

Инструкция по эксплуатации и гарантия качества Микроволновая печь



До установки, подключения и подготовки прибора к работе **обязательно** прочитайте инструкцию по эксплуатации. Вы обезопасите себя и предотвратите материальный ущерб.

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	4
Перед первым использованием	13
Установка и подключение	14
Подключение к электросети	14
Ваш вклад в охрану окружающей среды	16
Описание прибора	17
Принадлежности, входящие в комплект	18
Панель управления	19
Описание функций	20
Описание работы прибора	21
Режимы работы	21
Отдельный микроволновый режим	21
Гриль	21
Комбинация микроволн с грилем	21
Автоматические программы	21
Указания по применению посуды для СВЧ	22
Материал и форма	22
Проверка посуды	25
Крышка	25
Ввод в эксплуатацию	27
Установка текущего времени	27
Корректировка текущего времени	27
Отключение индикации текущего времени	27
Использование ночного отключения	27
Управление прибором	28
Открывание дверцы	28
Размещение посуды в рабочей камере	28
Вращающийся поддон	28
Закрывание дверцы	28
Запуск процесса	28
Сообщение «door» на дисплее	29
Прерывание процесса / продолжение процесса	29
Изменение заданных значений	30
Отмена процесса	30
После окончания процесса	30
Автоматика поддержания тепла	30
Быстрый старт СВЧ (программируемый)	31
Блокировка запуска	31
Таймер	32
Корректировка значений таймера	32
Таймер и процесс приготовления	32
Управление – запекание на гриле	33

Блюдо Гурмэ	35
Указания по применению	35
Обжаривание / подрумянивание	35
Практические советы.....	36
Рецепты.....	36
Управление – автоматические программы	39
Автоматика размораживания	39
Автоматика приготовления.....	39
Рецепты – автоматические программы	41
Сохранение персональной программы (функция памяти)	47
Изменение установок прибора	49
Разогрев	51
Приготовление	53
Размораживание	54
Консервирование	55
Практические советы	56
Данные для организаций, проводящих испытания и тесты	57
Очистка и уход	58
Принадлежности, входящие в комплект.....	60
Что делать, если	61
Сервисная служба	63
Контактная информация для обращений в случае неисправностей.....	63
Гарантия	63
Сертификат соответствия	63
Технические характеристики	64
.....	64
Гарантия качества товара	65

Указания по безопасности и предупреждения

Данная микроволновая печь соответствует нормам технической безопасности. Тем не менее, ненадлежащая эксплуатация может привести к травмам и материальному ущербу.

Прежде чем начать эксплуатировать прибор, внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации. В ней содержатся важные указания по установке, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения вашего прибора.

В соответствии с нормой IEC/EN 60335-1 компания Miele настоятельно рекомендует ознакомиться с главой об установке прибора и следовать указаниям и предупреждениям по безопасности.

Компания Miele не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний.

Сохраните данную инструкцию по эксплуатации и по возможности передайте ее следующему владельцу!

Надлежащее использование

► Микроволновая печь предназначена для использования в частных домашних хозяйствах.

Этот прибор не предназначен для использования вне помещений.

► Микроволновая печь может использоваться только на высоте ниже 2000 м над уровнем моря.

► Используйте микроволновую печь исключительно в бытовых условиях для размораживания, разогрева, приготовления, запекания на гриле и консервирования продуктов. Применение прибора в любых других целях недопустимо.

► Если вы нагреваете в режиме СВЧ возгораемые продукты, то содержащаяся в них влага испаряется. В результате этого они могут высохнуть и самовоспламениться. Никогда не используйте микроволновую печь для хранения и сушки воспламеняемых материалов.

► Лица, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно пользоваться микроволновой печью, должны при её эксплуатации находиться под присмотром. Такие лица могут пользоваться прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они должны осознавать возможные опасности, связанные с неправильной эксплуатацией.

Указания по безопасности и предупреждения

► В связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) рабочая камера прибора оснащена специальным осветительным элементом. Этот специальный осветительный элемент должен использоваться только по назначению. Он не подходит для освещения помещений. Замену может проводить только сертифицированный компанией Miele специалист или сервисная служба Miele.

► В данной микроволновой печи установлен 1 осветительный элемент класса энергоэффективности E.

Если у Вас есть дети

► Используйте функцию блокировки запуска, чтобы дети не смогли включить микроволновую печь в ваше отсутствие.

► Детей младше восьми лет не следует допускать близко к микроволновой печи, или они должны быть при этом под постоянным присмотром.

► Дети старше восьми лет могут пользоваться микроволновой печью без надзора взрослых, если они настолько освоили управление прибором, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией.

► Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание микроволновой печи без присмотра.

► Не оставляйте без присмотра детей, если они находятся вблизи микроволновой печи. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

► Опасность удушья! При игре с упаковкой (например, плёнкой) дети могут завернуться в неё или натянуть на голову, что приведёт к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

► Опасность получения ожогов! Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. При приготовлении на гриле с/без СВЧ нагреваются рабочая камера, нагревательный элемент гриля и дверца прибора! Не допускайте, чтобы дети прикасались к микроволновой печи во время её работы.

Техническая безопасность

► Повреждения микроволновой печи могут представлять собой угрозу вашей безопасности. Проверяйте отсутствие видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь повреждённым прибором.

► При повреждении сетевого провода его замена должна выполняться специалистом, авторизованным компанией Miele, во избежание возникновения опасностей для пользователя.

Указания по безопасности и предупреждения

► Возможна периодическая или не продолжительная эксплуатация на автономном или не синхронизированном с сетью электропитающем оборудовании (например, изолированные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации является то, что электропитающее оборудование удовлетворяет требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.

Защитные меры, предусмотренные в домашней установке и данном продукте от Miele, также должны быть обеспечены с точки зрения их функций и режима работы при автономной работе или несинхронной работе, или они должны быть заменены эквивалентными мерами при установке.

► При включении повреждённой микроволновой печи возможен выход микроволн, которые несут в себе опасность для пользователя. Не пользуйтесь прибором, если

— дверца погнута.

— шарниры дверцы ослаблены.

— имеются заметные отверстия или трещины в корпусе, на дверце или на стенках рабочей камеры.

► Прикосновение к токоведущим соединениям, а также нарушение электропроводки и механической конструкции прибора представляет опасность для вас и может привести к нарушениям работы микроволновой печи. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

► Параметры подключения (напряжение и частота) на типовой табличке микроволновой печи должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

► Многочисленные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте микроволновую печь к электросети с помощью таких устройств.

► Электробезопасность микроволновой печи гарантирована только в том случае, если она подключена к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности, чтобы исключить ущерб, вызванный отсутствующим или оборванным защитным соединением (например, удар электротоком). В случае сомнений поручите специалисту-электрику проверку электропроводки на распределительном щите.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Не ставьте прибор вплотную к находящейся рядом мебели. Для обеспечения вентиляции необходим зазор вокруг прибора размером 5 см вокруг него, а сверху промежуток должен составлять 19,5 см.
 - ▶ Неправильно выполненные ремонтные работы могут стать причиной серьёзной опасности для пользователя. Ремонтные работы может проводить только сертифицированная компанией Miele специалист или сервисная служба Miele.
 - ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт микроволновой печи выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной компанией Miele.
 - ▶ При проведении ремонтных работ, а также чистки и ухода микроволновая печь должна быть отключена от сети. Прибор считается отсоединённым от сети, если выполнено одно из следующих условий:
 - сетевая вилка прибора вынута из розетки.При отключении прибора от сети тяните за вилку, а не за сетевой кабель.
 - выключен автомат защиты в распределительном щите.
 - полностью вывернут резьбовой предохранитель на распределительном щите.
- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей компания Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Неисправные детали можно заменять только на оригинальные запчасти Miele.
- ▶ Пользуйтесь микроволновой печью, встроенной за мебельной дверцей, только при открытой дверце. Не закрывайте мебельную дверцу, если прибор работает. При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены прибор и ниша для встраивания. Закрывайте дверцу только после того, как прибор полностью остынет.
- ▶ Только для микроволновых печей, которые встраиваются в комбинации с лифтовой дверцей: не откидывайте лифтовую дверцу вниз при работе микроволновой печи.
- ▶ Не разрешается эксплуатация микроволновой печи на нестандартных объектах (например, на судах).

Указания по безопасности и предупреждения

Правильная эксплуатация

 Опасность получения ожогов при пользовании грилем.

Микроволновая печь нагревается при приготовлении на гриле с/без СВЧ. Вы можете обжечься при касании рабочей камеры, нагревательного элемента гриля, продукта, принадлежностей и дверцы прибора.

Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

► Следите за тем, чтобы блюда всегда разогревались в достаточной степени.

Необходимое для этого время зависит от многих факторов, например, от исходной температуры, количества, вида и свойств продукта, от изменений в рецепте.

Если в пище имеются бактерии, то они уничтожаются только при достаточно высокой температуре ($> 70^{\circ}\text{C}$) в течение достаточно длительного времени (> 10 мин.). Если Вы сомневаетесь, что блюдо разогрето как следует, выберите более длительное время.

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

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

► Учитывайте, что время приготовления, разогрева и размораживания продуктов в микроволновой печи часто существенно короче, чем при пользовании плитой или духовым шкафом.

Слишком длительная обработка микроволнами приводит к высушиванию и даже самовозгоранию продуктов питания. Существует опасность пожара. Опасность возгорания существует также при сушке хлеба, булочек, цветов, трав. Не сушите такие продукты в микроволновой печи!

► Подушки, наполненные зёрнами, вишнёвыми косточками или гелем, или подобные предметы могут воспламениться даже после того, как вы вынули их из микроволновой печи. Не разогревайте их в приборе. Опасность возгорания!

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Микроволновая печь не предназначена для очистки и дезинфекции предметов первой необходимости. При этом, происходит нагрев до высоких температур, и возникает опасность ожога при вынимании. Опасность возгорания!
- ▶ Микроволновая печь может получить повреждения из-за отсутствия в ней продуктов или неправильной загрузки. Поэтому не используйте прибор для предварительного разогрева посуды или для сушки трав и подобных продуктов.
- ▶ Разрешается включать микроволновую печь только, когда в рабочей камере находятся продукты или специальная посуда для подрумянивания в микроволновой печи. Кроме того, обязательно использование вращающегося поддона.
- ▶ В закрытых ёмкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву. Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых ёмкостях или бутылках.
У детских бутылочек предварительно снимайте колпачок и соску.
- ▶ При разогреве блюд тепло образуется непосредственно в пище, при этом посуда остаётся более холодной. Она нагревается только в результате передачи тепла от пищи. После извлечения блюда из рабочей камеры проверьте, имеет ли оно требуемую температуру. При этом не ориентируйтесь на температуру посуды! **Особенно внимательно следите за температурой при подогревании детского питания!** После подогрева хорошо перемешайте или встряхните детское питание, после чего попробуйте его сами, чтобы ребёнок не обжёгся.
- ▶ При варке, особенно при дополнительном нагреве жидкостей в режиме СВЧ возможно, что хотя температура кипения и достигнута, однако типичные для кипения пузырьки ещё не поднимаются на поверхность. Жидкость кипит неравномерно. Эта так называемая задержка кипения может привести при вынимании ёмкости или при её сотрясении к неожиданному началу образования пузырьков пара или к неожиданному взрывообразному выкипанию. Опасность получения ожогов!
Образование пузырьков пара может быть таким сильным, что дверца может самопроизвольно открыться. Опасность травм и повреждений! Перемешивайте жидкость перед разогревом/кипячением. После разогрева подождите минимум 20 секунд, прежде чем вынуть ёмкость из рабочей камеры. Кроме того, во время разогрева вы можете поместить в ёмкость стеклянный стержень или подобный предмет, если имеется.

Указания по безопасности и предупреждения

► Если продукты питания в рабочей камере начинают выделять дым, оставьте дверцу прибора закрытой, чтобы погасить пламя в случае его возникновения.

Прервите процесс, выключив микроволновую печь и вынув сетевую вилку из розетки.

Откройте дверцу, только когда дым исчезнет.

► Масла и жиры могут воспламеняться при перегреве. Никогда не оставляйте без присмотра микроволновую печь при приготовлении с использованием масел и жиров. Не используйте прибор для приготовления во фритюре. В случае возгорания масла или жира ни в коем случае не пытайтесь загасить огонь водой. Выключите прибор и погасите пламя, оставив дверцу закрытой.

► Воспламеняемые предметы, расположенные вблизи включённой микроволновой печи, могут загореться из-за высоких температур. Никогда не используйте прибор для обогрева помещений.

► Если при приготовлении продуктов вы используете алкогольные напитки, помните, что алкоголь при высоких температурах испаряется и может воспламениться у горячих поверхностей. Никогда не нагревайте неразбавленный алкоголь. Опасность возгорания!

► Блюда при их поддержании в тёплом виде или хранении в рабочей камере могут высыхать, а выделившаяся влага может привести к коррозии в микроволновой печи. Также возможно повреждение панели управления, столешницы или шкафа, в который был встроен прибор. По этой причине накрывайте продукты крышкой.

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

► После эксплуатации прибора его рабочая камера остаётся горячей. Существует опасность получения ожогов! Очищайте рабочую камеру и принадлежности, только когда они остынут. Проведение очистки спустя более длительное время затрудняет её или делает невозможной. В некоторых случаях сильные загрязнения могут повредить микроволновую печь и даже стать причиной возникновения опасностей. Опасность возгорания!

Обратите внимание на указания в главе «Чистка и уход».

