

Ръководство за употреба Микровълнова фурна



Преди поставяне – монтаж – пускане в експлоатация **задължително** прочетете ръководството за експлоатация. Така ще предпазите себе си и ще предотвратите евентуални щети.

Съдържание

Указания за безопасност и предупреждения	4
Преди първото включване	13
Инсталиране и свързване	14
Електрическо свързване	14
Вашият принос към опазването на околната среда	16
Описание на уреда	17
Акcesoари, включени в доставката	18
Контролен панел	19
Описание на функциите	20
Описание на мощността	21
Режими на работа	21
Изцяло микровълнов режим	21
Печене на грил	21
Комбинацията микровълни с печене на грил	21
Автоматични програми	21
Указания за съдовете за микровълнова	22
Материал и форма	22
Тестване на съда	24
Предпазен капак	25
Първо пускане в експлоатация	26
Настройване на часа	26
Коригиране на текущия час	26
Изключване на текущия час	26
Използване на нощно изключване	26
Управление	27
Отваряне на вратата	27
Позициониране на съдовете в работната камера	27
Въртящ се диск	27
Затваряне на вратата	27
Стартиране на процес	27
Указание “door”	28
Прекъсване на процеса / Продължаване на процеса	29
Промяна на въведени данни	29
Изтриване на процес	29
След приключване на процеса	29
Автоматична функция “Пази топло”	29
Quick-Start (програмируем бърз старт)	30
Блокировка на включването	30
Използване на напомнящ таймер	31
Коригиране на време за засичане	31
Засичане на време плюс процес на готвене	31
Управление – Печене на грил	32

Гурме чиния	34
Указания за работа	34
Запичане/Препичане	34
Примери за приложение:	35
Рецепти	35
Управление – Автоматични програми	38
Автоматично размразяване	38
Автоматично готвене	38
Рецепти – Автоматични програми	40
Запаметяване на собствена програма (Memory)	46
Промяна на настройки на уреда	48
Затопляне	50
Готвене	52
Размразяване	53
Консервиране	54
Примери за приложение:	55
Данни за изпитвателните лаборатории	56
Почистване и грижа	57
Акcesoари, включени в доставката	59
Какво да правим, когато	60
Сервизно обслужване	62
Контакт при неизправности	62
Гаранция	62

Указания за безопасност и предупреждения

Тази микровълнова фурна отговаря на предписаните изисквания за безопасност. Неправилната употреба може да доведе до нараняване на хора и материални щети.

Прочетете внимателно ръководството за употреба, преди да пуснете този уред в експлоатация. То съдържа важни указания относно поставянето, безопасността, употребата и техническото обслужване. Така ще предпазите себе си и ще предотвратите причиняването на щети на уреда.

Съгласно стандарта IEC/EN 60335-1 Miele обръща изрично внимание на това, че главата за монтажа на уреда, както и указанията за безопасност и предупрежденията трябва непременно да се прочетат и да се спазват.

Miele не носи отговорност за щети, които са причинени вследствие на неспазване на тези указания.

Запазете това Ръководство за употреба и го предайте на евентуалния следващ собственик!

Употреба по предназначение

► Микровълновата фурна е предназначена за употреба в частното домакинство.

Този уред не е предназначен за употреба на открито.

► Микровълновата фурна може да се използва само на надморска височина под 2000 m.

► Използвайте микровълновия уред само в обичайните домакински помещения за размразяване, притопляне, готвене и консервиране на хранителни продукти. Не се разрешава използването за никакви други цели.

► Ако в микровълнов режим на работа сушите запалими материали, влагата, която се съдържа в тях, се изпарява. Така те могат да изсъхнат напълно и да се samozапалят. Никога не използвайте микровълновата фурна за съхраняване и изсушаване на запалими материали.

► Лица, които поради ограничените си физически, сензорни или умствени способности или поради своята неопитност или незнание не са в състояние да използват правилно микровълновата фурна, трябва да бъдат наблюдавани по време на експлоатация. Тези лица могат да използват уреда без надзор само когато работата с него им е обяснена така, че да могат да го използват по безопасен начин. Те трябва да разпознават и да разбират потенциалните опасности от неправилна употреба.

► Поради специалните условия на експлоатация и изискванията (например относно температурата, влажността, химическата устойчивост, устойчивостта на износване и на вибрации) работната камера е оборудвана със специална лампа. Тази специална лампа може да се използва само за предвидената употреба. Тя не е подходяща за осветление на помещение. Смяната може да се извършва само от оторизиран от Miele специалист или от сервиз на Miele.

► Тази микровълнова фурна съдържа 1 източник на светлина от клас енергийна ефективност E.

Деца в домакинството

► Използвайте блокировката на включването, за да не могат децата да включват микровълновата фурна без надзор.

► Дръжте деца под осем години далече от микровълновата фурна, освен ако не ги наблюдавате непрекъснато.

► Деца над осем години могат да използват уреда без надзор само когато работата с него им е обяснена така, че да могат да го използват по безопасен начин. Децата трябва да разпознават и да разбират възможните опасности вследствие на неправилна употреба.

► Децата не трябва да почистват или да поддържат микровълновата фурна без надзор.

► Наблюдавайте децата, когато се намират в близост до микровълновата фурна. Никога не им позволявайте да играят с уреда.

► Опасност от задушаване! В процеса на игра децата могат да се увият в опаковъчния материал (например фолиото) или да го поставят на главата си и да се задушат. Дръжте опаковката на недостъпно за деца място.

► Опасност от изгаряне! Детската кожа е по-чувствителна към високи температури, отколкото кожата на възрастните. При печене на грил със или без използване на микровълни работната камера, нагревателят на грила и вратата на уреда се нагорещават! Не позволявайте на децата да докосват микровълновата фурна по време на работа.

Указания за безопасност и предупреждения

Техническа безопасност

- ▶ Повреди по микровълновата фурна могат да застрашат вашата безопасност. Контролирайте я за видими повреди. Никога не ползвайте повреден уред.
- ▶ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от оторизиран от Miele специалист, за да се избегнат опасности за потребителя.
- ▶ Възможна е временна или постоянна работа към автономна или несинхронна с мрежата инсталация за захранване с енергия (като напр. островни мрежи, системи за архивиране на данни). Предпоставка за работата е спазването на предписанията на EN 50160 или на сходен стандарт от страна на инсталацията за захранване с енергия.
Функцията и начинът на работа на защитните мерки, предвидени в тази домашна инсталация и в този продукт на Miele, трябва да бъдат гарантирани и при островен режим на работа или при несинхронна с мрежата работа, или да бъдат заменени с равностойни мерки в инсталацията. Както например е описано в актуалната публикация на VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ При дефектен уред във включено състояние могат да излязат микровълни, които представляват опасност за потребителя. Не използвайте уреда, ако
 - вратата е огъната.
 - шарнирите на вратата са хлабави.
 - по корпуса, вратата или по стените на работната камера има видими дупки или пукнатини.
- ▶ Докосването на токопроводящите връзки, както и измененията по електрическия и механичен монтаж, са много опасни и могат да доведат до неизправност на микровълновата фурна. Никога не отваряйте корпуса на уреда.
- ▶ Данните за свързване (напрежение и честота) на табелката с данни на микровълновата фурна задължително трябва да съвпадат с тези на електрическата мрежа, за да не възникват повреди по уреда. Сравнете тези данни преди свързване. В случай на съмнение, попитайте електротехник.
- ▶ Разклонители или удължители не осигуряват необходимата безопасност (опасност от пожар). Затова не включвайте с тях микровълновата фурна към електрическата мрежа.

Указания за безопасност и предупреждения

► Електрическата безопасност на микровълновата фурна е гарантирана само ако тя е свързана към правилно инсталирана защитна система. Много е важно да е налична тази основна защитна система, за да се предотвратят щети, причинени от липсваща или прекъсната изолация (напр. токов удар). В случай на съмнение, трябва електротехник да провери инсталацията на дома.

► Не поставяйте уреда твърде плътно до близкостоящи мебели. За невъзпрепятствана входяща и изходяща вентилация е необходимо свободно пространство от 5 cm около уреда, свободното пространство над него трябва да е 19,5 cm.

► Вследствие на неправилни ремонти могат да възникнат значителни опасности за потребителя. Ремонти могат да се извършват само от оторизиран от Miele специалист или от сервиз на Miele.

► Гаранционните претенции ще отпаднат, ако микровълновата фурна не бъде ремонтирана от оторизирана сервизна служба на Miele.

► При ремонти или при почистване и поддръжка микровълновата фурна трябва да бъде изключена от електрическата мрежа. Тя е изключена от електрическата мрежа само когато едно от следните условия е изпълнено:

— Мрежовият щепсел на уреда е изваден.

Не дърпайте захранващия кабел, а щепсела, за да изключите уреда от мрежата.

— предпазителят на инсталацията на жилището е изключен.

— предпазителят на инсталацията на жилището е напълно развит.

► Само при оригинални резервни части Miele гарантира, че те изпълняват изискванията за безопасност. Дефектни компоненти трябва да се сменят само с оригинални резервни части на Miele.

► Използвайте микровълнови фурни, вградени зад мебелна вратичка, само при отворена вратичка. Не затваряйте мебелната вратичка, ако уредът работи. Зад затворената мебелна вратичка се задържат топлина и влага. Така могат да бъдат повредени уредът и мебелният шкаф. Затворете мебелната вратичка едва когато уредът е напълно охладен.

► Само за микровълнови фурни, които са произведени с отваряща се нагоре врата: Не натискайте вратата, когато микровълновата фурна работи.

► Микровълновата фурна не може да бъде използвана на нестационарни места на поставяне (напр. кораби).

Употреба по предназначение

 Опасност от изгаряне от грила.

Микровълновата фурна се нагорещява при печене на грил със или без използване на микровълни. Можете да се изгорите на работната камера, нагревателя на грила, ястието, принадлежностите и вратата на уреда.

При вкарване или изваждане на горещата храна, както и при работи в работната камера, слагайте кухненски ръкавици.

► Погрижете се ястията винаги да са достатъчно затоплени. Необходимото за това време зависи от много фактори, като изходната температура, количеството, вида и състава на ястието, промени в рецептата. Евентуално намиращите се в ястието микроби умират само при достатъчно висока температура ($> 70^{\circ}\text{C}$) и при достатъчно дълго време (> 10 мин). Ако се съмнявате, че ястията не са достатъчно затоплени, изберете малко по-дълго време.

► Важно е температурата да бъде разпределена равномерно в ястието и да е достатъчно висока. Обръщайте ястията или ги разбърквайте, за да се затоплят равномерно, и спазвайте даденото време за изравняване на температурата при притопляне, размразяване, печене. Времето за изравняване на температурата е време за почивка, през което температурата се разпределя равномерно в ястието.

► Вземете под внимание, че времето за готвене, притопляне и размразяване с микровълнова функция често е значително по-кратко в сравнение с котлон или фурна. Задаване на прекалено дълга продължителност на работа може да доведе до изсъхване и евентуално до самозапалване на хранителните продукти. Съществува опасност от пожар. Опасност от пожар съществува и при сушене на хляб, хлебчета, цветя и билки. Не сушете тези продукти в микровълновата фурна!

► Възглавнички, запълнени със зърна, костилки от череши или гел, както и други подобни предмети, могат да се възпламенят дори след като бъдат извадени от микровълновата фурна след нагриване. Не ги нагривайте в уреда. Опасност от пожар!

► Микровълновата фурна не е подходяща за почистване и дезинфекция на предмети за битова употреба. Освен това се получават високи температури и има опасност от изгаряне при изваждането им от фурната. Опасност от пожар!

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ Микровълновата фурна може да се повреди, ако не са сложени продукти или ако е претоварена. Затова не използвайте уреда за подгряване на съдове или за сушене на билки и други подобни.
- ▶ Включете микровълновата фурна едва когато в работната камера има хранителни продукти или керамичен съд, и я използвайте само с приложения въртящ се диск.
- ▶ В затворени съдове или бутилки при нагряване се образува налягане, което може да доведе до експлозия. Никога не нагрявайте ястия или течности в затворени съдове или бутилки. При бебешките шишета отстранявайте капачката и биберона.
- ▶ При затопляне на ястия топлината се произвежда директно в ястието и по този начин съдът остава по-студен. Той се затопля само от топлината, отдадена от ястието. След изваждането на ястието проверете дали то има желаната температура. Не се ориентирайте по температурата на съда! **Внимавайте температурата да бъде поносима, особено при притоплянето на бебешки храни!** След затоплянето разбъркайте бебешката храна добре или я разклатете, след което я опитайте, за да не се изгори бебето.
- ▶ При варене, особено при притопляне на течности с микровълни, може да се достигне дори температурата на кипене, преди да се образуват типичните мехурчета от пара. Течността не завира равномерно. Така нареченото забавяне на кипването може да доведе при изваждане на съда или при разклащане до внезапно активиране на образуването на мехурчета и до внезапно кипване, подобно на експлозия. Опасност от изгаряне! Образуването на мехурчета пара може да бъде толкова силно, че вратата на уреда да се отвори самостоятелно. Опасност от повреда и нараняване! Разбъркайте течността преди притопляне/готвене. След притопляне изчакайте най-малко 20 секунди, преди да извадите съда от работната камера. По време на нагряването можете допълнително да сложите в съда стъклена пръчка или подобен предмет, ако разполагате с такъв.
- ▶ Оставете вратата на уреда затворена, ако продуктите в работната камера започнат да отделят дим, за да задушите евентуално появяващите се пламъци. Прекъснете процеса, като изключите микровълновата фурна и извадите щепсела от контакта. Отворете вратата едва когато димът се разнесе.

Указания за безопасност и предупреждения

► Масла и мазнини могат да се запалят при прегряване. Никога не оставяйте микровълновата фурна без наблюдение при работа с масла и мазнини. Не използвайте уреда за пържене. Никога не гасете запалено олио или мазнина с вода. Изключете уреда и задушете пламъците, като затворите вратата.

