на гриле ... 81
Таблица приготовления на гриле ... 82

СВЧ: размораживание/разогрев/приготовление ... 85
Таблицы для размораживания, разогрева и приготовления блюд в режиме СВЧ ... 89
Таблица размораживания ... 90
Таблица разогрева некоторых блюд ... 91
Таблица приготовления блюд ... 92

Размораживание без СВЧ ... 93

Консервирование ... 94

Запекание ... 97

Замороженные продукты / готовые блюда ... 98

Чистка и уход ... 99
Неподходящие чистящие средства ... 100
Рекомендации ... 100
Нормальные загрязнения ... 101
Стойкие загрязнения ... 102

Содержание

Опускание ТЭНа гриля ... 103

Что делать, если . . . ? ... 104

Сервисная служба и гарантия качества ... 109
Сертификат соответствия ... 109
Условия транспортировки и хранения ... 109
Дата изготовления ... 109

Электроподключение ... 110

Размерные чертежи для встраивания ... 112
Размеры прибора и выреза в шкафу ... 112
Встраивание в высокий шкаф ... 112
Встраивание в шкаф под столешницей ... 113
Детальные размеры фронта духового шкафа ... 114

Встраивание ... 115

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты ... 116
Контрольные блюда согласно EN 60705 (режим СВЧ ≋) ... 116
Контрольные блюда согласно EN 60350-1 ... 117

Гарантия качества товара ... 118

Контактная информация о Miele ... 120

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.

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.

▶ Этот духовой шкаф оснащен в связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) специальным осветительным элементом. Этот осветительный элемент должен использоваться только для предусмотренного применения. Он не подходит для освещения помещений.

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.

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.

▶ Надежная и безопасная работа духового шкафа гарантирована лишь в том случае, если он подключен к централизованной электросети.

▶ 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 электромонтажу.

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

▶ Используйте духовой шкаф только во встроенном виде, чтобы гарантировать его надежную и безопасную работу.

▶ Не разрешается эксплуатация данного прибора на нестационарных объектах (напр., судах).

▶ Прикасание 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.

▶ 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.

▶ 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.

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

▶ Духовой шкаф с СВЧ может быть поврежден из-за перегрева. Никогда не стелите фольгу или защитную пленку в режиме работы Конвекция+ [⁂] на дно рабочей камеры. Не ставьте посуду, в которой готовите, и стеклянный 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.

▶ 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.

▶ 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 других 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").

▶ 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 режим работы Конвекция+ [⁂].

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

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

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

Относится к духовым шкафам с фронтальной поверхностью из нержавеющей стали:

▶ Клейкие вещества повреждают стальную поверхность, покрытую специальным веществом, и она теряет свое свойство отталкивать загрязнения. Не приклеивайте к стальной поверхности никакие клейкие листочки, прозрачный скотч и другие клеящиеся предметы.

▶ На поверхности могут легко возникать царапины. Их образование могут вызвать даже магниты.

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.

Утилизация транспортной упаковки

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

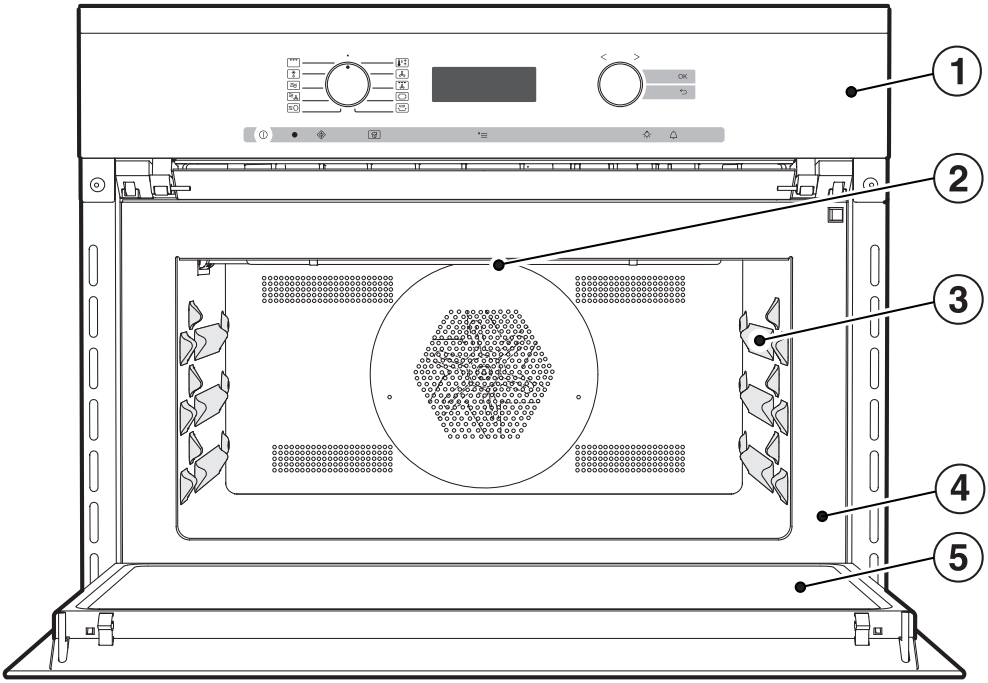
Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приема вторсырья.

Утилизация прибора

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. В их состав также входят определенные вещества, смешанные компоненты и детали, необходимые для функционирования и безопасности приборов. При попадании в бытовой мусор, а также при ненадлежащем обращении они могут причинить вред здоровью людей и окружающей среде. В связи с этим никогда не выбрасывайте отслуживший прибор вместе с бытовым мусором.

Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления прибора на утилизацию он хранился в недоступном для детей месте.

Обзор духового шкафа с СВЧ



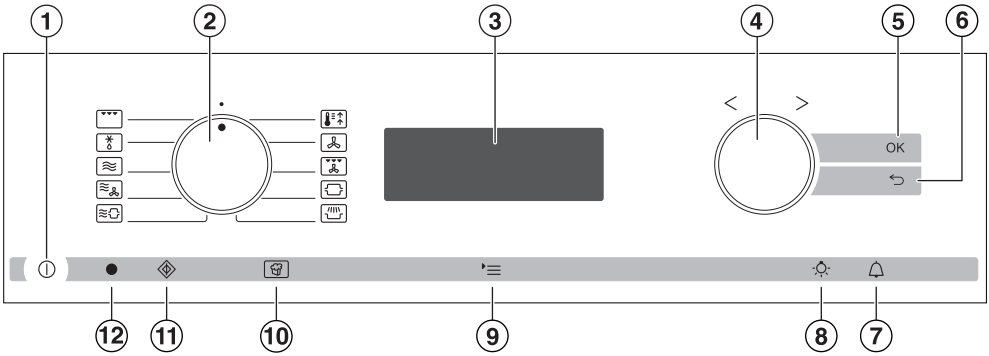
① Элементы управления

② ТЭН гриля

③ 3 уровн. для размещения стеклянного поддона и решетки

④ Фронтальная рамка с типовой табличкой

⑤ Дверца



① Кнопка Вкл/Выкл ⏻ ("утоплена")
Включение и выключение

② Переключатель режимов работы
Выбор режимов работы

③ Дисплей
Индикация текущего времени и установок

④ Переключатель < >
Установка значений

⑤ Сенсорная кнопка OK
Подтверждение установок и указаний

⑥ Сенсорная кнопка ⮌
Пошаговое возвращение назад

⑦ Сенсорная кнопка 🔔
Установка таймера (кратковременного процесса)

⑧ Сенсорная кнопка ☼
Включение и выключение освещения рабочей камеры

⑨ Сенсорная кнопка ▸≡
Вызов функций

⑩ Сенсорная кнопка
Запуск функции "Попкорн"

⑪ Сенсорная кнопка
Запуск функции "СВЧ: быстрый старт"

⑫ Оптический интерфейс
(только для сервисной службы Miele)

Элементы управления

Кнопка Вкл/Выкл ⏻

Кнопка Вкл/Выкл ⏻ "утоплена" и реагирует на прикосновение пальца.

С ее помощью включается и выключается духовой шкаф.

Переключатель режимов работы

С помощью переключателя Вы выбираете режимы работы.

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

Режимы работы

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

Дисплей

Дисплей отображает текущее время или Ваши установки.

Символы на дисплее

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

Символ/функция		◯
	Таймер кратковременных процессов	любое
	Контроль температуры	Режим работы
	Температура	
	Мощность микроволн	
	Время приготовления	
	Окончание приготовления	
Start	Запуск режима СВЧ	
	Установки *P*	•
	Текущее время	
	Блокировка запуска	

Вы можете устанавливать или изменять какую-либо функцию только в соответствующем положении переключателя режимов.

Поворотный переключатель

С помощью поворотного переключателя < > Вы устанавливаете температуры, мощность микроволн и значения времени.

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

Помимо этого переключатель используется для обозначения функций перемещением треугольника ▲ на дисплее.

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

Элементы управления

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на касание пальцем. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом.
Вы можете выключить этот звук, выбрав при настройке *P 3* статус *S 0* (см. главу "Установки").

Сенсорная кнопка	Функция	Указания
OK	Для вызова функций и сохранения установок	Если функции отмечены треугольником ▲, то Вы можете их вызвать кнопкой *OK*. Пока треугольник ▲ мигает, Вы можете изменять выбранную функцию. Подтвердив с помощью *OK*, Вы сохраняете изменения.
⮌	Для пошагового возвращения назад	
🔔	Для установки таймера	Если высвечивается текущее время, то Вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц). Если дисплей темный, то Вам нужно сначала включить духовой шкаф, прежде чем эта сенсорная кнопка начнет реагировать.
☼	Для включения и выключения освещения рабочей камеры	Если высвечивается текущее время, то выбором ☼ Вы можете включать и выключать освещение рабочей камеры. Если дисплей темный, то Вам нужно сначала включить духовой шкаф, прежде чем эта сенсорная кнопка начнет реагировать. В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд с начала выполнения процесса приготовления или останется включенной.

