




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	5
Преди първото включване	14
Монтаж	15
Монтажни размери	15
Електрическо свързване	20
Вашият принос към опазването на околната среда	21
Описание на уреда	22
Акcesoари, включени в доставката	23
Контролен панел	24
Панел за управление	25
Бутон Включване/изключване 	25
Дисплей	25
Сензорни бутони	25
Сензорни бутони над дисплея	25
Сензорни бутони под дисплея	26
Символи на дисплея	27
Принцип на управление	28
Избор на точка от менюто и промяна на стойност или настройка	28
Избор на работен режим или функция	28
Прекъсване на процеса на готвене	28
Описание на функциите	29
Описание на мощността	30
Режими на работа	30
Изцяло микровълнов режим	30
Печене на грил	30
Комбинацията микровълни с печене на грил	30
Автоматични програми	30
Указания за съдовете за микровълнова	31
Материал и форма	31
Тестване на съда	33
Предпазен капак	34
Първо пускане в експлоатация	35
Коригиране на текущия час	35
Настройки	36
Преглед на настройките	36
Промяна на настройките	37
Language 	37
Time	37
Display	37
Clock format	37
Set	37

Volume	37
Buzzer tones	38
Keypad tone	38
Display brightness	38
Units	38
Weight	38
Keeping warm	38
Quick MW	38
Popcorn	38
Query food	38
Safety	39
System lock 	39
Sensor lock	39
Software version	39
Showroom programme	39
Demo mode	39
Factory default	39
Управление	40
Отваряне на вратата	40
Позициониране на съдовете в работната камера	40
Въртящ се диск	40
Затваряне на вратата	40
Стартиране на процес	40
Food in oven?	41
Прекъсване на процеса/Продължаване на процеса	41
Промяна на въведени данни	41
Изтриване на процес	41
След приключване на процеса	42
Keeping warm	42
Програмиране на времена за готвене	42
Избор на бърз старт на микровълновата фурна	43
Промяна на времето и мощността	43
Блокировка на включването	43
Използване на напомнящ таймер	44
Промяна на кратковременен процес	45
Изтриване на отброявано време	45
Използване на отброявано време плюс процес на готвене	45
Управление – Печене на грил	46
Печене на грил без микровълни	47
Промяна на времето за печене на грил	47
Комбиниране на грил с микровълнова функция	48
Промяна на времето	48

Съдържание

Гурме чиния	50
Указания за работа	50
Запичане/Препичане	50
Примери за приложение:	51
Рецепти	51
Управление – Автоматични програми	54
Използване на автоматични програми	54
Готвене 	54
Размразяване	55
Затопляне	55
Пуканки 	55
Рецепти – Автоматични програми	56
Затопляне	66
Готвене	68
Размразяване	69
Консервиране	70
Примери за приложение:	71
Данни за изпитвателните лаборатории	72
Почистване и поддръжка	73
Акcesoари, включени в доставката	75
Какво да правим, когато	76
Сервизно обслужване	78
Контакт при неизправности	78
Гаранция	78

Указания за безопасност и предупреждения

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

Прочетете внимателно ръководството за употреба, преди да пуснете този уред в експлоатация. То съдържа важни указания за монтажа, 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 от 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 самозапалят. 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.

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ 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.
- ▶ Опасност от нараняване! Товароносимостта на вратата е максимално 8 kg. Децата могат да се наранят на отворената врата. Не позволявайте на децата да застават, да седат или да се облягат на отворената врата.

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.

► Временната или постоянна работа към автономна или несинхронна с мрежата инсталация за захранване с енергия (напр. островни мрежи, системи за подсигуряване) е възможна. 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 в 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.

▶ Използвайте микровълновата фурна само в монтирано състояние, за да се осигури безопасно функциониране.

▶ 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.

▶ 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.

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ 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 ($> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$) 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 нагряване. Не ги нагрявайте 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!
- ▶ Микровълновата фурна може да се повреди, ако не са сложени продукти или ако е претоварена. Затова не използвайте уреда за подгриване 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.

Указания за безопасност и предупреждения

► 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 нагриването 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 с бутона Включено/Изключено и извадите щепсела от контакта. Отворете вратата едва когато димът се разнесе.

► 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!

Указания за безопасност и предупреждения

▶ 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.

▶ 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.

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

Не затопляйте в микровълновата фурна ястия в термоупаковки, като плкове за пилета на грил.

Указания за безопасност и предупреждения

▶ 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 нагривате 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.

Важи за повърхности от неръждаема стомана:

▶ Покритието на повърхността от неръждаема стомана се поврежда от всякакви видове лепило и загубва своята защитна функция срещу замърсявания. Не лепете върху повърхностите от неръждаема стомана бележки, тиксо или други лепила.

▶ 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 предлагащ се в търговската мрежа капак за микровълнова фурна, защото капакът може да се нагорещи прекомерно.

Преди първото включване

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

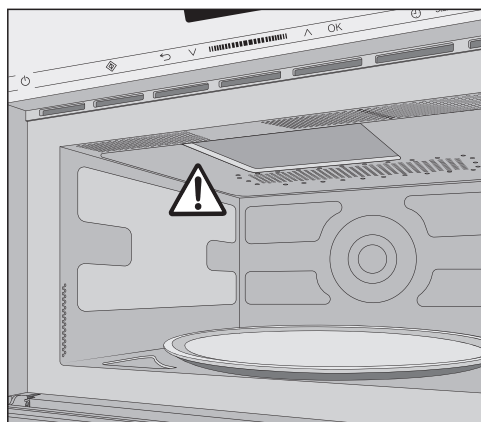
За това време се осъществява температурно изравняване между уреда и околната среда. Това е важно за по-нататъшното функциониране на електрониката на уреда.

⚠ 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.



Не отстранявайте покритието пред отвора за микровълни в работната камера.

- 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 стените на работната камера има видими дупки или пукнатини.

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

При вграждането на микровълновата фурна трябва да се внимава да не се препречат отворите за входящ и изходящ въздух в предния панел на уреда.

Затова вентилационните отвори не трябва да се затварят с предмети.

Вратата може да се повреди, ако носите микровълновата фурна за дръжката на вратата.

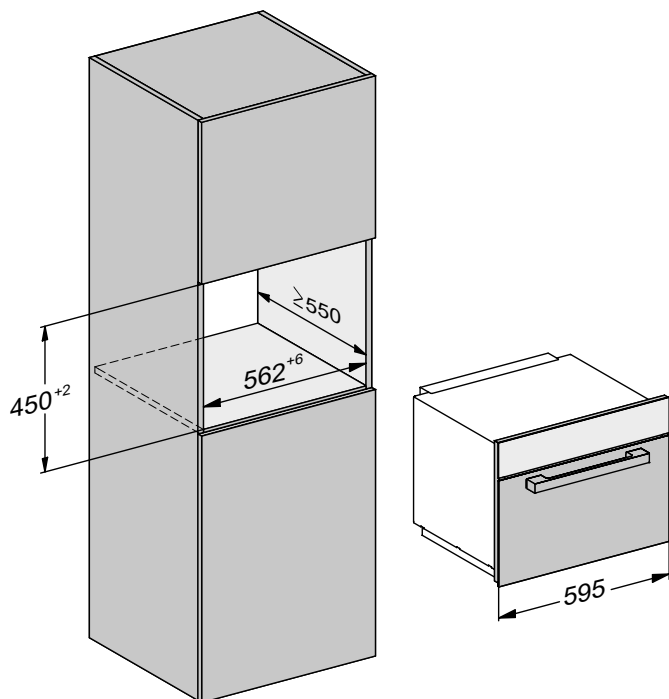
За носене използвайте вдлъбнатите дръжки отстрани на корпуса.

Монтажни размери

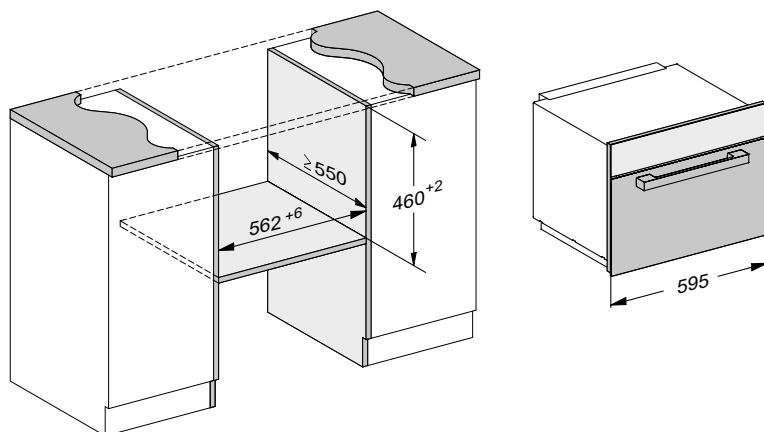
Всички размери са посочени в mm.