► Запалими предмети в близост до включената микровълнова фурна могат да се възпламенят от високите температури. Никога не използвайте уреда за отопление на помещения.

► Ако при приготвянето на хранителни продукти използвате алкохолни напитки, внимавайте, тъй като алкохолът се изпарява при висока температура и може да се възпламени от горещите повърхности. Никога не загрявайте неразреден алкохол. Опасност от пожар!

► Ястия, които се съхраняват или поддържат топли в работната камера, могат да изсъхнат и отделящата се влага може да доведе до корозия в микровълновата фурна. Така могат да бъдат повредени и панелът за обслужване, работният плот или мебелният шкаф. Затова покривайте ястията.

► За да се избегне корозията, веднага основно отстранявайте солени храни или течности, ако попаднат върху стените от неръждаема стомана на работната камера.

► Работната камера е гореща след използване. Съществува опасност от изгаряне! Почиствайте работната камера и принадлежности, когато се охладят. Много дългото чакане затруднява ненужно почистването и в екстремни случаи го прави невъзможно. Силни замърсявания могат при определени обстоятелства да повредят микровълновата фурна и дори да предизвикат опасни ситуации. Опасност от пожар!

Моля, обърнете внимание на указанията в глава “Почистване и поддръжка”.

► Опасност от пожар! Пластмасови съдове, които не са пригодени за микровълнова фурна, могат да бъдат разрушени и да повредят фурната. Не използвайте съдове от метал и от оловен кристал, алуминиево фолио, прибори, съдове с метално покритие, купи с назъбен ръб, топлочувствителни съдове от пластмаса, дървени съдове, метални клипсове, щипки от пластмаса или хартия с тел отвътре, пластмасови чаши с неотстранени докрай алуминиеви капачки (вижте глава “Избор на съдове за микровълнови”).

Ако използвате тези предмети, съдът може да се повреди или да възникне опасност от пожар.

Указания за безопасност и предупреждения

► Пластмасови съдове за еднократна употреба трябва да отговарят на изброените в “Указания за съдове за микровълнова / пластмаса” характеристики.

Не оставяйте микровълновата фурна без надзор, когато притопляте или готвите хранителни продукти в съдове за еднократна употреба от пластмаса, хартия или други запалими материали.

► Термоопаковките съдържат в себе си, наред с другото, тънко алуминиево фолио. Това фолио отразява микровълните. Микровълните могат да нагряят толкова силно хартиения слой, че той да се запали.

Не затопляйте в микровълновата фурна ястия в термоопаковки, като пликите за пилета на грил.

► Ако загревате с микровълнова яйца без черупката, след приготвянето под въздействието на високото налягане жълтъкът може да се пръсне. Предварително пробийте многократно ципата на жълтъка.

► Ако нагрявате яйца с черупката, счупете последната веднага след изваждане на яйцата от работната камера. Варете яйца с черупки само специален съд.

Не затопляйте твърдо сварени яйца в микровълнова фурна.

► Ако загревате хранителни продукти с твърда ципа или обвивка като домати, наденички, необелени картофи, патладжани, те могат да се пръснат. Предварително пробийте многократно тези продукти или ги резнете, за да може да излиза възникващата пара.

► Съдове с кухи дръжки и елементи не са подходящи за микровълнов режим на работа. В кухините може да попадне влага, вследствие на което ще се образува високо налягане, което може да разруши кухините с експлозия (изключение: ако кухините са достатъчно добре обезвъздушени). Не използвайте подобни съдове за готвене.

► Термометри с живак или течност не са подходящи за високи температури и лесно се чупят.

Прекъснете работата за контрол на температурата на ястието. За измерване на температурата на ястията използвайте подходящ специален термометър.

► Парата на парочистачка може да попадне върху детайли на микровълновата фурна, намиращи се под напрежение, и да предизвика късо съединение. Никога не използвайте парочистачка за почистване на уреда.

Указания за безопасност и предупреждения

Важи за повърхности от неръждаема стомана:

► Повърхността е чувствителна на надраскване. Надрасквания могат да причинят дори магнитите.

Принадлежности

► Използвайте единствено оригинални принадлежности на Miele. Ако се монтират или вграждат други части, се губят правата на гаранция, гаранционни услуги и/или отговорността на производителя.

► Miele Ви предоставя до 15 години гаранция за доставка на функционалните резервни части след края на серийното производство на Вашата микровълнова фурна, като срокът на тази гаранция е най-малко 10 години.

► Прилежащата решетка и гурме чинията са специално съобразени с дължината на вълната на микровълните и затова могат да бъдат използвани при печене на грил със или без микровълнов режим.

Въпреки това не бива да ги използвате заедно, понеже в противен случай гурме чинията може да се повреди. Поставете гурме чинията винаги директно върху въртящия се диск.

► Гурме чинията се нагорещява силно. Затова боравете с чинията само с кухненски ръкавици. За поставяне използвайте термоустойчива подложка.

Решетката се нагорещява при печене на грил (със или без микровълнов режим).

Опасност от изгаряне!

► Не използвайте гурме чинията заедно с предлагаш се в търговската мрежа капак за микровълнова фурна, защото капакът може да се нагорещи прекомерно.

След транспортиране, оставете разопакования уред за ок. 2 часа на стайна температура, преди да започнете да го използвате.

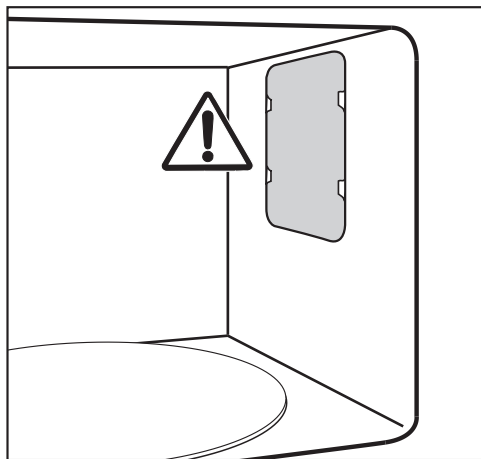
За това време се осъществява температурно изравняване между уреда и околната среда. Това е важно за понататъшното функциониране на електрониката на уреда.

⚠ Опасност от задушаване с опаковъчни материали.

В процеса на игра децата могат да се увият в опаковъчния материал (например фолиото) или да го поставят на главата си и да се задушат.

Дръжте опаковката на недостъпно за деца място.

- Отстранете при разопаковането на уреда всички опаковъчни материали, включително предпазното фолио около корпуса.



Не отстранявайте покритието пред отвора за микровълни в работната камера, както и фолиото върху вътрешната страна на вратата.

- Проверете уреда за повреди.

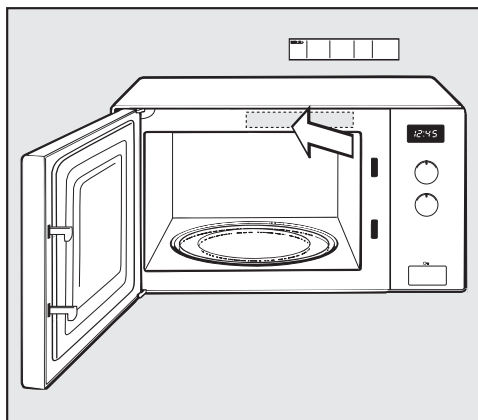
⚠ Опасност за здравето вследствие на повреден уред.

Във включено състояние биха могли да излязат микровълни, които биха представлявали опасност за потребителя.

Не използвайте микровълновата печка, ако

- вратата на уреда е огъната.
- шарнирите на вратата са хлабави.
- по корпуса, вратата или по стени-те на работната камера има видими дупки или пукнатини.

- Почиствайте работната камера, както и принадлежностите, с попиваща кърпа и топла вода.



- Залепете прилежащото кратко ръководство за употреба така, че да не затворите вентилационните отвори.

Инсталиране и свързване

При инсталиране на микровълновата фурна внимавайте да не бъдат препречени отворите за изходящия и за входящия въздух на гърба и от долната страна на уреда.

Не поставяйте предмети върху вентилационните отвори и не запълвайте пространството между долната страна на уреда и монтажната повърхност.

Трябва да се спазва минимална височина на монтаж 85 cm.

Микровълновата фурна може да бъде поставена върху работен плот.

За невъзпрепятствана входяща и изходяща вентилация е необходимо свободно пространство от 5 cm около уреда, свободното пространство над него трябва да е 19,5 cm. Не поставяйте уреда твърде близо до разположени наблизко мебели.

Когато микровълновите фурни се монтират зад затворена мебелна вратичка, топлината и влагата не могат да излязат. Това може да доведе до повреждане на уреда и шкафа за вграждане.

Използвайте микровълновите фурни само при отворена вратичка.

Не затваряйте мебелната вратичка, ако уредът работи.

Затворете мебелната вратичка едва когато уредът е напълно охладен.

За микровълнови фурни, които са вградени с отваряща се нагоре врата: не спускайте отварящата се нагоре врата, когато микровълновата фурна работи.

Електрическо свързване

 Опасност от нараняване вследствие на повреден уред.

Уверете се преди инсталирането, че уредът не е повреден.

Никога не ползвайте дефектен уред.

Уредът е оборудван с електрически кабел и щепсел, и е готов за свързване.

Уверете се, че защитеният контакт е достъпен по всяко време. Ако това не е възможно се уверете, че от страна на инсталацията има устройство за разединяване на всеки полюс.

 Опасност от пожар вследствие на прегряване.

Използването на уреда с разклонители или удължители за захранване може да доведе до претоварване на кабелите.

Също така уредът не бива да се използва в комбинация с така наречените енергоспестяващи щепсели, понеже така се редуцира енергоподаването към уреда и той може да стане твърде топъл.

От съображения за безопасност не използвайте разклонители или удължители за захранване.

Свържете уреда с оригиналния кабел директно и без междинни елементи.

Електрическата инсталация трябва да е изпълнена съгласно VDE 0100 и да изпълнява местните предписания.

Повреденият захранващ кабел може да се сменя само със специален захранващ кабел от същия тип (предлаган от сервиза на Miele). От съображения за безопасност смяната трябва да се извършва само от квалифициран специалист или от сервиза на Miele.

Необходимите данни за свързване можете да намерите на табелката с данни, която се намира върху вътрешния преден панел на уреда или върху гърба на уреда.

Сравнете данните на табелката с данните на електрическата мрежа. Те трябва да съответстват по между си.

В случай на съмнение попитайте електротехник.

Възможна е временна или постоянна работа към автономна или несинхронна с мрежата инсталация за захранване с енергия (напр. островни мрежи, системи за подсигуряване). Предпоставка за работата е спазването на предписанията на EN 50160 или сравним стандарт от страна на инсталацията за захранване с енергия.

Функциите и начинът на работа на защитните мерки, предвидени в тази домашна инсталация и в този продукт на Miele, трябва да бъдат гарантирани и при изолиран работен режим или при несинхронна с мрежата работа, или да бъдат заменени с равностойни мерки в инсталацията. Както например е описано в актуалната публикация на VDE-AR-E 2510-2.

Вашият принос към опазването на околната среда

Изхвърляне на опаковката

Опаковката служи за боравене с уреда и го предпазва от повреди при транспортирането. Опаковъчните материали са избрани съгласно изискванията за екологична съвместимост и технологиите за третиране на отпадъци и затова по принцип могат да бъдат рециклирани.

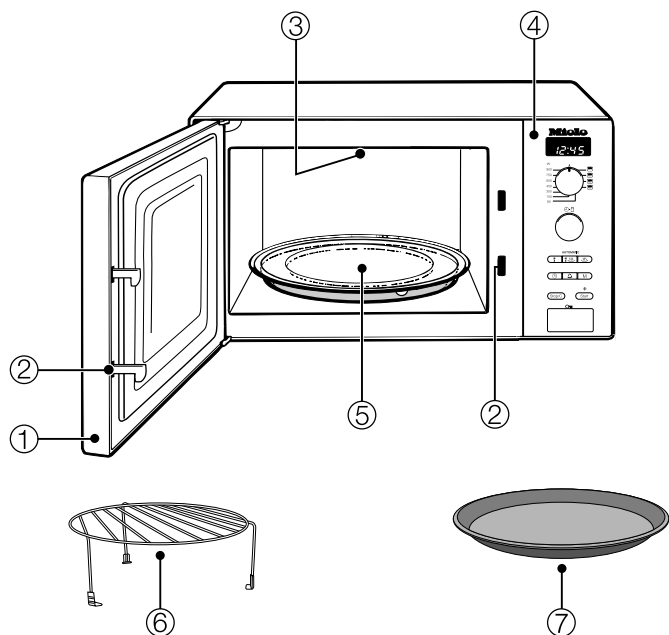
Връщането на опаковката за рециклиране спестява суровини. Използвайте специфичните за съответните материали места за събиране за повторна употреба и възможности за връщане. Вашият специализиран магазин Miele ще приеме транспортните опаковки.

Изхвърляне на употребяван уред

Електрическите и електронните уреди съдържат много ценни материали. Също така те съдържат и определени вещества, смеси и компоненти, които са били необходими за тяхната функционалност и безопасност. В битовите отпадъци, както и при неправилно третиране, те могат да бъдат опасни за човешкото здраве и за околната среда. Затова в никакъв случай не изхвърляйте остарелия уред в битовата смет.



Вместо това за безплатното предаване и рециклиране на електрически и електронни уреди се обърнете към официалните пунктове за предаване и обратно приемане, създадени към общината, търговеца или към Miele. По закон само Вие сте отговорни за изтриване на евентуално запаметените персонални данни на уреда, който изхвърляте. Вие сте задължени по закон да изваждате от уреда без разрушаване стари батерии и акумулатори, които не са неподвижно вградени в уреда, както и лампи, които могат да се отстраняват без разрушаване. Предавайте ги в подходящ събирателен пункт, където те трябва да бъдат приети безплатно. Погрижете се Вашият употребяван уред да бъде съхраняван безопасно за деца до неговото транспортиране.