► **Опасность возгорания!** Пластиковая посуда, непригодная для режима СВЧ, может деформироваться и повредить микроволновую печь. Не используйте металлические ёмкости, алюминиевую фольгу, столовые приборы, посуду с металлическим покрытием, хрусталь с содержанием свинца, чашечки с рифлёными краями, нетермостойкую пластиковую посуду, деревянную посуду, металлические клипсы, пластиковые и бумажные клипсы с проволокой внутри, пластиковые стаканчики с остатками алюминиевых крышек (см. главу «Указания по применению посуды для СВЧ»).

При использовании этих предметов возможно повреждение посуды или возникновение опасности пожара.

► Одноразовые ёмкости из пластмассы должны обладать качествами, описанными в главе «Указания по применению посуды для СВЧ / пластмассовая посуда».

Не оставляйте микроволновую печь без присмотра при разогревании или приготовлении пищи в одноразовой посуде из пластмассы, картона или других воспламеняющихся материалов.

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

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

► Если вы нагреваете в микроволновом режиме яйца без скорлупы, то яичный желток после приготовления может сильно разбрызгаться. Поэтому необходимо предварительно проколоть желточную оболочку несколько раз.

► Если вы нагреете яйца в скорлупе в микроволновом режиме, то они могут лопнуть даже после вынимания из рабочей камеры. Варите яйца в скорлупе только в специальной посуде.

Не разогревайте в микроволновой печи яйца, сваренные вкрутую.

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

► Посуда с полыми элементами ручек и крышек не подходит для режима СВЧ. В полости может попасть влага, поэтому возникнет сильное давление, что приведёт к взрывному разрушению полых деталей (исключение: из полостей в достаточной степени удалён воздух). Не используйте такую посуду для приготовления.

Указания по безопасности и предупреждения

► Ртутные или жидкостные термометры не подходят для высокотемпературного режима, так как они легко разрушаются.

Для проверки температуры пищи прервите работу прибора. Используйте для измерения температуры пищи подходящий специальный термометр.

► Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали микроволновой печи, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки прибора пароструйный очиститель.

Для поверхностей из нержавеющей стали:

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

Принадлежности

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

► Прилагаемая решётка и блюдо Гурмэ изготовлены с учётом длины микроволн и, таким образом, могут применяться при приготовлении на гриле с/без СВЧ.

Однако они не должны использоваться вместе, иначе блюдо Гурмэ будет повреждено. Всегда ставьте блюдо Гурмэ непосредственно на вращающийся поддон.

► Блюдо Гурмэ сильно нагревается. Поэтому беритесь за него только с помощью кухонных рукавиц. Вынув блюдо из прибора, ставьте его на термостойкую подставку.

Решётка нагревается при использовании режима гриля (в комбинации с микроволнами и без них).

Опасность получения ожогов!

► Не используйте блюдо Гурмэ вместе с имеющейся в продаже крышкой для микроволновых печей, так как крышка очень сильно нагревается.

Перед первым использованием

После доставки оставьте распакованный прибор в помещении примерно на 2 часа при комнатной температуре, прежде чем в первый раз его включить.

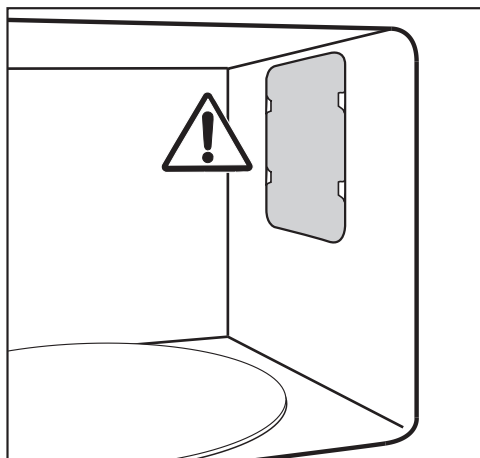
За это время происходит выравнивание температуры прибора относительно температуры в помещении. Это важно для надёжной работы электроники прибора в дальнейшем.

⚠ Опасность удушья из-за упаковочного материала.

При игре с упаковкой (например, плёнкой) дети могут завернуться в неё или натянуть на голову, что приведёт к удушью.

Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

- После распаковки прибора удалите весь упаковочный материал, в том числе защитную плёнку вокруг корпуса.



Не удаляйте специальную защитную пластину, расположенную в рабочей камере перед отверстием выхода микроволн, а также плёнку с внутренней стороны дверцы.

- Проверьте, нет ли у прибора повреждений.

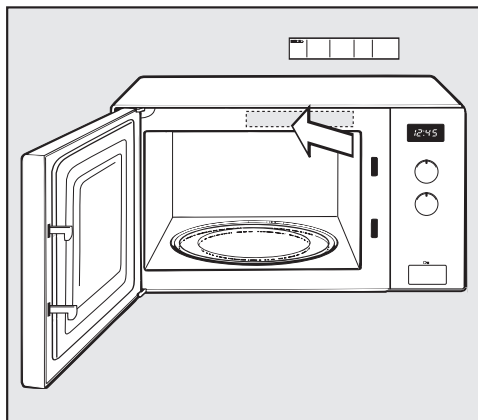
⚠ Опасность для здоровья вследствие повреждений прибора.

В этом случае при включении прибора возможен выход микроволн, которые несут в себе опасность для пользователя.

Не пользуйтесь микроволновой печью, если

- дверца прибора погнута.
- шарниры дверцы ослаблены.
- имеются заметные отверстия или трещины в корпусе, на дверце или на стенках рабочей камеры.

- Очистите рабочую камеру и принадлежности, используя губчатую салфетку и тёплую воду.



- Приклейте прилагаемую краткую инструкцию так, чтобы не закрыть при этом вентиляционные отверстия.

Установка и подключение

При установке микроволновой печи необходимо обеспечить беспрепятственный приток и отток воздуха с обратной стороны прибора и у его днища.

Поэтому нельзя закрывать вентиляционные отверстия и допускать наличие посторонних предметов между днищем прибора и поверхностью, на которой он установлен. Необходимо соблюдать минимальную высоту встраивания — 85 см.

Микроволновую печь можно устанавливать на столешницу.

Для обеспечения вентиляции необходим зазор вокруг прибора размером 5 см и сверху — 19,5 см.

Не ставьте прибор вплотную к находящейся рядом мебели.

Если микроволновая печь установлена за закрытой мебельной дверцей, то возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут повредиться прибор и ниша для встраивания.

Пользуйтесь встраиваемой микроволновой печью только при открытой мебельной дверце.

Не закрывайте мебельную дверцу во время работы прибора.

Закрывайте мебельную дверцу только после того, как прибор полностью остынет.

Для приборов, которые встраиваются в комбинации с лифтовой дверцей: не откидывайте лифтовую дверцу вниз при работе микроволновой печи.

Подключение к электросети

 Опасность получения травм из-за неисправного прибора.

Перед подключением убедитесь, что прибор не имеет повреждений. Запрещается эксплуатация неисправного прибора.

Прибор оснащён кабелем с вилкой для подключения к электросети.

Убедитесь в том, что розетка с защитным контактом всегда доступна. Если это невозможно, обеспечьте установку при монтаже устройства отключения от сети для каждого полюса.

 Опасность пожара из-за перегрева.

Подключение прибора к сети с помощью многоместных розеток или удлинителей может привести к перегрузке кабеля.

Также прибором нельзя пользоваться вместе с так называемыми энергосберегающими вилками/розетками, так как при этом уменьшается подача электроэнергии и они могут перегреться.

В целях безопасности не используйте многоместные розетки или удлинители.

Подключайте прибор непосредственно с помощью оригинального кабеля, не используя промежуточные элементы.

Для подключения необходима стационарная электропроводка с заземлением, выполненная в соответствии с действующими требованиями и местными предписаниями.

Повреждённый сетевой кабель должен заменяться только специальным кабелем того же типа (можно приобрести в сервисной службе Miele). В целях обеспечения безопасности замена кабеля должна проводиться только квалифицированным специалистом или специалистом сервисной службы Miele.

Необходимые параметры подключения указаны на типовой табличке, которая находится внутри прибора на фронтальной панели или с задней стороны прибора.

Сравните данные, приведённые на типовой табличке, с параметрами электросети. Они должны совпадать.

В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

Возможна периодическая или не продолжительная эксплуатация прибора от автономного или не синхронизированного с сетью электроснабжающего оборудования (например, автономные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации в данном случае является соответствие системы электроснабжения требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.

Работоспособность и принцип действия защитных мер, предусмотренных в домашней электропроводке и данном изделии Miele, должны быть гарантированы в том числе при эксплуатации в островном режиме и режиме без синхронизации сети. В противном случае их следует при уста-

новке заменить на равнозначные, как это описано, например, в последней редакции правил применения VDE-AR-E 2510-2.

Утилизация транспортной упаковки

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

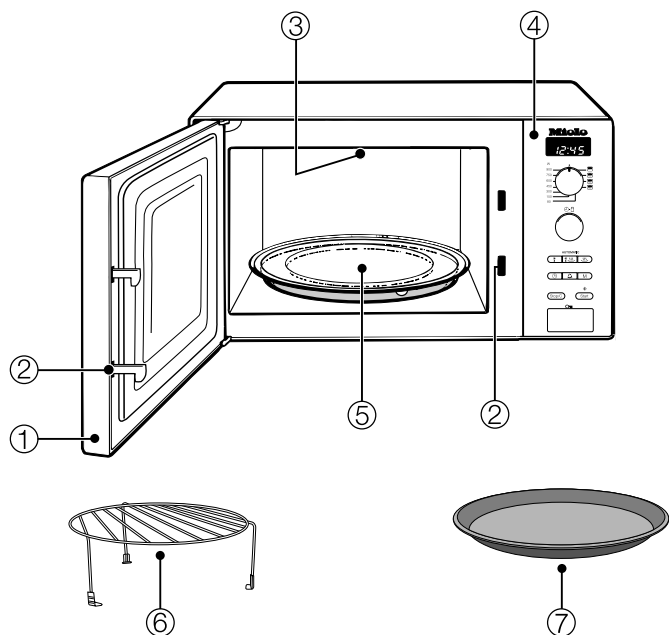
Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приема вторсырья.

Утилизация прибора

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



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



- ① Дверца
- ② Замок дверцы
- ③ Гриль
- ④ Панель управления
- ⑤ Вращающийся поддон
- ⑥ Решётка для гриля
- ⑦ Блюдо Гурмэ

Решётка для гриля

Решётка для гриля подходит для применения во всех режимах работы с микроволнами и без них, но **не** для отдельного микроволнового режима.

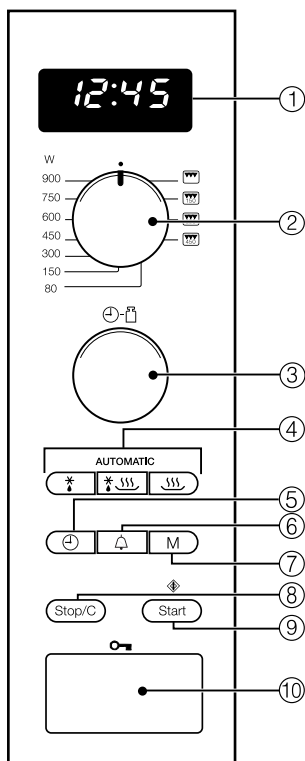
Для того чтобы решётка не была случайно оставлена в приборе при включении отдельного микроволнового режима, не допускайте её хранения в рабочей камере.

Блюдо Гурмэ

Это круглый противень для гриля, имеющий антипригарное покрытие. С помощью блюда Гурмэ можно очень быстро приготовить сладкие или пикантные закуски с хрустящей корочкой, а также небольшие блюда.

Совет: Вы можете приобрести эти и другие принадлежности в интернет-магазине Miele.

Вы сможете также приобрести их через сервисную службу Miele (см. конец инструкции) или у авторизованного партнёра Miele.



- ① Дисплей для индикации текущего времени и информации по управлению
- ② Поворотный переключатель мощности микроволн, гриля и комбинированных программ
- ③ Поворотный переключатель для ввода значений времени и веса
- ④ Автоматические программы
- ⑤ Текущее время
- ⑥ Таймер
- ⑦ Кнопка запоминания программы из 1–3 этапов
- ⑧ Кнопка Стоп / кнопка удаления
- ⑨ Кнопка Start/Плюс одна минута/Быстрый старт СВЧ (программируемый)
- ⑩ Кнопка открывания дверцы

Описание функций

В микроволновой печи находится так называемый магнетрон. Он преобразует электрический ток в электромагнитные волны, т.е. микроволны. Эти волны равномерно распределяются в рабочей камере, а также отражаются от металлических стенок камеры. Таким образом микроволны проникают в продукт со всех сторон. Вращающийся поддон позволяет оптимизировать распределение микроволн.

Чтобы микроволны проникли в продукт, используемая посуда должна пропускать микроволны. Микроволны проникают через фарфор, стекло, картон и пластик, но не через металл. Поэтому не допускается использование посуды из металла или с его содержанием, например, с металлосодерживающим декоративным покрытием. Металл не только отражает микроволны, но и приводит к образованию искр. Микроволны не могут поглощаться металлом.

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

Таким образом, тепло образуется внутри самого продукта. Преимущества этого в следующем:

— В режиме СВЧ блюда можно готовить, как правило, без жидкости, с небольшим её количеством или добавлением жира.

— Размораживание, разогрев и приготовление производятся быстрее, чем на обычной плите.

— Питательные вещества, витамины и минералы, преимущественно сохраняются.

— Естественный цвет и собственный вкус продуктов почти не меняются.

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

С помощью микроволновой печи можно разморозить, разогреть или приготовить пищу за короткое время.

Вы можете использовать микроволновую печь следующим образом:

— Задавая мощность микроволн и время их действия, можно размораживать, разогревать или готовить продукты.