Сенсорная кнопка	Функция	Указания
‣≡	Для вызова функций	Если высвечивается текущее время и переключатель режимов находится в положении •, то при нажатии ‣≡ появляются символы установок ‣≡, текущего времени 🕘 и блокировки запуска 🔒. Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка ‣≡ начнет реагировать. Во время приготовления касанием этой кнопки Вы можете установить температуру 🌡, длительность приготовления и время окончания процесса, а в режиме СВЧ и в комбинированных режимах - мощность микроволн.
	Поп-корн	Режим СВЧ запускается с мощностью 850 Вт и длительностью приготовления 3 минуты (см. главу "Поп-корн"). Переключатель режимов должен стоять в положении •.
	СВЧ: быстрый старт	Режим СВЧ запускается на максимальной мощности 1000 Вт и длительности приготовления 1 минута (см. главу "СВЧ: быстрый старт"). Многократным касанием этой сенсорной кнопки Вы можете пошагово увеличить время приготовления. Переключатель режимов должен стоять в положении •.

Оснащение

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

– шурупы для закрепления Вашего духового шкафа в мебельной нише

– 1 стеклянный поддон

– 1 решетка с покрытием PerfectClean

Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно

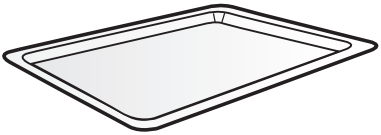
К Вашему духовому шкафу всегда прилагается стеклянный поддон и решетка.

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

Вы можете приобрести их в интернет-магазине Miele www.miele-shop.ru, в сервисной службе или в точках продаж Miele.

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

Стеклянный поддон



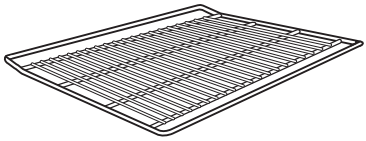
Материал стеклянного поддона позволяет использовать его во всех режимах.

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 керамической плитки, а на подходящую подставку.

Решетка с фиксатором против выскальзывания



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

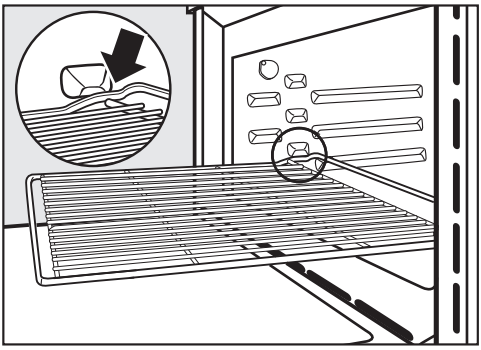
Опасность получения ожогов! Решетка при использовании становится горячей.
Надевайте рукавицы при размещении или вынимании горячих блюд, а также при работах с горячей рабочей камерой.

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.

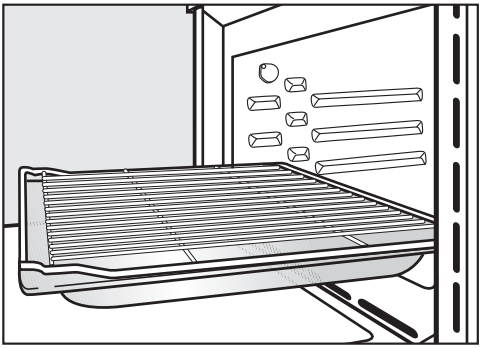
Не нагружайте на решетку более 8 кг продуктов.

На решетке имеются выпуклые элементы, которые препятствует полному выскальзыванию 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.

Круглая форма для выпечки HBF 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.

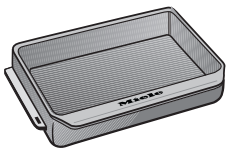
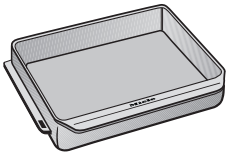
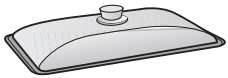
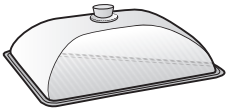
Формы для запекания Gourmet HUB
Крышки форм для запекания HBD

Форма для запекания Gourmet и крышка могут быть повреждены микроволнами.
Не используйте формы для запекания и крышки для приготовления в режиме СВЧ [≋] и в комбинированных режимах с СВЧ.

Формы для запекания Gourmet от Miele устанавливаются на решетку на уровень 1 снизу.
На поверхность форм нанесено антипригарное покрытие.

Формы для запекания Gourmet существуют разной глубины. Ширина и высота при этом одинаковые.

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

Глубина: 22 см	**Глубина: 35 см** *
HUB 61-22 HUB 62-22 **	HUB 61-35 HUB 62-35 **
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

* В рабочих камерах с 3 уровнями размещения формы для запекания не могут использоваться вместе с крышками, так как общая высота будет превышать высоту рабочей камеры.

** подходит для панелей индукционных конфорок

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 позволяет использовать:

– индикацию текущего времени,

– таймер,

– автоматическое включение и выключение процессов приготовления,

– выбор индивидуальных настроек прибора.

Функции безопасности духового шкафа

Блокировка запуска духового шкафа

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

Блокировка запуска остается активированной также после перебоя электроснабжения.

Охлаждающий вентилятор

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

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

Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени.

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.

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.

Перед первым запуском

⚠ Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

- Отожмите переключатель режимов и поворотный переключатель < >, если они "утоплены".

Вы можете изменить текущее время только, если переключатель режимов стоит в положении •.

- Установите текущее время.

Первая установка текущего времени

Текущее время отображается в формате 24 ч.

После подключения к электросети на дисплее появляется *12:00* и мигает треугольник ▲ под 🕘:

- Установите поворотным переключателем < > текущее время.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Текущее время сохраняется.

Вы можете также настроить отображение текущего времени в 12-часовом формате, если в установке *Р Ч* Вы выберете статус *12h* (см. главу "Установки").

Во время нарушения электропитания текущее время сохраняется прим. 200 часов. После восстановления электропитания в течение этого периода снова отображается фактическое время. После более длительного нарушения в электросети Вам нужно будет установить текущее время заново.

При заводской установке индикация текущего времени выключена (см. главу "Установки" – *Р I*").
Дисплей темный, если духовой шкаф выключен. Текущее время отсчитывается в фоновом режиме.

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.
- Выберите режим работы Конвекция плюс [].

На дисплее появляется рекомендуемая температура и мигает треугольник ▲ под символом 🌡:

- Установите поворотным переключателем максимально возможную температуру (250 °C).
- Подтвердите с помощью *OK*.

Включается нагрев рабочей камеры.

- Нагревайте духовой шкаф минимум один час.

Минимум через один час:

- Поверните переключатель режимов в положение •.

После первого нагрева

⚠ Опасность ожога! Перед чисткой рабочей камеры вручную дайте ей сначала остыть.

- 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.

Изменение текущего времени

Вы можете изменить текущее время, только если духовой шкаф включен и переключатель режимов стоит в положении •.

- Включите духовой шкаф.
- Выберите ‣≡.
- Передвиньте треугольник ▲ поворотным переключателем < >, пока он не загорится под 🕘.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Треугольник ▲ мигает под 🕘.

- Установите поворотным переключателем < > текущее время.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Текущее время сохраняется.

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

После более длительного нарушения электроснабжения Вам нужно будет заново установить текущее время.

Изменение заводских настроек

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

Для изменения какой-либо установки Вам нужно изменить статус.

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

- Выберите ‣≡.
- Если требуется, передвиньте треугольник < > с помощью поворотного переключателя ▲, пока он не загорится под ‣≡.

- Подтвердите с помощью *OK*.

Появится установка:

- Если Вы хотите изменить другую установку, выберите соответствующую цифру с помощью поворотного переключателя < >.
- Подтвердите с помощью *OK*.

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

Чтобы изменить статус:

- Установите поворотным переключателем < > нужный статус.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Выбранный статус сохраняется, и снова появляется установка.

- Если Вы хотите изменить другие установки, действуйте, как описано.
- Если Вы не изменяете установку и хотите перейти к другой установке, выберите ⮌.
- Если Вы не хотите менять другие установки, выберите ‣≡.

После нарушения электроснабжения настройки сохраняются.

Установки

Обзор установок

Установка	Статус	
P 1 **Индикация текущего времени**	S 0 *	Индикация текущего времени **выключена**. Дисплей темный, если духовой шкаф выключен. Текущее время отсчитывается в фоновом режиме. Если Вы выбрали статус S 0, то Вам нужно включить духовой шкаф, прежде чем Вы сможете им управлять. Это относится также к настройке таймера 🔔 или включению освещения рабочей камеры ☼. Кроме того, духовой шкаф автоматически выключается, если в течение определенного промежутка времени (ок. 30 минут) Вы не выполнили никакой установки.
	S 1	Индикация текущего времени **включена**. Текущее время отображается в нормальном режиме.
P 2 **Громкость звуковых сигналов**	S 0	Звуковой сигнал **выключен**.
	S 1– S 2! S 7 *	Звуковой сигнал **включен**. Вы можете изменить громкость звука. Если Вы выбираете какой-либо статус, то одновременно звучит относящийся к данной установке звуковой сигнал.
P 3 **Звук нажатия кнопок**	S 0	Звук нажатия кнопок **выключен.**
	S 1 *	Звук нажатия кнопок **включен.**
P 4 **Формат отображения текущего времени**	24h *	Текущее время появляется в **формате 24 ч.**
	12h	Текущее время появляется в **формате 12 ч.** Если после 13:00 ч. Вы переключитесь с формата 12 ч. на формат 24 ч., Вам необходимо будет соответственно настроить цифровой блок для установки часов.

* Заводская настройка

Установка	Статус	
P 5 **Единица измерения температуры**	°C *	Температура отображается в **градусах Цельсия**.
	°F	Температура отображается в **градусах Фаренгейта**.
P 6 **Яркость дисплея**	S 1– S 7, S 4 *	Вы можете выбрать различные степени яркости дисплея. S 1: минимальная яркость S 7: максимальная яркость
P 7 **Освещение**	S 0 *	Освещение рабочей камеры **включается на 15 секунд** и затем автоматически выключается.
	S 1	Освещение рабочей камеры **включено постоянно**.
P 8 **Поддержание тепла**	S 0 *	Поддержание тепла **выключено**.
	S 1	Поддержание тепла **включено**. При использовании режима СВЧ ≋ активизируется функция поддержания тепла, если Вы выбираете мощность СВЧ минимум 450 Вт и время приготовления минимум 5 минут. Если после завершения приготовления пища будет оставлена в рабочей камере, функция поддержания тепла включится через 2 минуты. Блюда сохраняются в теплом виде прим. 15 минут при мощности СВЧ 80 Вт. Как только Вы откроете дверцу, функция выключится.