- ① Врата
- ② Затваряне на вратата
- ③ Грил
- ④ Контролен панел
- ⑤ Въртящ се диск
- ⑥ Решетка на грила
- ⑦ Гурме чиния

Решетка на грила

Решетката на грила е подходяща за всички режими на работа със и без микровълни, но **не** и за изцяло микровълнов режим.

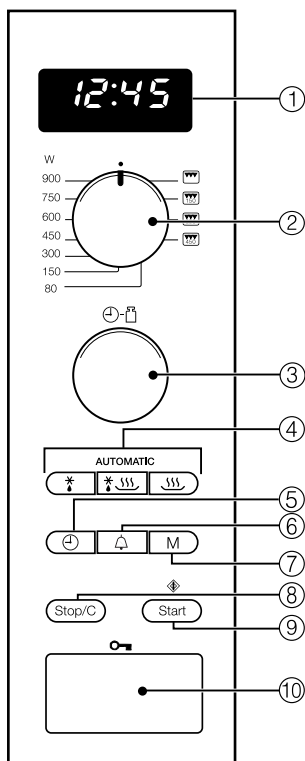
За да остане случайно решетката на грила в уреда при изцяло микровълнов режим, тя не трябва да бъде съхранявана в работната камера.

Гурме чиния

Отнася се за кръгла чиния за грил с противозалепващо покритие. С гурме чинията можете да запечете сладки или меки закуски, както и малки ястия, за много кратко време.

Съвет: Можете да поръчате тази и други принадлежности в интернет магазина на Miele.

Можете да получите тези продукти и чрез сервиза на Miele (вижте края на това Ръководство за употреба) и при вашия специализиран търговец на Miele.



- ① Дисплей за показване на часа и на информация за управлението
- ② Селектор за микровълнова мощност, грил и комбинирани програми
- ③ Въртящ се селектор за въвеждане на време и тегло
- ④ Автоматични програми
- ⑤ Часово време
- ⑥ Напомнящ таймер
- ⑦ Запаметяване на програми с 1 до 3 стъпки
- ⑧ Бутон Стоп/Изтриващ бутон
- ⑨ Бутон Start/плюс една минута/Quick-Start (програмируем бърз старт)
- ⑩ Бутон за отваряне на вратата

Описание на функциите

В микровълновата фурна се намира магнетрон. Той превръща електрическият ток в електромагнитни вълни — в микровълни. Тези вълни се разпределят равномерно в работната камера и допълнително се отразяват от стените ѝ, които се състоят от метал. Така микровълните проникват в хранителния продукт от всички страни. Чрез свързвания въртящ се диск се оптимизира разпределението на микровълните.

За да могат микровълните да проникнат в ястието, съдът трябва да ги пропуска. Микровълните проникват през порцелан, стъкло, картон, пластмаса, но не проникват през метал. Затова не използвайте метални съдове, както и съдове, които имат елементи от такъв материал, например декорация, съдържаща метални частици. Металът отразява микровълните и може да се образуват искри. Микровълните не могат да се абсорбират.

През подходящ съд микровълните проникват директно в хранителния продукт. Тъй като хранителният продукт се състои от огромно количество малки молекули, тези молекули — преди всичко водните — се привеждат в силно трептене от микровълните, и то около 2,5 милиарда пъти в секунда. Вследствие на това се образува топлина. Тя се образува най-напред в периферията на хранителния продукт, след това прониква в него. Колкото повече вода съдържа храната, толкова по-бързо се нагрива или пече.

Топлината се образува следователно директно в ястието. От това произлизат следните предимства:

— В микровълновата фурна ястията могат, общо взето, да се пекат без или с малко добавяне на течност или мазнина.

— Размразяването, затоплянето и готвенето се извършват по-бързо, отколкото с помощта на обикновена печка.

— Хранителните вещества, като витамини и минерали, се запазват.

— Естественият цвят и специфичният вкус на хранителните продукти почти не се променят.

Генерирането на микровълни спира, когато процесът бъде прекъснат или бъде отворена вратата на уреда. По време на процеса затворената врата, когато е в изправност, осигурява достатъчна защита от микровълните.

С микровълновата ястията се размразяват, затоплят и готвят за по-кратко време.

Можете да я използвате по следните начини:

— Можете да размразявате, притопляте или готвите хранителни продукти чрез въвеждане на микровълнова мощност и време.

— Можете да размразявате и след това да притопляте или да печете дълбоко замразени готови ястия.

— Микровълновата фурна може да бъде използвана и като “малък кухненски помощник”, напр. за втасване на тесто, за разтопяване на шоколад и масло, за разтваряне на желатин, за приготвяне на глазура за торта и за стерилизиране на малки количества плодове, зеленчуци и месо.

Режими на работа

Изцяло микровълнов режим

Този режим е подходящ за размразяване, притопляне и печене.

Печене на грил

е идеално за печене на плоски продукти, напр. пържоли или наденички.

Комбинацията микровълни с печене на грил

е идеална за препичане и запичане. Микровълновата готви, а грилът запича.

Автоматични програми

Следните автоматични програми са на разположение:

— пет програми за размразяване (*: Ad 1 до Ad 5),

— четири програми за готвене на замразени продукти (*: : AC 1 до AC 4),

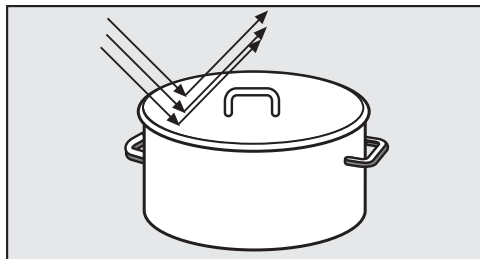
— и осем програми за готвене на свежи продукти (: AC 1 до AC 8).

Програмите зависят от теглото, т.е. трябва да въведете теглото на хранителните продукти.

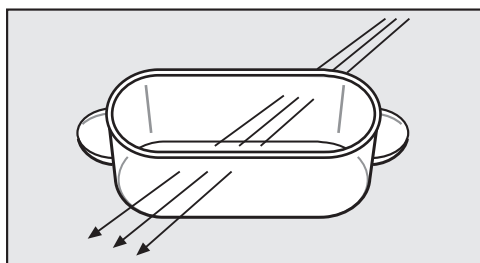
Теглото на хранителните продукти може да бъде показано или в грамове (g), или във фунтове (lb) (вижте “Промяна на настройки на уреда”).

Указания за съдовете за микровълнова

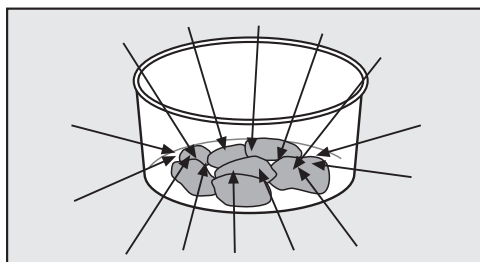
Микровълните



- се отразяват от метали.



- проникват през стъкло, порцелан, пластмаса, картон.



- се поемат от хранителните продукти.



Опасност от пожар поради неподходящи съдове за готвене.

Съдове, които не са пригодени за микровълнова фурна, могат да бъдат разрушени и да повредят фурната.

Спазвайте указанията за съдовете.

Материал и форма

Материалът и формата на използвания съд влияят на времето за затопляне и готвене. Доказано добър ефект имат кръгли и овални плоски съдове. В съдове с такива форми затоплянето на ястията е по-равномерно в сравнение със затоплянето в ъгловати съдове.



Опасност от нараняване в резултат на кухи ръкохватки и копчета на капациите.

При използване на съдове с кухи тела, в които може да попадне влага, съществува опасност от повишаване на налягането с експлозивно разрушаване на въпросното кухо тяло.

Не използвайте съдове с кухи ръкохватки и копчета на капациите, освен ако кухините не са достатъчно вентилирани.

Метал

Металните контейнери, алуминиевото фолио и приборите не са подходящи за микровълнова фурна, както и съдове с метално покритие (декорации, напр. позлатен ръб, украса в кобалтово синьо). Металът отразява микровълните и така пречи на процеса на готвене.

Не използвайте пластмасови чаши с недокрай отстранено алуминиево покритие.

Изключения:

- Готови ястия в алуминиеви опаковки можете да размразявате и притопляте в уреда. Важно: Отстранете капака на опаковката, която трябва да е на най-малко 2 см от стените на работната

Указания за съдовете за микровълнова

камера. Ястието се затопля само отгоре. Ако прехвърлите храната от алуминиевата опаковка в съд, подходящ за микровълнова, разпределението на топлината ще е по-равномерно като цяло.

При използване на алуминиеви опаковки може да има наличие на пукот и искри, затова не ги поставяйте върху решетката.

- Парче алуминиево фолио
При неравномерни парчета месо, напр. птиче месо, ще постигнете равномерно размразяване, притопляне и готвене, ако за последните минути покриете по-тънките части с малки парчета алуминиево фолио.

Фолиото трябва да е на най-малко 2 cm от стените на работната камера. То не трябва да се допира до стените!

- Метални шишове и кламери
Можете да използвате тези метални части, когато парчето месо е много по-голямо от метала.

Глазури, бои

Някои глазури и бои по съдовете съдържат метални субстанции. Затова такива съдове не са подходящи за микровълнова фурна.

Съкло

Огнеупорното съкло или съклената керамика са много подходящи.

Кристалното съкло, което съдържа най-вече олово, може да се напука в микровълновата фурна. Затова то не е подходящо.

Порцелан

Порцелановите съдове са подходящи.

Те, обаче, не трябва да имат метални декорации, напр. позлатен ръб, и кухи захващащи елементи.

Фина керамика

При рисуванa керамика шарката трябва да се намира под глазура.

Керамиката може да се нагорещи. Ползвайте кухненски ръкавици.

Дърво

По време на процеса на готвене водата в дървения съд се изпарява. Вследствие на това дървото изсъхва, образуват се пукнатини. Затова дървените съдове не са подходящи.

Пластмаса

⚠ Щети в резултат на чувствителна към топлина пластмасата.

Пластмасовите съдове трябва да са огнеупорни и да издържат на температури най-малко 110 °C. В противен случай те ще се деформират, а пластмасата може да влезе в контакт с ястието.

Използвайте пластмасови съдове само с изцяло микровълнов режим на работа.

В специализираните магазини се предлагат пластмасови съдове специално за микровълнова фурна.

Пластмасови съдове от меламин са неподходящи. Те поглъщат енергията и вследствие на това се затоплят. Затова при закупуването се информирайте от какъв материал са пластмасата.

Указания за съдовете за микровълнова

совите съдове.

Съдове от пореста пластмаса, например стиропор, могат да се използват за краткотрайно затопляне на ястия.

Пластмасови пликове за готвене можете да използвате за затопляне и печене на съдържанието само ако преди това сте пробили в тях дупки. Дупките позволяват на парата да излиза. Така се предотвратява покачване на налягането и спукване на плика.

Освен това се предлагат и специални пликове за печене на пара, които не се налага да пробивате сами. Моля, спазвайте указанията върху опаковка-та.



Опасност от пожар поради неподходящ материал.

Метални щипки, както и пластмасови и хартиени щипки с тел отвътре могат да се възпламенят.

Избягвайте тези щипки.

Съдове за еднократна употреба

Пластмасови съдове за еднократна употреба трябва да отговарят на изброените в “Пластмаса” характеристики.



Опасност от пожар поради неподходящи съдове за готвене.

Съдовете за еднократна употреба от пластмаса, хартия или други запалими материали могат да се възпламенят.

Не оставяйте уреда без надзор, когато притопляте или готвите хранителни продукти в съдове за еднократна употреба от пластмаса, хартия или други запалими материали.

Избягвайте ползването на съдове за еднократна употреба заради опазването на околната среда.

Тестване на съда

Ако не сте сигурни дали стъклен, глинен или порцеланов съд е подходящ за микровълнова, можете да го проверите по следния начин:

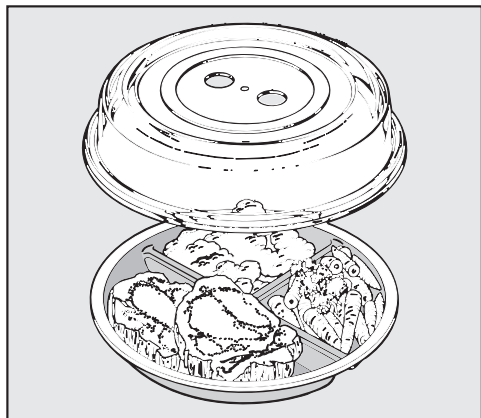
- Поставете празния съд в средата на работната камера.
- Затворете вратата.
- Завъртете селектора за мощност на 900 вата.
- Въведете 30 секунди със селектора за време.
- Натиснете бутона Start.

Ако по време на теста чуете пукащи звуци, придружени от искри, веднага изключете уреда (натиснете двукратно бутон Stop/C)! Съд, който причинява такава реакция, не е подходящ за микровълнови. В случай на съмнение, попитайте производителя на съда или доставчика дали съдът е подходящ за микровълнова.

С този тест не можете да проверите дали кухините в ръкохватките са достатъчно вентилирани.

Предпазен капак

- предотвратява прекомерното изпускане на водна пара, особено при продължително нагряване.
- ускорява процеса на притопляне на ястието.
- предотвратява изсъхването на ястията.
- предотвратява замърсявания в работната камера.



- Затова покривайте ястията при изцяло микровълнов режим с подходящ за микровълнова фурна капак.

Съответните капаци можете да намерите в търговската мрежа.