— Глубокозамороженные готовые блюда можно размораживать и после этого разогревать или готовить.

— Кроме того, микроволновая печь может использоваться для подъема дрожжевого теста, растапливания масла или шоколада, растворения желатина, приготовления глазури для торта и для консервирования небольших порций фруктов, овощей и мяса.

Режимы работы

Отдельный микроволновый режим

Этот режим подходит для размораживания, разогрева и приготовления.

Гриль

идеально подходит для приготовления на гриле плоских продуктов, например, стейков или сосисок.

Комбинация микроволн с грилем

идеально подходит для запекания и подрумянивания. Благодаря микроволнам продукт доводится до готовности, благодаря грилю — подрумянивается.

Автоматические программы

В вашем распоряжении имеются следующие автоматические программы:

— пять программ размораживания (*: Ad 1 - Ad 5),

— четыре программы приготовления замороженных продуктов (*: : AC 1 - AC 4),

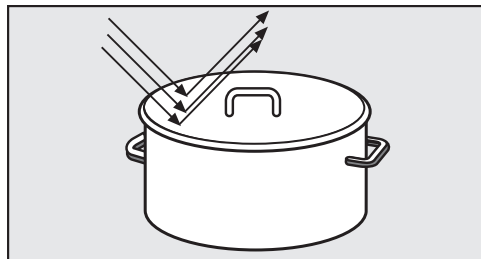
— и восемь программ приготовления свежих продуктов (: AC 1 - AC 8).

Выполнение программ зависит от веса, т.е. вам нужно ввести вес продуктов.

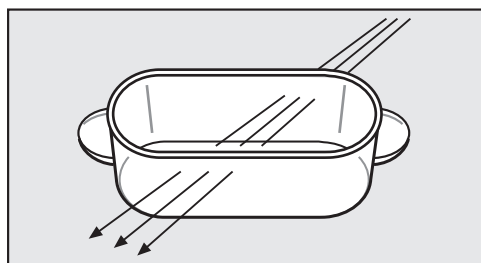
Вес может указываться либо в граммах (g), либо в фунтах (lb) (см. главу «Изменение установок прибора»).

Указания по применению посуды для СВЧ

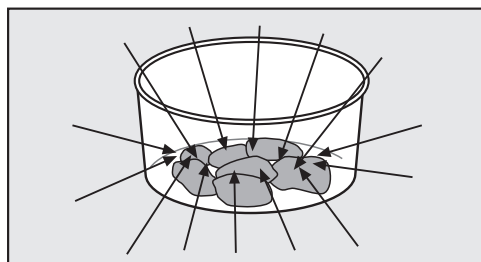
Микроволны



- — отражаются от металла.



- — проникают через стекло, фарфор, пластик, картон.



- — поглощаются продуктами питания.

! Опасность пожара из-за использования неподходящей посуды.

Посуда, непригодная для режима СВЧ, может деформироваться и повредить микроволновую печь. Принимайте во внимание указания по применению посуды.

Материал и форма

Материал и форма используемой посуды влияют на время разогрева и приготовления. Хорошо зарекомендовала себя плоская посуда круглой и овальной формы. Равномерность нагрева пищи в таких формах лучше, чем при использовании посуды с углами.

! Опасность получения травм из-за полых элементов ручек посуды и ручек крышек.

При использовании посуды с полыми элементами, в которые может попасть влага, существует опасность создания давления со взрывоподобным разрушением этих элементов.

Не пользуйтесь посудой с полыми элементами ручек и с ручками крышек в виде кнопок, в ином случае полости таких элементов должны хорошо вентилироваться.

Металл

Металлические ёмкости, алюминиевая фольга, столовые приборы не подходят для использования в микроволновой печи, так же как и посуда с металлическим покрытием (декоративным покрытием, например, с золотой каймой, кобальтовой синей краской). Металл отражает микроволны и этим препятствует процессу приготовления.

Не используйте пластиковые стаканчики с не полностью удалёнными алюминиевыми крышками.

Исключения:

Указания по применению посуды для СВЧ

- Готовые блюда в алюминиевой упаковке

можно размораживать и разогревать в приборе. Важно: снимите крышку, упаковка должна находиться на расстоянии минимум 2 см от стенок рабочей камеры. Нагрев пищи происходит только сверху. Если вы переложите блюдо из алюминиевой упаковки в посуду из подходящего для микроволнового режима материала, то распределение тепла будет более равномерным.

При использовании алюминиевой упаковки (контейнеров) возможно потрескивание и искрение, поэтому не ставьте такие предметы на решётку.

- Куски алюминиевой фольги
- При неодинаковой толщине кусков мяса, например, птицы, вы можете получить более равномерное размораживание, разогрев или приготовление, если в последние несколько минут накроете более плоские части продукта небольшими кусочками фольги.

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

- Металлические шампуры и зажимы
- Эти металлические детали можно использовать, если кусок мяса намного больше металла.

Посудная глазурь, краски

В состав некоторых видов глазури и красок входит металл. Поэтому такая посуда не пригодна для использования в микроволновых печах.

Стекло

Огнеупорное стекло или стеклокерамика очень хорошо подходят для использования в микроволновом режиме.

Хрусталь, который обычно содержит свинец, может треснуть в микроволновой печи.

Поэтому он не подходит для использования.

Фарфор

Фарфоровая посуда хорошо подходит для использования в микроволновой печи.

Однако на ней не должно быть декоративного металлического покрытия, например, позолоченных краёв, а также полых деталей ручек.

Фаянс

На расписном фаянсе узор должен находиться под слоем глазури.

Фаянс может сильно нагреваться. Надевайте защитные рукавицы.

Дерево

Вода, содержащаяся в дереве, испаряется во время процесса приготовления. При этом дерево высыхает, и в нём появляются трещины.

Поэтому деревянная посуда не пригодна для использования.

Указания по применению посуды для СВЧ

Пластмасса

 Риск повреждений из-за чувствительного к нагреву пластика.

Пластмассовая посуда должна быть термостойкой и выдерживать температуры не менее 110 °С. В противном случае она деформируется, а пластмасса может расплавиться и приклеиться к продуктам питания.

Пластмассовая посуда может использоваться только в отдельном микроволновом режиме.

В хозяйственных магазинах продаётся специальная пластиковая посуда для микроволновых печей.

Пластиковая посуда из меламина не пригодна для использования. Она поглощает энергию и сильно нагревается. Поэтому при покупке пластиковой посуды спрашивайте, из какого материала она сделана.

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

Пластиковые пакетики для варки можно использовать для разогрева и приготовления, если предварительно проделать в них отверстия. Через эти отверстия сможет выходить пар. Таким образом можно предотвратить повышение давления и разрыв пакета.

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

 Опасность пожара из-за неподходящего материала.

Металлические клипсы, а также клипсы из пластмассы или бумаги с металлической проволокой внутри могут загореться.

Избегайте применения таких клипс.

Одноразовая посуда

Одноразовая посуда из пластмассы должна обладать качествами, описанными в разделе «Пластмасса».

 Опасность пожара из-за использования неподходящей посуды.

Одноразовая посуда из пластмассы, картона или других горючих материалов может воспламениться.

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

В целях заботы об окружающей среде воздержитесь от использования одноразовой посуды.

Проверка посуды

Если вы не уверены в том, пригодна ли стеклянная, керамическая или фарфоровая посуда для использования в микроволновой печи, вы можете это проверить следующим образом:

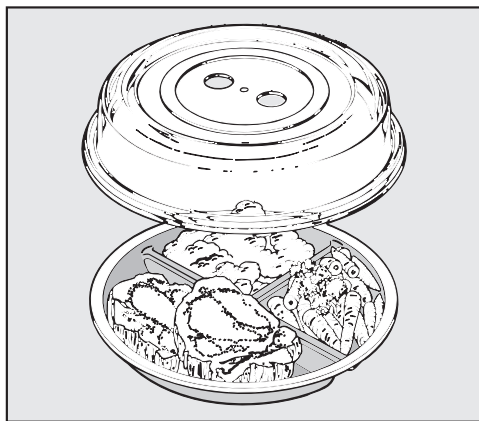
- Поставьте пустую посуду в центр рабочей камеры.
- Закройте дверцу.
- Поверните переключатель мощности на 900 Вт.
- Установите переключателем значение времени 30 секунд.
- Нажмите кнопку Start.

Если во время этого теста вы услышите потрескивание, сопровождаемое искрением, сразу же выключите прибор (два раза нажать кнопку Stop/C)! Посуда, которая вызывает такую реакцию, не подходит для использования в микроволновой печи. В случае сомнений уточните у производителя или поставщика посуды, пригодна ли она для использования в СВЧ.

С помощью такой проверки вы не определите, достаточно ли воздуха в полостях деталей ручек.

Крышка

- предотвращает излишнее испарение влаги, особенно при длительном разогреве.
- ускоряет процесс разогревания пищи.
- предотвращает высыхание пищи.
- препятствует загрязнению рабочей камеры прибора.



- Поэтому закрывайте пищу при использовании отдельного микроволнового режима крышкой, подходящей для этого режима.

Такие крышки имеются в продаже.

Вместо крышки можно также воспользоваться пищевой плёнкой, пригодной для использования в микроволновых печах. Бытовая прозрачная плёнка может деформироваться при высокой температуре и приклеиться к продуктам питания.

 Риск повреждений из-за чувствительного к нагреву пластика.

Материал крышки, как правило, выдерживает температуру до 110 °С (см. данные производителя).

При более высоких температурах возможна деформация пластмассы, она может приклеиться к продуктам питания.

Поэтому используйте крышку только в микроволновых печах и только в отдельном (некомбинированном) микроволновом режиме без блюда Гурмэ.

 Риск повреждений вследствие закрытия отверстий.

При небольшом диаметре ёмкости возможно, что крышка закроет её герметично и пар не сможет улетучиваться через боковые отверстия крышки. Крышка нагреется слишком сильно и может расплавиться.

Следите за тем, чтобы крышка не закрывала ёмкость герметично.

Не пользуйтесь крышкой, если

- пища разогревается в панировке.
- готовятся блюда с хрустящей корочкой, например, тосты.
- используется блюдо Гурмэ.

 Опасность взрыва вследствие повышения давления.

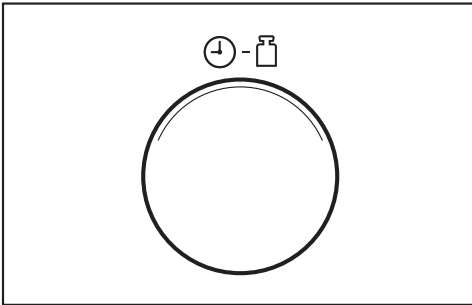
В закрытых ёмкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву.

Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых ёмкостях, например, баночках с детским питанием. Их нужно предварительно открывать. У детских бутылочек заранее снимайте колпачок и соску.

Установка текущего времени

- Подключите прибор к сети электропитания.

В поле индикации будут мигать цифры 12:00 и символ ⌚ до тех пор, пока не будет установлено фактическое время. До установки время будет отсчитываться от 12:00, так как работа часов начинается с включением прибора в сеть.



- Поверните переключатель времени, чтобы ввести часы.
- Нажмите кнопку ⌚.
- После этого поверните переключатель времени, чтобы ввести минуты.
- Для подтверждения ввода данных нажмите кнопку ⌚ или подождите несколько секунд.

Установленное время принимается электроникой прибора. Между значением часа и значением минуты мигает двоеточие.

Корректировка текущего времени

- Нажмите кнопку ⌚.

В поле индикации мигает символ ⌚, и текущее значение часов отображается несколько секунд.

- В это время вы можете изменить значение часов переключателем.

- Для подтверждения нажмите кнопку ⌚ или подождите несколько секунд.

Мигает символ ⌚, и текущее значение минут отображается несколько секунд.

- В это время вы можете изменить значение минут переключателем.
- Для подтверждения нажмите кнопку ⌚ или подождите несколько секунд.

Отключение индикации текущего времени

- Держите нажатой кнопку ⌚, пока поле индикации не погаснет.

На дисплее снова появится текущее время, если вы будете удерживать кнопку ⌚ нажатой.

Использование ночного отключения

Вы можете настроить прибор таким образом, чтобы индикация текущего времени автоматически выключалась каждую ночь с 23 до 4 часов.

Для **включения** функции ночного отключения:

- Держите нажатой кнопку Stop/C и дополнительно нажмите кнопку ⌚.

На дисплее появится *ON*. Прибор остаётся готовым к работе.

Для **выключения** функции ночного отключения:

- Держите нажатой кнопку Stop/C и дополнительно нажмите кнопку ⌚.

На дисплее появится *OFF*.

Управление прибором

Открытие дверцы

- Для открывания дверцы нажмите кнопку .

Если микроволновая печь работает, то при открывании дверцы работа прибора прервётся.

Размещение посуды в рабочей камере

Оптимальным является размещение посуды в центре рабочей камеры.

Вращающийся поддон

С помощью вращающегося поддона продукты равномерно размораживаются, разогреваются или приготавливаются.

Пользуйтесь прибором только с установленным поддоном.

Поддон начинает вращаться автоматически при запуске процесса.

Не допускается размораживание, разогрев или приготовление продуктов непосредственно на вращающемся поддоне. Следите за тем, чтобы размер используемой посуды не превышал размер поддона.

По возможности иногда перемешивайте пищу или переворачивайте её, чтобы продукты разогревались равномерно.

Закрывание дверцы

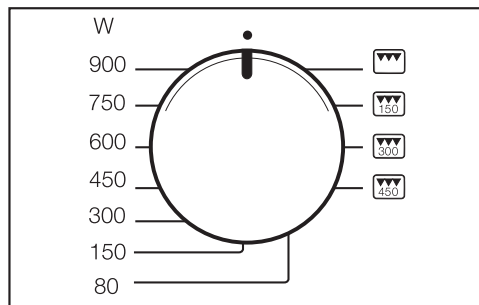
- Прижмите дверцу.