* Заводская настройка

Установки

Установка	Статус	
P 9 **СВЧ: быстрый старт**		Режим СВЧ запускается с мощностью 1000 Вт и продолжительностью 1 минута. Мощность СВЧ может быть изменена на 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт. Также может быть изменено время приготовления. Максимально возможное время зависит при этом от выбранной мощности микроволн: 80–300 Вт: максимум 10 минут 450–1000 Вт: максимум 5 минут
P 10 **Поп-корн**		Режим СВЧ запускается с мощностью 850 Вт и продолжительностью 3 минуты. Это соответствует величинам, приводимым большинством производителей для приготовления попкорна в микроволновых печах. Вы можете изменить время приготовления и установить его максимум на 4 минуты. Мощность микроволн изменить нельзя.
P 11 **Режим презентации**	*S 0* *	Выберите *S 0* и касайтесь OK прим. 4 секунды. Как только на короткое время появится - - - -, режим презентации будет **выключен**.
	S 1	Выберите *S 1* и касайтесь OK прим. 4 секунды. Как только на короткое время появится *NES_*, режим презентации будет **включен**. Духовым шкафом можно будет управлять, но нагрев рабочей камеры и режимы работы с СВЧ не будут работать. Для личного использования эта установка Вам не понадобится.

* Заводская настройка

Блокировка запуска защищает духовой шкаф от несанкционированного использования.

В заводской настройке функция блокировки выключена.
Вы измените установку для блокировки запуска, если Вы поменяете статус *S*:

– *S 0* = выкл.

– *S 1* = вкл

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

Включение блокировки запуска

■ Выберите ▸≡.

■ Передвиньте треугольник ▲ поворотным переключателем < >, пока он не загорится под .

■ Подтвердите с помощью *OK*.

На дисплее появляется текущий установленный статус *S 0*:

■ Выберите поворотным переключателем < > статус *S 1*.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

■ Выберите ▸≡.

Появляется индикация текущего времени.

■ Выключите духовой шкаф.

Блокировка запуска включена.

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

После перерыва в электроснабжении прибора блокировка запуска остается включенной.

Блокировка запуска

Выключение блокировки запуска для процесса приготовления

- Включите духовой шкаф.

На дисплее появляются символы и ▲, а также текущее время:

- Касайтесь *OK* до тех пор, пока не погаснет.

Теперь Вы можете управлять духовым шкафом.

Выключение блокировки запуска

- Включите духовой шкаф.
- Касайтесь *OK* до тех пор, пока не погаснет.
- Выберите ▸≡.
- Передвиньте треугольник ▲ поворотным переключателем < >, пока он не загорится под .
- Подтвердите с помощью *OK*.

На дисплее появляется текущий установленный статус *S1*.

- Выберите поворотным переключателем < > статус *S0*.
- Подтвердите с помощью *OK*.
- Выберите ▸≡.

Блокировка запуска выключена.

Символ больше не отображается.

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 99 минут и 55 секунд.

Настройка таймера

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

Если индикация текущего времени выключена (установка "*P I – S O*"), то для настройки таймера Вам нужно сначала включить духовой шкаф.

■ Выберите 🔔.

На дисплее появляется *00:00*, и мигает треугольник ▲ под 🔔:

■ Установите нужное значение для таймера с помощью поворотного переключателя < >.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Таймер 🔔

Время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам:

Символ 🔔 указывает на функцию таймера.

По истечении времени таймера:

– 🔔 мигает.

– Идет прямой отсчет времени.

– Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – *P 2*").

■ Выберите 🔔.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение времени таймера

■ Выберите 🔔.

Появляется установленное время таймера.

■ Измените время таймера поворотным переключателем < >.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Измененное время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

Удаление времени таймера

■ Выберите 🔔.

■ Уменьшите поворотным переключателем < > время для таймера до *00:00*.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Время таймера удаляется.

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

Режимы работы без СВЧ

Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
Гриль Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания. Весь нагревательный элемент верхнего жара/гриля накаляется, чтобы получить необходимый инфракрасный нагрев. В этом режиме температура уже установлена и не может быть изменена.	–	–
Размораживание Для бережного размораживания продуктов. Воздух в рабочей камере имеет комнатную температуру и циркулирует с помощью вентилятора.	–	–
Быстрый разогрев Для быстрого предварительного нагрева рабочей камеры. По завершении процесса Вам нужно выбрать режим работы, который будет использоваться далее.	160 °C	100–250 °C
Конвекция плюс 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 тепло сразу распределяется по рабочей камере.	160 °C	30–250 °C
Гриль с обдувом Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра (например, курицы). Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Гриль, поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.	200 °C	100–220 °C

Обзор режимов работы

Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
Автоматика жарения 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
Запекание Для приготовления запеканок и гратенов, которые должны иметь хрустящую поверхность.	190 °C	100–230 °C

Режим СВЧ

Режим работы	Рекомендуемая мощность	Диапазон мощности
Режим СВЧ 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
СВЧ + Конвекция плюс Для быстрого нагрева и приготовления блюд с одновременным их подрумяниванием. В этом режиме получается наибольшая экономия времени и электроэнергии. Устанавливайте мощность СВЧ-излучения для выпекания не выше 150 Вт.	160 °C	30–220 °C
СВЧ + Автоматика жарения 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. Максимально возможная для установки мощность микроволн составляет 300 Вт.	160 °C	100–200 °C

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.

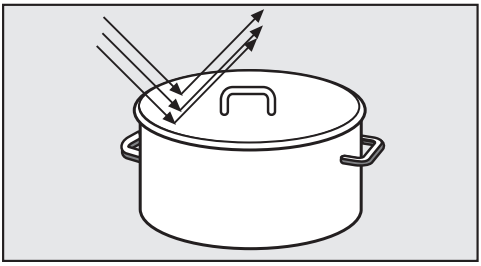
Преимущества

- 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.

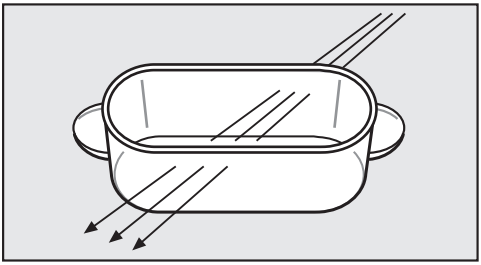
Излучение СВЧ прекращается при прерывании процесса или открывании дверцы прибора. Во время работы прибора закрытая, исправная дверца обеспечивает необходимую защиту от излучения СВЧ.

Мощность микроволн

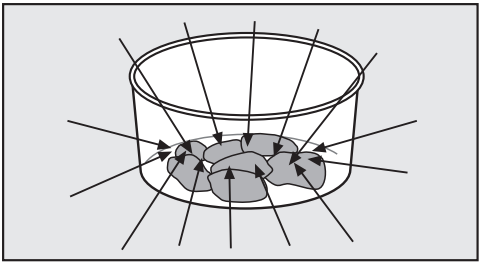
Следующие значения мощности СВЧ могут быть выбраны:
80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт



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 °C. 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 стиропора

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 обращайте внимание 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 меламина

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.

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 сняв с них крышку.

При использовании алюминиевых емкостей возможен треск и образование искр. Поэтому ставьте 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 режима 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 зажимы

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

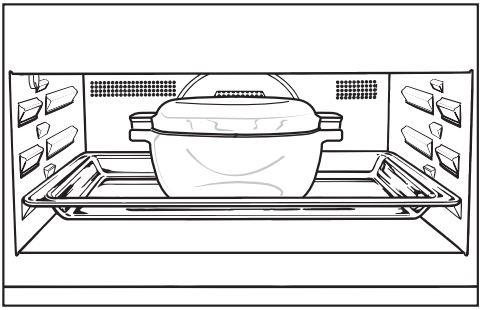
Если Вы не уверены в том, подходит ли стеклянная, глиняная или фарфоровая посуда для СВЧ-режима, Вы можете это проверить.

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

Размещение посуды в рабочей камере



- Ставьте стеклянный поддон на уровень 1 снизу.
- Всегда ставьте посуду с приготавливаемой 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

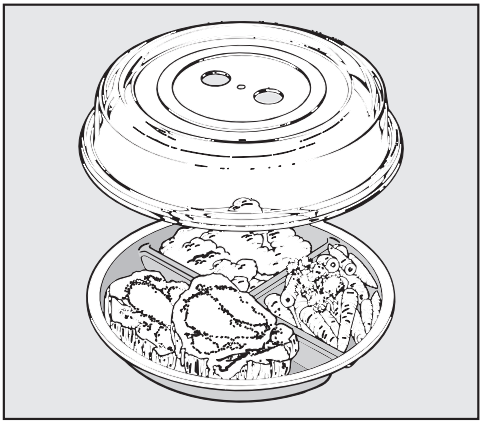
Преимущества использования крышки:

– 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.



- В процессах с использованием микроволн [≋] накрывайте блюда крышкой, пригодной для СВЧ-режима, из стекла или пластмассы.

В продаже имеются соответствующие крышки.

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 °C. При более высоких температурах (например, в режимах Гриль или Конвекция плюс) возможна деформация пластмассы и ее попадание в пищу. 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.

■ При разогреве **не** используйте крышку для:

– блюд с панировкой

– блюд с хрустящей корочкой (например, тостов)

– блюд, которые должны подогреваться 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.

– 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.

– С заводской настройкой "P I – S O" для индикации текущего времени Ваш духовой шкаф настроен на минимальное потребление электроэнергии.

– С заводской настройкой "P 7 – S O" освещение рабочей камеры во время процесса приготовления автоматически выключается через 15 секунд. Вы можете его снова включить в любой момент, выбрав ☼.

Советы по экономии электроэнергии

– В процессах приготовления с температурами выше 140 ° C и длительностью более 30 минут Вы можете повернуть переключатель температуры прим. за 5 минут до окончания процесса в положение •. Нагрев рабочей камеры выключится, но остаточного тепла будет достаточно для доведения блюда до готовности.

– 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).

Простая эксплуатация

- Включите духовой шкаф.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите нужный режим переключателем режимов.