Монтаж

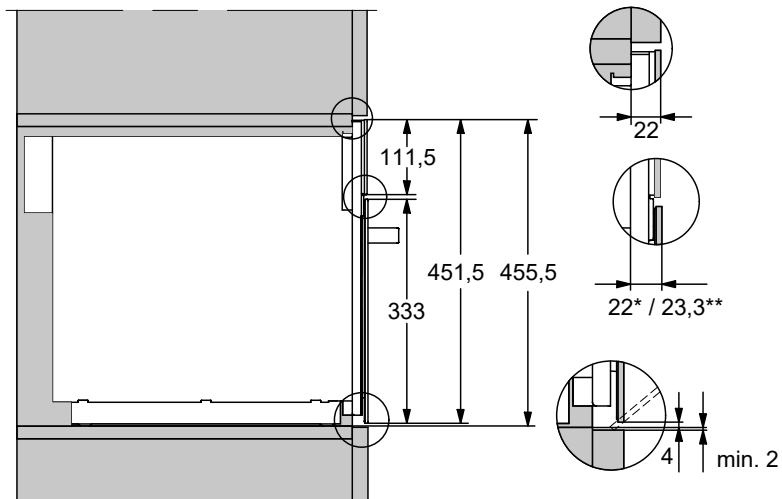
Вграждане във висок шкаф



Вграждане в долен шкаф



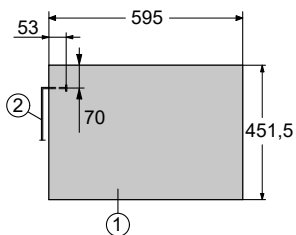
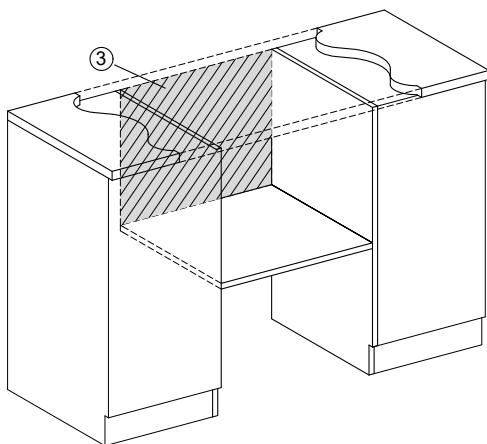
Страничен изглед



* Стъкло

** Неръждаема стомана

Свързване в долен шкаф



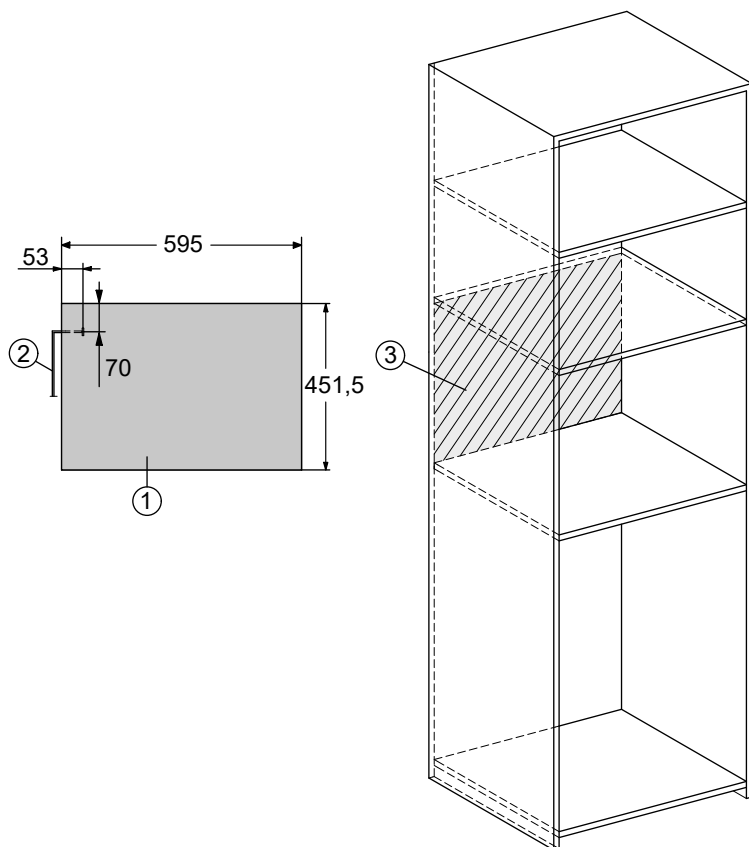
① Изглед отпред

② Мрежови захранващ кабел,
дължина = 1.600 mm

③ Няма връзка в тази зона

Монтаж

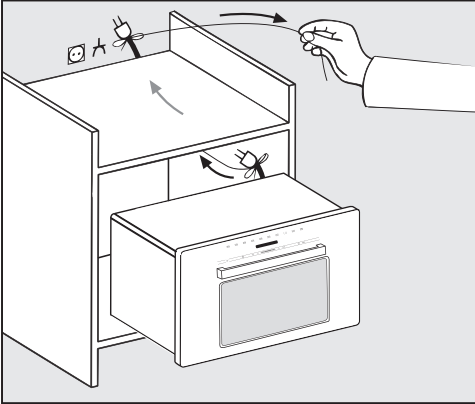
Свързване на висок шкаф



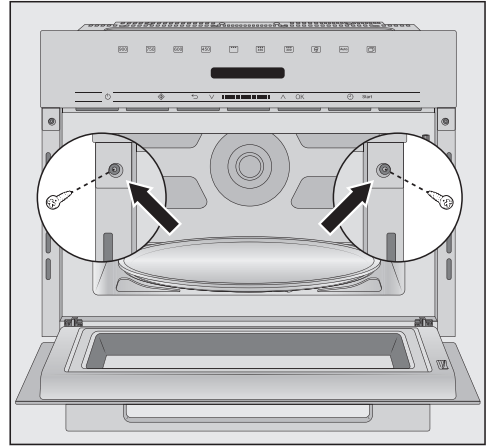
- ① Изглед отпред
- ② Мрежови захранващ кабел,
дължина = 1.600 mm
- ③ Няма връзка в тази зона

Извършване на вграждането

Микровълновата фурна трябва да работи само в монтирано състояние.




- Плъзнете микровълновата фурна в нишата. Прекарайте кабела с щепсела през монтажния шкаф.




- Нивелирайте уреда.
- Отворете вратата на уреда и го закрепете с двата приложени винта към стените на шкафа.

Монтаж

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.

 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.

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.

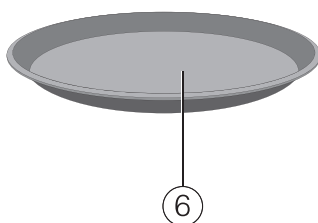
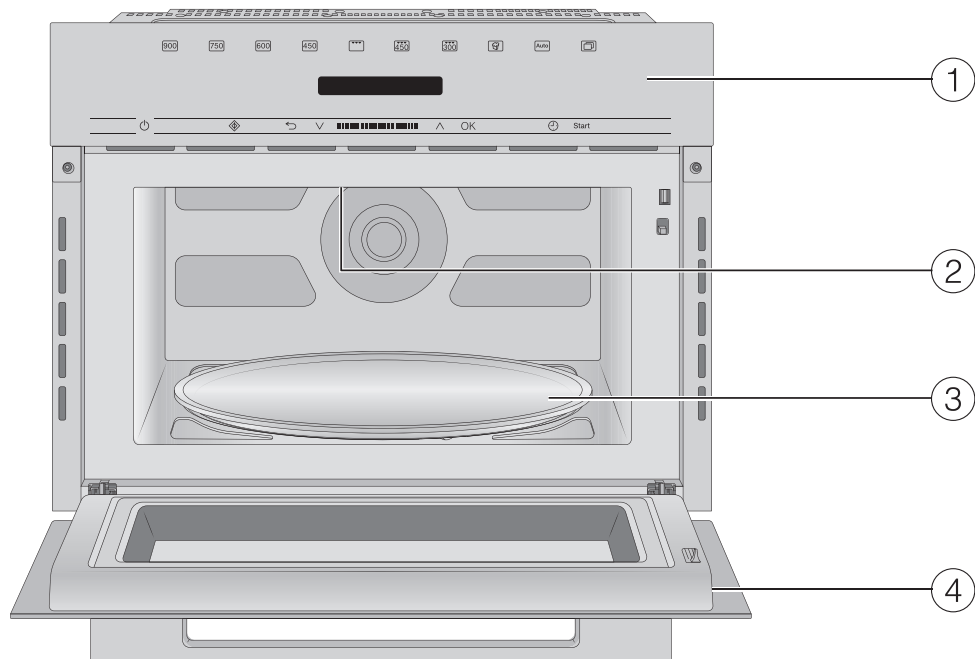
Връщането на опаковката за рециклиране спестява суровини. Използвайте специфичните за съответните материали места за събиране за повторна употреба и възможности за връщане. Вашият специализиран магазин Miele ще приеме транспортните опаковки.

Изхвърляне на употребяван уред



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.