Вместо предпазния капак можете да използвате и подходящо за микровълнова прозрачно фолио. Обикновеното кухненско фолио може да се деформира и да влезе в контакт с храната вследствие на топлината.

⚠ Щети в резултат на чувствителна към топлина пластмаса.

Материалът на капака по принцип издържа на температури до 110 °C (вижте данните на производителя). При по-високи температури пластмасата може да се деформира и да влезе в контакт с храната.

Поради това използвайте капака само в микровълновата фурна и то само в изцяло микровълнов режим без гурме чиния.

⚠ Щети в резултат на покрити отвори.

При по-малък диаметър на съдовете капакът може да прилепне до съда и водната пара няма да може да излезе през страничните отвори на капака. Последният започва да се нагорещява прекалено много и може да се стопи.

Внимавайте капакът да не прилепва към съда.

Да **не се използва капак**, когато

- се притоплят ястия с панировка.
- ястията трябва да получат коричка, както напр. препечени филии.
- се използва гурме чинията.

⚠ Опасност от експлозия поради повишаване на налягането.

В затворени съдове или бутилки при нагряване се образува налягане, което може да доведе до експлозия.

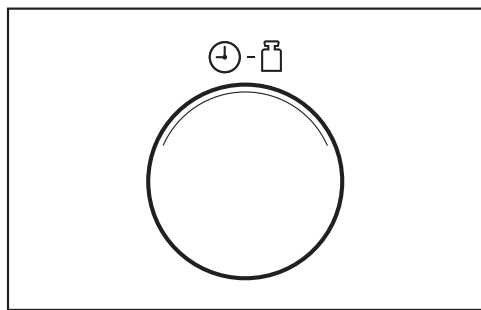
Никога не нагрявайте ястия или течности в затворени съдове, като буркани с храна за бебета. Предварително отворете съдовете. При бебешките шишета отстранявайте капачката и биберона.

Първо пускане в експлоатация

Настройване на часа

- Включете уреда към електрическата мрежа.

В полето на дисплея мигат 12:00 и символът ⌚, докато не бъде настроен актуален час. Междувременно времето започва да тече от 12:00, защото часовникът стартира с включването към мрежата.



- Завъртете селектора за време, за да въведете часа.
- Натиснете бутона ⌚.
- Накрая завъртете селектора за време, за да въведете минутите.
- Натиснете бутона ⌚ за потвърждаване на въвеждането или изчакайте няколко секунди.

Настроеното време е възприето. Двоточиято между часа и минутите мига.

Коригиране на текущия час

- Натиснете бутона ⌚.

В полето на дисплея мига символът ⌚, а актуалният час свети за няколко секунди.

- Коригирайте през това време часа със селектора за време.
- Натиснете бутона ⌚ за потвърждение или изчакайте няколко секунди.

Мига символът ⌚, а актуалните минути светят за няколко секунди.

- Коригирайте през това време минутите със селектора за време.
- Натиснете бутона ⌚ за потвърждение или изчакайте няколко секунди.

Изключване на текущия час

- Задръжте бутона ⌚ натиснат, докато полето на дисплея не потъмнее.

В полето на дисплея отново се появява текущият час, когато задръжите бутона ⌚ натиснат.

Използване на нощно изключване

Можете да настроите уреда така, че показанието за текущия час да се изключва автоматично всяка нощ от 23 до 4 часа.

За **включване** на нощното изключване:

- Задръжте бутона Stop/C натиснат и едновременно с това натиснете бутона ⌚.

В полето на дисплея се появява *ON*. Уредът остава готов за употреба.

За **дезактивиране** на нощното изключване:

- Задръжте бутона Stop/C натиснат и едновременно с това натиснете бутона ⌚.

В полето на дисплея се появява *OFF*.

Отваряне на вратата

- За отваряне на вратата натиснете бутона .

Ако микровълновата фурна работи, при отваряне на вратата работата се прекъсва.

Позициониране на съдовете в работната камера

За предпочитане е съдовете да се намират в средата на работната камера.

Въртящ се диск

С помощта на въртящия се диск хранителните продукти се размразяват, притоплят и готвят равномерно.

Използвайте уреда само с поставен въртящ се диск.

Движението на въртящия се диск стартира автоматично при всеки процес.

Не размразявайте, не притопляйте и не гответе храната директно върху въртящия се диск. Внимавайте съдът да не е по-голям от въртящия се диск.

Ако е възможно, разбърквайте между-временно или обръщайте храната, за да се притоплят равномерно хранителните продукти.

Затваряне на вратата

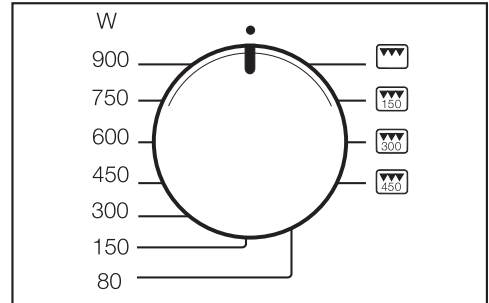
- Натиснете вратата, за да я затворите.

Ако вратата бъде отворена по време на протичащ процес, натиснете бутона Start, за да продължите процеса.

Ако вратата не е правилно затворена, уредът не може да стартира.

Стартиране на процес

Избирането на микровълновата мощност и времето става чрез завъртане на съответния селектор.



- Завъртете селектора за мощност на желаната микровълнова мощност.

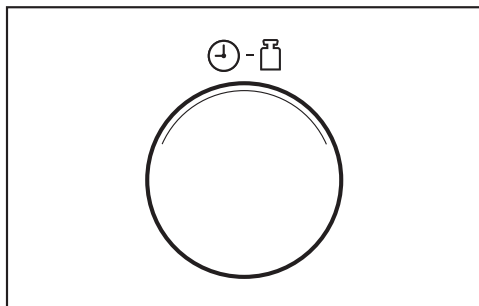
В полето на дисплея светят  и микровълновата мощност. 0:00 мига.

Можете да избирате между 7 нива на мощност.

Колкото по-висока е мощността, толкова повече микровълни попадат върху храната.

Затопляйте на по-ниска микровълнова мощност ястия, които не могат да бъдат разбърквани или обръщани по време на процедурата по притопляне или готвене или които имат много разнообразен състав.

Само така топлината може да бъде разпределена равномерно навсякъде. Съответно по-дългата продължителност води до желания резултат на приготвяне.



- Настройте необходимото време със селектора за време.

Избраното време се вижда на дисплея.

Можете да избирате продължителност между 10 секунди и 90 минути. Изключение: Ако е избрана максималната микровълнова мощност, можете да настроите продължителност от максимум 15 минути. При продължителна употреба на пълна мощност може да се наложи намаляване на мощността до 600 вата, което се показва на дисплея (защита от прегряване).

Необходимото време зависи от

- началната температура на ястието. Ястия от хладилника имат нужда от повече време за притопляне, готвене и т.н. в сравнение с ястия, които имат стайна температура.
- вида и състава на ястието. Пресните зеленчуци съдържат повече вода, отколкото дълго съхранявани зеленчуци, и затова се нуждаят от по-кратко време за приготвяне.

- честотата на разбъркване или обръщане на ястието. Чрез често разбъркване или обръщане се постига по-равномерно разпределяне на топлината и така ястието се нуждае от по-кратко време за приготвяне.
- количеството на ястието. Правилото е: Двойно количество — почти двойно време. При по-малки количества на ястие времето се съкращава съответно.
- формата и материала на съда.

- Стартирайте процеса, като натиснете бутона Start.

Осветлението в работната камера се включва.

Можете да започнете процеса само когато вратата на уреда е затворена.

Указание “door”

Указанието “door” в полето на дисплея напомня, че уредът не бива да бъде стартиран без продукти за готвене.

Уредът може да бъде повреден, ако няма продукти.

Ако се натисне бутонът Start, без преди това да е отворена вратата, се появява **door** в полето на дисплея. Възможно е да няма продукти за готвене в уреда, понеже вратата не е отворена за продължителен период от време (20 минути). Стартът е блокиран, докато не бъде отворена вратата.

Прекъсване на процеса / Продължаване на процеса

По всяко време **процесът** може да бъде ...

... **прекъснат**:

- Натиснете бутона Stop/C или отворете вратата на уреда.

Времето е спряно на пауза.

... **продължен**

- Затворете врата и натиснете бутона Start.

Процесът продължава.

Промяна на въведени данни

Ако след стартиране на процеса установите, че ...

... **микровълновата мощност** е избрана твърде висока или твърде ниска:

- Изберете новата микровълнова мощност.

... въведеното **време** е твърде кратко или твърде дълго:

- Прекъснете процеса (натиснете еднократно бутона Stop/C), настройте новото време със селектора за време и продължете процеса (натиснете бутона Start),

или алтернативно:

- Ако натиснете по време на работа бутона Start, времето за готвене се удължава с още една минута с всяко натискане на бутона Start (Изключение: При максимална микровълнова мощност — съответно с 30 секунди).

Изтриване на процес

- Натиснете двукратно бутона Stop/C.

След приключване на процеса

След приключване на процеса прозвучава звуков сигнал. Осветлението в работната камера угасва.

На всеки 5 минути прозвучава кратък напомнящ сигнал през първите 20 минути след края на програмата.

- Ако желаете да изключите звуковия сигнал преждевременно, натиснете бутона Stop/C.

Автоматична функция “Пази топло”

Функцията “Пази топло” се включва автоматично, когато след приключване на процес на готвене с най-малко 450 вата вратата остане затворена и не бъде задействан бутон.

Ок. 2 минути след това се включва автоматичната функция “Пази топло” с 80 вата за максимум 15 минути.

В полето на дисплея светват , 80 W и H:H.

Ако отворите вратата или задействате бутон или селектор по време на автоматичната функция “Пази топло”, процесът се прекратява.

Автоматичната функция “Пази топло” не може да бъде настроена отделно.

Можете да се откажете от тази функция (вижте “Промяна на настройки на уреда”).

Quick-Start (програмируем бърз старт)

Задействането на бутона Start /  е достатъчно, за да се пусне уредът на максимална мощност.

Можете да избирате между три запаметени времена:

- 30 сек: задействайте 1 х бутон Start / 
- 1 мин: задействайте 2 х бутон Start / 
- 2 мин: задействайте 3 х бутон Start / 

Ако натиснете бутона Start /  четири пъти един след друг, отново започва да тече първото запаметено време.

Ако докоснете по време на работа бутона Start, времето за готвене се увеличава с още 30 секунди с всяко задействане на стартовия бутон.

Програмиране на времената

Можете да променят запаметените времена.

- Изберете съответната запаметена позиция с бутона Start /  (задействайте 1 х, 2 х или 3 х) и задръжте бутона Start /  натиснат.
- Едновременно с това променете времето със селектора за време (макс. 15 минути).

Когато пуснете бутона Start / , променената програма започва да се изпълнява.

Програмираните от вас времена не се запазват при прекъсване на тока и трябва да бъдат въведени наново.

Блокировка на включването

Блокировката на включването предотвратява нежелано използване на уреда.

Задействане на блокировката на включването

- Задръжте бутона Stop/C натиснат, докато не прозвучи звуков сигнал и не се появи символът “ключ” в полето на дисплея:



Символът с ключ угасва след кратко време.

Ако бъде задействан който и да е бутон, въртящият се селектор или копчето за избор, отново се появява символът “ключ”.

Блокировката на включването трябва отново да бъде задействана след прекъсване на тока.

Премахване на блокировката на включването

- Задръжте отново бутона Stop/C натиснат, докато не прозвучи звуков сигнал, ако желаете да премахнете блокировката на включването.

Използване на напомнящ таймер

Можете да настроите таймера за следене на външни процеси, напр. варене на яйца. Зададеното време тече в секунди с обратно отброяване.

- Натиснете бутона .

В полето на дисплея започва да мига 0:00, а символът  свети.

- Настройте желаното време за засичане със селектора за време.

- Натиснете бутона Start, за да започнете процеса.

Зададеното време за засичане започва и без Start след няколко секунди.

- След изтичане на времето за засичане прозвучава звуков сигнал, появява се текущият час, а символът  започва мига.

- Натиснете еднократно бутона Stop/C и символът  ще изчезне.

Коригиране на време за засичане

- Натиснете бутона Stop/C.

Течащото отброяване е спряно.

- Настройте новото време за засичане както е описано горе.

Засичане на време плюс процес на готвене

Таймерът може да бъде настроен към протичащ процес на готвене и да отброява във фонов режим.

- Натиснете по време на процеса на готвене бутона .

В полето на дисплея започва да мига 0:00, а символът  свети.

- Настройте желаното време за засичане със селектора за време.

- Изчакайте няколко секунди и настроеното отброяване ще започне да тече.

След още няколко секунди показанието отново се сменя на течащия процес на готвене. Течащото във фонов режим отброяване е представено чрез светещия символ .

В такъв случай за стартиране на таймера не се натиска стартовият бутон, защото по този начин би се удължила с една минута продължителността на протичащия процес на готвене.

Извикване на таймер

- Натиснете бутона .

Показва се моментната стойност на таймера.

Управление – Печене на грил

Грилът може да бъде използван с 4 настройки, изцяло самостоятелно и 3 комбинации с микровълни, при които грилът се комбинира с определена микровълнова мощност.

Ако общото време за печене на грил < 15 мин, загрейте предварително грила за 5 минути.

За да бъдат изпечени равномерно от двете страни резени месо/риба, обърнете ги след изтичане на половината време. Плоски резени и парчета трябва да обърнете само веднъж, по-големи, обли парчета – многократно.

Времената за печене на грил могат да бъдат само ориентировъчни, понеже при печене на грил времето зависи от вида и жилавостта на продуктите за печене и от желаната степен на изпичане.

Ако се пече директно върху решетката, е препоръчително да се постави термоустойчив, подходящ за микровълнова съд под нея, за да събира мазнината.