На дисплее появляется рекомендуемая температура:

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

- При необходимости измените температуру поворотным переключателем < >.

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

Вы можете следить за подъемом температуры. При первом достижении заданной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу "Установки - P 2").

После приготовления:

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

Охлаждающий вентилятор

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

Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени.

Изменение температуры

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

Вы хотели бы снизить заданную температуру до 155 °C.

- Уменьшите поворотным переключателем < > температуру.

Треугольник ▲ мигает под, и температура изменяется с шагом в 5 °C.

Измененная заданная температура сохраняется. На дисплее высвечивается фактическая температура.

Если Вы хотите изменить отображенную на дисплее температуру с фактической на заданную и обратно, выберите ‣≡.

Контроль температуры

Индикатор нагрева появляется всегда, если включен нагрев рабочей камеры.

Во время фазы нагрева загорается индикатор нагрева.

При первом достижении заданной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу "Установки – *P 2*"). Одновременно выключается нагрев рабочей камеры и гаснет.

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

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.

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

– тесто для темного хлеба,

– ростбиф и филе.

Быстрый разогрев

С помощью режима быстрого разогрева Вы можете сократить фазу нагрева.

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

Иначе такого рода выпечка будет слишком быстро подрумяниваться сверху.

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

Автоматическое включение и выключение процессов приготовления

Процессы приготовления могут автоматически выключаться или включаться и выключаться. Для этого после выбора режима и температуры установите длительность приготовления или длительность и время окончания.

Длительность, которую Вы можете установить для процесса приготовления, составляет максимум 12 часов.

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

Установка длительности приготовления

Пример: Для выпечки пирога требуется 1 час 5 минут.

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

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

- Выберите ▸≡.

- Если требуется, передвиньте треугольник < > с помощью поворотного переключателя ▲, пока он не загорится под .
- Подтвердите с помощью *OK*.

На дисплее появляется *00:00*, и мигает треугольник ▲ под .

- Установите поворотным переключателем < > длительность (*01:05*).
- Подтвердите с помощью *OK*.

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

Символ указывает на длительность.

Установка длительности и окончания приготовления

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

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

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

Сначала установите длительность:

- Выберите ⏲≡.
- Если требуется, передвиньте треугольник < > с помощью поворотного переключателя ▲, пока он не загорится под ⏲.
- Подтвердите с помощью *OK*.

На дисплее появляется *00:00*, и мигает треугольник ▲ под ⏲.

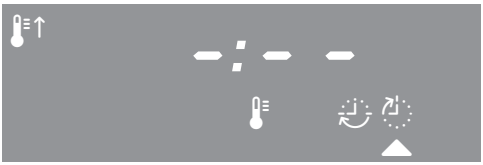
- Установите поворотным переключателем < > длительность (*01:30*).
- Подтвердите с помощью *OK*.

Длительность приготовления ⏲ сохраняется и начинает отсчитываться по минутам:

Затем установите время окончания приготовления:

- Передвиньте треугольник ▲ поворотным переключателем < >, пока он не загорится под ⏲.

Появляется -:- -:



- Подтвердите с помощью *OK*.

Как только Вы повернете поворотный переключатель < > вправо, на дисплее появится *12:45* (текущее время + время приготовления = *11:15* + *1:30*):

- Установите поворотным переключателем < > время окончания приготовления (*13:30*).
- Подтвердите с помощью *OK*.

Окончание приготовления ⏲ сохраняется:

Нагрев и освещение рабочей камеры, а также охлаждающий вентилятор выключаются.

Как только наступит время запуска (*13:30* - *1:30* = *12:00*), включатся нагрев и освещение рабочей камеры, а также охлаждающий вентилятор.

Эксплуатация: режимы работы без СВЧ

После завершения приготовления:

– *0:00* появляется.

– ⏲ мигает.

– Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – *P 2*").

– Нагрев и освещение рабочей камеры автоматически выключаются.

– Охлаждающий вентилятор остается включенным.

■ Поверните переключатель режимов работы в положение •.

■ Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

■ Выключите духовой шкаф.

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

Изменение длительности приготовления

■ Выберите ‣≡.

■ Если требуется, передвиньте треугольник < > с помощью поворотного переключателя ▲, пока он не загорится под ⏲.

Появляется индикация оставшейся длительности процесса.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

■ Измените время приготовления поворотным переключателем < >.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Измененная длительность сохраняется.

Удаление длительности приготовления

- Выберите ‣≡.
- Если требуется, передвиньте треугольник < > с помощью поворотного переключателя ▲, пока он не загорится под .
- Подтвердите с помощью *OK*.

Треугольник ▲ мигает под .

- Установите переключателем < > длительность на *00:00*.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Длительность и (если установлено) окончание приготовления удаляются.

- Выберите ‣≡.

Появляется индикация фактической температуры. Освещение рабочей камеры остается включенным.

Если Вы хотите закончить процесс приготовления:

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

Если Вы повернете переключатель режимов в положение • или выключите духовой шкаф, установки длительности и окончания приготовления будут удалены.

Удалить время конца приготовления

- Выберите ‣≡.
- Если требуется, передвиньте треугольник < > с помощью поворотного переключателя ▲, пока он не загорится под .
- Подтвердите с помощью *OK*.

Треугольник ▲ мигает под .

- Установите поворотным переключателем < > время окончания приготовления на - -:- -.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Время конца приготовления будет удалено.

Эксплуатация: режим СВЧ

Простая эксплуатация

- Включите духовой шкаф.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Поверните переключатель режимов на режим СВЧ.

На дисплее появляется рекомендуемая мощность 1000 Вт и мигает треугольник ▲ под символом:

Следующие значения мощности СВЧ можно выбрать: 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт и 1000 Вт.

- Настройте поворотным переключателем мощность СВЧ, если необходимо.
- Подтвердите с помощью OK.

На дисплее появляется *00:00 мин*, и треугольник ▲ мигает под :

- Установите поворотным переключателем время приготовления (например, *01:30* мин.).

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

- Подтвердите с помощью OK.

На дисплее появляется *01:30 мин* и треугольник ▲ начинает мигать под словом Старт:

- Подтвердите с помощью OK.

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

После завершения приготовления

– появляется *0:00*,

– мигает ,

– охлаждающий вентилятор остается включенным,

– раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – *P 2*").

■ Поверните переключатель режимов в положение •.

■ Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

■ Выключите духовой шкаф.

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

Охлаждающий вентилятор

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

Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени.

Изменение мощности СВЧ

- Выберите ‣≡.
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под ≋.

Появляется значение мощности СВЧ.

- Подтвердите с помощью OK.

Треугольник ▲ мигает под ≋.

- Измените поворотным переключателем мощность СВЧ.
- Подтвердите с помощью OK.
- Выберите ‣≡.

Измененная мощность СВЧ сохраняется и появляется на дисплее.

Если Вы хотите следить за отсчетом времени приготовления:

- Выберите ‣≡.
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под ⏲.
- Выберите ‣≡.

Появляется индикация отсчитываемого времени.

Изменение времени приготовления

Длительность приготовления отсчитывается на дисплее.

- Измените время приготовления поворотным переключателем.
- Подтвердите с помощью OK.

На дисплее появляется измененная длительность, и треугольник ▲ мигает под словом Старт:

- Подтвердите с помощью OK.

Процесс приготовления снова начнется с измененной длительностью.

Автоматическое включение и выключение процессов приготовления

Процессы приготовления могут автоматически выключаться или включаться и выключаться. Для этого после выбора режима работы и длительности дополнительно установите время окончания процесса.

Установка времени окончания приготовления

Вы можете дополнительно установить время окончания процесса.

- Сначала установите мощность СВЧ и длительность приготовления.
- После установки длительности выберите ‣≡.
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под .

Появляется -:- -:

- Подтвердите с помощью OK.

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

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

Окончание приготовления сохраняется:

Как только наступит время старта, начнется процесс приготовления.

Удалить время конца приготовления

- Выберите ‣≡.
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под .
- Подтвердите с помощью OK.

Треугольник ▲ мигает под .

- Поверните поворотный переключатель влево, пока не появится - -:- -.
- Подтвердите с помощью OK.
- Выберите ‣≡.

На дисплее высвечивается длительность приготовления, и мигает треугольник ▲ под словом Старт.

- Подтвердите с помощью OK.

Время конца приготовления будет удалено.

Процесс приготовления запускается с установленным временем приготовления.

Простая эксплуатация

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

- Включите духовой шкаф.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите нужный режим переключателем режимов.

Включается освещение рабочей камеры.

Духовой шкаф указывает рекомендуемую мощность 300 Вт, и треугольник ▲ мигает под ≋:

Могут быть выбраны следующие значения мощности: 80 Вт, 150 Вт и 300 Вт.

- Настройте поворотным переключателем мощность СВЧ, если необходимо.
- Подтвердите с помощью OK.

На дисплее появляется рекомендуемая температура, и мигает треугольник ▲ под символом 🌡:

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

На дисплее появляется *00:00 мин*, и треугольник ▲ мигает под ⏲:

Вы можете установить время максимум на 2:00 часа.

■ Установите поворотным переключателем длительность (например, *01:45 ч*).

■ Подтвердите с помощью OK.

На дисплее появляется *01:45 h*, и треугольник ▲ мигает под словом Старт:

■ Подтвердите с помощью OK.

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

Вы можете следить за подъемом температуры. При первом достижении выбранной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу "Установки - *P 2*").

Появляется индикация остаточного времени.

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

После завершения приготовления

– появляется *0:00*,

– мигает ⏲,

– нагрев рабочей камеры автоматически выключается,

– охлаждающий вентилятор остается включенным,

– раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – *P 2*").

■ Поверните переключатель режимов в положение •.

■ Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

■ Выключите духовой шкаф.

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

Охлаждающий вентилятор

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

Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени.

Изменение времени приготовления

- Выберите ‣≡.
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под ⏲.

Появляется индикация оставшейся длительности процесса.

- Подтвердите с помощью OK.

Треугольник ▲ мигает под ⏲.

- Измените время приготовления поворотным переключателем.
- Подтвердите с помощью OK.
- Выберите ‣≡.

Появляется измененная длительность приготовления, и мигает треугольник ▲ под словом Старт.

- Подтвердите с помощью OK.

Процесс приготовления снова начнется с измененной длительностью.