Описание на уреда



- ① Контролен панел
- ② Грил
- ③ Въртящ се диск
- ④ Врата
- ⑤ Решетка на грила
- ⑥ 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.

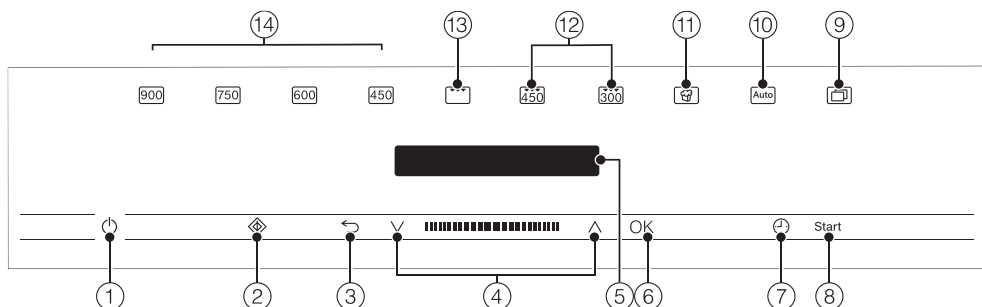
Гурме чиния

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.

Контролен панел



- ① Бутон Включване/изключване ①
- ② Бутон Бърз старт на микровълновата фурна ②
- ③ Бутон ↶ за връщане една стъпка назад и за прекъсване на процес на готвене
- ④ Навигационна област с бутоните ▲ и ▼ за превъртане в списъците за избор и промяна на стойности
- ⑤ Дисплей за показване на часа и на информация за управлението
- ⑥ Бутон OK за извикване на функции и запамятаване на настройки
- ⑦ Бутон ⌚ за настройка на време за отброяване или време за готвене
- ⑧ Бутон Start за стартиране на процес на готвене
- ⑨ Бутон [Defrost] за допълнителни програми и настройки
- ⑩ Бутон [Auto] за различни автоматични програми за готвене
- ⑪ Бутон [Defrost] за пуканки
- ⑫ Комбиниран режим на грил и микровълнова функция
- ⑬ Режим на грил
- ⑭ различни степени на мощност на микровълновата фурна


Бутон Включване/изключване

Бутонът Включване/изключване  е позициониран във вдлъбнатина и реагира на контакт с пръсти.

С него можете да включите или да изключите микровълновата фурна.

Дисплей

На дисплея се появяват часът или информацията относно режимите на работа, температурите, времената на готвене, автоматичните програми и настройки.

След включване на микровълновата фурната с бутона Включване/изключване  се появява главното меню с искането *Select function*.

Сензорни бутони

Сензорните бутони реагират на докосване с пръст. Всяко докосване се потвърждава със звуков сигнал на бутона. Вие можете да изключите този звуков сигнал като изберете настройката *Volume* и след това *Keypad tone*, и с бутоните със стрелки намалите до край силата на звука.

Ако дисплеят е тъмен, първо трябва да включите микровълновата фурна, преди да реагират сензорните бутони.

Сензорни бутони над дисплея

Тук ще намерите режимите на работа и допълнителните функции на микровълновата фурна.

Режим на работа/Функция


 Степен на мощност 900 вата


 Степен на мощност 750 вата

 Степен на мощност 600 вата

 Степен на мощност 450 вата



 Грил

 Комбиниран режим
450 вата + грил

 Комбиниран режим
300 вата + грил

 Popcorn

 Автоматични програми

 Други
(програми и *Settings* 

300 W

150 W

80 W

Grill + 150 W





Defrost

Reheat

Settings 

Панел за управление

Сензорни бутони под дисплея

Сензорен бутон	Функция
	С този сензорен бутон стартирате функцията Бърз старт на микровълновата фурна. Процесът на готвене протича с максимална микровълнова мощност (900 W) и време на готвене от 1 минута (вижте глава “Обслужване”, раздел “Бърз старт на микровълновата фурна”). С многократно докосване на този сензорен бутон можете постепенно да увеличавате времето на готвене.
	В зависимост от това, в кое меню се намирате, с този сензорен бутон Вие се връщате във висшестоящо меню или в главното меню. Ако тече процес на готвене, с този сензорен бутон можете да спрете или прекратите процеса на готвене, ако натиснете сензорния бутон още един път.
	В навигационната област прелиствайте с бутоните със стрелки или областта между тях в списъците за избор нагоре или надолу. Опцията на менюто, която искате да изберете, се появява на дисплея. Стойности и настройки можете да променят с бутоните със стрелки или областта между тях.
<i>OK</i>	Когато една функция се появи на дисплея, Вие можете да я повикате с <i>OK</i> . След това можете да промените избраната функция. Запометете промените, като ги потвърдите с <i>OK</i> . Когато на дисплея се появи информационен прозорец, потвърдете с <i>OK</i> .
	С този сензорен бутон можете по всяко време да настроите време за засичане (напр. за варене на яйца), също и ако същевременно протича процес на готвене. Освен това с този сензорен бутон можете да програмирате времена за готвене.
Start	С този сензорен бутон стартирате процес на готвене.


Символи на дисплея

Следните символи могат да се появят на дисплея:

Символ	Значение
	Този символ обозначава допълнителна информация и указания за управление. Този информационен прозорец можете да потвърдите със сензорния бутон <i>OK</i> .
	Препратка към висшестоящи опции на менюто, които не се показват повече в пътя на менюто поради недостиг на място.
	Някои настройки, като например яркост на дисплея или сила на звука, се настройват чрез лента със сегменти.
	Отметка зад дадена настройка означава, че тази опция понастоящем е избрана.
	Блокировката срещу включване е включена (вижте глава “Настройки”, раздел “Безопасност”). Управлението е блокирано.
	Кратковременен процес

Принцип на управление

Избор на точка от менюто и промяна на стойност или настройка

Бутоните със стрелки \wedge и \vee и областта между тях  имат следните функции:

- Избирате точка от менюто в списък за избор.
- Променят стойност (напр. теглото) или настройка (напр. силата на звука на звуковия сигнал).
- Докоснете съответния бутон със стрелка или придвижете пръста си в областта между бутоните със стрелки надясно или наляво, докато се появи желаната точка от менюто или стойност.

Съвет: Ако задържите натиснати бутоните със стрелки, списъкът за избор или стойностите автоматично продължават да се движат, докато пуснете бутона със стрелка.

- Потвърдете избора с *OK*.

Текущата настройка е обозначена с \checkmark .

Избор на работен режим или функция

Сензорните бутони за работните режими и функциите (напр. Настройки) се намират под дисплея. Вие избирате работен режим или функция със съответния сензорен бутон върху панела за управление (вижте глава “Обслужване” и “Настройки”).

- Докоснете сензорния бутон за желания работен режим или функция.

Сензорният бутон върху панела за управление свети оранжево.

- Настройте стойностите или прелистете в списъците за избор, докато се появи желаната настройка.

Прекъсване на процеса на готвене

Вие прекъсвате процеса на готвене със светещия оранжево сензорен бутон за работния режим или със сензорния бутон \leftarrow .

- Докоснете съответния сензорен бутон за работния режим или два пъти сензорния бутон \leftarrow , за да прекъснете процеса на готвене.
- Ако сте настроили време за готвене, изберете *Cancel process* и потвърдете с *OK*.

Появява се главното меню.

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.

Описание на мощността

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:

Можете да избирате от четири различни категории автоматични програми.

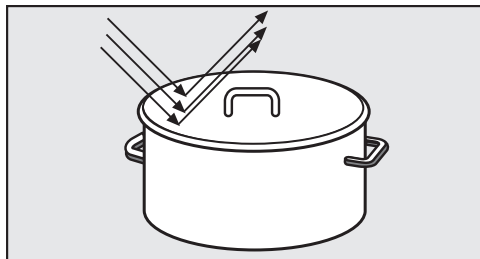
- Готвене 
- Размразяване
- Затопляне
- Пуканки 

Програмите зависят от теглото.

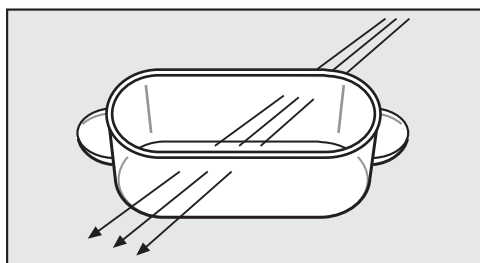
Можете да задавате теглото на хранителните продукти в грамове (g), фунтове (lb) или фунтове/унции (lb/oz) (вижте глава “Настройки”, раздел “Промяна на настройките”).

Указания за съдовете за микровълнова

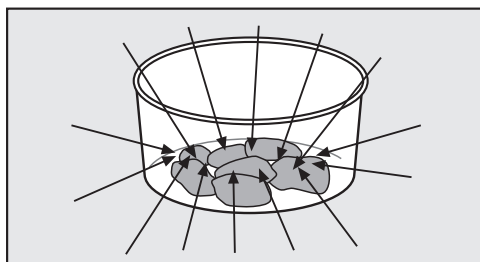
Микровълните



- 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 капачите.