⚠ Шети в резултат на прегряване.

Прилежащата гурме чиния не е подходяща за събиране на мазнината. Празната чиния се прегрява по този начин. Това поврежда покритието.

Вместо това използвайте термоустойчива, подходяща за употреба в микровълнова фурна форма.

- Поставете продуктите за готвене в подходящ съд.
- Поставете решетката и термоустойчива, подходяща за микровълнова фурна форма или съда с продуктите за готвене, върху въртящия се диск.

⚠ Опасност от изгаряне поради горещи съдове.

Решетката и съдът се нагорещават по време на употреба.

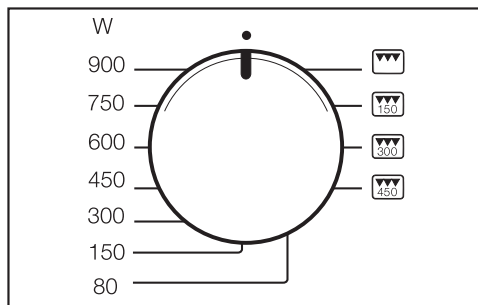
Ползвайте кухненски ръкавици.

Съдът и решетката се почистват полесно, ако се наkisнат в сапунена вода веднага след печенето на грил.

С течение на времето таванът на работната камера се оцветява в синкаво в областта около грила. Тези неизбежни следи от употреба не вредят на функционирането на уреда.

Печене на грил без микровълни

Този режим на работа е идеален за печене на грил на плоски печива, напр. пържоли или наденични.



- Завъртете селектора за мощност на символа

В полето на дисплея светва символът за грил и започва да мига 0:00.

- Настройте времето със селектора за време.
- Натиснете бутона Start.

След приключване на процеса прозвучава звуков сигнал.

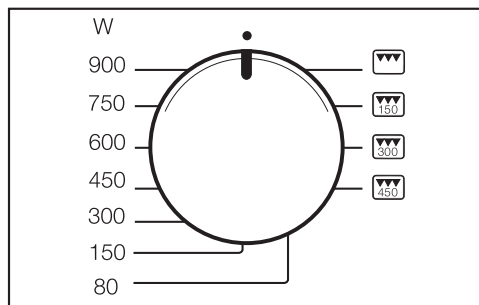
Промяна на времето

Времето може да бъде променено по време на работа, като за целта се прекъсва процесът (натиска се бутон Stop/C), променя се времето и се продължава процесът (натиска се бутон Start). Освен това времето за приготвяне се удължава с още една минута по време на работа с всяко натискане на стартовия бутон.

Комбинация микровълни с печене на грил

Този режим е подходящ за препичане и запичане. Микровълновата готви, а грилът запича.

Грилът може да бъде комбиниран с три различни нива на микровълнова мощност, а именно: 150, 300 и 450 вата. По време на работа е възможна смяна между тези три комбинирани нива по всяко време, без да се прекъсва процесът.



- Завъртете селектора за мощност на желаната комбинация **150**, **300** или **450**.

В полето на дисплея светват , микровълновата мощност и символът за грил . Започва да мига 0:00.

- Настройте времето със селектора за време.
- Натиснете бутона Start.

След приключване на процеса прозвучава звуков сигнал.

Промяна на времето

Времето може да бъде променено по време на работа, като за целта се прекъсва процесът (натиска се бутон Stop/C), променя се времето и се продължава процесът (натиска се бутон Start). Освен това времето за приготвяне се удължава с още една минута по време на работа с всяко натискане на стартовия бутон.

Гурме чиния

Указания за работа

 **Опасност от изгаряне поради горещи съдове.**
Гурме чинията се нагорещява силно.
Боравете с чинията само с кухненски ръкавици. За поставяне използвайте термоустойчива подложка.

Преди първото използване

Преди първото използване налейте в чинията 400 ml вода и 3-4 супени лъжици оцет или лимонов сок и загрейте на 450 вата + Грил  за 5 минути.

Покритието на гурме чинията служи за това ястията да не залепват и чинията да се чисти лесно.

Подобни на тефлон покрития са уязвими на разрязване и надраскване.
Металните или остри предмети повреждат покритието.
Затова не режете ястията директно върху чинията.
Използвайте дървена или пластмасова шпатула за разбъркване и обръщане на ястията.

Запичане/Препичане

 **Опасност от пожар вследствие на прегряване.**
Масла и мазнини могат да се запалят при прегряване.
Не оставяйте без надзор гурме чинията при работа с масла и мазнини.

- За печене използвайте само малко масло или мазнина. Благодарение на покритието нищо не залепва и можете да пригответе нискокалорични ястия.
- Подготвяйте ястията така, че да могат да бъдат прехвърлени върху горещата чиния веднага след размразяване.
- Поставяйте гурме чинията директно върху въртящия се диск.

Искрите могат да повредят плочата и работната камера.

Не поставяйте чинията върху решетката и спазвайте отстояние от поне 2 cm от стената на работната камера, за да не се образуват искри.

- Загрейте чинията на 450 вата + Грил  за макс. 5 минути.

 **Щети в резултат на прегряване.**
Не прегрявайте празната чиния. В противен случай покритието ще се повреди.
Затова не поставяйте чинията под решетката при печене на грил, за да събира мазнината.

Ако използване мазнина за печене, можете или да я загреете заедно с чинията, или да я сложите върху чинията след загреване.

Винаги добавяйте маслото едва след загреването, защото маслото е чувствително на температура от олиото и би потъмняло в противен случай. Винаги добре изцеждайте месо, пиле, риба и зеленчуци, преди да ги поставите върху гурме чинията.

Яйцата могат да се пръснат.
Не използвайте гурме чинията за готвене или притопляне на вече сварени яйца.

Примери за приложение:

Загрейте предварително гурме чинията върху въртящия се диск на 450 вата + Грил [450] за макс. 5 минути.

- Рибни пръчици (замразени), 150 g + 2 с.л. олио [450], 3–4 минути от всяка страна.
- Хамбургер, 2 броя + 2 с.л. олио [450], 3–4 минути от всяка страна.
- Крокети (замразени), 10–12 броя + 2 с.л. олио [450], 6–8 мин., обърнете междувременно
- Пържола от филе, ок. 200 g [150], ок. 5 мин. от всяка страна (според градусите на печене)
- Пица (замразена), 300 g, [450], 7–9 мин.
- Пица, прясна, без предварително загряване [450], ок. 15 мин. (според плънката)

Рецепти

При зададените времена на приготвяне се има предвид общото време, което е необходимо за подготовка и готвене. Времето за отлежаване или за мариноване на хранителни продукти се дават допълнително.

Тост Croque Monsieur (3 порции)

Време за приготвяне: 10–15 минути

Съставки

6 филийки тостерен хляб
30 g меко масло
75 g сирене ементал, настъргано
3 резена варена шунка

Приготвяне

Намажете филийките хляб с маслото. Разпределете сиренето върху три филии, след което поставете по един резен шунка. Поставете останалите три филии с намастената страна върху шунката. Поставете филиите върху гурме чинията, загрята на 450 вата + Грил за 5 минути. Поставете я върху въртящия се диск, запечете на 450 вата + Грил за 3 минути от всяка страна.

Други плънки могат да се състоят от изцедена риба тон в собствен сос и от много тънко нарязани резенчета ананас, сирене и варена шунка.

Задушени зеленчуци (3 порции)

Време за приготвяне: 25–35 минути

Съставки

2 глави лук
2 с.л. олио
100 g гъби кладница или печурки, почиствени
150 g малки моркови (замразени) или резенчета моркови
100 g броколи
1 червена чушка или 100 g нарязани чушки (замразени)
1 домат
Сол, пипер
30 g пармезан, настърган

Приготвяне

Нарежете лука на тънки кръгчета, разрежете чушката на четири, изчистете я от жилките и семките и я нарежете на ленти. Нарежете домата на кубчета. Поставете гурме чинията върху въртящия се диск и загрейте на 450 вата + Грил за 5 минути. Смесете олиото и лучените кръгчета. Поставете отново чинията върху въртящия се диск, запечете на 450 вата + Грил за 2 минути от всяка страна. Смесете гъбите, морковите, броколито, нарязаната чушка, доматените кубчета и подправките, разбъркайте. Гответе на 450 вата + Грил за 6 минути. Обърнете и сервирайте поръсено с пармезан.

Свинско филе “Лукулус” (2 порции)

Време за приготвяне: 15–20 минути

Съставки

1 свинско филе (около 400 g)
4 ленти бекон
Сол, пипер
10 g масло
200 g печурки, нарязани на кръгчета
200 ml сметана
2 с.л. бренди

Приготвяне

Нарежете свинското филе на четири резена. Овкусете всеки резен със сол и черен пипер, обвийте го плътно с парче бекон, след това го забодете с дървена клечка. Поставете гурме чинията върху въртящия се диск и загрейте на 450 вата + Грил за 5 минути. Изсипете маслото, поставете резените филе. Поставете върху въртящия се диск, запечете на 450 вата + Грил за 3 минути от всяка страна. Извадете месото, покрийте го, докато е топло. Поставете гъбите, сметаната и брендите в соса от печенето, задушете ги на максимална мощност за 4 минути. Сервирайте към месото.

Свинско филе “пикантно”

Време за приготвяне: 10–12 минути

Приготвяне

Нарежете 1 свинско филе на 4 резена. Гответе върху загорятата гурме чиния на 450 вата + Грил за 4 минути от всяка страна. След това добавете 50 ml бяло вино, 125 ml сметана, 2 с.л. запържено с малко мазнина брашно и 150 g сирене Рокфор, разбъркайте и гответе още 3 минути.

Пикантни пилешки хапки (3 порции)

Време за приготвяне: 25–35 минути

Съставки

600 g пилешки или патешки гърди
2 с.л. олио
2 с.л. бяло вино
2 с.л. ябълков сок
1 с.л. лимонов сок
Сол, черен пипер
1 ч.л. кърри на прах
1 щипка розмарин, смлян
1 щипка джинджифил, смлян
1 щипка лют червен пипер
 $\frac{1}{2}$ ч.л. табаско
20 g масло

Приготвяне

Нарежете филето на големи 2 x 2 cm хапки. Разбъркайте останалите съставки, освен маслото, и ги изсипете върху хапките. Разбъркайте и ги оставете да се накиснат за 30 минути. Поставете гурме чинията върху въртящия се диск. Загрейте на 450 вата + Грил за 5 минути. Добавете маслото, след това и изцедените месни хапки. Поставете върху въртящия се диск и гответе на 450 вата + Грил за 4 минути, обърнете и гответе още 4 минути с непроменени настройки. Ако се отдели толкова сос от месото, че то да е съвсем леко запечено, евентуално отстранете част от соса.

Филе от съомга “натюр” (2 порции)

Време за приготвяне: 5–10 минути

Съставки

2 парчета филе от съомга (ок. 150 g)
1 с.л. лимонов сок
Сол, бял пипер

Приготвяне

Поръсете парчетата съомга с лимонов сок, оставете на преседят за 10 минути. Поставете гурме чинията върху въртящия се диск, загрейте на 450 вата + Грил за 5 минути. Поставете върху гурме чинията подсушената в домакинска хартия подправена съомга, леко натиснете. Поставете върху въртящия се диск, запечете на 450 вата + Грил за $1\frac{1}{2}$ – 2 минути от всяка страна. Сервирайте съомгата с ориз, сос холандез или препечено масло и със свежа зелена салата.

Управление – Автоматични програми

Всички автоматични програми зависят от теглото.

Теглото на хранителните продукти може да бъде показано или в грамове (g), или във фунтове (lb) (вижте “Промяна на настройки на уреда”).

След като сте избрали програмата, въведете теглото на хранителните продукти. Уредът възприема автоматично времето, което отговаря на теглото.

Спазвайте посочените минути на стайна температура (време за изравняване), за да се разпредели топлината равномерно в ястието.

Автоматично размразяване

На разположение са пет програми за размразяване на различни групи храни (бутон ). Времето за изравняване при Ad 3 е до 30 минути според теглото, при останалите програми е ок. 10 минути.

Ad 1  Пържола, котлет
200–1.000 g

Ad 2  Кайма
200–1.000 g

Ad 3  Пиле
900–1.800 g

Ad 4  Сладкиши
100–1.400 g

Ad 5  Хляб
100–1.000 g

Тази програма е подходяща най-вече за размразяване на нарязан хляб. Ако е възможно, поставете резените разделени в уреда или ги разделете един от друг след изтичане на половината от времето при сигнала за обръщане.

Автоматично готвене

Има четири програми за замразени и осем програми за пресни продукти.

Времето за изравняване за тези програми е ок. 2 минути.

 Щети в резултат на чувствителна към топлина пластмаса.

Материалът на капците по принцип издържа на температури до 110 °C (вижте данните на производителя). При по-високи температури пластмасата може да се деформира и да влезе в контакт с храната.

Използвайте капците само за изцяло микровълнов режим. В никакъв случай не използвайте капак, ако грилът е включен, както и при програми AC 4 до AC 8.

Готвене на замразени продукти

AC 1  Зеленчуци
100–600 g

AC 2  Готови ястия, с разбъркване
300–1.000 g

AC 3  Запеканка/огретен
200–600 g

AC 4  Пържени картофи
200–400 g

Готвене на пресни продукти

АС 1  Зеленчуци

100–600 g

АС 2  Картофи

100–800 g

АС 3  Рибa

500–1.500 g

АС 4  Шишчета на грил

200–800 g

АС 5  Пиле на грил

900–1.800 g

АС 6  Пилешко бутче

250–1.000 g

АС 7  Рибa на фурна

500–1.500 g

АС 8  Огретени/Запеканки,

напр. картофен огретен

500–1.500 g

AUTOMATIC



- Натиснете съответния бутон няколкократно, докато в полето на дисплея не се появи желаната автоматична програма: напр. за програмата АС 5  (Пиле на грил) натиснете бутона  пет пъти.