Если Вы открывали дверцу во время выполнения какого-либо процесса, нажмите кнопку Start для продолжения работы прибора.

Если дверца закрыта неправильно, прибор не будет работать.

Запуск процесса

Выбор мощности микроволн и времени выполняется вращением соответствующего переключателя.



- Поверните переключатель мощности микроволн на нужное значение.

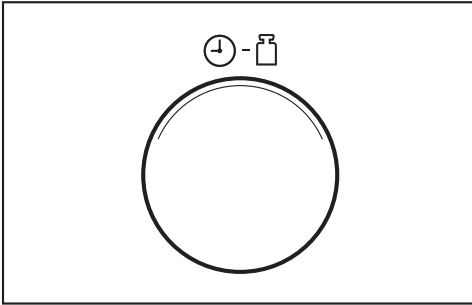
На дисплее отображаются символ  и мощность микроволн. Мигают цифры 0:00.

Вы можете выбрать один из 7 уровней мощности.

Чем выше мощность, тем больше микроволн подаётся на приготавливаемый продукт.

Блюда, которые во время разогрева или приготовления можно не мешать и не переворачивать или которые имеют очень разные составные компоненты, рекомендуется разогревать с низкой мощностью микроволн.

Только в этом случае обеспечивается равномерное распределение тепла. Соответственно, увеличение длительности позволит получить желаемый результат приготовления.



- Установите необходимое время с помощью поворотного переключателя времени.

Выбранное время отобразится на дисплее.

Вы можете выбрать длительность от 10 секунд до 90 минут. Исключение: если выбрана максимальная мощность микроволн, вы можете установить длительность максимум 15 минут. При непрерывном использовании полной мощности может произойти её уменьшение до 600 Вт, что будет отражено на дисплее (защита от перегрева).

Необходимое время зависит от

- исходной температуры продуктов. Продукты из холодильника требуют больше времени для разогрева, приготовления и т.д., чем продукты комнатной температуры.
- вида и свойств продуктов. Свежие овощи содержат больше воды, чем долго хранившиеся, и требуют меньше времени для приготовления.
- того, как часто вы перемешиваете или переворачиваете пищу. В результате частого перемешивания или переворачивания происходит более равномерное распределение тепла, поэтому для доведения блюда до готовности требуется меньше времени.

- количества продуктов.

Общее правило: двойное количество продукта — двойное время приготовления.

Для приготовления меньших порций время сокращается соответственно.

- формы и материала посуды.

- Запустите процесс, нажав кнопку Start.

Включается освещение рабочей камеры.

Вы можете запустить процесс, только если дверца прибора закрыта.

Сообщение «door» на дисплее

Сообщение «door» на дисплее напоминает о том, что прибор нельзя включать, не поместив внутрь прибора продукты.

При отсутствии в приборе продуктов возможно его повреждение.

При нажатии кнопки Start, если перед этим не была открыта дверца, в поле индикации появляется **door**. Возможно, что внутри прибора ещё не были размещены продукты, так как дверца не открывалась в течение довольно долгого времени (прим. 20 минут). Запуск будет заблокирован до тех пор, пока не будет открыта дверца.

Прерывание процесса / продолжение процесса

В любое время **процесс** может быть . . .

. . . **прерван:**

- Нажмите кнопку Stop/C или откройте дверцу прибора.

Происходит остановка времени выполнения.

Управление прибором

... продолжен

- Закройте дверцу и нажмите кнопку Start.

Процесс будет продолжен.

Изменение заданных значений

Если после запуска процесса вы установили, что ...

... выбрана слишком высокая или низкая **мощность микроволн**:

- Выберите новое значение мощности.

... неправильно установлено значение **времени**:

- Прервите процесс (один раз нажать кнопку Stop/C), установите новое значение с помощью переключателя времени и продолжите процесс (нажать кнопку Start),

или:

- Во время работы прибора нажимайте кнопку Start, с каждым нажатием время приготовления будет увеличиваться ещё на одну минуту (исключение: при максимальной мощности микроволн на 30 секунд).

Отмена процесса

- Нажмите два раза кнопку Stop/C.

После окончания процесса

По окончании процесса раздаётся звуковой сигнал. Освещение рабочей камеры выключается.

Через каждые 5 минут в течение первых 20 минут по окончании программы звучит короткий напоминающий сигнал.

- Если Вы хотели бы досрочно отключить сигнал, нажмите кнопку Stop/C.

Автоматика поддержания тепла

Автоматика поддержания тепла включается автоматически, если по завершении процесса приготовления с мощностью не менее 450 Вт дверца остается закрытой и никакая кнопка не нажимается.

Примерно через 2 минуты максимум на 15 минут включается автоматика поддержания тепла при 80 Вт.

На дисплее горят , 80 Вт и **Н:Н**.

Если во время работы автоматической функции поддержания тепла вы откроете дверцу или будете управлять прибором с помощью какой-либо кнопки или переключателя, то процесс прервётся.

Автоматика поддержания тепла не может быть установлена отдельно.

Вы можете отменить эту функцию (см. главу «Изменение установок прибора»).

Быстрый старт СВЧ (программируемый)

Касание кнопки Start /  позволяет включить прибор с максимальной мощностью.

Вы можете выбрать одно из трёх сохранённых значений времени:

- 30 сек.: нажать кнопку Start /  1 раз
- 1 мин.: нажать кнопку Start /  2 раза
- 2 мин.: нажать кнопку Start /  3 раза

Если вы четыре раза подряд нажмёте кнопку Start / , то снова начнётся отсчёт первого значения времени и т.д.

Если во время работы прибора вы будете нажимать кнопку Start, то с каждым нажатием время приготовления будет увеличиваться на 30 секунд.

Программирование времени

Вы можете изменить сохранённые значения времени.

- Выберите кнопкой Start /  соответствующую ячейку памяти (коснуться 1, 2 или 3 раза) и держите кнопку Start /  нажатой.
- Одновременно измените время с помощью переключателя времени (макс. на 15 минут).

Если вы отпустите кнопку Start / , то изменённая программа начнёт выполняться.

Запрограммированное вами время не сохраняется при нарушении электроснабжения и должно вводиться заново.

Блокировка запуска

Блокировка запуска предотвращает нежелательное использование прибора.

Включение блокировки запуска

- Держите нажатой кнопку Stop/C, пока не прозвучит сигнал и в поле индикации не появится символ ключа:



Символ ключа погаснет через некоторое время.

Если будет нажата любая кнопка или повернут один из поворотных переключателей, на дисплее снова появится символ ключа.

После перебоя в электроснабжении блокировку запуска необходимо включить снова.

Отмена блокировки запуска

- Снова удерживайте нажатой кнопку Stop/C, чтобы прозвучал сигнал, если вы хотите отменить блокировку запуска.

Управление прибором

Таймер

Для контроля отдельных процессов, например, варки яиц, вы можете настроить таймер. Установленное время отсчитывается посекундно в обратном направлении.

- Нажмите кнопку .

На дисплее мигают цифры 0:00, и горит символ .

- Установите нужное значение для таймера с помощью поворотного переключателя времени.
- Нажмите кнопку Start, чтобы запустить процесс.

Установленное время таймера начнёт отсчитываться через несколько секунд также и без использования кнопки Start.

- По истечении времени раздаётся звуковой сигнал, появляется индикация текущего времени, и мигает символ .
- Нажмите один раз кнопку Stop/C, и символ  исчезнет.

Корректировка значений таймера

- Нажмите кнопку Stop/C.

Отсчёт установленного времени закончится.

- Установите новое время для таймера, как описано выше.

Таймер и процесс приготовления

Таймер можно также дополнительно настроить на текущий процесс приготовления, при этом отсчёт времени выполняется в фоновом режиме (без индикации).

- Нажмите во время приготовления кнопку .

На дисплее мигают цифры 0:00, и горит символ .

- Установите нужное значение для таймера с помощью поворотного переключателя времени.
- Подождите несколько секунд, и начнётся отсчёт установленного времени.

Через несколько секунд индикация снова перейдёт в меню выполняемого процесса приготовления. Отсчитываемое в фоновом режиме время таймера обозначается горящим символом .

В этом случае для запуска таймера не нужно нажимать кнопку Start, так как при этом будет увеличиваться на одну минуту длительность выполняемого процесса.

Запрос времени таймера

- Нажмите кнопку .

Появляется индикация значения таймера на данный момент времени.

Гриль можно использовать в 4 режимах: в соло-режиме и 3 режимах, комбинированных с микроволнами, при которых гриль комбинируется с определённой мощностью микроволн.

Если общее время использования гриля < 15 мин., то рекомендуется предварительно нагреть гриль в течение примерно 5 мин.

Чтобы куски мяса или рыбы равномерно запекались с обеих сторон, переверните их по истечении половины времени запекания. Плоские ломтики и куски переворачивайте один раз, более толстые, круглые — несколько раз.

Время приготовления является ориентировочным, так как именно при запекании на гриле оно зависит от вида, толщины и желаемых конечных свойств продукта.

Если запекание выполняется непосредственно на решётке, то рекомендуется ставить под неё жаростойкую, пригодную для СВЧ-режима форму, чтобы собирать в ней жир.

Повреждения из-за перегрева.

Прилагаемое блюдо Гурмэ не подходит для сбора жира. Пустой противень может перегреться. Это вызывает повреждения покрытия.

Используйте вместо этого жаростойкую форму, пригодную для СВЧ-режима.

- Поместите продукт в подходящую посуду.
- Поставьте решётку и жаростойкую, пригодную для режима СВЧ форму или посуду с продуктом на вращающийся поддон.

 **Опасность получения ожогов о горячую посуду.**

При работе прибора решётка и посуда нагреваются.

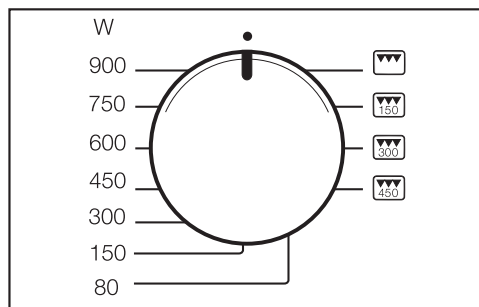
Надевайте защитные рукавицы.

Посуду и решётку будет легче очистить, если их замочить в моющем растворе сразу после окончания запекания на гриле.

В области гриля потолок рабочей камеры со временем окрашивается в голубоватый цвет. Это явление неизбежно, однако оно не влияет на функционирование прибора.

Гриль без комбинации с микроволнами

Этот режим работы идеально подходит для приготовления на гриле плоских продуктов, например, стейков или сосисок.



- Поверните переключатель мощности на символ .

На дисплее загорается символ гриля  и мигает 0:00.

- Установите время с помощью поворотного переключателя времени.
- Нажмите кнопку Start.

По окончании процесса раздаётся звуковой сигнал.

Управление — запекание на гриле

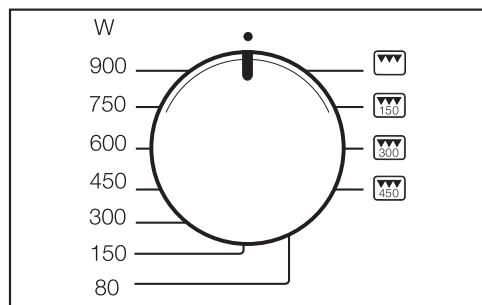
Изменение времени

Во время работы прибора можно изменить время, для этого следует прервать процесс (нажать кнопку Stop/C), изменить время и продолжить процесс (нажать кнопку Start). Кроме того, время приготовления в ходе работы прибора увеличивается с каждым нажатием кнопки Start ещё на одну минуту.

Комбинация микроволн с грилем

Этот режим хорошо подходит для запекания и подрумянивания. Благодаря микроволнам продукт доводится до готовности, благодаря грилю — подрумянивается.

Гриль можно комбинировать с тремя различными уровнями мощности микроволн, а именно: 150, 300 и 450 Вт. Во время работы прибора в любой момент возможен переход на любой из этих уровней без прерывания процесса.



- Поверните переключатель мощности на нужную комбинацию 150, 300 или 450.

На дисплее отображаются , мощность микроволн и символ гриля . Мигает 0:00.

- Установите время с помощью поворотного переключателя времени.

- Нажмите кнопку Start.

По окончании процесса раздаётся звуковой сигнал.

Изменение времени

Во время работы прибора можно изменить время, для этого следует прервать процесс (нажать кнопку Stop/C), изменить время и продолжить процесс (нажать кнопку Start). Кроме того, время приготовления в ходе работы прибора увеличивается с каждым нажатием кнопки Start ещё на одну минуту.

Указания по применению

 Опасность получения ожогов о горячую посуду.

Блюдо Гурмэ сильно нагревается. Поэтому беритесь за него только с помощью кухонных рукавиц. Вынув блюдо из прибора, ставьте его на термостойкую подставку.

Перед первым использованием

Перед первым использованием налейте в противень 400 мл воды и 3-4 столовые ложки уксуса или лимонного сока и нагрейте противень при 450 Вт + Гриль  в течение 5 минут.

На блюдо Гурмэ нанесено покрытие, облегчающее отделение пищи от блюда и уход за ним.

На покрытии, напоминающем тефлоновое, легко образуются порезы и царапины.

Металлические или острые предметы вызывают повреждения покрытия.

Поэтому не разрешается резать пищу непосредственно на блюде.

Для перемешивания и переворачивания пищи необходимо использовать деревянные или пластиковые лопатки.