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 капачите, 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.

- 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 камера. Ястието се затопля само отго-

Указания за съдовете за микровълнова

ре. 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

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.

Стъкло

Огнеупорното стъкло или стъклената керамика са много подходящи.

Кристалното стъкло, 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 рисувана 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 пластмаса.


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.

Пластмасови пликосе за готвене можете да използвате за затопляне и печене на съдържанието само ако преди това сте пробрили 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 пликосе за печене на пара, които не се налага да пробивате сами. Моля, спазвайте указанията върху опаковката.


Указания за съдовете за микровълнова

 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

 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.
- Натиснете бутона .
- Изберете степен на мощност 900 вата.
- С бутоните със стрелки \wedge и \vee въведете 30 секунди и потвърдете с *OK*.
- Натиснете бутона *Start*, за да започнете теста.

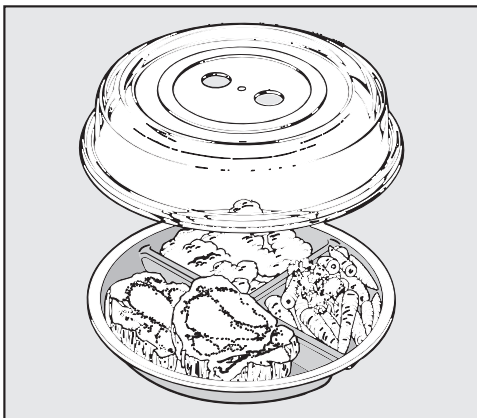
Ако по време на теста чуete пукащи звуци, придружени от искри, веднага изключете уреда (натиснете бутона  и потвърдете с *OK*). Съд, който причинява такава реакция, не е подходящ за микровълнови. В случай на съмнение, попитайте производителя на съда или доставчика дали съдът е подходящ за микровълнова.

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

Указания за съдовете за микровълнова

Предпазен капак

- предотвратява прекомерното изпускане на водна пара, особено при по-продължително нагряване.
- ускорява процеса на притопляне на ястието.
- предотвратява изсърхането 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.

⚠ 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.

Използвайте микровълновата фурна само в монтирано състояние.

Когато микровълновата фурна се включи към електрическата мрежа, тя веднага е готова за употреба.

Начален екран

Появява се логото на Miele. След това се извикват някои настройки, които са нужни за първото пускане в експлоатация на микровълновата фурна.

- Следвайте указанията на дисплея.

Настройване на езика

- Изберете желания език с бутоните със стрелки.
- Потвърдете с *OK*.

Ако поради невнимание сте избрали език, който не разбирате, следвайте указанията в глава “Настройки”, раздел “Език ▶”.

Настройване на страна

- Изберете желаната страна с бутоните със стрелки.
- Потвърдете с *OK*.

Настройване на часа

- Настройте часа с бутоните със стрелки.
 - Потвърдете с *OK*.
- Съобщението на екрана *Clock display off* е маркирано с ✓.
- Потвърдете с *OK*.

Информацията *Energy consumption* - се появява на дисплея, защото при изключено показание на часа се пести енергия.

- Натиснете *OK*.

На дисплея е изписано *Set-up finished*.


- Потвърдете с *OK*.

На дисплея е изписано *Select function*.

Показанието на часа е настроено фабрично така, че да тече на заден план. Дисплеят е тъмен, за да се пести енергия.


Можете да промените тази настройка на уреда, ако искате да виждате показанието на часа по всяко време (вижте глава “Настройки”, раздел “Промяна на настройките”).

Когато часът е видим, всички сензорни бутони реагират незабавно при докосване.


Когато часът е невидим, уредът е изключен. Той трябва да бъде включен с бутона *Включено/Изключено* , преди отново да може да бъде използван.

Съвет: Можете да настроите текущия час да се показва и в 12-часов формат (вижте глава “Настройки”, раздел “Настройка на актуалния час”).


Коригиране на текущия час

- Включете уреда с бутона *Включено/Изключено* .

На дисплея е изписано *Select function*.

- Натиснете сензорния бутон .
- Изберете с бутоните със стрелки подточка *Settings* ▶ и потвърдете избора с *OK*.
- След това изберете с бутоните със стрелки подточка *Time* и потвърдете с *OK*.
- Изберете с бутоните със стрелки *Set* и потвърдете с *OK*.






На дисплея текущият час е маркиран в бяло.

- Променете текущия час с бутоните със стрелките и потвърдете с *OK*.
- Натиснете неколккратно сензорния бутон , за да достигнете отново до първото ниво.

На дисплея е изписано *Select function*.

Настройки

Преглед на настройките

Точка от меню-то	Възможни настройки
Language 	...deutsch*, english* Страна
Time	Display (Clock display off*, Clock display on, Night dimming) Clock format (24 h*, 12 h) Set
Volume	Buzzer tones  Keypad tone 
Display brightness	
Units	Weight (g*, lb, lb/oz)
Keeping warm	On*, Off
Quick MW	Power level (...900 W*, 750 W, ...) Duration (01:00*, може да се настройва)
Popcorn	Duration 03:20*, може да се настройва между 2:30 и 3:50 мин
Query food	On*, Off
Safety	Sensor lock (Off*, On) System lock  (Off*, On)
Software version	
Showroom programme	Demo mode (Off*, On)
Factory default	Do not reset, Reset

* Фабрична настройка





Промяна на настройките

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 бутона .
- След това изберете с бутоните със стрелките Settings .
- Потвърдете избора с *OK*.
- Сега с бутоните със стрелките можете да изберете между посочените в таблицата опции.
Потвърдете желаната точка с *OK*.
- В зависимост от точката от менюто сега можете да въвеждате стойности или да изберете една от подточките с бутоните със стрелки.
- Ако не желаете да променяте настройка и искате да смените на друга настройка, докоснете бутона .
- Ако не искате да променяте повече настройки, докоснете бутона .

Променените настройки остават запазени и след прекъсване на тока.

Language

Страната може да се избира тогава, когато за избрания език има за избор различни страни и различни езикови варианти.

След избор и потвърждение на дисплея веднага се появява желаният език.

Съвет: Ако поради невнимание сте избрали език, който не разбирате, изберете . Ориентирайте се по символа , за да попаднете отново в подменю Language .

Time

Display

Изберете начина, по който да се показва часът за изключена микровълнова фурна:

- On
Актуалният час се показва на дисплея винаги. Всички сензорни бутони реагират незабавно при докосване.
- Off
Дисплеят е тъмен, за да се пести енергия. Трябва да включите микровълновата фурна, преди да можете да я управлявате.
- Night dimming
За да пестите енергия, часът се показва на дисплея само от 5 часа до 23 часа. През останалото време дисплеят е тъмен. Трябва да включите микровълновата фурна, преди да можете да я управлявате.

Clock format

Можете да настроите текущия час да се показва 24- или в 12-часов формат.

Set

Настройте часовете и минутите.

След спиране на тока отново се появява актуалният час. Часът се запазва за ок. 150 часа.

Volume

Силата на звука на сигналите се предства чрез лента със сегменти.

Настройки



максимална сила на звука



Звукът е изключен.

Buzzer tones

Ако звуковите сигнали са включени, прозвучава сигнал след изтичане на настроеното време.

Keypad tone

Ако звуковият сигнал е включен, прозвучава сигнал при избор на сензорен бутон.

Display brightness

Яркостта на дисплея се представя чрез лента със сегменти.



максимална яркост



минимална яркост

Units

Weight

Можете да настроите теглото на хранителните продукти в автоматичните програми в грамове (g), фунтове (lb) или фунтове/унции (lb/oz).

Keeping warm

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

Продуктите за готвене тогава след ок. 2 минути се поддържат топли с 80 вата за максимум 15 минути.


- On

Функцията Keeping warm е включена.

- Off

Функцията Keeping warm е изключена.

Quick MW

Задействането на бутона  е достатъчно, за да се пусне уредът на максимална мощност за 1 минута.

Мощността и продължителността могат да се променят. Така често използван процес на готвене може да бъде запаметен на това място за програма.

- Power level

Всички налични степени на мощност могат да се избират.

- Duration

При максималната степен на мощност могат да се програмират максимум 5, а при другите 10 минути време за готвене.

Popcorn

Тази програма е подходяща за приготвяне на пуканки за микровълнова.

Фабричната настройка от 3:20 минути може да се променя.

Тя може да се настрои между 2:30 и 3:50 минути.

Query food

Уредът може да бъде повреден, ако няма продукти.

Ако се стартира процес на готвене, без преди това вратата да е била отворена, на дисплея се появява запитване Food in oven?.

Възможно е да няма продукти за готвене в уреда, защото вратата не е била отваряна за продължителен период от време (20 минути).

Едва след потвърждение с OK или след отваряне на вратата процесът стартира.

Safety

System lock

Блокировката на включването предотвратява нежелано използване на уреда.

При активирана блокировка срещу включване можете веднага да настроите по-нататък кратковременен процес.