В полето на дисплея мигат g или lb като възможни опции за въвеждане на тегло и светят програмата (напр. АС 5) и символът за вида на режима ( за микровълни и  за грил).

- Настройте теглото със селектора.
- Натиснете бутона Start.

Отговарящото на теглото време започва да тече и светват символите на текущия в момента процес ( и/или ).

След изтичане на половината от времето за готвене прозвучава звуков сигнал.

- Прекъснете програмата, за да обърнете или да разбъркате ястието, ако е възможно, и след това продължете програмата.

При необходимост програмираните времена могат да се удължават с няколко минути по време на употреба (натискайте повторно бутона Start, докато в полето на дисплея не се появи желаното време). При всички програми е възможно само увеличение с няколко минути.

След приключване на процеса прозвучава звуков сигнал.
Осветлението в работната камера угасва.

Рецепти – Автоматични програми

Тук са добавени няколко предложения за рецепти за автоматичните програми “Готвене на пресни продукти 

Ако се превиши зададеното тегло за съответните програми, ястието може да не бъде сготвено напълно. Придържайте се към зададеното тегло.

АС 1 Зеленчуци

Приготвяне

Поставете почистените и подготвени зеленчуци в купа. Добавете според свежестта и съдържанието на влага 3–4 супени лъжици вода и малко сол или други подправки. Въведете теглото на включената вода и гответе в покритата купа. След около половината време за готвене прозвучава сигнал за обръщане или разбъркване на продуктите.

При приготвянето на зеленчуци в сос въведете теглото с включени съставките на соса. Моля, спазвайте максимално зададеното тегло.

Моркови в сметана с кереviz (2 порции)

Време за приготвяне: 25–35 минути

Съставки

350 g моркови, почистени
5 g масло
50 ml зеленчуков бульон (разтворим)
75 g пълномаслена заквасена сметана
1 с.л. бяло вино
Сол, пипер
1 щипка захар
 $\frac{1}{2}$ ч.л. горчица
1–2 с.л. кереviz пресен, накълцан
1 с.л. кереviz, изсушен и настърган
Ок. 1 с.л. светъл състител за сос

Приготвяне

Нарежете морковите на пръчици (дебели ок. 3–4 mm) или на резенчета (3–4 mm). Смесете маслото, бульона, заквасената сметана и всички други съставки и ги сложете заедно с морковите в купа. Гответе покрито, разбъркайте при сигналния звук на уреда

Настройка: Пресни продукти АС 1 
Тегло: 525 g
Повърхност: Въртящ се диск

АС 2 Картофи

С тази програма можете да приготвяте белени и небелени варени картофи или картофена супа.

Приготвяне

Моля, въведете теглото на картофите и течността.

Поставете отцедените обелени картофи в купа, посолете леко и гответе покрито.

За небелените картофи добавяйте по 1 супена лъжица вода за всеки картоф. Пробийте кожата на картофите с вилица или с дървен шиш и гответе покрити.

Златисти картофи (3 порции)

Време за приготвяне: 25–35 минути

Съставки

500 g белени картофи
1 глава лук, нарязана на ситни кубчета
10 g масло
1-2 с.л. кърп на прах
250 ml зеленчуков бульон (разтворим)
50 ml сметана
125 g грах (замразен)
Сол, пипер

Приготвяне

Нарежете картофите на едри кубчета (ок. 3 x 3 cm) или използвайте малки картофи. Сложете всички съставки в достатъчно голяма купа и разбъркайте. Гответе покрито, разбъркайте добре всичко при сигналния звук на уреда и продължете да готвите.

Настройка: Пресни продукти АС 2 
Тегло: 800 g
Повърхност: Въртящ се диск

АС 8 Огретен/Запеканка: Зеленчуков огретен (4 порции)

Време за приготвяне: пригл. 40 минути

Съставки

400 g карфиол или броколи
400 g моркови

За саса със сирене

20 g маргарин
20 g брашно
300 ml зеленчуков бульон (разтворим)
200 ml мляко
100 g сирене ементал, нарязано на кубчета
50 g кашкавал “Гауда”, настърган
Пипер, сол, настъргано индийско орехче
1 с.л. магданоз, нарязан

Приготвяне

Нарежете карфиола или броколито на малки розички, а морковите — на тънки резени (3 mm). Поставете и двете във форма за печене (обиколка ок. 24 cm) и разбъркайте. Загрейте маргарина, добавете брашното, прибавете под постоянно разбъркване бульона и млякото. Добавете сиренето Ементал и оставете да ври на слаб огън, докато се разтопи сиренето. Подправете обилно със сол, пипер и индийско орехче и добавете магданоза. Полейте зеленчуците със саса, поръсете с кашкавала и гответе, без да покривате.

Настройка: Пресни продукти АС 8 
Тегло: 1500 g
Повърхност: Въртящ се диск

Огретен от картофи и кашкавал (4 порции)

Време за приготвяне: 45 минути

Съставки

За огретена
600 g картофи, добре сварени
75 g Гауда, настъргана

За заливката
250 g сметана
1 ч.л. сол
Черен пипер
Мускатово орехче

За поръска
75 g Гауда, настъргана

За формата
1 скилидка чесън

Акcesoари

Форма за печене, пригодена за микровълнова фурна, термоустойчива, Ø 26 cm

Приготвяне

Намажете формата за печене с чесън.

За заливката смесете сметаната, солта, черния пипер и мускатовото орехче.

Обелете картофите и ги нарежете на резени с дебелина 3–4 mm. Смесете картофите с Гаудата и заливката и сипете сместа във формата за печене.

Поръсете с Гауда и опечете ястието, без да го покривате.

Настройка: Пресни продукти АС 8 
Тегло: 1000 g
Повърхност: Въртящ се диск

АС 4 Шишчета на грил: Филе на шиш (8 шишчета)

Време за приготвяне: 25–35 минути +
1 час време за отлежаване

Съставки

1 свинско филе, ок. 300 g
1 червена чушка
2 глави лук

За мариноването

8 с.л. олио за готвене
Пипер, сол, сладък червен пипер, чили на прах
8 дървени шиша

Приготвяне

Нарежете свинското филе на 16 парчета. Изчистете чушката и я нарежете на парчета, подходящи за хапки. Нарежете лука на осем части. Набучете на шишовете редуващо се месо, чушка и лук. Разбъркайте добре съставките за маринатата и залейте с нея шишчетата. Оставете да отлежава за около един час. Поставете шишчетата върху решетката за грил и ги поставете във фурната в термоустойчива форма, подходяща за микровълнова. Обърнете след изтичане на половината време за печене (сигнал).

Настройка: Пресни продукти АС 4 
Тегло: всяко шишче ок. 100 g
Повърхност: решетка и форма върху въртящия се диск

Пилешки шишчета на грил (8 шишчета)

Време за приготвяне: 25–35 минути +
1 час време за отлежаване

Съставки

4 парчета пилешки гърди ок 120 g
4 резена ананас (от консерва)
16 кайсиеви половини (от консерва)

За мариноването

4 с.л. олио за готвене
4 с.л. сусамово олио
Пипер, сол,
 $\frac{1}{2}$ ч.л. червен пипер
 $\frac{1}{2}$ ч.л. кърпи на прах
Малко чили на прах
По желание джинджирил, млян, или кориандър, млян

8 дървени шиша

Приготвяне

Нарежете всяко филе от пилешки гърди на 4 парчета. Разрежете на четири и резените ананас. Оставете разполовените кайсии да се отцедят добре. Разбъркайте добре заедно всички съставки за маринатата.

Набучете на дървените шишове редуващо се парчета пилешко, ананас и кайсии, залейте с маринатата и оставете да се напоят за около 1 час. Поставете шишчетата върху решетката за грил и ги поставете във фурната в термоустойчива форма, подходяща за микровълнова. Обърнете след изтичане на половината време за печене (сигнал).

Настройка: Пресни продукти АС 4 
Тегло: всяко шишче ок. 100 g
Повърхност: решетка и форма върху въртящия се диск

АС 6 Пилешки бутчета

Приготвяне

Намажете пилешките бутчета както обикновено с масло или олио и подправете. Поставете шишчетата върху решетката за грил и ги сложете във фурната в термоустойчива форма, подходяща за микровълнова. Обърнете пилешките бутчета след изтичане на половината време за печене (сигнал) и печете докрай.

АС 5 Пиле на грил

Приготвяне

Разполовете пилето. Намажете както обикновено с масло или олио и подправете. Първоначално поставете половините с разрязаната страна нагоре върху решетката за грил и ги поставете във фурната в термоустойчива форма, подходяща за микровълнова. Обърнете месото след изтичане на половината време за печене (сигнал) и печете докрай.

За АС 6 и АС 5

Приготвяне

За хубав цвят при печене на грил на птиче месо е препоръчително да добавите смес от червен пипер и къри. При формирането на вкуса кожата получава чрез тези подправки особено апетитно, златистокафяво оцветяване.

АС 3 Рибна къри (4 порции)

Време за приготвяне: 35–45 минути

Съставки

300 g парченца ананас
1 червена чушка
1 малък банан
500 g филе от червен или златист морски костур
3 с.л. лимонов сок
30 g масло
100 ml бяло вино
100 ml сок от ананас
Сол, захар, люта чушка
2 с.л. светъл сгъстител за сос

Приготвяне

Нарежете филето, поставете го в купа и го поръсете с лимоновия сок. Разрежете чушката на четири, изчистете я от жилките и семките и я нарежете на тънки ленти. Обелете банана и го нарежете на резени. Сложете чушката и парченцата ананас при рибата и разбъркайте. Прибавете маслото. Разбъркайте виното, сока, подправките и сгъстителя за соса и ги сложете при рибата в купата. Разбъркайте всичко добре и гответе покрито.

Настройка: Пресни продукти АС 3 
Тегло: ок. 1200 g
Повърхност: Въртящ се диск

АС 7 Рибa на фурна: хрупкава рибa (2 порции)

Време за приготвяне: 25–35 минути

Съставки

400 g филе от морски костур
3 с.л. лимонов сок
Сол, бял пипер
50 g масло
2 ч.л. горчица
1 глава лук, нарязана на ситни кубчета
40 g кашкавал “Гауда”, настърган
20 g брашно за панировка
2 с.л. копър, нарязан

Приготвяне

Поръсете филето от рибa с лимонов сок и оставете да преседи за около 10 минути. Намажете с масло плоска форма за печене. Навлажнете рибата, овкусете със сол и пипер и поставете във формата. Смесете добре разтопеното масло (450 W, 40–50 сек.) с горчицата, лука, кашкавала, брашното за паниране и копъра и разнесете върху рибата. Печете до златистокафяво.

Настройка: Пресни продукти АС 7 
Тегло: ок. 600 g
Повърхност: Въртящ се диск

Огретен с морски костур и домати (4 порции)

Време за приготвяне: 35–45 минути

Съставки

500 g филе от червен морски костур
2 с.л. лимонов сок
500 g домати
Шарена сол
2 ч.л. риган, стрит
150 g кашкавал “Гауда”, настърган

Приготвяне

Нарежете филето от морски костур на парчета, поръсете с лимонов сок и оставете да престои за около 10 минути. Нарежете домати на кубчета и ги поставете заедно с рибата и половината кашкавал във форма за печене. Подправете обилно с шарената сол и ригана и разбъркайте. Поръсете с останалия кашкавал и опечете, без да го покривате.

Настройка: Пресни продукти АС 7 
Тегло: ок. 1150 g
Повърхност: Въртящ се диск

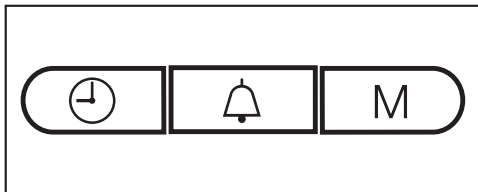
Запаметяване на собствена програма (Memory)

Имате възможност да запаметите собствена програма. Можете да използвате тази запаметена позиция за често приготвяно ястие. Програмата може да има от 1 до 3 стъпки (напр. Една минута 600 вата, след това 2 минути грил и накрая 3 минути 150 вата с грил).

Програмиране

(напр. програма с три стъпки)

- Първо изберете режима на работа за първата стъпка.
- След това изберете продължителността.



- Натиснете бутона М.

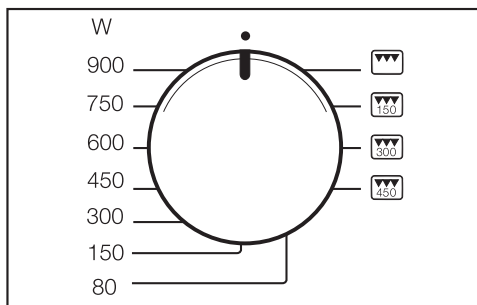
В полето на дисплея светва 1, а 2 започва да мига.

- След това изберете втория режим на работа и продължителността.
- Отново натиснете бутона М.

Сега светва 2 и 3 започва да мига.

- Сега изберете третия режим на работа и продължителността. Натиснете бутона М.

След тази трета стъпка можете чрез бутона М да разгледате въведените настройки и да ги контролирате.



- Завъртете селектора за мощността на позиция 12 часа, за да завършите програмирането.
- След това стартирайте програмата, за да запаметите въведените настройки, но изпълнете пълната програма едва когато има продукти в уреда.

⚠ Повреди, ако не са сложени продукти.

Микровълновата фурна може да се повреди, ако в нея не са сложени продукти.

Ако няма продукти в уреда, прекратете програмата веднага след стартирането ѝ (натиснете два пъти бутона Stop/C).

Запаметявайте програми с една и две стъпки, както е описано по-горе: селекторът за мощност на позиция "12 часа" и последващ старт на програмата завършват програмирането, а натискане на бутона М показва следващата стъпка.