Изменение мощности СВЧ и температуры

Изменение мощности СВЧ

- Выберите ‣≡.
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под ≋.

Появляется значение мощности СВЧ.

- Подтвердите с помощью OK.

Треугольник ▲ мигает под ≋.

- Измените поворотным переключателем мощность СВЧ.
- Подтвердите с помощью OK.
- Выберите ‣≡.

Измененная мощность СВЧ сохраняется и появляется на дисплее.

Если Вы хотите следить за отсчетом времени приготовления:

- Выберите ‣≡.
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под ⏲.
- Выберите ‣≡.

Появляется индикация отсчитываемого времени.

Изменение температуры

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

Автоматическое включение и выключение процессов приготовления

Процессы приготовления могут автоматически выключаться или включаться и выключаться (см. главу "Эксплуатация: режим СВЧ [≋] - автоматическое включение и выключение процессов").

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: *P 9*").

Эту функцию можно использовать только в том случае, если не выполняется никакой другой процесс приготовления и если переключатель режимов стоит в положении •.

- 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 кнопкой Вкл/Выкл ⏻.

По окончании процесса приготовления

– раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – *P 2*"),

– духовой шкаф автоматически отключается.

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 СВЧ изменить нельзя (см. главу "Установки – *P 10*").

Эту функцию можно использовать только в том случае, если не выполняется никакой другой процесс приготовления и если переключатель режимов стоит в положении •.

■ Касайтесь кнопки , пока не запустится процесс приготовления.

Отсчет остаточного времени отображается на дисплее.

Вы можете в любое время прервать процесс приготовления кнопкой Вкл/Выкл ⏻.

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

По окончании процесса приготовления

– раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – *P 2*"),

– духовой шкаф автоматически отключается.

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

Конвекция плюс

Подходит для выпекания мелких изделий, теста для кексов и штруделей, заварного и слоеного теста.

СВЧ + Конвекция плюс

Подходит для выпекания теста, требующего достаточно длительного приготовления, например, дрожжевого, творожно-сдобного, сдобного и песочного теста.

Время выпекания сокращается.

Подключайте во время всего процесса выпекания режим СВЧ максимальной мощности 150 Вт.

Форма для выпечки

Выбор формы для выпечки зависит от режима работы и приготовления.

– Конвекция плюс
Подходит любая форма из жаростойкого материала. Светлые, блестящие формы с тонкими стенками могут также использоваться, но не очень рекомендуются.

– СВЧ + Конвекция плюс
Используйте только пригодные для СВЧ-режима, жаростойкие формы для выпечки (см. главу "Выбор посуды для СВЧ-режима"), например, формы из термостойкого стекла или керамики, так как микроволны проникают через такие материалы. Металлические формы, напротив, отражают микроволны, при этом они попадают на выпечку только сверху. Это может привести к более длительному приготовлению, в отдельных случаях возможно образование искр. Ставьте форму на стеклянный поддон так, чтобы она не касалась стенок духового шкафа. Если и дальше будут образовываться искры, больше не применяйте эту форму в комбинированном режиме.

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 3 1

– **Конвекция плюс**
  Пироги в формах: уровень 1 снизу
  Плоская выпечка (например, печенье, пирог на противне): уровень 2 снизу
  Выпекание на двух уровнях одновременно (в зависимости от высоты изделия):
  уровни 1+3 снизу или уровни 2+3 снизу

– **СВЧ + конвекция плюс**
  Задвиньте стеклянный поддон на уровень 1 снизу и поставьте на него 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]	3 1	[мин]
Легкий сдобный пирог, спинка косули		140–160	–	1	60–80
Ромовая баба		**150–170**	–	**1**	**65–80**
		160	80	1	60–70
Маффины		150–170	–	2	25–35
Мелкие кексы (1 стеклянный поддон) *)		150 2)	–	2	30–36
Мелкие кексы (2 стеклянных поддона) *)		150 2)	–	2+3	44–50 3)
Мраморный пирог (в форме)		150–170	–	1	60–70
Фруктовый пирог с безе/глазурью (стеклянный поддон)		150–170	–	2	35–45
Фруктовый пирог (стеклянный поддон)		150–170	–	2	35–45
Фруктовый пирог (форма)		**150–170**	–	**1**	**55–65**
		160	80	1	45–60
Основа для торта		150–170	–	1	30–35
Мелкая выпечка/печенье		150–170	–	1	15–30

Песочное тесто

Пироги/выпечка		[°C]	3 1	[мин]
Основа для торта		150–170	1	30–38
Пирог с посыпкой (стеклянный поддон)		150–170	2	40–50
Мелкая выпечка/печенье		150–170	2	20–30
Печенье из кулинарного мешка (1 стеклянный поддон) *)		140	1	42–49
Печенье из кулинарного мешка (2 стеклянных поддона) *)		140	2+3	42–49 3)
Творожный торт		150–170	1	75–85
Яблочный пирог (форма Ø 20 см) *)		160 2)	2	110–120
Яблочный торт, закрытый		150–170	1	65–75
Абрикосовый торт с глазурью (форма)		150–170	1	60–70

Конвекция плюс / СВЧ + Конвекция плюс

Температура / Мощность СВЧ в комбинированных режимах / 3 1 Уровень (снизу) / Время выпекания

*) Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.

1) Предварительно нагрейте рабочую камеру.

2) Не нагревайте предварительно духовой шкаф с помощью режима быстрого разогрева.

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

Бисквитное тесто

Пироги/выпечка		[°C]	3 1	[мин]
Бисквитный торт (из 4-6 яиц)		150–170	1	30–50
Основа для торта (2 яйца)		150–170	1	25–30
Торт из бисквита с добавлением воды *)		170 1)	2	32–37
Рулет		150–170	2	20–25

Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто

Пироги/выпечка		[°C]	[Вт]	3 1	[мин]
Пирог с посыпкой (стеклянный поддон)		150–170	–	2	35–45
Фруктовый пирог (стеклянный поддон)		150–170	–	2	40–50
		170	**150**	**2**	**35–45**
Кекс австрийский		140–160	–	1	55–65
Рождественский кекс		150–170	–	1	55–75
Белый хлеб		160–180	–	1	40–50
Черный хлеб		150–170	–	1	110–130
Пицца (стеклянный поддон)		170–190	–	2	40–50
		180	80	2	30–40
Луковый пирог (стеклянный поддон)		150–170	–	2	35–40
Яблочные пирожки		150–170	–	2	25–35

Заварное и слоеное тесто, белковая выпечка, замороженные продукты

Пироги/выпечка		[°C]	3 1	[мин]
Заварное пирожное		160–180	2	30–40
Слоеное тесто		170–190	2	25–35
Миндальные пирожные (макаруны)		120–140	2	35–45
Замороженная пицца (решетка)		200	2	12–16

Конвекция плюс / СВЧ + Конвекция плюс

Температура / Мощность СВЧ в комбинированных режимах / 3 1 Уровень (снизу) / Время выпекания

*) Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.

1) Предварительно нагрейте рабочую камеру.

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 посуду 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 достаньте 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.

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 °C 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 °C ниже, чем для жарения в закрытой посуде.

Предварительный нагрев

Предварительный нагрев в большинстве случае 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 3 1

– 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		[1) 2)] [°C]	[Вт]	[мин.]
Жаркое из говядины, прим. 1 кг	/	170–190	–	100–120
Говяжье филе/ростбиф, прим. 1 кг [3)]	/	190–210 [4)]	–	40–60
Жаркое из дичи (бедро), прим. 1 кг	/	180–200	–	100–120
Жаркое из дичи (спинка), прим. 1 кг	/	180–200	–	70–100
Птица, прим. 1 кг	/	170–190	–	55–65
	/	180	150	45–55
Птица, прим. 4 кг	/	170–190	–	200–220
	/	160	150	120–150

Конвекция плюс / Автоматика жарения / СВЧ + Конвекция плюс / СВЧ + Автоматика жарения

Температура / / Мощность СВЧ в комбинированных режимах / Длительность жарения

[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)] Не накрывайте приготавливаемый продукт.

[4)] Предварительно нагрейте рабочую камеру без быстрого разогрева.

Жарение

Свинина, телятина, баранина и рыба

Мясо/рыба		[1) 2)] [°C]	[≋] [Вт]	[мин.]
Жаркое из свинины (оковалок, бедро, шейка), прим. 1 кг [3)]	[Конвекция плюс]/[Автоматика жарения]	170–190	–	110–130
	[СВЧ + Конвекция плюс]/[СВЧ + Автоматика жарения]	180	150	90–100
Копченая корейка, прим. 1 кг	[Конвекция плюс]/[Автоматика жарения]	170–190	–	70–80
	[СВЧ + Конвекция плюс]/[СВЧ + Автоматика жарения]	180	150	60–70
Рулет из рубленого мяса, прим. 1 кг	[Конвекция плюс]/[Автоматика жарения]	160–180 [4)]	–	65–75
	[СВЧ + Конвекция плюс]/[СВЧ + Автоматика жарения]	180 [4)]	300	35–45
Жаркое из телятины, прим. 1 кг	[Конвекция плюс]/[Автоматика жарения]	170–190	–	80–100
	[СВЧ + Конвекция плюс]/[СВЧ + Автоматика жарения]	180	150	70–80
Бараний окорок, прим. 2 кг	[Конвекция плюс]/[Автоматика жарения]	170–190	–	110–130
	[СВЧ + Конвекция плюс]/[СВЧ + Автоматика жарения]	180	150	90–110
Баранья спинка, прим. 2 кг [3)]	[Конвекция плюс]/[Автоматика жарения]	170–190	–	60–80
Рыба куском, прим. 1,5 кг	[Конвекция плюс]/[Автоматика жарения]	160–180	–	45–55
	[СВЧ + Конвекция плюс]/[СВЧ + Автоматика жарения]	170	150	35–45

[Конвекция плюс] / [Автоматика жарения] / [СВЧ + Конвекция плюс] / [СВЧ + Автоматика жарения]

Температура / [≋] / Мощность СВЧ в комбинированных режимах / Длительность жарения

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) Не накрывайте приготавливаемый продукт.

4) Предварительно нагрейте рабочую камеру без быстрого разогрева.

⚠ 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.

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.

Посуда

- В основном готовьте на гриле с использованием решетки.
- 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.

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 прогрейте ТЭН верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

В течение этого времени не подключайте СВЧ!