Блокировката на включването се запазва и след спиране на тока.

- On
Блокировката на включването е активирана. За да можете да ползвате микровълновата фурна, включете я и докоснете символа *OK*, като го държите в продължение на най-малко 6 секунди.
- Off
Блокировката на включването е деактивирана. Можете да ползвате микровълновата фурна по обичайния начин.

Sensor lock

Блокировката на бутоните предотвратява неволното изключване или неволната промяна на процес на готвене. Когато е активирана блокировката на бутоните, всички сензорни бутони и полета на дисплея се блокират няколко секунди след стартиране на процес на готвене.

- On
Блокировката на бутоните е активирана. За да можете да използвате дадена функция, докоснете *OK* и го задръжте в продължение на най-малко 6 секунди. Тогава блокировката на бутоните се деактивира за кратко време.
- Off
Блокировката на бутоните е деактивирана. Всички сензорни бутони реагират незабавно след избора.

Software version

Софтуерната версия е предназначена за сервиза на Miele. При домашна употреба тази информация не Ви е необходима.

Showroom programme

Тази функция позволява на специализирания търговец да демонстрира микровълновата фурна без нагриване. При домашна употреба тази настройка не Ви е необходима.

Demo mode

Ако включите микровълновата фурна при активиран демонстрационен режим, на дисплея се показва указанието Demo mode. Уредът не загрева.

- On
Демонстрационният режим се активира, ако докоснете *OK* и го държите в продължение най-малко на 4 секунди.
- Off
Демонстрационният режим се деактивира, ако докоснете *OK* и го държите в продължение най-малко на 4 секунди.
Микровълновата фурна отново е напълно готова за работа.


Factory default

С една настройка можете да върнете всички извършени промени на изходното състояние на микровълновата фурна.

- Do not reset
Всички извършени промени се запазват.
- Reset
Всички настройки се връщат обратно на фабричните настройки.

Отваряне на вратата

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

 **Опасност от нараняване от отворената врата.**

Товароносимостта на вратата е максимално 8 kg. Децата могат да се наранят на отворената врата.

Не позволявайте на децата да застават, да седат или да се облягат на отворената врата.

Позициониране на съдовете в работната камера

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

Въртящ се диск

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

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

Стартиране на процес

Изборът на микровълнова мощност се извършва чрез натискане на съответния сензорен бутон.

■ Докоснете сензорния бутон за желаната степен на мощност.

Сензорният бутон върху панела за управление свети оранжево.

■ С бутоните със стрелки настройте желаното време за готвене и потвърдете избора с *OK*.

■ Натиснете бутона Start.

Процесът на готвене тече.

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 желаните резултати на приготвяне.

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 ястието времето се съкращава съответно.
- формата и материала на съда.

Food in oven?

Уредът може да бъде повреден, ако няма продукти.

Ако се докосне бутонът Start, без преди това да е отворена вратата, се появява Food in oven? в полето на дисплея. Възможно е да няма продукти за готвене в уреда, понеже вратата не е отворена за продължителен период от време. Стартът е блокиран, докато не бъде отворена вратата.

Прекъсване на процеса/Продължаване на процеса

Процес може по всяко време да бъде. . .

. . . **прекъснат:**

- Отворете вратата на уреда.

Времето е спряно на пауза.

На дисплея се появява съобщението
Close the door.

. . . **продължен:**

- Затворете врата и докоснете 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:

- Променете времето с бутоните със стрелки и продължете процеса (докоснете бутона Start).

Изтриване на процес

- Докоснете два пъти бутона  или алтернативно избраната степен на мощност.

На дисплея се появява Cancel process.

- Потвърдете с *OK*.

След приключване на процеса

След приключване на процеса прозвучава звук от сигнал. Осветлението на работната камера изгасва.

Сигналът се повтаря няколко пъти. На дисплея е изписано *Finished*.

- За потвърждение натиснете бутона на избраната степен на мощност.

Keeping warm

Функцията *Keeping warm* се включва автоматично, когато след приключване на процес на готвене с най-малко 450 вата вратата остане затворена и не бъде докоснат бутон.

Продуктите за готвене тогава след около 2 минути се поддържат топли с 80 вата за максимум 15 минути.

На полето на дисплея се показва *Keeping warm*.

Ако отворите вратата или докоснете бутон, процесът се прекратява.

Функцията *Keeping warm* не може да бъде избрана отделно.

Вие можете да отмените избора на тази функция (вижте глава “Настройки”).

Програмиране на времена за готвене


Резултатът от готвенето може да бъде негативно повлиян, ако между поставянето на храната за готвене и момента на стартиране има по-дълъг период от време. Пресните хранителни продукти могат да променят цвета си и дори да се развалят. Изберете по възможност кратко време до стартирането на процеса на готвене.

С въвеждането на *Finish at* или *Start at* можете автоматично да изключите или включите процеса на готвене.

- *Finish at*
Вие определяте момента, в който да завърши процесът на готвене. Микровълновата фурна след това се изключва автоматично в този момент.
- *Start at*
Вие определяте момента, в който да стартира процесът на готвене. Микровълновата фурна след това се включва автоматично в този момент.
- Поставете продуктите за готвене в работната камера.
- Изберете желанния режим на работа.
- Настройте времето за готвене и потвърдете с *OK*.
- Натиснете бутона .
- Изберете с бутоните със стрелки *Finish at* или *Start at* и потвърдете с *OK*.
- Определете с бутоните със стрелки момента, в който процесът на готвене трябва да завърши или да стартира и потвърдете с *OK*.

На дисплея е изписано *Start at* и времето на стартиране.

Избор на бърз старт на микровълновата фурна



Задействането на бутона  е достатъчно, за да се пусне уредът на максимална мощност за 1 минута.

- Натиснете бутона .

Без допълнително натискане на бутон времето за готвене от 1 минута тече при максимална мощност.

Промяна на времето и мощността

Вие можете да промените запаметеното време и мощността и така да запаметите основно приложение.

- Изберете .
- Изберете *Settings*  и потвърдете с *OK*.
- Изберете *Quick MW* и потвърдете с *OK*.
- Изберете *Power level*.


На дисплея са показани *Power level* и отзад запаметената мощност.


- Ако искате да промените мощността, потвърдете с *OK*.

Запаметената мощност е маркирана с ✓.

- Променете мощността с бутоните със стрелки и потвърдете избора с *OK*.
- След това изберете с бутоните със стрелки *Duration* и след това *OK*.
- С бутоните със стрелки настройте желаното време за готвене и потвърдете с *OK*.

На дисплея са показани *Duration* и отзад избраното време.

- Натиснете неколккратно , за да достигнете отново до главното ниво.




Променената степен на мощност, както и промененото време сега са запаметени и се повикват, когато бъде натиснат бутонът .

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

- Изберете .
- Изберете *Settings*  и потвърдете с *OK*.
- Изберете *Safety* и потвърдете с *OK*.
- Изберете *System lock*  и след това *OK*.
- Изберете *On* и след това *OK*.
- Изключете уреда, за да активирате блокировката на включването.

Функциите на уреда сега са блокирани и могат да бъдат използвани, когато бъде отстранена блокировката на включването.


Само напомнящият таймер може да бъде използван и при активирана блокировка на включването (вижте глава “Напомнящ таймер”).

Блокировката на включването се запазва и след спиране на тока.

Управление

Прекъсване на блокировката на включването

Можете временно да премахнете блокировката на включването.

- Включете уреда с бутона Включено/Изключено .

На дисплея е изписано System lock .

- Потвърдете с *OK*.

На дисплея е изписано Press OK for 6 seconds.

- Следвайте подканата на дисплея.

Обратното отброяване на времето се показва на дисплея.


След това блокировката на включването се прекъсва.

- Въведете желания процес на готвене.

Всички бутони и процеси са свободно избираеми, докато уредът бъде изключен.

Едва след изключване на уреда блокировката на включването отново е активна.

Премахване на блокировката на включването

- Включете уреда с бутона Включено/Изключено .

На дисплея е изписано System lock .

- Потвърдете с *OK*.

На дисплея е изписано Press OK for 6 seconds.

- Следвайте подканата на дисплея.


Обратното отброяване на времето се показва на дисплея.

След това блокировката на включването се прекъсва.

- Изберете .

- Изберете Settings  и потвърдете с *OK*.

- Изберете Safety и потвърдете с *OK*.

- Изберете System lock  и след това *OK*.

- Изберете Off и след това *OK*.

- Изключете уреда.

Блокировката на включването сега е деактивирана. Функциите на уреда отново са на разположение.

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.

Можете да ползвате кратковременен процес, ако същевременно сте настроили времена за автоматичното включване или изключване на процес на готвене (напр. като напомняне към продуктите в определено време да се добавят подправки).


- Докоснете бутона .


На дисплея се появява Min. minder.

- Въведете желаното отброявано време с бутоните и потвърдете с *OK*.

На дисплея свети  и времето се отброява назад.

След изтичане на времето прозвучава звуков сигнал.