Обжаривание / подрумянивание

 Опасность пожара из-за перегрева.

Масла и жиры могут воспламениться при перегреве.

При приготовлении пищи с использованием масел и жиров не оставляйте блюдо Гурмэ без присмотра.

- Используйте совсем немного жира или масла при жарении. Благодаря специальному покрытию пища не пригорает и остаётся малокалорийной.
- Подготавливайте продукты заранее, чтобы их можно было класть на горячее блюдо непосредственно после его подогрева.
- Ставьте блюдо Гурмэ непосредственно на вращающийся поддон.

Искры могут повредить блюдо и рабочую камеру.

Не ставьте блюдо на решётку и следите за соблюдением расстояния ок. 2 см до внутренних стенок, чтобы не образовывались искры.

- Подогревайте блюдо при мощности прибора 450 Вт + Гриль  максимум 5 минут.

 Повреждения из-за перегрева. Не перегревайте пустое блюдо. Иначе покрытие будет повреждено. Поэтому при запекании на гриле не ставьте блюдо под решётку, чтобы собирать жир.

Если вы используете для жарки растительное масло, то вы можете нагревать его или вместе с блюдом, или наливать на блюдо после его нагрева.

Блюдо Гурмэ

Сливочное масло кладите только на нагретую поверхность, так как оно более чувствительно к высоким температурам, чем растительное, и может сильно потемнеть.

Обязательно хорошо промокните салфеткой мясо, птицу, рыбу и овощи перед тем, как класть их на блюдо Гурмэ.

Яйца могут лопнуть.

Не используйте блюдо Гурмэ для приготовления или подогрева уже сваренных яиц.

Практические советы

Предварительно нагреть блюдо Гурмэ на вращающемся поддоне при мощности 450 Вт + Гриль  в течение макс. 5 минут.

- Рыбные палочки (замороженные), 150 г + 2 ст. л. растительного масла , готовить с каждой стороны 3-4 мин.
- Гамбургеры, 2 шт. + 2 ст. л. растительного масла , готовить с каждой стороны 3-4 мин.
- Крокеты (замороженные), 10-12 шт. + 2 ст. л. растительного масла , обжаривать 6 – 8 мин., время от времени переворачивать
- Стейк из филе, прим. 200 г , обжаривать с каждой стороны прим. 5 мин. (в зависимости от желаемой степени готовности)
- Пицца (замороженная), 300 г, , 7-9 мин.
- Пицца, свежая, без предварительного нагрева , прим. 15 мин. (в зависимости от начинки)

Рецепты

Указанное время является общим временем, которое необходимо для подготовки и приготовления. Время выдержки (покоя) и время на маринование продуктов приведено дополнительно.

Тосты Croque Monsieur (3 порции)

Время приготовления: 10-15 минут

Ингредиенты:

6 ломтиков хлеба для тостов
30 г мягкого сливочного масла
75 г сыра Эмменталер, тёртого
3 ломтика варёного окорока

Приготовление:

Намазать тосты маслом. Посыпать сыром три тоста, на каждый положить по одному ломтику окорока. Остальные три тоста положить намазанной маслом стороной на окорок. Положить тосты на блюдо Гурмэ, подогреть при мощности 450 Вт + Гриль в течение прим. 5 минут. Поставить на вращающийся поддон, подрумянивать при мощности 450 Вт + Гриль с каждой стороны прим. 3 минуты. Варианты других начинок: филе тунца и тонко нарезанные кольца лука или ломтики ананаса, сыр и варёный окорок.

Овощное рагу (3 порции)

Время приготовления: 25-35 минут

Ингредиенты:

2 луковицы
2 ст. л. растительного масла
100 г очищенных вешенок или шампиньонов
150 г мелкой моркови (замороженной) или ломтиков моркови
100 г соцветий брокколи
1 шт. красной паприки или 100 г нарезанной полосками паприки (замороженной)
1 помидор
соль, перец
30 г тёртого пармезана

Приготовление:

Нарезать лук тонкими кольцами, паприку разрезать на четыре части, удалить перегородки и семена, нарезать полосками. Помидор нарезать кубиками. Поставить блюдо Гурмэ на вращающийся поддон и подогреть при мощности 450 Вт + Гриль прим. 5 минут. Добавить масло и кольца лука. Снова поставить блюдо на вращающийся поддон, подрумянивать при мощности 450 Вт + Гриль около 2 минут. Добавить грибы, морковь, брокколи, полоски паприки, кубики помидора и приправы, перемешать. Готовить в режиме 450 Вт + Гриль около 6 минут. Перевернуть и подать на стол, посыпав пармезаном.

Свиное филе «Лукулл» (2 порции)

Время приготовления: 15-20 минут

Ингредиенты:

1 кусок филе свинины (ок. 400 г)
4 полоски шпика с прослойками мяса
соль, перец
10 г сливочного масла
200 г шампиньонов, нарезанных ломтиками
200 мл сливок
2 ст. л. коньяка

Приготовление:

Разрезать филе на четыре ломтика. Приправить каждый кусок солью и перцем, туго обернуть полоской шпика, при необходимости закрепить деревянной шпажкой. Поставить блюдо Гурмэ на вращающийся поддон и подогреть при мощности 450 Вт + Гриль прим. 5 минут. Добавить сливочное масло, сверху положить ломтики филе. Поставить на вращающийся поддон, готовить при мощности 450 Вт + Гриль с каждой стороны прим. 3 минуты. Вынуть мясо, накрыть крышкой и поставить в тёплое место. Добавить в сок, выделившийся при жарке, грибы, сливки и коньяк, тушить при максимальной мощности примерно 4 минуты. Сервировать вместе с мясом.

Пикантное свиное филе

Время приготовления: 10-12 минут

Приготовление:

1 свиное филе нарезать на 4 ломтика. На разогретом блюде Гурмэ готовить в режиме 450 Вт + Гриль с каждой стороны прим. 4 минуты. Затем добавить 50 мл белого вина, 125 мл сливок, 2 ст. л. мучной подливки и 150 г сыра рокфор, размешать и готовить ещё 3 минуты.

Блюдо Гурмэ

Пикантные куриные кубики (3 порции)

Время приготовления: 25-35 минут

Ингредиенты:

600 г филе грудки курицы или индейки
2 ст. л. растительного масла
2 ст. л. белого вина
2 ст. л. яблочного сока
1 ст. л. лимонного сока
соль, чёрный перец
1 ч. л. порошка карри
молотый розмарин на кончике ножа
молотый имбирь на кончике ножа
кайенский перец на кончике ножа
1/2 ч. л. соуса табаско
20 г сливочного масла

Приготовление:

Нарезать филе на кубики размером прим. 2 x 2 см. Смешать остальные ингредиенты, кроме сливочного масла, и залить полученной смесью кубики. Перемешать и оставить мариноваться в течение примерно 30 минут. Поставить блюдо Гурмэ на вращающийся поддон. Подогреть в режиме 450 Вт + Гриль прим. 5 минут. Добавить сливочное масло, затем кубики мяса без соуса. Поставить блюдо на вращающийся поддон и готовить в режиме 450 Вт + Гриль прим. 4 минуты, перевернуть и готовить в том же режиме ещё ок. 4 минут. Если при приготовлении образуется много мясного сока, из-за чего мясо будет поджариваться очень слабо, то немного сока можно вылить.

Филе лосося «натуральное» (2 порции)

Время приготовления: 5-10 минут

Ингредиенты:

2 шт. филе лосося (по 150 г)
1 ст. л. лимонного сока
соль, белый перец

Приготовление:

Сбрызнуть филе лосося лимонным соком и оставить пропитываться прим. на 10 минут. Поставить блюдо Гурмэ на вращающийся поддон, подогреть при мощности 450 Вт + Гриль прим. 5 минут. Промокнуть филе бумажным полотенцем, посыпать приправами, положить на блюдо Гурмэ, слегка прижать. Поставить на вращающийся поддон, готовить при мощности 450 Вт + Гриль с каждой стороны прим. 1 1/2-2 минуты. Сервировать лосось с рисом, голландским соусом или растопленным сливочным маслом и свежими листьями салата.

Все автоматические программы зависят от веса продуктов.

Вес может указываться либо в граммах (г), либо в фунтах (lb) (см. главу «Изменение установок прибора»).

После выбора программы вы вводите вес продукта. Прибор автоматически определяет время, которое зависит от веса.

Учитывайте указанные значения минут для комнатной температуры (время выравнивания), так как это необходимо для равномерного распределения тепла в пище.

Автоматика размораживания

В вашем распоряжении имеется пять программ размораживания различных групп продуктов (кнопка ). Время выравнивания составляет для программы Ad 3, в зависимости от веса, до 30 минут, для других программ прим. 10 минут.

Ad 1  Стейк, отбивная

200–1.000 g

Ad 2  Фарш

200–1.000 g

Ad 3  Курица

900–1.800 g

Ad 4  Пирог

100–1.400 g

Ad 5  Хлеб

100–1.000 g

Эта программа особенно хорошо подходит для размораживания нарезанного хлеба. По возможности кладите ломтики в прибор по отдельности или отделите их друг от друга спустя половину времени при соответствующем сигнале.

Автоматика приготовления

Существует четыре программы для приготовления замороженных продуктов и восемь программ для приготовления свежих продуктов.

Время выравнивания для этих программ составляет прим. 2 минуты.

 Риск повреждений из-за чувствительного к нагреву пластика.

Материал крышки, как правило, выдерживает температуру до 110 °C (см. данные производителя).

При более высоких температурах возможна деформация пластика, и он может вступить в контакт с продуктом.

Используйте крышку только в микроволновом режиме, т. е. без комбинации с другими режимами. Ни в коем случае не используйте крышку, если подключён гриль, т.е. в программах с AC 4 по AC 8.

Приготовление замороженных продуктов

AC 1  Овощи

100–600 g

AC 2  Готовое блюдо, которое можно помешать

300–1.000 g

AC 3  Запеканка, гратен

200–600 g

AC 4  Картофель фри

200–400 g

Управление – автоматические программы

Приготовление свежих продуктов

АС 1  Овощи

100–600 g

АС 2  Картофель

100–800 g

АС 3  Рыба

500–1.500 g

АС 4  Шашлыки, гриль

200–800 g

АС 5  Курица гриль

900–1.800 g

АС 6  Куриные окорочка

250–1.000 g

АС 7  Рыбная запеканка

500–1.500 g

АС 8  Гратены/запеканки, например, картофельный гратен

500–1.500 g

Начинается отсчёт времени, соответствующего весу продукта, и горят символы активированных в данный момент режимов работы ( и/или ).

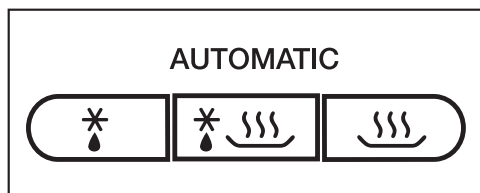
По истечении половины времени приготовления раздаётся звуковой сигнал.

■ Прервите программу, чтобы, если это возможно, перевернуть или помешать продукты, затем продолжите программу.

При необходимости запрограммированные значения времени можно увеличить на несколько минут во время работы прибора (нажимать кнопку Start столько раз, пока нужное время не появится на дисплее). Во всех программах возможно только одно увеличение времени на несколько минут.

По окончании процесса раздаётся звуковой сигнал.

Освещение рабочей камеры выключается.



■ Нажимайте соответствующую кнопку несколько раз, пока в поле индикации не появится нужная автоматическая программа: например, для выбора программы АС 5  (Курица гриль) пять раз нажать кнопку .

На дисплее мигают буквы g или lb (фунты), напоминая о необходимости ввести вес продукта, и горят обозначение программы (например, АС 5) и символы режимов работы ( для микроволн и  для гриля).

■ Установите вес поворотным переключателем.

■ Нажмите кнопку Start.

Здесь предлагаются некоторые рецепты для автоматических программ «Приготовление свежих продуктов»^{SSS}, которые вы можете дополнить или изменить.

Если заданные значения веса для соответствующих программ будут превышены, то возможно, что блюдо не будет доведено до готовности.

Придерживайтесь указанных значений веса.

АС 1 🍴 Овощи

Приготовление

Положить в миску очищенные, подготовленные овощи. В зависимости от свежести и содержания влаги добавить 3-4 столовые ложки воды и немного соли или других приправ. Указать вес, включая вес воды, и готовить в миске под крышкой. Спустя примерно половину времени приготовления раздастся сигнал: продукты необходимо будет перевернуть или перемешать.

При приготовлении овощей в соусе необходимо вводить вес, включая вес ингредиентов соуса. Учитывайте максимальные значения веса.

Морковь в сливочном соусе с кербелем (2 порции)

Время приготовления: 25-35 минут

Ингредиенты:

350 г моркови, очищенной
5 г сливочного масла
50 мл овощного бульона (растворимого)
75 г сметаны повышенной жирности
1 ст. л. белого вина
соль, перец
1 щепотка сахара
1/2 ч. л. горчицы
1-2 ст. л. свежего рубленого кербеля или
1 ст. л. сухих листиков кербеля
ок. 1 ст. л. светлого загустителя для соусов

Приготовление:

Нарезать морковь брусочками (толщиной прим. 3-4 мм) или ломтиками (3-4 мм). Смешать сливочное масло, бульон, сметану и остальные ингредиенты, поместить вместе с морковью в миску. Готовить под крышкой, сразу после сигнала прибора перемешать.

Установка: Свежие продукты АС 1 🍴

Вес: 525 г

Уровень: вращающийся поддон

АС 2 Картофель

В этой программе вы можете готовить отварной картофель (очищенный, в мундире или в бульоне).

Приготовление:

Ввести вес картофеля и жидкости.