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

⚠ Опасность получения ожогов!
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании 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.

Температура

– Гриль
Приготовление на гриле выполняется с постоянной температурой. Это значит, что температура задается духовым шкафом автоматически и ее регулировка невозможна.

– Гриль с обдувом
В основном выбирайте более 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 °C, для продуктов среднего диаметра 180–200 °C.

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 3 1

– Гриль
  Используйте в зависимости от размера приготавливаемого продукта уровни 2 или 3 снизу.
– Гриль с обдувом
  Используйте в зависимости от размера приготавливаемого продукта уровни 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 "поддается", 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	3 1 снизу	[мин.] [1]	[°C]	[мин.] [1]
Плоский продукт				
Говяжьи стейки	2/3 [2]	**18-22**	200	10-16
Бургер [*]	2	1-я сторона **16-18** 2-я сторона **12-14**	-	-
Шашлык	2	-	200	15-20
Мясо птицы на шампурах	2	-	200	15-20
Шницель	2/3 [2]	-	200	14-18
Фрикадельки	2/3 [2]	**20-25**	200	20-25
Колбаска для жарки	2/3 [2]	**15-20**	-	-
Рыбное филе	2/3 [2]	**15-20**	-	-
Форель	2/3 [2]	-	200	20-25
Запекание тостов [*]	3	**5-7**	-	-
Гавайские тосты	2	**5-9**	-	-
Помидоры	2/3 [2]	**10-12**	200	6-8
Персики	2	**4-8**	200	7-10
Продукт среднего диаметра				
Курица, ок. 1 кг	1/2 [3]	**50-60**	**180-200**	**45-55**
Мясной рулет Ø 10 см, прим. 1,5 кг	1	80-100	180-200	80-100
Свиные ножки, прим. 1 кг	1	-	**180-200**	**100-120**

3 1 Уровень / Гриль / Гриль с обдувом / Температура / Время запекания

[*] Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.

[1] Переверните продукт спустя половину времени приготовления.

[2] Выбирайте уровень в зависимости от размера продукта.

[3] Используйте в режиме Гриль с обдувом уровень 2 снизу.

СВЧ: размораживание/разогрев/приготовление

	Режим работы	/	Подходит для:
Размораживание		80 Вт	для очень нежных продуктов: масла, сливок, тортов со сливочным и масляным кремом, сыра
		150 Вт	для остальных продуктов
Разогрев		450 Вт	детское питание
		600 Вт	для различных блюд; замороженных готовых продуктов, которые не должны быть подрумянены
		850 Вт	
		1000 Вт	напитки
Приготовление		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	
	Выбирайте комбинированный режим с СВЧ, если Вы хотите сократить время приготовления и добиться подрумянивания:		
		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.

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.

В комбинированных режимах

- Используйте только пригодную для режима СВЧ и жаропрочную посуду.

В большинстве случаев готовьте без крышки.

В режиме СВЧ + Автоматика жарения всегда готовьте без крышки, иначе блюда не подрумянятся.

- Задвиньте 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.

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.

Указания по разогреву

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

Разогревайте детское питание в течение только 30–60 секунд при 450 Вт.

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.

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.]	⧖ 1) [мин.]
Молочные продукты				
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
Пироги / выпечка / хлеб				
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 куска)	ок. 300 г	150 Вт	6–8	10–15
Масляный пирог (3 куска)	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 куска)	ок. 300 г	80 Вт	4–4:30	5–10
Выпечка из дрожжевого или слоеного теста (4 куска)		150 Вт	6–8	5–10
Фрукты				
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
Мясо				
Говяжий фарш	500 г	150 Вт	16–18	5–10
Курица	1000 г	150 Вт	34–36	5–10
Овощи				
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

1) Подержите блюдо некоторое время при комнатной температуре, чтобы температура в нем распределилась более равномерно (время выравнивания).

Таблица разогрева некоторых блюд

	Количество	[Вт]	[мин.:сек.]	[мин.]
Напитки [2]				
Кофе (температура потребления 60–65 °C)	1 чашка (200 мл)	1000 Вт	00:50–1:10	–
Молоко (температура потребления 60–65 °C)	1 чашка (200 мл)	1000 Вт	1:00–1:50 [3]	–
Вода (кипячение)	1 чашка (125 мл)	1000 Вт	1:00–1:50	–
Детская бутылочка (молоко)	ок. 200 мл	450 Вт	00:50–1:00 [3]	1
Глинтвейн, грог (температура потребления 60–65 °C)	1 бокал (200 мл)	1000 Вт	00:50–1:10	–
Блюдо [3]				
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 / время приготовления / время выравнивания температуры

1) Подержите блюдо некоторое время при комнатной температуре, чтобы температура в нем распределилась более равномерно (время выравнивания).

2) Избегайте так называемой задержки кипения: для этого 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.

3) Значения времени действительны для блюд с исходной температурой около 5 °C. Для блюд, которые обычно не хранятся в холодильнике, комнатной температурой считается значение прим. 20 °C.
Исключая детское питание и нежные взбитые соусы, разогревайте пищу до температуры 70–75 °C.

СВЧ: размораживание/разогрев/приготовление

Таблица приготовления блюд

	Количество	850 Вт ◷ [мин.]	+	450 Вт ◷ [мин.]	⧖ 1) [мин.]
Мясо					
Фрикадельки в соусе (400 г мяса)		10–12		–	2–3
Гуляш из телятины в соусе (750 г мяса)		16	+	15	2–3
Птица					
Курица в горчичном соусе	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
Рыба					
Рыбное филе в соусе	ок. 900 г	8–10		–	2–3
Рыба с соусом карри	прим. 1,5 кг	5	+	12	3–5
Свежие овощи					
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
Замороженные овощи					
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
Десерты					
Творожная запеканка (500 г творога)		10–12		–	–
Фруктовый пудинг (500 мл сока или 500 г фруктов)		6–8		–	–

◷ Время приготовления / ⧖ время выравнивания температуры

1) Подержите блюдо некоторое время при комнатной температуре, чтобы температура в нем распределилась более равномерно (время выравнивания).

Используйте для бережного размораживания продуктов режим Размораживание [*].

В этом режиме работает только вентилятор, заставляя циркулировать воздух в рабочей камере при комнатной температуре.

⚠ Опасность заражения сальмонеллами!
При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены.
Не используйте жидкость, образующуюся при размораживании.

Рекомендации

– Положите продукт без упаковки на стеклянный поддон или в миску.

– Птицу небольшого размера положите на перевернутое блюдце на стеклянный поддон . При этом 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.

– В зависимости от размера продукта выбирайте уровень 1 или 2.

Время для оттаивания или размораживания

Время зависит от вида и веса замороженного продукта:

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

Консервирование

Емкости для консервирования

⚠ Опасность получения травм!
В закрытых консервных жестяных банках при их нагреве возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть.
Не используйте духовой шкаф для кипячения и нагрева жестяных консервных банок.

Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже:

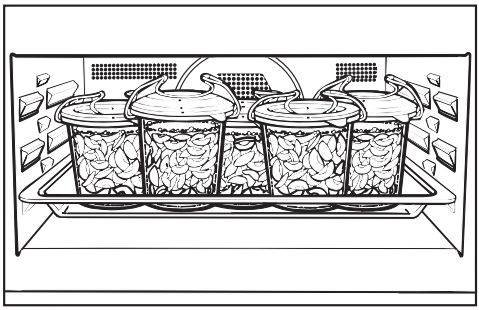
– Конвекция плюс [🌀]: консервные банки и банки с завинчивающимися крышками.

– 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 °C.
- 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 °C, как только образование пузырьков в банках станет заметным.

	[мин.]
Спаржа, морковь	60–90
Горох, фасоль	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.]
Спаржа, морковь	прим. 15
Горох, фасоль	прим. 25

Длительность консервирования

- Выключите духовой шкаф по окончании времени.

Консервирование

После консервирования

⚠ Опасность получения ожога!
Надевайте защитные рукавицы, 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.

Режим Запекание подходит для приготовления запеканок и гратенов, которые должны получиться с хрустящей поверхностью.

Блюдо	[°C]		[мин.]
Лазанья	160	1	45–60
Картофельный гратен	170	1	60–70
Овощная запеканка	170	1	50–80
Запеканка из макарон	160	1	50–60

Температура / Уровень / Время приготовления

В таблице приведены некоторые примеры использования.

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

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.

⚠ 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 на фронтальной поверхности 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 панелей
- жесткие губки и щетки с абразивной поверхностью (например, губки для чистки кастрюль, использованные губки, содержащие остатки абразивных средств)
- очистители от грязи
- острые металлические скребки
- проволочные мочалки
- мягкие проволочные губки
- 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.

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.

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.

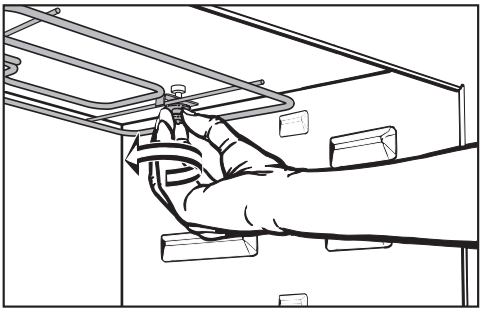
Средства для духовых шкафов других производителей можно наносить только на холодные поверхности максимум на 10 минут.

- 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.

Опускание ТЭНа гриля

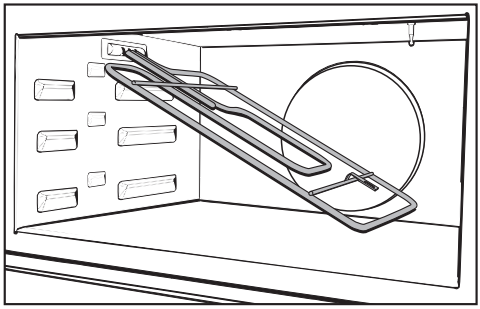
Если потолок рабочей камеры особенно сильно загрязнен, то для его чистки Вы можете опустить ТЭН гриля. Рекомендуется регулярно чистить потолок камеры влажной салфеткой или губкой для мытья посуды.

⚠ 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.

Пластину 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.

Что делать, если . . . ?