Запаметяване на собствена програма (Memory)

Корекция на въведените настройки

- Презапишете запаметената програма чрез ново програмиране.

Извикване на собствена програма

- Завъртете селектора за мощността на позиция 12 часа.
- Натиснете бутона M.
- Натиснете бутон Start.

Програмата вече не е запаметена поради прекъсване на тока и трябва да бъде въведена наново.

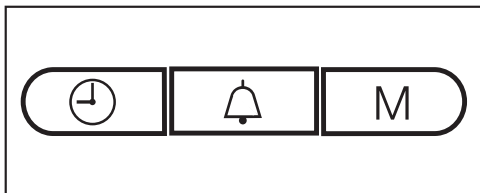
Промяна на настройки на уреда

Можете да избирате алтернатива за няколко настройки на вашия уред.

Отделните настройки на уреда, които можете да променяте, ще намерите в таблицата.

Фабричните настройки са отбелязани със звезда * в таблицата.

За да промените настройка на уреда, извършете следното:



- Натиснете едновременно бутоните  и М и ги задръжте натиснати, докато в полето на дисплея не светнат *P I* и . След това ги пуснете, защото ако изчакате твърде дълго, в полето на дисплея отново ще се покаже текущият час.
- Изберете със селектора за време настройката на уреда, която искате да промените (*P I* до *P 5* и *P 0*). Въртете дотогава, докато желаната настройка не се появи в полето на дисплея.
- След това натиснете бутона М, за да извикате настройката.

В полето на дисплея се появява *5* като указание, че настройката може да бъде променена.

- Завъртете селектора за време, ако искате да промените настройката (вижте таблицата), и потвърдете въведените настройки с натискане на бутона М (при *P 5* и *P 0* задръжте бутона М за 4 секунди).

Промяната на настройката на уреда се запамятава. В полето на дисплея отново се появяват *P* и цифрата на настройката на уреда.

Сега можете да промените и други настройки по същия начин.

- Завършете промените си, като натиснете бутона Stop/C.

Променените настройки на уреда остават запазени и след прекъсване на тока.

Промяна на настройки на уреда

Настройка на уреда		Възможности за настройки (* Фабрична настройка)	
P1	Нощно изключване	S0*	Нощното изключване е деактивирано.
		S1	Нощното изключване е активирано. В периода от 23 до 4 часа показанието за текущия час е изключено.
P2	Автоматична функция "Пази топло"	S1*	Автоматичната функция "Пази топло" е включена.
		S0	Автоматичната функция "Пази топло" е изключена.
P3	Указание "door"	S1*	Указанието "door" се появява, когато вратата не е отворена от 20 минути. Стартът е блокиран.
		S0	Указанието "door" не се появява.
P4	Напомнящ сигнал	S1*	Напомнящият сигнал прозвучава на всеки 5 минути през първите 20 минути след края на програмата.
		S0	Напомнящият сигнал е изключен.
P5	Демо режим (за представяне на уредите в специализирани магазини или в изложбени зали)	S0*	Демо режимът не е активен. Ако се деактивира активният демо режим, в полето на дисплея за кратко се появява _ _ _ _.
		S1	Демо режимът е активен. При задействане на бутон или селектор в полето на дисплея за кратко се появява <i>DES</i> _. Уредът не е готов за употреба.
P6	Мерна единица за тегло	S0*	Теглото на хранителните продукти е показано в грамове (g).
		S1	Теглото на хранителните продукти е показано във фунтове (lb).
P0	Фабрични настройки	S1*	Фабричните настройки отново са установени или не могат да бъдат променени.
		S0	Фабричните настройки са променени.

Затопляне

За затопляне на хранителни продукти, моля, изберете следната микровълнова мощност:

Напитки	900 вата
Ястия	600 вата
Храни за бебета и деца	450 вата

 **Опасност от изгаряне поради прекалено гореща храна.**

Храните за бебета и деца не трябва да бъдат прекалено горещи. Затова ги затопляйте само за 1/2 до 1 минута на 450 вата.

Съвети за притопляне

Притопляйте ястията покрити, притопляйте непокрити само ястия, запържени с панировка.

 **Опасност от експлозия поради повишаване на налягането.**

В затворени съдове или бутилки при нагряване се образува налягане, което може да доведе до експлозия.

Никога не нагрявайте ястия или течности в затворени съдове, като буркани с храна за бебета. Предварително отворете съдовете. При бебешките шишета отстранявайте капачката и биберона.

 **Опасност от нараняване вследствие на изкипяване.**

При варене, особено при притопляне на течности с микровълни, може да се достигне дори температурата на кипене, преди да се образуват типичните мехурчета от пара. Течността не завира равномерно.

Така нареченото забавяне на кипването може да доведе при изваждане на съда или при разклащане до внезапно активиране на образуването на мехурчета и до внезапно кипване, подобно на експлозия. Образуването на мехурчета пара може да бъде толкова силно, че вратата на уреда да се отвори самостоятелно.

Избягвайте забавяне на кипването, като разбъркате течността преди загреване. След загреване изчакайте най-малко 20 секунди, преди да извадите съда от работната камера. По време на нагряването можете допълнително да сложите в съда стъклена пръчка или подобен предмет, ако разполагате с такъв.

Яйцата могат да се пръснат.

Не затопляйте с микровълновата твърдо сварени яйца, включително без черупки.

Ястия от хладилника имат нужда от повече време за затопляне в сравнение с ястия, които имат стайна температура. Необходимото време за затопляне зависи от състава, количеството и изходната температура на ястието.

Погрижете се ястията винаги да са достатъчно затоплени.

Ако се съмнявате, че ястията не са достатъчно затоплени/запечени, увеличете времето допълнително.

Разбърквайте или обръщайте по-големи количества храна по време на затоплянето. Бъркайте ги от външните слоеве към средата, тъй като периферията се затопля по-бързо.

След притоплянето:

Внимание при изваждане на съда.
Може да е горещ.

Съдът не се затопля от микровълните (изключение: предназначена за фурна керамика), а от предаването на топлина от ястието.

Оставете ястието да постои няколко минути на стайна температура след затоплянето, за да се разпредели температурата равномерно в ястието. Температурите се изравняват.

 Опасност от изгаряне поради прекалено горещи ястия.
След загряване ястията могат да са много горещи.
След затоплянето на ястието, особено при храни за бебета и деца, непременно забъркайте или разклатете и проверете температурата.

Готвене

Поставете продуктите за готвене в купа, подходяща за микровълнова, и гответе покрито.

За готвенето е добре първо да се избере мощност от 900 вата за бланширане и 450 вата за последващо готвене.

За набъбване на ястия, като **мляко с ориз** и **грис**, първо задайте 900 вата и след това – 150 вата.

Съвети за готвене

Времето за готвене на зеленчуци зависи от състоянието им. Пресните зеленчуци съдържат повече вода и затова се сготвят по-бързо. Долейте малко вода на дълго съхранявани зеленчуци.

Ястия от хладилника имат нужда от повече време за готвене в сравнение с ястия, които имат стайна температура.

Разбърквайте или обръщайте ястията по време на готвене. По този начин се постига по-равномерно разпределяне на топлината.

 **Опасност за здравето** вследствие на прекалено късо време за готвене.

Особено лесно развалящите се продукти, напр. риба, трябва да се готвят достатъчно дълго.

При готвене на подобни ястия спазвайте непременно зададените времена за готвене.

При **хранителни продукти с твърда ципа или обвивка**, като домати, наденки, картофи с люспата и патладжани, пробийте многократно или ги резнете, за да може да излиза възникващата пара и да не се пръснат продуктите.

 **Опасност от нараняване** вследствие на яйца с черупка.

Яйцата с черупки могат да се пръснат при готвене, както и след изваждане от работната камера.

Варете яйца с черупки в микровълновата само в специален съд.

 **Опасност от изгаряне** от яйца без черупка.

При яйца без черупки може след готвене да се пръсне жълтъкът под въздействие на високото налягане.

Можете да готвите яйца без черупки, ако преди това ципата на жълтъка е пробита многократно.

След готвене

Внимание при изваждане на съда!
Може да е горещ.

Съдът не се затопля от микровълните (изключение: предназначена за фурна керамика), а от предаването на топлина от ястието.

Оставете ястието да постои няколко минути на стайна температура след затоплянето (време за изравняване), за да се разпредели температурата равномерно в ястието. Температурите се изравняват.

 **Опасност за здравето вследствие на повторно замразяване.**

Размразените хранителни продукти губят хранителните си стойности и се развалят при повторно замразяване.

Не замразявайте повторно разтопени или размразени продукти. Използвайте ги възможно най-бързо. Можете наново да замразявате размразени продукти сварени или изпечени.

За размразяване на хранителни продукти, моля, изберете следната микровълнова мощност:

- 80 вата
за размразяване на много чувствителни продукти като сметана, масло, торти със сметанов или маслен крем, сирене.
- 150 вата
за размразяване на други хранителни продукти.

Преместете замразените продукти от опаковката в подходящ за микровълнова съд и размразявайте, без да покривате. След изтичане на половината време за размразяване обърнете, разделете или разбъркайте продукта.

За размразяване на месо поставете замразеното и разопаковано месо върху обърната чиния в стъклен или порцеланов съд, за да може да се отцеди сокът на месото. Обръщайте по време на размразяването.

 **Опасност за здравето вследствие на опасност от салмонела.**

Внимавайте за пълна чистота при размразяване на птиче месо.

Не използвайте течността от размразяването.

Месото, птичето месо и рибата не е необходимо да бъдат напълно размразени преди последващото готвене.

Достатъчно е само да са започнали да се замразяват. В такова състояние повърхността е достатъчно мека, за да поеме подправките.

Размразяване и последващо приготвяне

Можете да размразявате и след това да затопляте или да печете дълбоко замразени хранителни продукти.

Първо изберете 900 вата и след това – 450 вата.

Преместете продуктите от опаковката в подходящ за микровълнова съд и размразявайте и затопляйте или гответе покрити. Изключение: Гответе хамбургери, без да покривате.

Разбърквайте многократно ястия с много течност като супи и зеленчуци. Внимателно разделете и обърнете нарязано месо след изтичане на половината време. Обърнете и риба след изтичане на половината време.

Оставете храната да постои няколко минути на стайна температура след размразяването и затоплянето или готвенето, за да се разпредели температурата равномерно в ястието.

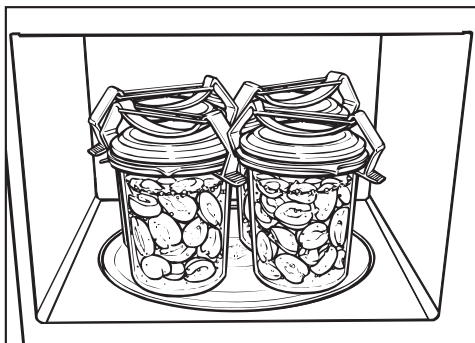
Консервиране

С микровълновата фурна можете да консервирате малки количества плодове, зеленчуци и месо в подходящи за микровълнова фурна стъклени буркани, които се предлагат в търговската мрежа. Подгответе предварително бурканите по обичайния начин. Бурканите трябва да бъдат запълвани до най-много 2 cm под ръба.

Запечатвайте подходящите за микровълнова фурна стъклени буркани само с подходящи за микровълнова печка щипки или с прозрачна лепяща лента.

Не използвайте метални щипки или буркани с капачки на винт, както и метални кутии, за да предотвратите образуването на искри.

Най-добре е да се стерилизират максимум четири $\frac{1}{2}$ -литрови буркана.



- Поставете бурканите върху въртящата плоча.
- Оставете на мощност 900 вата, докато съдържанието на бурканите заври.

Необходимото за целта време зависи от

- началната температура на съдържанието на буркана.
- броя буркани.

Продължете до равномерни балончета, тоест докато се образуват достатъчно такива във всички буркани, при

1 буркан	ок. 3 минути
2 буркана	ок. 6 минути
3 буркана	ок. 9 минути
4 буркана	ок. 12 минути

При плодове и краставици това време е достатъчно.

При зеленчуци намалете микровълновата мощност след образуването на мехурчета на 450 вата и гответе

- моркови ок. 15 минути,
- грах ок. 25 минути.

След консервирането

извадете бурканите от работната камера, оставете ги да престоят покрити с кърпа ок. 24 часа в помещение, където не става течение.

Отстранете кламерите или тиксото и проверете дали всички буркани са затворени.

Примери за приложение:

Хранителен продукт	Количество	Микро-вълнова мощност (ватове)	Време (мин)	Указания
Разтопяване на масло/маргарин	100 g	450	1:00 – 1:10	разтопете, без да покривате
Разтопяване на шоколад	100 g	450	3:00 – 3:30	разтопявайте, без да покривате, междувременно разбърквайте
Разтваряне на желатин	1 пакетче + 5 с.л. вода	450	00:10 – 00:30	сложете да се разтваря, без да покривате, междувременно разбърквайте
Приготвяне на глазура за торта	1 пакетче + 250 ml течност	450	4–5	затопляйте, без да покривате, междувременно разбърквайте
Тесто с мая	Мая от 100 g брашно	80	3–5	оставете да втаса покрито
Приготвяне на пуканки	1 с.л. (20 g) царевича за пуканки	900	3–4	поставете царевичата в 1-литров стъклен съд, пригответе покрито, след това поръсете с пудра захар
Бухване на шоколадови целувки	20 g	600	00:10 – 00:20	в чиния, без да покривате
Ароматизиране на салатен сос	125 ml	150	1–2	съвсем леко затоплете, без да покривате
Темпериране на цитрусови плодове	150 g	150	1–2	поставете в чиния, без да покривате
Препичане на бекон	100 g	900	2–3	поставете върху домакинска хартия, без да покривате
Разделяне на сладолед на порции	500 g	150	2	поставете в уреда, без да покривате
Белене на домати	3 броя	450	6–7	Разрежете кръстче в основата на доматите, затоплете ги покрити в малко вода, обелете ципата. Доматите могат много да се нагорещат!
Приготвяне на ягодиов конфитюр	300 g ягоди, 300 g желираща захар	900	7–9	Смесете плодовете и захарта, гответе във висок съд с капак
Размразяване и препичане на хлебчета	2 броя	150+Грил Грил	1–2 4–6	размразявайте върху решетката, без да покривате, обърнете след изтичане на половината време

При всички данни става дума за ориентировъчни стойности.