Очищенный мокрый картофель положить в миску, слегка посолить и готовить под крышкой.

При варке картофеля в мундире добавить на одну штуку картофеля по 1 столовой ложке воды. Наколоть кожуру вилкой или деревянной палочкой, готовить под крышкой.

Картофель золотистый (3 порции)

Время приготовления: 25-35 минут

Ингредиенты:

500 г очищенного картофеля
1 луковица, мелко нарезанная
10 г сливочного масла
1-2 ст. л. порошка карри
250 мл овощного бульона (растворимого)
50 мл сливок
125 г горошка (замороженного)
соль, перец

Приготовление:

Нарезать картофель крупными кубиками (ок. 3 x 3 см) или использовать мелкий картофель. Все ингредиенты положить в достаточно большую миску и перемешать. Готовить под крышкой, сразу после сигнала прибора всё хорошо перемешать и готовить дальше.

Установка: Свежие продукты АС 2 

Вес: 800 г

Уровень: вращающийся поддон

АС 8 Гратены/запеканки: Овощной гратен (4 порции)

Время приготовления: ок. 40 минут

Ингредиенты:

400 г цветной капусты или брокколи
400 г моркови

Для сырного соуса:

20 г маргарина
20 г муки
300 мл овощного бульона (растворимого)
200 мл молока
100 г плавленого сыра Эмменталер, кубиками
50 г сыра Гауда, тёртого
перец, соль, молотый мускатный орех,
1 ст. л. петрушки, рубленной

Приготовление:

Нарезать цветную капусту или брокколи на мелкие соцветия, морковь тонкими ломтиками (3 мм). Овощи положить в форму для запеканок (диаметр ок. 24 см) и перемешать. Нагреть маргарин, добавить муку, продолжая помешивать, добавить бульон и молоко. Добавить сыр Эмменталер и варить при слабом кипении до тех пор, пока сыр не расплавится. Хорошо приправить солью, перцем и мускатным орехом, добавить петрушку. Полить соусом овощи, посыпать сыром Гауда и готовить без крышки.

Установка: Свежие продукты АС 8 

Вес: 1500 г

Уровень: вращающийся поддон

Картофельный гратен с сыром (4 порции)

Время приготовления: 45 минут

Ингредиенты

Для гратена:
600 г рассыпчатого картофеля
75 г тёртого сыра Гауда

Для заливки:

250 г сливок
1 ч. л. соли
молотый чёрный перец
мускатный орех

Для посыпки:

75 г тёртого сыра Гауда

Для формы:

1 зубчик чеснока

Принадлежности

Форма для запекания, подходящая для микроволновой печи, термостойкая, Ø 26 см

Приготовление

Натрите чесноком форму для запекания.

Для заливки смешайте сливки, соль, перец и мускатный орех.

Очистите картофель и нарежьте его кружочками толщиной 3–4 мм. Смешайте картофель с сыром и заливкой и выложите в форму.

Посыпьте сыром Гауда и готовьте, не накрывая крышкой.

Установка: Свежие продукты АС 8 

Вес: 1000 г

Уровень: вращающийся поддон

АС 4 Шашлыки, гриль: Шашлык из мясного филе (8 шампуров)

Время приготовления: 25-35 минут + время покоя 1 ч

Ингредиенты:

1 филе свинины, ок. 300 г
1 красная паприка
2 луковицы

Для маринования:

8 ст. л. растительного масла
перец, соль, сладкая паприка, молотый перец чили
8 деревянных шпажек

Приготовление:

Нарезать филе на 16 небольших кусочков. Очистить перец и нарезать кусками среднего размера. Каждую луковицу разрезать на восемь частей. Нанизать на шампуры поочередно куски мяса, перца и лука. Для приготовления маринада смешать ингредиенты и смазать шашлыки на шпажках. Оставить мариноваться в течение примерно одного часа. Положить шампуры на решётку для гриля и поместить в прибор в жаростойкой, подходящей для СВЧ-режима форме. Спустя примерно половину времени запекания на гриле (сигнал) перевернуть.

Установка: Свежие продукты АС 4 
Вес: около 100 г каждый шампур
Уровень: решётка и форма на вращающемся поддоне

Куриный шашлык (8 шампуров)

Время приготовления: 25-35 минут + время покоя 1 ч

Ингредиенты:

4 куса куриной грудки, каждый прим. по 120 г
4 ломтика консервированного ананаса
16 половинок консервированных абрикосов

Для маринования:

4 ст. л. растительного масла
4 ст. л. кунжутного масла
перец, соль,
 $\frac{1}{2}$ ч. л. молотой острой паприки
 $\frac{1}{2}$ ч. л. порошка карри
немного молотого перца чили
по вкусу: молотый имбирь или молотый кориандр

8 деревянных шпажек

Приготовление:

Каждое филе грудки нарезать на 4 куса. Ломтики ананаса также нарезать на четвертинки. С половинок абрикоса слить воду. Для приготовления маринада хорошо перемешать все ингредиенты.

Нанизать на деревянные шпажки поочередно кусочки курицы, ананас и абрикосы, смазать маринадом и оставить пропитываться примерно на 1 час. Положить шампуры на решётку для гриля и поместить в прибор в жаростойкой, подходящей для СВЧ-режима форме. Спустя примерно половину времени приготовления (сигнал) перевернуть.

Установка: Свежие продукты АС 4 
Вес: около 100 г каждый шампур
Уровень: решётка и форма на вращающемся поддоне

АС 6 Куриные окорочка

Приготовление

Куриные окорочка, как обычно, смазать сливочным или растительным маслом и приправить. Положить на решётку для гриля и поместить в прибор в жаростойкой, подходящей для микроволновой печи форме. Спустя примерно половину времени приготовления (сигнал) окорочка перевернуть и довести до готовности.

АС 5 Курица гриль

Приготовление:

Разрезать курицу пополам. Как обычно, смазать сливочным или растительным маслом и приправить. Сначала положить половинки курицы разрезанной стороной верх на решётку для гриля и поместить в прибор в жаростойкой, подходящей для СВЧ-режима форме. Спустя примерно половину времени приготовления (сигнал) перевернуть половинки курицы и довести до готовности.

Примечание к АС 6 и АС 5

Приготовление:

Для получения красивого цвета запекаемой на гриле птицы рекомендуется добавлять к смеси приправ паприку и карри. Это не только придаст вкус, но и позволит получить аппетитную золотистую корочку.

АС 3 Рыба: Рыбное карри (4 порции)

Время приготовления: 35-45 минут

Ингредиенты:

300 г кусочков ананаса
1 красная паприка
1 маленький банан
500 г золотистого или красного морского окуня
3 ст. л. лимонного сока
30 г сливочного масла
100 мл белого вина
100 мл ананасового сока
соль, сахар, перец чили
2 ст. л. светлого загустителя для соусов

Приготовление:

Филе рыбы нарезать кубиками, положить в миску и сбрызнуть соком лимона. Стручок сладкого перца разрезать на четыре части, удалить из него перегородки и зёрна, нарезать тонкими полосками. Банан очистить и нарезать ломтиками. Вместе с паприкой и кусочками ананаса добавить к рыбе и перемешать. Добавить сливочное масло. Смешать вино, сок, специи, загуститель для соуса и добавить в миску с рыбой. Все хорошо перемешать и готовить под крышкой.

Установка: Свежие продукты АС 3 
Вес: ок. 1200 г
Уровень: вращающийся поддон

АС 7 Рыбная запеканка: Рыба в панировке (2 порции)

Время приготовления: 25-35 минут

Ингредиенты:

400 г филе морского окуня
3 ст. л. лимонного сока
соль, белый перец
50 г сливочного масла
2 ч. л. горчицы
1 мелко нарезанная луковица
40 г сыра Гауда, тёртого
20 г панировочных сухарей
2 ст. л. укропа, рубленого

Приготовление:

Сбрызнуть филе рыбы соком лимона и оставить пропитываться ок. 10 минут. Смазать плоскую форму для запеканок сливочным маслом. Рыбу слегка промокнуть салфеткой, приправить солью и перцем и выложить в форму. Растопленное сливочное масло (450 Вт, 40-50 сек.) хорошо перемешать с горчицей, луком, сыром Гауда, панировочными сухарями и укропом, смазать полученной смесью рыбу. Запекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Установка: Свежие продукты АС 7 

Вес: прим. 600 г

Уровень: вращающийся поддон

Гратен из окуня с помидорами (4 порции)

Время приготовления: 35-45 минут

Ингредиенты:

500 г филе морского окуня
2 ст. л. сока лимона
500 г помидоров
соль с пряностями и травами
2 ч. л. листиков орегано
150 г сыра Гауда, тёртого

Приготовление:

Филе окуня нарезать кусками, сбрызнуть лимонным соком и оставить пропитываться ок. 10 минут. Помидоры нарезать кубиками и выложить в форму для запеканок вместе с рыбой и половиной натёртого рыба. Хорошо приправить солью с пряностями и орегано и перемешать. Посыпать остальным сыром и готовить без крышки.

Установка: Свежие продукты АС 7 

Вес: прим. 1150 г

Уровень: вращающийся поддон

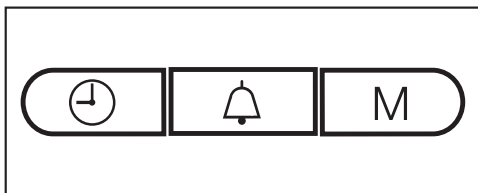
Сохранение персональной программы (функция памяти)

У вас есть возможность сохранить персональную программу. Вы можете использовать эту ячейку памяти в электронике прибора для часто приготавливаемого блюда. Программа может состоять из 1-3 этапов выполнения (например, одна минута 600 Вт, затем 2 минуты гриль и в заключение 3 минуты 150 Вт с грилем).

Программирование

(например, выполнение программы из трёх этапов)

- Сначала выберите режим работы для первого этапа.
- Затем выберите длительность процесса.



- Нажмите кнопку М.

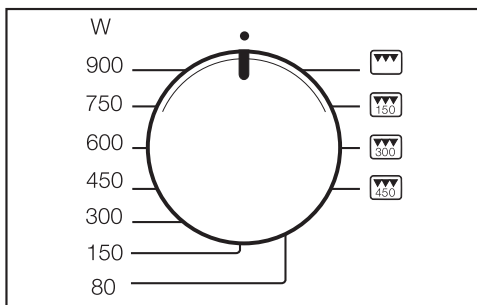
На дисплее горит цифра 1, а цифра 2 мигает.

- Затем выберите режим работы для второго этапа и длительность.
- Снова нажмите кнопку М.

Теперь горит цифра 2, а цифра 3 мигает.

- Теперь выберите режим работы для третьего этапа и длительность. Нажмите кнопку М.

После этого третьего шага вы можете с помощью кнопки М пролистать и проверить ваши данные.



- Для окончания программирования поверните переключатель мощности в положение 12 ч.
- Затем запустите программу, чтобы сохранить данные. Однако программе можно выполнить полностью только при условии, что в приборе находятся продукты.

⚠ При отсутствии в приборе продуктов возможно его повреждение. Микроволновая печь может получить повреждения из-за отсутствия в ней продуктов.

Если в приборе нет продуктов, то сразу после запуска программы закончите её (дважды нажмите кнопку Stop/C).

Программы из одного и двух этапов сохраните, как описано выше: установкой переключателя мощности в положение 12 ч и последующим запуском программы закончите программирование, при нажатии на кнопку М будет показан следующий шаг.

Сохранение персональной программы (функция памяти)

Исправление введённых данных

- Перепишите сохранённую программу, выполнив новое программирование.

Вызов персональной программы

- Установите переключатель мощности в положение 12 ч.
- Нажмите кнопку M.
- Нажмите кнопку Start.

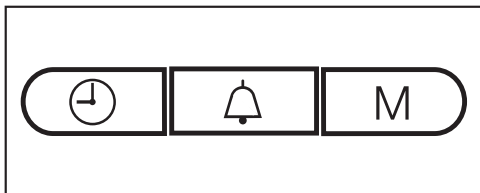
В случае нарушения электроснабжения программа не будет больше сохранена в электронике, и её необходимо будет ввести заново.

Изменение установок прибора

Для некоторых установок прибора вы можете выбрать альтернативные варианты.

Отдельные установки, которые можно изменить, вы найдёте в таблице. Заводские настройки отмечены в таблице звёздочкой *.

Для изменения установки прибора действуйте следующим образом:



- Одновременно нажмите кнопки $\oplus$ и M и удерживайте их нажатыми до тех пор, пока на дисплее не загорятся символы $P I$ и $\equiv$. После этого отпустите кнопки, так как при слишком долгом нажатии на дисплее снова появится текущее время.
- Переключателем времени выберите установку прибора, которую вы хотели бы изменить (с $P I$ до $P 5$ и $P 0$). Поворачивайте переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится нужная установка.
- Затем нажмите кнопку M, чтобы вызвать установку.

На дисплее появится 5 как знак того, что установку можно изменить.

- Поверните переключатель времени, если вы хотите изменить установку (см. таблицу), и подтвердите ввод нажатием кнопки M (при $P 5$ и $P 0$ держать нажатой кнопку M прим. 4 секунды).

Изменение установки прибора сохраняется. На дисплее снова появляется P и цифра, соответствующая установке прибора

Теперь вы можете таким же образом изменить и другие установки прибора.

- Закончите изменение установок нажатием кнопки Stop/C.

В случае нарушения электроснабжения изменённые установки прибора сохраняются.