Мига  и времето се отброява напред. Така се разбира откога е започнало да тече зададеното отброяване.

- Докоснете бутона , за да спрете процеса.

Промяна на кратковременен процес

- Натиснете бутона ⏸.

На дисплея е изписано *Change*. Течащото отброяване е спряно.

- Потвърдете с *OK*.
- С бутоните със стрелки коригирайте времето и потвърдете с *OK*.

Отброяването време се продължава.

Изтриване на отброявано време

- Натиснете бутона ⏸.

На дисплея е изписано *Change*. Течащото отброяване е спряно.

- Изберете с бутоните със стрелки *Delete* и потвърдете с *OK*.

Отброяването време е изтрито.

Използване на отброявано време плюс процес на готвене

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

- Докоснете по време на процеса на готвене бутона ⏸.
- Изберете с бутоните със стрелки *Min. minder* и потвърдете с *OK*.
- Въведете желаното отброявано време с бутоните и потвърдете с *OK*.
- Докоснете бутона ⏸.

На дисплея едно до друго се виждат текущото време за готвене и текущото отброявано време.

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.

 Щети 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.

 Опасност от изгаряне поради горещи съдове.

Решетката и съдът се нагорещават по време на употреба.

Ползвайте кухненски ръкавици.

Съдът и решетката се почистват лесно, ако се наакиснат 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.

- 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.

Печене на грил без микровълни

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

- Натиснете бутона .

Бутонът  върху панела за управление свети оранжево.

На дисплея са показани Duration и 00:00 min.

- С бутоните със стрелки настройте желаното време за готвене и потвърдете избора с *OK*.
- Натиснете бутона Start.

Процесът на готвене тече.

След приключване на процеса прозвучава звук сигнал.

Промяна на времето за печене на грил

Времето за печене на грил може да се променя по време на работа.

- Натиснете бутон със стрелка.


Процесът се прекъсва.

- Променете времето с бутоните със стрелки.
- Продължете процеса като натиснете бутона Start.

Избор на време за стартиране или завършване

Времето за печене на грил може да започне в определен момент и да завърши след определена продължителност.

- Натиснете бутона .

Бутонът  върху панела за управление свети оранжево.

На дисплея са показани Duration и 00:00 min.

- С бутоните със стрелки настройте желаното време за готвене и потвърдете избора с *OK*.

- След това натиснете бутона .

На дисплея са показани Duration и настроената продължителност за процеса за печене на грил.

- С бутоните със стрелки изберете между опциите Start at и Finish at.

С Start at определете момента, в който да стартира процесът на печене на грил.
С Finish at определете момента, в който да завърши процесът на печене на грил.


Алтернативно на това място можете да изберете също Min. minder, ако допълнително към процеса на печене на грил искате да стартирате обратно отброяване за отделен процес.

- Потвърдете избора с *OK*.

На дисплея са показани Start at или Finish at, в зависимост от това, какво сте избрали.

Освен това часът се показва на светъл фон.

- С бутоните със стрелки изберете желаното време на стартиране или завършване и след това за потвърждение натиснете *OK*.

На дисплея е показано Start at и бутонът  свети.

Процесът на печене на грил започва в предварително избрания момент.





След приключване на процеса прозвучава звук сигнал.





Комбиниране на грил с микровълнова функция

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

Грилът може да се комбинира с 3 различни степени на мощност на микровълновата функция, а именно: 150, 300 и 450 вата.

По време на работа не е възможна смяна между тези 3 комбинирани нива, без да се прекъсва процесът.

Комбинациите  и  се намират директно върху панела за управление, а комбинацията  се намира под .

- Изберете желаната комбинация чрез натискане на бутона ,  или , когато искате да изберете .

Съответният бутон върху панела за управление свети оранжево.

На дисплея са показани Duration и 00:00 min.

- С бутоните със стрелки настройте желаното време за готвене и потвърдете избора с *OK*.
- Натиснете бутона Start.

Процесът на готвене тече.

След приключване на процеса прозвучава звуков сигнал.

Промяна на времето

Времето може да се променя по време на работа.

- Натиснете бутон със стрелка.

Процесът се прекъсва.

- Променете времето с бутоните със стрелки.
- Продължете процеса като натиснете бутона Start.


Избор на време за стартиране или завършване

Времето за печене може да започне в определен момент и да завърши след определена продължителност.

- Изберете желания комбиниран работен режим.

Съответният бутон върху панела за управление свети оранжево.

На дисплея са показани Duration и 00:00 min.

- С бутоните със стрелки настройте желаното време за готвене и потвърдете избора с *OK*.
- След това натиснете бутона .

На дисплея са показани Duration и настроената продължителност за процеса за печене на грил.

- С бутоните със стрелки изберете между опциите Start at и Finish at.

С Start at определете момента, в който да стартира даден процес.
С Finish at определете момента, в който да завърши даден процес.

Алтернативно на това място можете да изберете също Min. minder, ако допълнително към процеса на печене искате да стартирате обратно отброяване за отделен процес.

- Потвърдете избора с *OK*.

На дисплея са показани *Start at* или *Finish at*, в зависимост от това, какво сте избрали.

Освен това часът се показва на светъл фон.

- С бутоните със стрелки изберете желаното време на стартиране или завършване и след това за потвърждение натиснете *OK*.


На дисплея е показано *Start at* и бутонът на избрания работен режим свети.

Процесът на печене започва в предварително избрания момент.

След приключване на процеса прозвучава звуков сигнал.


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 повредят 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.


- Подгответе ястията така, че да могат да бъдат прехвърлени върху решетката 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 загряване.

Винаги добавяйте маслото едва след загряването, защото маслото е почувствително 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 междуременно
- 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.

Гурме чиния

Задушени зеленчуци (3 порции)

Време за приготвяне: 25–35 минути

Съставки

2 глави лук
2 с.л. олио
100 g гъби кладница или печурки, почистени
150 g малки моркови (замразени) или резенчета моркови
100 g броколи
1 червена чушка или 100 g нарязани чушки (замразени)
1 домати
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, доматиените 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 заободете 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. къри на прах
1 щипка розмарин, смлян
1 щипка джинджифил, смлян
1 щипка лют червен пипер
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 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.

Можете да задавате теглото на хранителните продукти в грамове (g), фунтове (lb) или фунтове/унции (lb/oz) (вижте глава “Настройки”, раздел “Промяна на настройките”).

- Готвене 
- Размразяване
- Затопляне
- Пуканки 


Програмите за готвене и програмата за пуканки се повикват чрез сензорните бутони  или .

Автоматичните програми от категориите размразяване и загряване се повикват чрез сензорния бутон  и след това могат да бъдат избрани с бутоните със стрелки.

Използване на автоматични програми

- Изберете желаната автоматичната програма и потвърдете с *OK*.
- Въведете теглото на хранителните продукти и потвърдете с *OK*.
- С бутоните със стрелки изберете между опциите *Start now*, *Start at* и *Finish at*.
- Следвайте инструкциите на дисплея, като например *Turn food* или *Stir the food*.
- Спазвайте времето при стайна температура (време за изравняване), за да се разпредели топлината равномерно в ястието.

Готвене

 Щети в резултат на чувствителна към топлина пластмаса.

Материалът на капациите 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 капациите само за изцяло микровълнов режим.

В никакъв случай не използвайте капак, ако грилът е включен, т.е. при маркираните с * програми.

- Bacon
- Potatoes
- Chicken pieces *
- Chicken in sauce
- Fish fillet
- Fish fillet in sauce
- Frozen chips *
- Soup
- Vegetables
- Frozen bakes *
- Pizza - thin base *
- Pizza - thick base *
- Frozen ready meals
- Frozen vegetables
- Fruit compote
- Bakes *
- Grilled chicken *
- Fish pie *
- Grilled fish *
- Rotisserie *
- Meat in sauce
- Rice
- Stew

* известно време с включване на грила

Размразяване

За размразяването на различни групи хранителни продукти има на разположение 13 програми. Времето за изравняване е ок. 10 минути.

- Bread
- Cakes
- Chicken legs
- Plated meals
- Fish fillet
- Fruit
- Meat pieces
- Minced meat
- Poultry
- Soup
- Sliced meat
- Vegetables
- Fish

Затопляне

За загряването на различни групи хранителни продукти има на разположение 8 автоматични програми. Времето за изравняване за тези програми е ок. 2 минути.

- Bakes
- Chicken in sauce
- Plated meals
- Fish fillet in sauce
- Soup
- Meat in sauce
- Stew
- Vegetables

Пуканки

Тази автоматична програма е подходяща за приготвяне на пуканки за микровълнова.

Пуканките за микровълнова се предлагат в магазините в различни видове опаковки. Тази програма е настроена за опаковка от ок. 100 g. При различ-

ни опаковки зададеното време може да бъде променено в определен интервал (вижте глава “Настройки”, раздел “Промяна на настройките”). Зададеното време на текущата програма, обаче, не може да бъде променено.

Програмата не е подходяща за приготвяне на царевица за пуканки или царевични кочани.