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
Дисплей не горит.	Выключена индикация текущего времени. Поэтому при выключенном духовом шкафе дисплей остается темным. ■ Как только Вы включите духовой шкаф, на дисплее появится индикация текущего времени. Если индикация должна гореть постоянно, Вам нужно включить индикацию текущего времени (см. главу "Установки – *P I*").
	Отсутствует электропитание духового шкафа. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу Miele.
Не начинается выполнение процесса.	Для процесса с функцией СВЧ дверца еще открыта. ■ Проверьте, правильно ли закрыта дверца.
	Для процесса с функцией СВЧ не установлена мощность микроволн или время приготовления. ■ Проверьте, установлена ли мощность СВЧ и время приготовления.
	Для комбинированного режима с СВЧ не заданы все необходимые настройки. ■ Проверьте, установлены ли мощность СВЧ, время приготовления и температура.

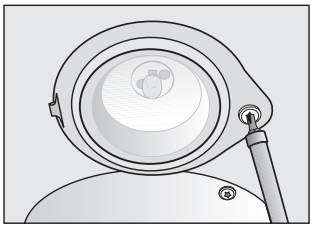
Проблема	Причина и устранение
Режим работы выбран, и на дисплее появляется текущее время и 🔒.	Блокировка запуска 🔒 включена. ■ Отключите блокировку запуска (см. главу "Блокировка запуска 🔒").
Рабочая камера не нагревается.	Активирован режим презентации. На дисплее появляется *DES_*. Хотя духовым шкафом можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры не работает. ■ Выключите режим презентации (см. главу "Установки - *P 11*").
Режим работы выбран, но духовой шкаф не работает.	Электроснабжение было кратковременно нарушено, поэтому процесс приготовления прервался. ■ Поверните переключатель режимов в положение • и выключите духовой шкаф. Затем Вам нужно заново запустить процесс приготовления.
На дисплее появляется *12:00*, и мигает треугольник ▲ под 🕒.	Электроснабжение было отключено более 200 часов. ■ Снова установите текущее время (см. главу "Ввод в эксплуатацию").
На дисплее неожиданно появляется *0:00*, и одновременно мигает 🕒. Также может звучать сигнал.	Духовой шкаф был включен слишком длительное время, и сработало защитное отключение. ■ Поверните переключатель режимов в положение • и выключите духовой шкаф. После этого духовой шкаф будет снова готов к работе.
***F XX* появляется на дисплее.**	Это проблема, которую Вы не сможете устранить самостоятельно. ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
Если во время приготовления в режиме СВЧ ≋ открыть дверцу, то не слышен звук работы прибора.	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.
После завершения процесса слышен звук работающего прибора.	Охлаждающий вентилятор включен. По завершении процесса приготовления он через некоторое время выключится автоматически.

Что делать, если . . . ?

Проблема	Причина и устранение
Во время процесса с функцией СВЧ слышен необычный шум.	Вы использовали металлическую посуду во время процесса с СВЧ. ■ Проверьте, не образуются ли искры из-за использования металлической посуды (см. главу "Выбор посуды для режима СВЧ").
	Вы накрывали пищу фольгой во время процесса с СВЧ. ■ Снимите в этом случае то, чем накрыт продукт.
	Вы использовали решетку во время процесса с СВЧ. ■ Для процессов с функцией СВЧ всегда используйте стеклянный поддон.
Духовой шкаф автоматически выключился.	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. ■ Снова включите духовой шкаф.
Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.	Выбранная температура не соответствует данным рецепта. ■ Выберите температуру согласно рецепту.
	Количество компонентов не соответствует данным рецепта. ■ Проверьте, не изменили ли Вы рецепт. В результате увеличения содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным, что требует большего времени выпекания.

Проблема	Причина и устранение
Пирог / выпечка неровно подрумянились.	Неправильно выбраны температура или уровень размещения. ■ Некоторая разница в подрумянивании есть всегда. Если же эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень размещения.
	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. ■ Используйте для выпекания матовые темные формы.
По истечении заданного времени в режиме работы СВЧ ≋ блюдо недостаточно разогрето или приготовлено.	Возможно, после прерывания процесса не был снова включен режим СВЧ. ■ Заново начните процесс до достаточного нагрева или приготовления блюда.
	При приготовлении или разогреве с помощью СВЧ была установлена недостаточная длительность. ■ Проверьте, чтобы для установленной мощности СВЧ была выбрана правильная длительность. Чем ниже мощность СВЧ, тем выше длительность приготовления.
После разогрева или приготовления с помощью СВЧ блюдо слишком быстро остывает.	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. ■ Выбирайте более низкую мощность СВЧ и, соответственно, большую длительность приготовления, особенно для разогрева блюд с различным составом, например, для разогрева меню.

Что делать, если . . . ?

Проблема	Причина и устранение
Освещение рабочей камеры выключается через короткое время.	Освещение рабочей камеры настроено на заводе таким образом, что оно выключается спустя 15 секунд автоматически. Вы можете изменить эту настройку (см. главу "Установки - *P* 7").
Освещение рабочей камеры не включается. 	Галогенная лампа не исправна. ⚠ Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера - охлаждена. 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. ■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке. ■ Выверните шуруп плафона лампы с помощью торцевого ключа (T20) и снимите плафон. ■ Не беритесь голыми пальцами за стекло галогенной лампы. Учитывайте указания производителя. Вытащите лампу. ■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, термическая нагрузка до 300 °C, цоколь G9). ■ 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. ■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.

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.АЯ46.В.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 °C до +55 °C, а также кратковременно, не более 24 часов, до +70 °C

– Относительная влажность воздуха максимум 85% (без образования конденсата)

– Срок службы прибора: 10 лет
Срок хранения не установлен

Срок службы прибора: 10 лет

Срок хранения не установлен

Дата изготовления

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

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны.

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 B.

Группа 2 означает, что прибор согласно своему назначению производит высокочастотную энергию в форме электромагнитных волн для термической обработки пищевых продуктов.

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

Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Предохранитель	16 А
Потребляемая мощность	2,2 кВт

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.

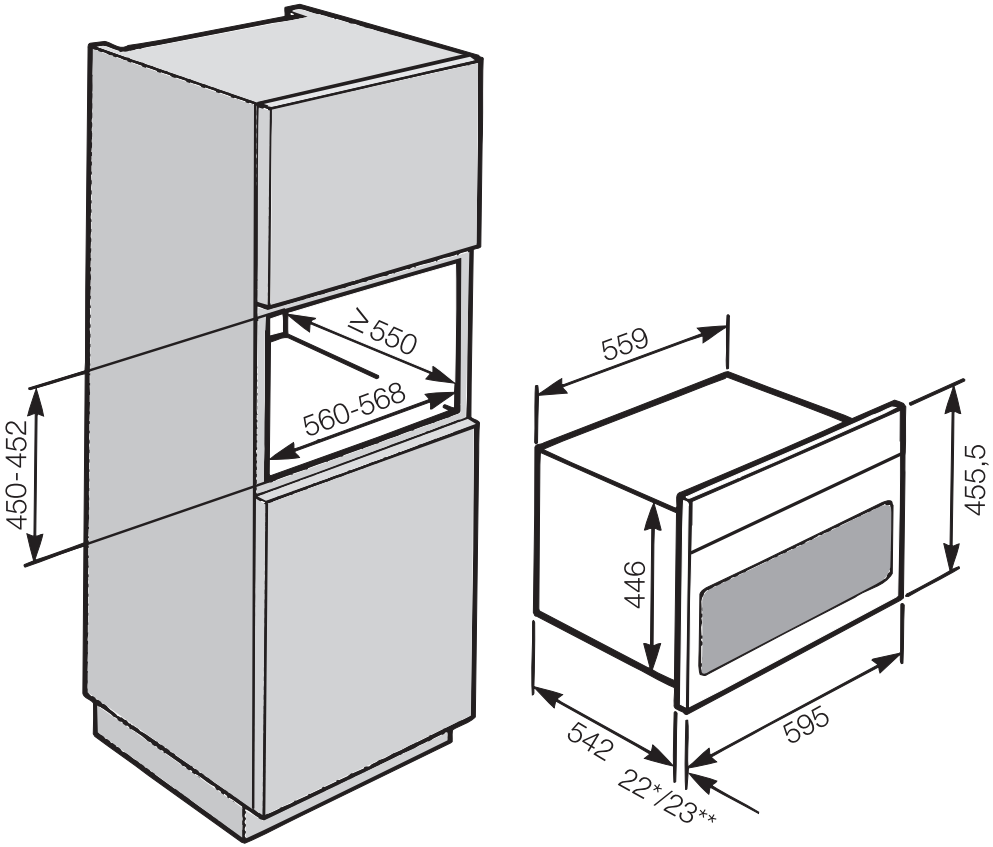
ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Размерные чертежи для встраивания

Размеры прибора и выреза в шкафу

Указания размеров приведены в мм.