Изменение установок прибора

Установки прибора		Варианты установок (* заводская настройка)	
P1	Ночное отключение	50*	Ночное отключение выключено.
		51	Ночное отключение включено. В период с 23 до 4 ч индикация текущего времени выключена.
P2	Автоматика поддержания тепла	51*	Автоматика поддержания тепла включена.
		50	Автоматика поддержания тепла выключена.
P3	Сообщение «door» на дисплее	51*	Сообщение «door» появляется, если дверца не открывалась примерно 20 минут. Запуск заблокирован.
		50	Сообщение «door» не появляется.
P4	Напоминающий сигнал	51*	Напоминающий сигнал звучит через каждые 5 минут в течение первых 20 минут по окончании программы.
		50	Напоминающий сигнал выключен.
P5	Демо-режим (для презентации приборов в точках продаж или в выставочных помещениях).	50*	Демо-режим не активирован. При выключении активного демо-режима на дисплее на короткое время появляется _ _ _ _.
		51	Демо-режим активирован. При нажатии какой-либо кнопки или повороте переключателя на дисплее на короткое время появляется ПЕ5_. Прибор не готов к работе.
P6	Единицы веса	50*	Вес продукта указывается в граммах (г).
		51	Вес продукта указывается в фунтах (lb).
P0	Заводские настройки	51*	Заводские настройки восстанавливаются, или они не были изменены.
		50	Заводские настройки изменены.

Для разогрева продуктов питания задаётся следующая мощность микроволн:

Напитки	900 Вт
Блюда	600 Вт
Детское питание	450 Вт

 Опасность получения ожогов из-за слишком горячей пищи.

Детское питание не должно быть слишком горячим.

Поэтому разогревайте его только от 1/2 до 1 минуты при мощности 450 Вт.

Советы по разогреву

Блюда разогреваются накрытыми крышкой, только жареные мясные изделия в панировке разогреваются без крышки.

 Опасность взрыва вследствие повышения давления.

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

Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых ёмкостях, например, баночках с детским питанием. Их нужно предварительно открывать. У детских бутылочек заранее снимайте колпачок и соску.

 Опасность получения травм из-за выкипания жидкостей.

При варке, особенно при дополнительном нагреве жидкостей в режиме СВЧ возможно, что хотя температура кипения и достигнута, однако типичные для кипения пузырьки ещё не поднимаются на поверхность. Жидкость кипит неравномерно. Эта так называемая задержка кипения может привести при вынимании ёмкости или при её сотрясении к неожиданному началу образования пузырьков пара или к неожиданному взрывообразному выкипанию. Образование пузырьков пара может быть таким сильным, что дверца может самопроизвольно открыться.

Избегайте так называемой задержки кипения, для этого перемешивайте жидкость перед её разогревом. После разогрева подождите минимум 20 секунд, прежде чем вынуть ёмкость из рабочей камеры. Кроме того, вы можете также поместить в ёмкость стеклянный стержень или подобный предмет, если имеется.

Яйца могут лопнуть.

Не разогревайте в микроволновой печи сваренные вкрутую яйца, даже без скорлупы.

Продукты из холодильника требуют больше времени для разогрева, чем продукты комнатной температуры. Время, необходимое для разогрева, зависит от свойств, количества и начальной температуры продукта.

Следите за тем, чтобы блюда всегда разогревались в достаточной степени.

Разогрев

Если вы сомневаетесь в том, что блюдо разогрелось как следует, увеличьте время разогрева.

Большие порции пищи перемешивайте или переворачивайте время от времени в ходе разогрева. Перемешивайте от внешних слоев к центру, так как края блюда нагреваются быстрее.

После разогрева

Будьте осторожны при вынимании посуды. Она может быть горячей.

Посуда нагревается не микроволнами (исключение: жаростойкий фаянс), а посредством передачи тепла от нагретого продукта.

После разогрева поддержите блюдо несколько минут при комнатной температуре, чтобы тепло в нём распределилось равномернее. При этом температура выравнивается.

 **Опасность получения ожогов из-за слишком горячих блюд.**
После разогрева блюда могут быть очень горячими.
После разогрева пищи, особенно детского питания, обязательно перемешайте или встряхните её, и проверьте температуру, попробовав пищу/напиток на вкус.

Продукт следует поместить в пригодную для микроволнового режима посуду и готовить под крышкой.

Для приготовления рекомендуется сначала установить мощность 900 Вт для закипания, а затем 450 Вт для бережной основной варки.

Для разваривания блюд, например, **молочной рисовой каши и манки**, сначала задайте мощность 900 Вт, а затем 150 Вт.

Советы по приготовлению

Время приготовления овощей зависит от их качества. Свежие овощи содержат больше воды и требуют меньше времени для приготовления. Добавляйте немного воды, если вы готовите хранившиеся овощи.

Продукты из холодильника требуют больше времени для разогрева, чем продукты комнатной температуры.

Перемешивайте или переворачивайте продукты во время приготовления. Это способствует более равномерному распределению тепла.

 **Опасность для здоровья из-за сокращения времени приготовления.**

Скоропортящиеся продукты, например, рыбу, следует готовить в течение необходимого времени.

При приготовлении блюд из таких продуктов обязательно соблюдайте рекомендованное время приготовления.

Продукты питания с жёсткой кожей или кожурой, например, помидоры, сосиски, картофель в мундире и баклажаны, должны быть проколоты

или надрезаны в нескольких местах, чтобы из них мог выходить образующийся пар и продукты не лопались.

 **Опасность получения травм при приготовлении яиц в скорлупе.** Яйца в скорлупе могут лопнуть при приготовлении, даже после вынимания из рабочей камеры.

Варите яйца в скорлупе в микроволновой печи только в специальной посуде.

 **Опасность получения ожогов при приготовлении яиц без скорлупы.**

У яиц без скорлупы яичный желток может сильно разбрызгаться после приготовления.

Яйца без скорлупы можно готовить, но перед этим желточную оболочку необходимо проколоть в нескольких местах.

После приготовления

Будьте осторожны при вынимании посуды! Она может быть горячей.

Посуда нагревается не микроволнами (исключение: жаростойкий фаянс), а посредством передачи тепла от нагретого продукта.

После приготовления подержите блюдо несколько минут при комнатной температуре (время выравнивания), чтобы тепло внутри распределилось равномернее. При этом температура выравнивается.

Размораживание

 Опасность для здоровья вследствие повторного замораживания.

Подтаявшие или размороженные продукты при повторном замораживании теряют свои питательные свойства и портятся.

Не замораживайте подтаявшие или размороженные продукты повторно. Используйте их как можно быстрее. Размороженные продукты, которые были отварены или поджарены, можно замораживать снова.

Для размораживания продуктов питания задаётся следующая мощность микроволн:

- 80 Вт
для размораживания очень нежных продуктов, например, сливок, масла, тортов со сливочным или масляным кремом, сыра.
- 150 Вт
для размораживания других продуктов.

Замороженный продукт без упаковки помещается в пригодную для микроволнового режима посуду и размораживается без крышки. По истечении половины времени размораживания продукты следует перевернуть, разделить на части или перемешать.

Для размораживания замороженного мяса его кладут без упаковки на перевёрнутой тарелке в стеклянную или фарфоровую посуду, чтобы мог стекать мясной сок. Во время размораживания его необходимо переворачивать.

 Опасность для здоровья из-за риска заражения сальмонеллами.

При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены.

Не используйте жидкость после размораживания продуктов.

Мясо, птица и рыба не должны полностью размораживаться перед последующим приготовлением. Достаточно, если продукты подтают. При этом их поверхность будет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

Размораживание и последующее приготовление

Глубокозамороженные продукты можно разморозить и сразу же разогреть или приготовить.

Выберите сначала мощность 900 Вт, затем 450 Вт.

Продукт без упаковки помещают в пригодную для микроволнового режима посуду, накрывают крышкой и размораживают и разогревают или готовят. Исключение: стейк из рубленого мяса готовится без крышки.

Блюда с большим содержанием жидкости, например, супы и овощи, следует время от времени перемешивать. Куски мяса по истечении половины времени нужно осторожно разделить и перевернуть. Рыбу также следует один раз перевернуть спустя половину нужного времени.

Подержите продукт после размораживания и разогрева или приготовления несколько минут при комнатной температуре, чтобы температура в нём распределилась более равномерно.

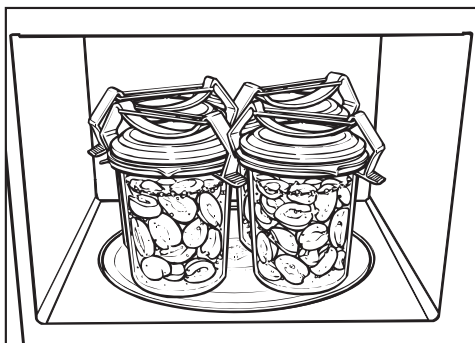
С помощью микроволновой печи вы можете консервировать небольшие порции фруктов, овощей и мяса в стеклянных банках, пригодных для микроволнового режима, которые имеются в продаже. Подготовка банок к стерилизации производится как обычно.

Наполнять банки следует так, чтобы до края оставалось не менее 2 см.

Закрывайте банки для консервирования, пригодные для режима СВЧ, только скобами, подходящими для такого режима, или прозрачной клейкой лентой.

Не используйте металлические скобы или банки с закручивающимися крышками, а также жестяные банки, во избежание образования искр.

Оптимальным является консервирование в максимум четырёх $\frac{1}{2}$ -литровых банках.



- Поставьте банки на вращающийся поддон.
- Доведите содержимое банок до образования пузырьков при мощности 900 Вт.

Необходимое для этого время зависит от

- исходной температуры содержимого банок.
- количества банок.

Время до равномерного бурления, т.е. когда во всех банках начнут подниматься пузырьки с небольшими промежутками, составляет:

1 банка	ок. 3 минут
2 банки	ок. 6 минут
3 банки	ок. 9 минут
4 банки	ок. 12 минут

Для консервирования фруктов и огурцов этого времени достаточно.

При консервировании овощей после начала образования пузырьков мощность микроволн следует уменьшить до 450 Вт и консервировать:

- морковь ок. 15 минут;
- горох ок. 25 минут.

(длительность).

После консервирования

Вынуть банки из рабочей камеры, накрыть полотенцем и около 24 часов выдерживать в месте, где отсутствуют сквозняки.

Скобы или клейкая лента удаляются, затем проверяется плотность закрытия всех банок.

Практические советы

Продукт	Количество	Мощность микроволн (Вт)	Время (мин.)	Указания
Растапливание масла/маргарина	100 г	450	1:00 – 1:10	растапливать в открытой посуде
Расплавление шоколада	100 г	450	3:00 – 3:30	растапливать в открытой посуде, время от времени помешивая
Растворение желатина	1 пакетик + 5 ст. л. воды	450	00:10 – 00:30	растворять в открытой посуде, время от времени помешивая
Приготовление глазури для торта	1 пакетик + 250 мл жидкости	450	4 – 5	нагревать в открытой посуде, время от времени помешивая
Дрожжевое тесто	Опара из 100 г муки	80	3 – 5	дать тесту «подойти» под крышкой
Приготовление попкорна	1 ст. л. (20 г) кукурузы для попкорна	900	3 – 4	Кукурузу положить в стеклянную банку объёмом 1 л, готовить в закрытой посуде, затем посыпать сахарной пудрой
Увеличение в объеме пирожного с шоколадной глазурью (крембо)	20 г	600	00:10 – 00:20	на тарелке, не накрывая крышкой
Ароматизация соусов для салатов	125 мл	150	1 – 2	очень слабый подогрев в открытой посуде
Подогрев citrusовых	150 г	150	1 – 2	положить на тарелку, не накрывая крышкой
Обжаривание бекона	100 г	900	2 – 3	не накрывая, положить на бумажное полотенце
Порционирование мороженого	500 г	150	2	поставить в прибор в открытой посуде
Снятие кожицы с помидоров	3 шт.	450	6 – 7	Помидоры крестообразно надрезать у плодоножки, подогреть в закрытой посуде с небольшим количеством воды, снять кожицу. Помидоры могут сильно нагреться!
Приготовление джема из клубники	300 г клубники, 300 г желирующего средства с сахаром	900	7 – 9	Смешать ягоды с сахаром, готовить под крышкой в высокой ёмкости
Размораживание и разогрев булочек	2 шт.	150+гриль Гриль	1 – 2 4 – 6	размораживать на решётке без крышки, в середине процесса приготовления перевернуть

Все указанные значения являются ориентировочными.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Контрольные блюда согласно EN 60705	Мощность микроволн (Вт) + Гриль/Автоматическая программа	Длительность (мин.)/Вес	Время выравнивания* (мин.)	Примечание
Заварной крем из яиц и молока, 1000 г	300	38–40	120	Посуда согласно норме, размеры по верхнему краю (25 x 25 см)
Песочный кекс, 475 г	600	8	5	Посуда согласно норме, внешний диаметр по верхнему краю 220 мм, готовить без крышки
Мясной фарш, 900 г	600 450	7 12	5	Посуда согласно норме, размеры по верхнему краю 250 мм x 124 мм, готовить без крышки
Картофельный гра-тен, 1 100 г	AC 8	1 100 г	5	Посуда согласно норме, внешний диаметр по верхнему краю 220 мм, готовить без крышки
Курица, 1 200 г вес замороженного продукта, разморо-женная и разрезан-ная пополам	AC 5	1 200 г	2	Решётка для гриля, под ней – жаропроч-ная, пригодная для микроволновой печи форма. Сначала по-ложить разрезом вверх, спустя поло-вину времени пере-вернуть
Размораживание мяса (фарша), 500 г	150	11	5–10	Посуда согласно нор-ме, размораживать без крышки, спустя половину времени перевернуть
Малина, 250 г	150	7	3	Посуда согласно нор-ме, размораживать без крышки

* Подержите блюдо некоторое время при комнатной температуре, чтобы тем-пература в нём распределилась более равномерно (время выравнивания).