Пригответе с тази автоматична програма само изрично обозначени пуканки за микровълнова.

- Поставете пликчето върху въртящия се диск според указанието на опаковката.

Ако торбичката се допира до вътрешната стена и остава закачена, може да се стигне до акумулиране на топлина.


Внимавайте торбичката да се раздува безпрепятствено.

- Докоснете .

След кратко време програмата стартира. Тя ще започне веднага, ако докоснете бутона start.

Скоро ще чуете как първите царевични зърна се пукат.

- Спрете програмата, преди да изтече, ако пукащите звуци намалеят. Спазвайте данните от опаковката.

 Опасност от изгаряне с гореща торбичка.

Торбичката е много гореща. Затова я извадете внимателно.

Рецепти – Автоматични програми

Тук са добавени няколко предложения за рецепти за автоматичните програми от категорията “Готвене Auto”, които можете да допълвате или променяте.

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

Vegetables

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 керевиз (2 порции)

Време за приготвяне: 25–35 минути

Съставки

350 g моркови, почистени
5 g масло
50 ml зеленчуков бульон (разтворим)
75 g Крем фреш (пълномаслена заквасена сметана)
1 с.л. бяло вино
Сол, пипер
1 щипка захар
1/2 ч.л. горчица
1–2 с.л. керевиз пресен, накълцан
1 с.л. керевиз, изсушен и настърган
Ок. 1 с.л. светъл съгъстител 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: Auto Vegetables

Тегло: 525 g

Повърхност: Въртящ се диск

Potatoes

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

Приготвяне

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 гответе.

Настройка: Potatoes

Тегло: 800 g

Повърхност: Въртящ се диск

Rice

С тази програма можете да приготвяте ориз в микровълновата фурна.

Приготвяне

Въведете теглото на сухия ориз.

Залейте сухия ориз с вряла вода в съотношение 1 част ориз към 2 части вода.

Гответе ориза покрит.

Зеленчуков огретен (4 порции)

Време за приготвяне: припл. 40 минути

Съставки

400 g карфиол или броколи
400 g моркови

За соса 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 Гауда, настървана
Черен пипер, сол, 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 соса, поръсете с кашкавала и гответе, без да покривате.

Настройка:  Bakes

Тегло: 1.500 g

Повърхност: Въртящ се диск

Огретен от картофи и кашкавал (4 порции)

Време за приготвяне: 45 минути

Съставки

За огретена
600 g картофи, нишестени
75 g Гауда, настървана

За заливката
250 g сметана
Сол, черен пипер, индийско орехче
Масло

За поръската
75 g Гауда, настървана

За формата
1 скилидка чесън

Аксесоари

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:  Bakes

Тегло: 1.000 g

Повърхност: Въртящ се диск

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 на грил (сигнал).

Настройка:  Rotisserie

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. къри на прах
Малко чили на прах
По желание джинджифил, 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 напият 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:  Rotisserie

Тегло: всяко шишче ок. 100 g
Повърхност: решетка и форма върху въртящия се диск

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.

Настройка:  Chicken pieces

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.

Настройка:  Grilled chicken

За печене на грил на птиче месо

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, златисто-кафяво оцветяване.

Рибно 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. лимонov 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 лимонovия 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:  Fish fillet in sauce

Тегло: ок. 1.200 g

Повърхност: Въртящ се диск

Хрупкава риба (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 риба 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 златисто-кафяво.

Настройка: Fish pie

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
Сол с подправки
2 ч.л. риган, стрит
150 g Гауда, настъргана

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 ги покривате.

Настройка: Fish pie

Тегло: ок. 1.150 g

Повърхност: Въртящ се диск

Рецепти – Автоматични програми

Пъстърва на грил (4 порции)


Време за приготвяне: 25–30 минути

Съставки

4 пъстърви по 250 g
4–8 с.л. нарязан магданоз
Сол, пипер, лимонов сок
Тънки резени масло

Приготвяне

Изчистете пъстървите, овусете отвътре и отвън и напълнете с подправки. Поставете пъстървите върху леко намазената решетка за грил, намажете с меко масло и поставете в работната камера в термоустойчива форма, подходяща за микровълнова.

Настройка:  Grilled fish

Тегло: ок. 1.000 g

Повърхност: решетка и форма върху въртящия се диск

Васон

С тази програма можете да приготвяте хрупкав бекон в микровълновата фурна.

Приготвяне

Поставете лист кухненска хартия върху подходяща за микровълнова фурна чиния.

Поставете беконата върху хартията и го покрийте с още един лист кухненска хартия.

Повикайте програма **Васон**, въведете броя на парчетата и стартирайте програмата.

Пилешки гърди в горчица (4 порции)

Време за приготвяне: 30 минути

Съставки

250 g Крем фреш (пълномаслена заквасена сметана)
1 скилидка чесън, счукана
4 с.л. горчица, сладка
1 $\frac{1}{2}$ ч.л. сол
1 $\frac{1}{2}$ ч.л. градински чай
4 парчета филе от пилешки гърди (по 200 g), готови за готвене

Акcesoари

Форма за печене във фурна, пригодена за микровълнова функция

Приготвяне

За соса смесете крем фреша, чесъна, горчицата, солта и салвията.

Сложете филето от пилешки гърди във форма за печене и разпределете отгоре соса. Стартирайте програмата с покрити продукти.

След указанието на дисплея Обърнете продуктите за готвене обърнете парчетата филе от пилешки гърди и полейте със сос. Продължете да готвите с покрити продукти.

Настройка:  Chicken in sauce

Тегло: 1.100 g

Повърхност: Въртящ се диск

Съвет

Алтернативно може да се използва и зърнеста горчица.

Супа “Минестроне” (4 порции)

Време за приготвяне: 40 минути

Съставки

50 g бекон “Шинкеншпек”
1 глава лук
150 g целина
2 домата
150 g моркови
100 g боб, зелен, дълбоко замразен
100 g грах, дълбоко замразен
50 g макарони (под формата на малки мидички)
1 с.л. италианска смес от подправки, дълбоко замразена
100 ml зеленчуков бульон
100 g твърдо сирене (пармезан), парче

Акcesoари

Стъклен съд с капак, пригоден за микровълнова функция

Приготвяне

Нарежете бекона и лука на кубчета. Нарежете целината и домати на кубчета. Нарежете морковите на кръгчета. Сложете всичко в стъклен съд.

Добавете зеления боб, граха, макароните и билките с бульона и разбъркайте. Стартирайте програмата с покрити продукти.

Междувременно разбърквайте супата и продължете да готвите с капак.

Настържете пармезана и го поръсете върху супата.

Настройка:  Soup

Тегло: 1.000 g

Повърхност: Въртящ се диск

Съвет

Вместо макарони могат да се използват също и 150 g картофи, нарязани на кубчета.

Яхния с бяло зеле (4 порции)

Време за приготвяне: 45 минути

Съставки

200 g кайма, говежда
 $\frac{1}{2}$ с.л. сол
 $\frac{1}{2}$ ч.л. червен пипер, сладък
Черен пипер
1 глава лук
250 g картофи
100 g праз лук
250 g бяло зеле
250 g червено цвекло
250 ml говежди бульон
 $1\frac{1}{2}$ ч.л. сол
2 с.л. оцет от червено вино
150 g Крем фреш (пълномаслена заквасена сметана)
1 с.л. магданоз, нарязан

Акcesoари

Купа, пригодена за микровълнова функция

Приготвяне

Размесете каймата със солта, червения и черния пипер. Оформете малки топчета кайма и ги наредете в купа.

Нарежете лука и картофите на кубчета. Нарежете прера на колелца. Настържете бялото зеле. Настържете червеното цвекло.

Наредете зеленчуците върху месните топчета. Добавете говеждия бульон и солта. Гответе с капак съгласно програмата.

Разбъркайте към сместа крем фреша и магданоза. Овкусете с оцета от червено вино.

Настройка:  Stew

Тегло: 1.600 g

Повърхност: Въртящ се диск

Кьонигсбергски кюфтета (4 порции)

Време за приготвяне: 30 минути

За кюфетата

40 g брашно за панировка
110 ml вода
1 глава лук, нарязана на ситни кубчета
250 g кайма, свинска
250 g кайма, говежда
1 яйце, размер М
1 ч.л. сол
Черен пипер

За соса

40 g масло, меко
40 g пшенично брашно, тип 405
500 ml месен бульон, студен
2 с.л. сметана
1 с.л. каперси
1 ч.л. лимон

Аксесоари

Форма за печене във фурна, пригодена за микровълнова функция

Приготвяне

Смесете брашното за панировка с вода и го оставете да набъбне.

Добавете лука и каймата към брашното за панировка. Замесете ги с яйцето, солта и черния пипер до получаване на месно тесто. Оформете 8 месни кюфтета и ги сложете във форма за печене.

Разбъркайте заедно маслото и брашното и го сложете на малки порции до месните кюфтета. Добавете месен бульон. Гответе с капак съгласно програмата.