Данни за изпитвателните лаборатории

Пробни ястия съгласно EN 60705	Микровълнова мощност (ватове) +Грил/Автоматична програма	Продължителност (мин)/Тегло	Време за изравняване* (мин)	Бележка
Яйчен крем, 1000 g	300	38–40	120	Съд, вижте стандарта, размери на горния ръб (25 x 25 cm)
Пясъчен сладкиш, 475 g	600	8	5	Относно съда вижте стандарта, външен диаметър в горната част 220 mm, да се готви в отворено състояние
Смес с кайма, 900 g	600 450	7 12	5	Относно съда вижте стандарта, размери на горната част 250 mm x 124 mm, да се готви в отворено състояние
Картофен огретен, 1.100 g	AC 8	1.100 g	5	Относно съда вижте стандарта, външен диаметър в горната част 220 mm, да се готви в отворено състояние
Пиле, 1.200 g тегло в замразен вид, размразено и разполовено	AC 5	1.200 g	2	Решетка за грил, под нея термоустойчива и подходяща за микровълнова форма, поставете отрязаната страна първо нагоре, обърнете след изтичане на половината време
Размразяване на месо (кайма), 500 g	150	11	5–10	Съд: вижте стандарта, размразявайте, без да покривате, след изтичане на половината време обърнете
Малини, 250 g	150	7	3	Относно съда вижте стандарта, размразявайте, без да покривате

* Оставете ястието за времето на изравняване да постои на стайна температура, за да се разпредели температурата равномерно в ястието.

Препаратите за поддръжка на неръждаема стомана, налични в центъра за обслужване на клиенти на Miele, предотвратяват бързото повторно замърсяване. Нанесете с мека кърпа пестеливо по цялата повърхност.

Преди почистването на микровълновата фурна изключете напрежението (напр. извадете щепсела от контакта).

За почистване на микровълновата фурна не използвайте в никакъв случай парочистачка.

Парата може да попадне върху детайли на микровълновата фурна, намиращи се под напрежение, и да предизвика късо съединение.

Корпус, работна камера, вътрешна страна на вратата

 Опасност от изгаряне поради гореща работна камера.

Непосредствено след употреба работната камера може да е прекалено гореща за почистване.

Почиствайте работната камера, когато се охлади.

 Опасност от пожар поради твърде силни замърсявания.

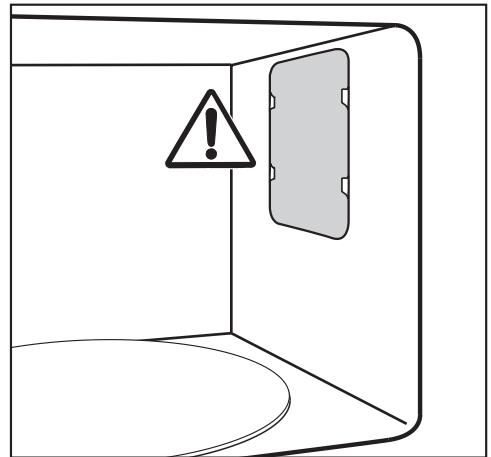
Силни замърсявания могат при определени обстоятелства да повредят уреда и дори да предизвикат опасни ситуации поради опасността от пожар.

Не чакайте твърде дълго за почистване, за да не се затруднява ненужно почистването, което в екстремни случаи става дори невъзможно.

Можете да напръскате работната камера и вътрешната страна на вратата с деликатен почистващ препарат или със спрей с разтворен във вода препарат за съдове. След това подсушете с мека кърпа.

При замърсявания затоплете чаша с вода за 2–3 минути в работната камера, докато заври. Влагата се стича по работната камера и отмива мръсотията. Сега можете да отмиете замърсяването, може и с малко препарат за съдове.

Повърхностите от неръждаема стомана могат да бъдат поддържани с препарат за неръждаема стомана (наличен в центъра за обслужване на клиенти на Miele).



Не отстранявайте покритието пред отвора за микровълни в работната камера, както и фолиото върху вътрешната страна на вратата.

Почистване и грижа

В отворите за въздух на уреда не бива да попадат нито предмети, нито вода.

Не почиствайте работната камера с твърде много течност, иначе ще падне течност в тези отвори.

Не използвайте абразивни препарати, понеже по този начин се надрасква материалът.

Миризмите в работната камера се неутрализират, ако в уреда се вари купа с вода с малко лимонов сок за няколко минути.



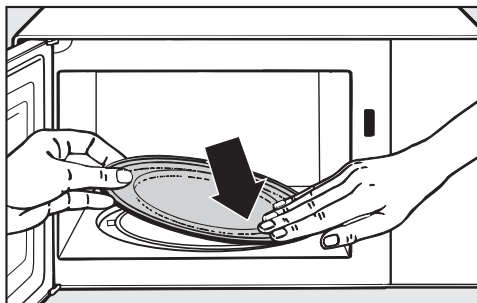
Опасност за здравето вследствие на повреден уред.

Уред с повредена врата не бива да бъде употребяван до ремонтiranето му от оторизиран от Miele сервизен техник. Във включено състояние биха могли да излязат микровълни, които биха представлявали опасност за потребителя.

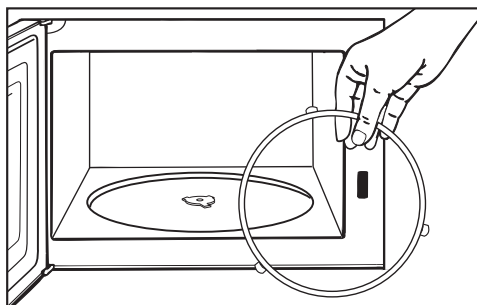
Поддържайте вратата постоянно чиста и я проверявайте редовно за повреди. Не използвайте микровълновата печка, ако

- вратата на уреда е огъната.
- шарнирите на вратата са хлабави.
- по корпуса, вратата или по стените на работната камера има видими дупки или пукнатини.

За почистване на работната камера можете:



- Да премахнете въртящия се диск и да го почистите в миялната машина или с препарат за съдове и вода.



- Почистете задвижващия пръстен, който се намира под въртящия се диск, както и пода под него. Иначе въртящия се диск няма да се върти плавно.
- Почистете контактната повърхност между въртящия се диск и задвижващия пръстен.

Не въртете въртящото кръстче с ръка, по този начин може да се повреди задвижващият мотор.

Лицев панел на уреда

Ако замърсяванията въздействат по-продължително време, при определени обстоятелства те не могат повече да се отстранят и повърхностите могат да се оцветят и променят.

Най-добре отстранявайте замърсяванията от лицевия панел на уреда веднага.

Почиствайте лицевия панел на уреда с чиста попиваща кърпа, препарат за ръчно почистване и топла вода. След това подсушавайте повърхностите с мека кърпа.

За почистването можете да използвате също и чиста, влажна микрофибърна кърпа без почистващ препарат.

Всички повърхности са чувствителни на надраскване. Драскотините по стъклени повърхности могат да доведат до счупване на стъклата при определени обстоятелства.

Всички повърхности могат да се оцветят или променят, ако влязат в контакт с неподходящ препарат за миене.

Спазвайте указанията за почистване.

За да избегнете повреди по повърхностите, при почистването не използвайте:

- почистващи препарати, съдържащи сода, амониак, киселини или хлориди,
- препарати за разграждане на котлен камък,
- абразивни почистващи препарати, напр. абразивен прах, абразивно мляко, почистващи камъни,

- почистващи препарати, съдържащи разтворители,
- почистващи препарати за неръждаема стомана,
- почистващи препарати за съдомиялни машини,
- спрейове за почистване на фурни,
- препарати за почистване на стъкла,
- почистващи твърди гъби и четки (напр. гъби за тенджери),
- обезмаслителни,
- остри метални стъргалки.

Акcesoари, включени в доставката

Решетка

Изплаквайте решетката след всяко ползване, тя е подходяща за миялна машина. Не отстранявайте неизмиващи се замърсявания с препарат за неръждаема стомана.

Гурме чиния

Почиствайте гурме чинията с гореща вода, попиваща кърпа и обезмаслителни препарати за миене.

В никакъв случай не използвайте метални гъби, абразивни препарати или агресивни препарати за почистване.

Не почиствайте чинията в миялна машина.

След приготвянето на силно ароматни ястия можете да загреете гурме чинията с вода и лимонов сок на максимална микровълнова мощност за 2-3 минути и след това да я изплакнете с чиста вода.

Какво да правим, когато ...

Можете сами да отстраните повечето неизправности и грешки, които могат да възникнат при ежедневните операции. В много случаи можете да спестите време и пари, като не се налага да се обаждате на сервиза.

На интернет страница www.miele.bg/service ще получите информация за самостоятелното отстраняване на неизправности.

Таблиците по-долу ще Ви помогнат да откриете и отстраните причините за неизправност или грешка.

Проблем	Причина и отстраняване
Процесът не може да се стартира.	Проверете ■ дали вратата на уреда е затворена. ■ дали блокировката на включването е активирана (вижте глава “Обслужване”, раздел “Блокировка на включването”). ■ дали има “door” в полето на дисплея. Вратата не е отворена дълго време (около 20 минути)(вижте глава “Обслужване”, раздел “Указание door”). ■ дали щепселът на уреда е поставен правилно в контакта. ■ дали предпазителът на инсталацията на дома не е изключен, понеже уредът, напрежението на дома или друг уред е дефектен (извадете щепсела от контакта, свържете се с електротехник или със сервиз, вижте глава “Сервиз”).
След процес на готвене се чува шум от експлоатацията.	Това не е повреда. След приключване на процеса на готвене вентилаторът продължава да работи, за да не се отделя влага по работната камера, панела за управление или мебелния шкаф. Той се изключва автоматично.
... полето на дисплея е тъмно?	Текущият час е изключен. ■ Натиснете бутона  и го задръжте натиснат няколко секунди. Нощното изключване е активирано. ■ Изключете го.
... въртящият се диск изобщо не се върти плавно?	Областта на въртящия се диск може да е замърсена. ■ Проверете дали има замърсявания между въртящия се диск и пода на работната камера. ■ Проверете дали контактната повърхност между въртящия се диск и задвижващия пръстен е чиста. ■ Почистете областта около въртящия се диск.
... след изтичане на зададеното време ястието не е достатъчно размразено, приотоплено или сготвено?	Продължителността или степента на мощност не са избрани подходящо. ■ Проверете дали зададеното време е избрано за съответната степен на мощност. Колкото по-ниска е степента на мощност, толкова по-дълго трябва да бъде времето. ■ Проверете дали процесът е бил прекъснат и не е стартират отново.

Проблем	Причина и отстраняване
... микровълновият режим функционира, но не и осветлението на работната камера?	Лампата е дефектна. Можете да използвате уреда както обикновено, но лампата е дефектна. ■ Свържете се с центъра за обслужване на клиенти, ако искате да смените осветлението.
... по време на режим на работа с микровълни се чуват необичайни звуци?	Ястието е покрито с алуминиево фолио. ■ Отстранете алуминиевото фолио. Възникват искри при използване на метални съдове. ■ Спазвайте указанията за съдовете в едноименната глава.
... текущият час в полето на дисплея не е верен?	При прекъсване на електричеството, часът се връща на 12:00 както при въвеждането в експлоатация. Текущият час трябва да бъде въведен наново. ■ Коригирайте текущия час.
... ястието твърде бързо се охлажда?	Вследствие на свойствата на микровълните топлината се образува първо в периферните слоеве на хранителния продукт, и едва след това прониква във вътрешността му. Ако ястието се загрева с висока микровълнова мощност, то може става горещо отвън, но във вътрешността все още не е затоплено. При изравняването на температурата след това то става по-топло във вътрешността и по-студено отвън. ■ Затова затопляйте, особено ястия с различна консистенция, като основно ястие с гарнитура, на по-ниска мощност и съответно по-дълго.
... микровълновата фурна се изключва по време на процес по готвене, затопляне или размразяване?	Циркулацията на въздух може да не е достатъчна. ■ Проверете дали отворът за входящ или изходящ въздух е затворен. Отстранете предметите. При прегряване на уреда може да се стигне до изключването му от мерки за безопасност. ■ След период на охлаждане можете да продължите процеса. Уредът повторно се изключва. ■ Свържете се с центъра за обслужване на клиенти.

Сервизно обслужване

На интернет страница www.miele.com/service ще получите информация за самостоятелното отстраняване на неизправности и за резервни части на Miele.

Контакт при неизправности

При неизправности, които не можете да отстраните сами, уведомете например Вашия специализиран търговец на Miele или сервиза на Miele.

Можете да запазите час в сервиза на Miele онлайн на адрес www.miele.bg/service.

Информацията за връзка със сервиза на Miele ще откриете в края на този документ.

Сервизът се нуждае от идентификатора на модела и фабричния номер (фабр./сериен номер/N°). Данните ще намерите на табелката с данни.

Гаранция

Периодът на гаранцията е 2 години.

Повече информация можете да намерите в доставените с машината условия на гаранцията.

МИЛЕ БЪЛГАРИЯ ЕООД

Л. Станчев №5

гр. София, 1408

Тел: + 359 700 20 602

+ 359 882 741 411

Имейл адрес: info@miele.bg

www.miele.bg

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Deutschland

M 6012 SC

bg-BG

M.-Nr. 11 356 840 / 07