Очистка и уход

Для предотвращения загрязнений поверхностей имеются специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, которые можно приобрести в сервисной службе Miele. Наносить средство следует в небольшом количестве мягкой салфеткой по всей поверхности.

Перед чисткой микроволновую печь необходимо отключить от сети (например, вытащить вилку из розетки).

Ни в коем случае не используйте для очистки микроволновой печи пароструйный очиститель. Пар может попасть на токоведущие элементы микроволновой печи и вызвать короткое замыкание.

Корпус, рабочая камера, внутренняя сторона дверцы

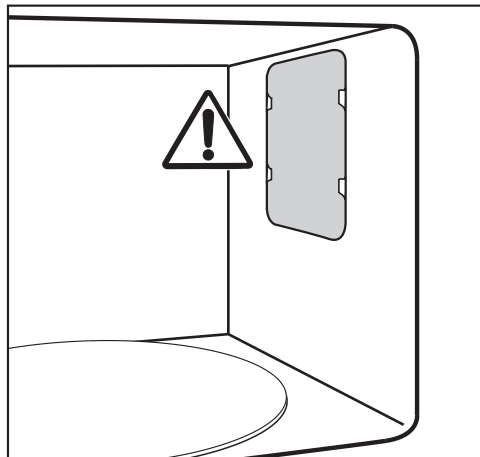
 Опасность получения ожогов из-за горячей рабочей камеры. Сразу после использования рабочая камера может быть слишком горячей для проведения чистки. Чистите рабочую камеру, как только она остынет.

 Опасность возгорания из-за слишком сильных загрязнений. В зависимости от обстоятельств сильные загрязнения могут повредить прибор и вследствие возгорания стать причиной возникновения опасных ситуаций. Проводите чистку регулярно, иначе очистить прибор будет очень сложно, а в некоторых случаях невозможно.

Вы можете протирать рабочую камеру и внутреннюю сторону дверцы, используя губчатую салфетку и несколько капель средства для мытья посуды вручную с водой. Затем вытрите насухо детали мягкой тканью.

При наличии загрязнений нагрейте в рабочей камере воду объёмом один стакан в течение 2 или 3 минут до кипения. Пар оседет внутри рабочей камеры и размягчит загрязнения. Теперь можно удалить загрязнения, при необходимости используйте немного моющего средства.

На поверхности из нержавеющей стали можно нанести специальное защитное средство для таких поверхностей (можно приобрести в сервисной службе Miele).



Не удаляйте специальную защитную пластину, расположенную в рабочей камере перед отверстием выхода микроволн, а также плёнку с внутренней стороны дверцы.

Не допускается попадание воды или посторонних предметов в вентиляционные отверстия прибора.

При чистке рабочей камеры не используйте слишком много воды во избежание её попадания в имеющиеся отверстия.

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, так как они вызывают образование царапин на материале.

Запахи в рабочей камере можно нейтрализовать, вскипятив в приборе в течение нескольких минут чашку воды с небольшим количеством лимонного сока.

⚠ Опасность для здоровья вследствие повреждений прибора.

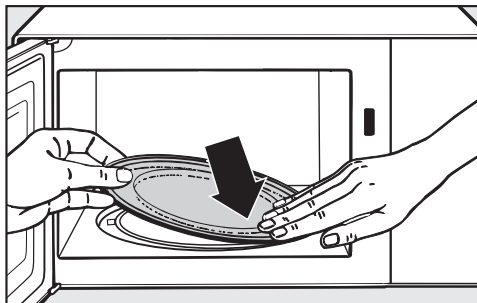
Не допускается использование прибора с неисправной дверцей до его ремонта специалистом авторизованного сервисного центра Miele. В этом случае при включённом приборе микроволны могут проникать наружу, что опасно для пользователя.

Постоянно поддерживайте чистоту дверцы и проверяйте отсутствие на ней повреждений.

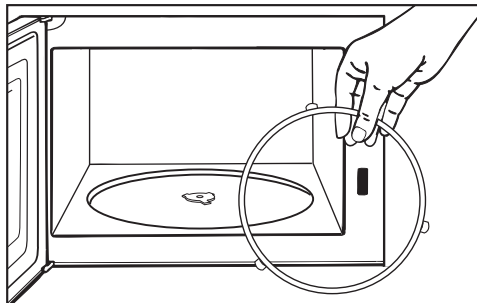
Не пользуйтесь микроволновой печью, если

- дверца прибора погнута.
- шарниры дверцы ослаблены.
- имеются заметные отверстия или трещины в корпусе, на дверце или на стенках рабочей камеры.

Для чистки рабочей камеры вы можете:



- Вынуть вращающийся поддон и вымыть его в посудомоечной машине или в воде с добавлением моющего средства для мытья посуды вручную.



- Почистите подвижное кольцо, которое находится под вращающимся поддоном, а также дно рабочей камеры под ним. Иначе вращающийся поддон будет двигаться рывками.
- Очистите контактные поверхности между вращающимся поддоном и подвижным кольцом.

Не поворачивайте крестообразный привод вращающегося поддона рукой, т.к. можно сломать приводной двигатель.

Фронтальная поверхность прибора

Если загрязнения воздействуют на поверхность некоторое время, то при некоторых обстоятельствах их больше нельзя удалить, и поверхности могут изменить цвет или внешний вид в целом.

Рекомендуется сразу удалять загрязнения на фронтальной поверхности прибора.

Очистите фронтальную поверхность прибора с помощью губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды. В заключение протрите насухо мягкой тканью.

Для очистки вы можете использовать также чистую влажную салфетку из микрофибры без моющего средства.

На всех поверхностях легко образуются царапины. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла.

Все поверхности могут окраситься при соприкосновении с не предназначенными для них чистящими средствами.

Принимайте во внимание указания по чистке.

Чтобы избежать повреждений поверхностей, не используйте при чистке

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоту или хлориды;
- чистящие средства для растворения накипи;
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, пемзу;

- чистящие средства, содержащие растворитель;
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали;
- моющие средства для посудомоечных машин;
- спреи для очистки духовых шкафов;
- очистители для стекла;
- жёсткие губки и щётки с абразивной поверхностью (например, для чистки кастрюль);
- очистители от грязи;
- острые металлические скребки.

Принадлежности, входящие в комплект

Решётка

Решётку следует очищать после каждого использования, она пригодна для мытья в посудомоечной машине. Стойкие загрязнения удаляйте средствами для чистки нержавеющей стали.

Блюдо Гурмэ

Чистите блюдо Гурмэ с использованием горячей воды, салфетки и жирорастворяющего моющего средства.

Ни в коем случае не пользуйтесь металлическими губками, абразивными или агрессивными чистящими средствами.

Не допускается мытьё блюда в посудомоечной машине.

После приготовления блюд с сильным запахом вы можете нагреть блюдо Гурмэ с водой и лимонным соком в приборе при максимальной мощности микроволн в течение 2-3 минут, затем ополоснуть блюдо чистой водой.

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок, возникающих при ежедневной эксплуатации прибора. Во многих случаях это позволит сэкономить время и денежные средства, так как не придётся вызывать специалиста сервисной службы.

На сайте www.miele.kz/service вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки.

Приведённые ниже таблицы помогут найти причины возникновения неисправности или ошибки и устранить их.

Проблема	Причина и устранение
Не начинается выполнение процесса.	Проверьте, ■ закрыта ли дверца прибора. ■ выключена ли блокировка запуска (см. главу «Управление», раздел «Блокировка запуска»). ■ не отображается ли на дисплее слово «door». Дверца не открывалась в течение некоторого времени (около 20 минут) (см. главу «Управление», раздел «Сообщение «door» на дисплее»). ■ правильно ли вставлена в розетку сетевая вилка прибора. ■ не выключился ли предохранитель домашней электропроводки из-за того, что этот прибор, сетевое напряжение или другой прибор неисправны (вытащить сетевую вилку из розетки, вызвать специалиста-электрика или сервисную службу, см. главу «Сервисная служба»).
После завершения процесса приготовления слышен звук работающего прибора.	Это не является неисправностью. По окончании приготовления вентилятор охлаждения ещё некоторое время работает для того; чтобы внутри прибора, на панели управления и окружающей мебели не оседала влага. Он отключается автоматически.
... дисплей тёмный?	Индикация текущего времени выключена. ■ Нажмите кнопку  и держите её нажатой несколько секунд. Активировано ночное отключение. ■ Выключите его.
... вращающийся поддон двигается сильными рывками?	Область около вращающегося поддона может быть загрязнена. ■ Проверьте, не попала ли грязь между вращающимся поддоном и дном рабочей камеры. ■ Проверьте, чистые ли контактные поверхности между вращающимся поддоном и подвижным кольцом. ■ Очистите область, где находится вращающийся поддон.

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
... по истечении заданного времени блюдо недостаточно разморожено, разогрето или приготовлено?	Были выбраны неподходящие значения длительности или мощности. ■ Проверьте, задан ли соответствующий уровень мощности для введённого времени. Чем ниже уровень мощности, тем продолжительнее время приготовления. ■ Проверьте, не был ли процесс прерван.
... микроволновый режим работает, но не включается подсветка рабочей камеры?	Лампа неисправна. Вы можете пользоваться прибором, как обычно, при неисправной лампе. ■ Обратитесь в сервисную службу, если вы хотели бы заменить лампу в системе подсветки.
... во время работы микроволнового режима слышны необычные шумы?	Блюдо покрыто алюминиевой фольгой. ■ Удалите фольгу. Из-за использования металлической посуды образуются искры. ■ Учитывайте указания по применению посуды в одноимённой главе.
... время на дисплее не соответствует фактическому?	При отключении электроэнергии отсчёт времени начинается с 12:00, как при первом запуске прибора в работу. Текущее время необходимо установить заново. ■ Откорректируйте текущее время.
... блюдо слишком быстро остывает?	Из-за особенностей СВЧ-излучения тепло возникает сначала в наружных слоях продукта, затем переносится в его середину. Когда продукт нагревается при большой мощности микроволн, то снаружи он может быть уже горячим, а в середине ещё нет. При последующем выравнивании температуры блюдо станет внутри теплее, а снаружи холоднее. ■ Поэтому разогревайте блюда, особенно если они имеют разный состав, например, блюда меню, с более низкой мощностью и в течение более длительного времени.
... микроволновая печь отключается во время процесса приготовления, разогрева или размораживания?	Возможно, что циркуляция воздуха недостаточна. ■ Проверьте, не закрыты ли вентиляционные отверстия. Уберите мешающие предметы. При перегреве прибора может произойти его защитное отключение. ■ После охлаждения прибора процесс приготовления можно продолжить процесс приготовления. Прибор отключается повторно. ■ Обратитесь в сервисную службу.

На сайте www.miele.kz/service вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки, а также информацию о запасных частях и принадлежностях от Miele.

Контактная информация для обращений в случае неисправностей

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь в сервисную службу Miele.

Вызвать специалиста сервисной службы Miele можно онлайн на сайте <https://www.miele.kz/domestic/service-21.htm>.

Контактные данные сервисной службы Miele указаны в конце данного документа.

Сообщите сервисной службе модель и фабричный номер прибора. Эти данные указаны на типовой табличке.

Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

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

Нижеследующая информация актуальна только для Украинцы:

соответствует требованиям «Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2011/65/EC)»

Постановление Кабинета Министров Украины от 10.03.2017 №139

Сертификат соответствия

ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.30415/23
с 28.07.2023 по 27.07.2028

Декларация о соответствии ЕАЭС N
RU Д-DE.PA02.В.81405/25 с
13.03.2025 по 12.03.2030

Соответствует требованиям
Технического регламента Таможенного союза

ТР ТС 004/2011 «О безопасности
низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная
совместимость технических средств»

Условия транспортировки

Прибор должен транспортироваться согласно манипуляционным знакам, указанным на упаковке. Не допускается подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

Условия хранения

Прибор должен храниться в сухом и чистом помещении, при температуре в помещении от +5 до +35°C, не допускайте воздействия прямых солнечных лучей.

Дата изготовления

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

Срок хранения не установлен

Срок службы прибора 10 лет

Технические характеристики

Потребляемая мощность в выключенном состоянии, индикация текущего времени отключена	макс. 0,3 Вт
Потребляемая мощность в выключенном состоянии, индикация текущего времени включена	макс. 0,8 Вт
Время до автоматического перехода в выключенное состояние	20 мин
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Номинал автомата защиты	10 А
Общая потребляемая мощность	2,17 кВт
Макс. потребляемая мощность в режиме СВЧ	1,37 кВт
Рабочая частота магнетрона	2450 МГц

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Гарантия качества товара

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

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

Недостатками товара не являются:

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

Сервисные центры Miele

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

- **для Казахстана:** www.miele.kz
- **для Украины:** www.miele.ua

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

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

Шарп Мэнюфэкчуринг Ко. в Великобритании, подразделение Шарп Элект. (Великобритания)
Лтд, Шарп Хаус Дэви Вей, LL12 OPG LLAY Врекхэм CLWYD Уэльс, Великобритания
Sharp Manufacturing Co. of UK, A Division of Sharp Elect. (UK) Ltd, Sharp House Davy Way,
LL12 OPG LLAY Wrexham CLWYD Wales, United Kingdom

Импортёры:

ТОО "Миле"

Казахстан

город Алматы

Бостандыкский район

улица Абиш Кекилбайулы, дом 34, 1-04

почтовый индекс 050000

Тел. +7 (727) 313-23-00

Факс +7 (727) 311 10 42

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

ООО «Миле»

01033 Киев, Украина

ул. Короленковская, д. 4

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua



EAC

M 6012 SC

ru-KZ

M.-Nr. 11 357 180 / 12