При звуковия сигнал внимателно разбъркайте соса до получаване на гладка консистенция. Овкусете със сметаната, каперсите и лимона, и продължете да печете.

Настройка: Meat in sauce

Тегло: 1400 g

Повърхност: Въртящ се диск

Дълбоко замразена пица

С програмите Pizza - thin base и Pizza - thick base можете да печете дълбоко замразена готова пица.

Програмата Pizza - thin base с подходяща за тънки, предварително изпечени пици, а програмата Pizza - thick base за по-дебели пици, чието тесто трябва да набухне допълнително в работната камера.

Изберете подходящата програма в зависимост от пицата.

Fish fillet

Подправете според предпочитанията си готовото за готвене рибно филе, поставете го в подходяща за микровълнова фурна форма за печене, покрийте го с фолио за микровълнова фурна или подходящ за микровълнова фурна капак, въведете теглото и печете покрито.

Желирана каша от ягодоплодни плодове (4 порции)

Време за приготвяне: 15–20 минути

Съставки

400 g смесени ягодоплодни плодове (напр. ягоди, малини), пресни или дълбоко замразени

50 ml ягодов сироп

1–2 с.л. нишесте

20 ml ликьор от касис

Приготвяне

Сложете плодовете със 100 ml вода и ягодовия сироп в купа.

Разбъркайте нишестето с 2 с.л. вода и ликьор, добавете го към плодовете и гответе съгласно програмата.

Настройка: Fruit compote

Тегло: 500 g

Повърхност: Въртящ се диск


Съвет

Към това ястие вкусно допълнение е ваниловият сос или ваниловият сладолед.

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

 Опасност от експлозия поради повишаване на налягането.

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

Никога не нагривайте 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 разбърквате течността преди загреване. След загреване изчакайте най-малко 20 секунди, преди да извадите съда от работната камера. По време на нагриването 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.

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 храна 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.

 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.

- 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.

 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.

Разбъркайте 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.

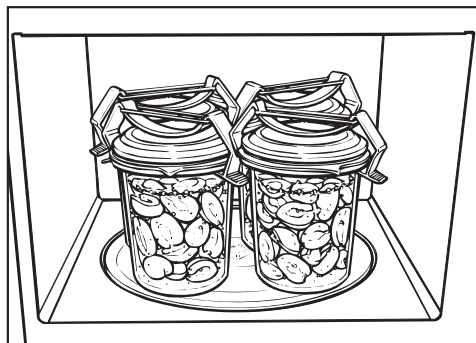
Консервиране

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.
 - 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 краставички това време е достатъчно.

- 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 тиксотата и проверете дали всички буркани са затворени.

Примери за приложение:

Хранителен продукт	Количество	Микро-вълнова мощност (ват)	Време (мин)	Указания
Разтопяване на масло/маргарин	100 g	450	1:00–1:10	разтопявайте, без да покривате
Разтопяване на шоколад	100 g	450	3:00–3:30	разтопявайте, без да покривате, междуременно разбърквайте
Разтваряне на желатин	1 пакетче + 5 с.л. вода	450	00:10–00:30	сложете да се разтваря, без да покривате, междуременно разбърквайте
Приготвяне на глазура за торта	1 пакетче + 250 ml течност	450	4–5	затопляйте, без да покривате, междуременно разбърквайте
Тесто с мая	Мая от 100 g брашно	80	3–5	оставете да втаса покрито
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	затопляйте съвсем леко, без да покривате
Темперирание на citrusови плодове	150 g	150	1–2	поставете в чиния, без да покривате
Разделяне на сладолед на порции	500 g	150	1–3	поставете в уреда, без да покривате
Белене на домати	3 броя	450	6–7	Разрежете кръстче в основата на доматиите, затоплете ги, покрити в малко вода, обелете ципата. Доматиите могат много да се нагорещят.
Приготвяне на ягоди 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	7–7:30	5	Относно съда вижте стандарта, външен диаметър при горния ръб 220 mm, печете отворено
Смес с кайма, 900 g	600 450	4 17	5	Относно съда вижте стандарта, размери при горния ръб 250 x 124 mm, печете без да покривате
Картофен огретен, 1.100 g	Bakes	1.100 g	5	Относно съда вижте стандарта, външен диаметър при горния ръб 220 mm, печете отворено
Пиле, 1.200 g тегло в замразен вид, размразено и разполовено	Grilled chicken	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	300 150	3 6:30	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.

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.

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.

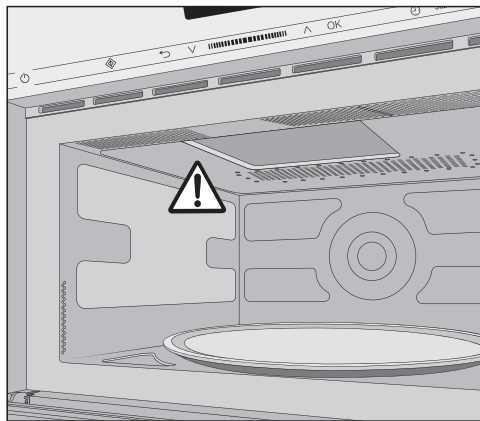
! Опасност от пожар поради твърде силни замърсявания.

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.



Не премахвайте покритието на отвора за микровълни в работната камера.

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

Не почиствайте работната камера с твърде много течност, иначе ще попадне 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.

Почистване и поддръжка

⚠ Опасност за здравето вследствие на повреден уред.

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

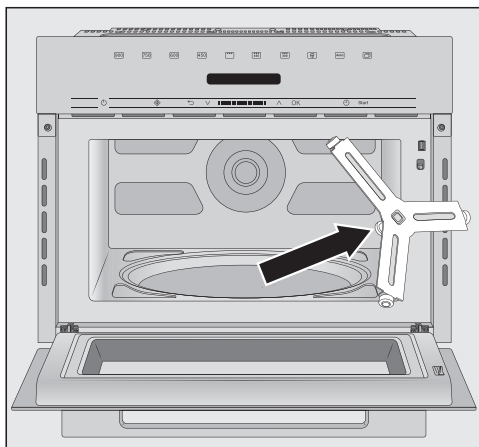
Поддържайте вратата постоянно чиста и я проверявайте редовно за повреди.

- 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

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

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.

Всички повърхности са чувствителни на надраскване. Драскотините по стъклените 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, амоняк, 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.

Аксесоари, включени в документацията

Решетка

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

Гурме чиния

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.com/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.	<p>Проверете</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ дали вратата на уреда е затворена. ■ дали блокировката на включването е активирана (вижте глава “Обслужване”, раздел “Блокировка на включването”). ■ дали Food in oven? се показва на полето на дисплея. Вратата не е отваряна дълго време (около 20 минути)(вижте глава “Обслужване”, раздел “Food in oven?”). ■ 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.	<p>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.</p>
... полето на дисплея е тъмно?	<p>Текущият час е изключен.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Включете уреда с бутона Включено/Изключено ①.
... въртящият се диск изобщо не се върти плавно?	<p>Областта на въртящия се диск може да е замърсена.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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, притоплено или сготвено?	<p>Продължителността или степента на мощност не са избрани подходящо.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
... микровълновият режим функционира, но не и осветлението на работната камера?	<p>Лампата е дефектна. Можете да използвате уреда както обикновено, но лампата е дефектна.</p> <p>■ Свържете се с центъра за обслужване на клиенти, ако искате да смените осветлението.</p>
... по време на режим на работа с микровълни се чуват необичайни звуци?	<p>Ястието е покрито с алуминиево фолио. ■ Отстранете алуминиевото фолио.</p> <p>Възникват искри при използване на метални съдове. ■ Спазвайте указанията за съдовете в едноименната глава.</p>
... текущият час в полето на дисплея не е верен?	<p>След прекъсване на тока трябва текущият час да бъде въведен наново. ■ Коригирайте текущия час.</p>
... ястието твърде бързо се охлажда?	<p>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.</p> <p>■ Затова затопляйте, особено ястия с различна консистенция, като основно ястие с гарнитура, на по-ниска мощност и съответно по-дълго.</p>
... микровълновата фурна се изключва по време на процес по готвене, затопляне или размразяване?	<p>Циркулацията на въздух може да не е достатъчна. ■ Проверете дали отворът за входящ или изходящ въздух е затворен. Отстранете предметите.</p> <p>При прегряване на уреда може да се стигне до изключването му от мерки за безопасност. ■ След период на охлаждане можете да продължите процеса.</p> <p>Уредът повторно се изключва. ■ Свържете се с центъра за обслужване на клиенти.</p>

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

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^o). Данните ще намерите на табелката с данни.

Гаранция

Гаранционният срок е 2 години.

Повече информация можете да намерите в доставените с машината гаранционни условия.

МИЛЕ БЪЛГАРИЯ ЕООД
Ул. Бяла черква №24
гр.София, 1408

Тел: + 359 2 426 00 89
+ 359 882 391 073

Имейл адрес: info@miele.bg
www.miele.bg

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Deutschland

M 7244 TC

bg-BG

M.-Nr. 11 231 430 / 06