Встраивание в высокий шкаф

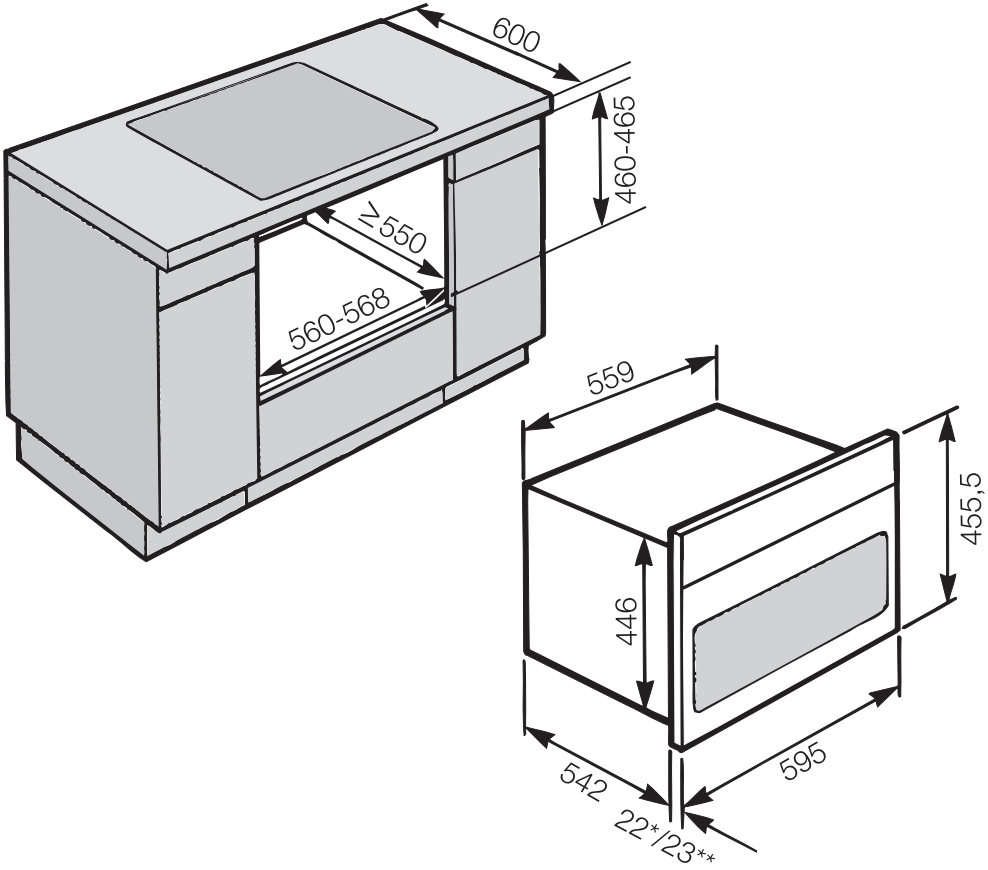


* Духовой шкаф со стеклянным фронтом

** Духовой шкаф с металлическим фронтом

Встраивание в шкаф под столешницей

Если духовой шкаф должен быть встроен под панелью конфорок, то учитывайте указания по встраиванию, а также высоту встраивания панели конфорок.



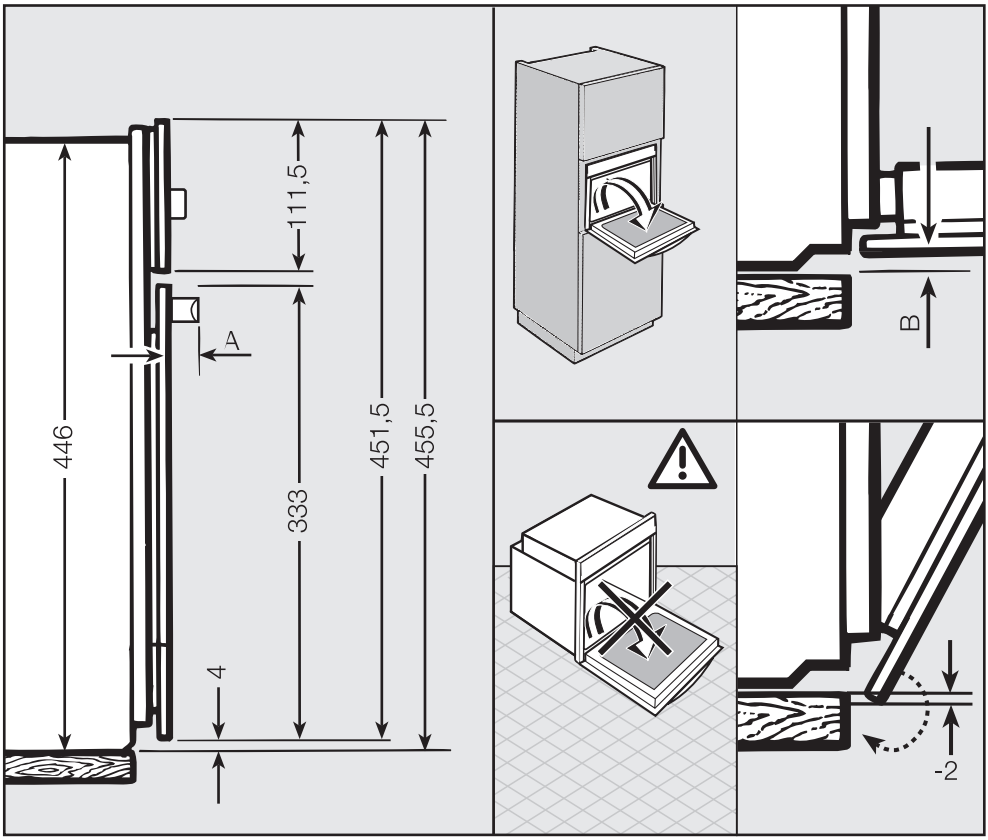
* Духовой шкаф со стеклянным фронтом

** Духовой шкаф с металлическим фронтом

Размерные чертежи для встраивания

Детальные размеры фронта духового шкафа

Указания размеров приведены в мм.



A H61xx: 45 мм

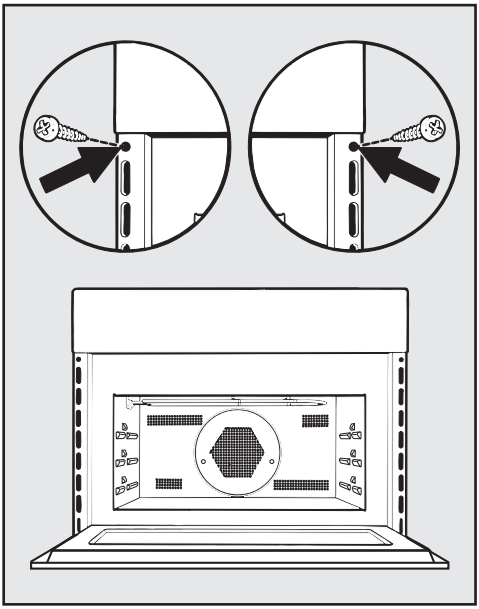
H62xx: 42 мм

B Духовой шкаф со стеклянным фронтом: 2,2 мм

Духовой шкаф с металлическим фронтом: 1,2 мм

⚠ 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.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Контрольные блюда согласно EN 60705 (режим СВЧ)

Контрольные блюда		[Вт]	[мин.]	[мин.] [1]	**Примечания** [2]
Заварной крем из яиц и молока, 1000 г		600 + 450	4 + 20	120	Посуда согласно норме, размеры у верхнего края 250 мм x 250 мм, готовить без крышки
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 + 450	8 + 12	5	Посуда согласно норме, размеры у верхнего края 250 мм x 124 мм, готовить без крышки
Картофельный гратен, 1100 г		300 + 180 °C	30–35	5	Посуда согласно норме, внешний диаметр у верхнего края 220 мм, готовить без крышки
Пирог, 700 г		80 + 170 °C	30–35	5	Посуда согласно норме, внешний диаметр у верхнего края 220 мм, готовить без крышки
Курица, 1200 г		300 + 180 °C	40–50	5	Задвинуть решетку вместе со стеклянным поддоном
Размораживание мяса (фарша), 500 г		150	16–18	10	Посуда согласно норме, размораживать без крышки
Малина, 250 г		150	7:30	3	Посуда согласно норме, размораживать без крышки

режим / мощность СВЧ / длительность размораживания или приготовления / время выравнивания
Режимы: СВЧ / СВЧ+Конвекция плюс

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.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Контрольные блюда согласно EN 60350-1

Контрольные блюда	Принадлежности	▭	[°C]	3 1	[мин.]	Предварительный нагрев
Печенье из кулинарного мешка	1 стеклянный поддон	Конвекция плюс	140	2	42–49	нет
	2 стеклянных поддона [1]	Конвекция плюс	140	2+3	42–49	нет
Небольшие кексы	1 стеклянный поддон	Конвекция плюс	150	2	30–36	нет
	2 стеклянных поддона	Конвекция плюс	140	2+3	44–50	нет
Бисквит с добавлением воды	Разъёмная форма [2] ∅ 26 см	Конвекция плюс	170	2	32–37	нет
Яблочный пирог	Разъёмная форма [2] ∅ 20 см	Конвекция плюс	160	1	110–120	нет
Поджаривание тостов	Решетка	Гриль	–	3	1:30–2:30	да, 5 минут
Бургер	Решетка на стеклянном поддоне	Гриль	–	2	1-я сторона: 16–18 2-я сторона: 12–14	да, 5 минут

▭ режим / [°C] температура / 3 1 уровень снизу / время приготовления
Конвекция плюс / 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.

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!
Гарантийный срок на бытовую технику, ввезенную на территорию страны приобретения через официальных импортеров составляет 24 месяца, при условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.
На аксессуары и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается.
Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их сервисным специалистам при обращении за гарантийным обслуживанием.
В течение гарантийного срока Вы можете реализовать свои права на безвозмездное устранение недостатков изделия и удовлетворение иных установленных законодательством требований потребителя в отношении качества изделия, при условии использования изделия по назначению и соблюдения требований по установке, подключению и эксплуатации изделия, изложенных в настоящей инструкции.
В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате и выполнении услуг по установке и подключению.
Внимание! Каждое изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет установить дату производства изделия и его комплектацию. Называйте заводской номер изделия при обращении в сервисную службу Miele, это позволит Вам получить более быстрый и качественный сервис.
В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).
Сервисная служба Miele оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании в случаях:
В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).
Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

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

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

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

Недостатками товара не являются:

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

Сервисные центры Miele

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

– ***для России: www.miele.ru***
– ***для Украины: www.miele.ua***
– ***для Казахстана: www.miele.kz***

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

Контактная информация о Miele

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

Российская Федерация

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

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

Адрес ООО Миле СНГ
125284 Москва,
Ленинградский проспект, 31А, стр.1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге
197046 Санкт-Петербург
Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО "Миле"
ул. Жилянская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ "Прайм"
Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)
(044) 496 03 00
Факс (044) 494 22 85
E-mail: info@miele.ua
Internet: www.miele.ua

Республика Казахстан

ТОО "Миле"
050059, г. Алматы Проспект Аль-Фараби, 13
Тел. (727) 311 11 41
Факс (727) 311 10 42
Горячая линия 8-800-080-53-33
E-mail: info@miele.kz
Internet: www.miele.kz

Другие страны СНГ

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

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными. Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ
Тел. + 7 (495) 745 89 90
Факс + 7 (495) 745 89 84
E-mail: info@miele.ru

Производитель:
Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штрасе, 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:

Уполномоченный представитель
производителя на территории РФ:
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
E-mail: info@miele.ru

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

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

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

Miele

H6100BM; H6200BM

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 10 228 010 / 07