




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

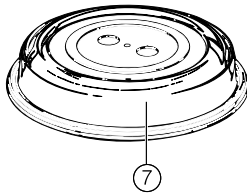
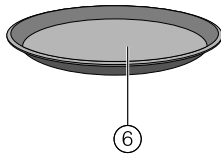
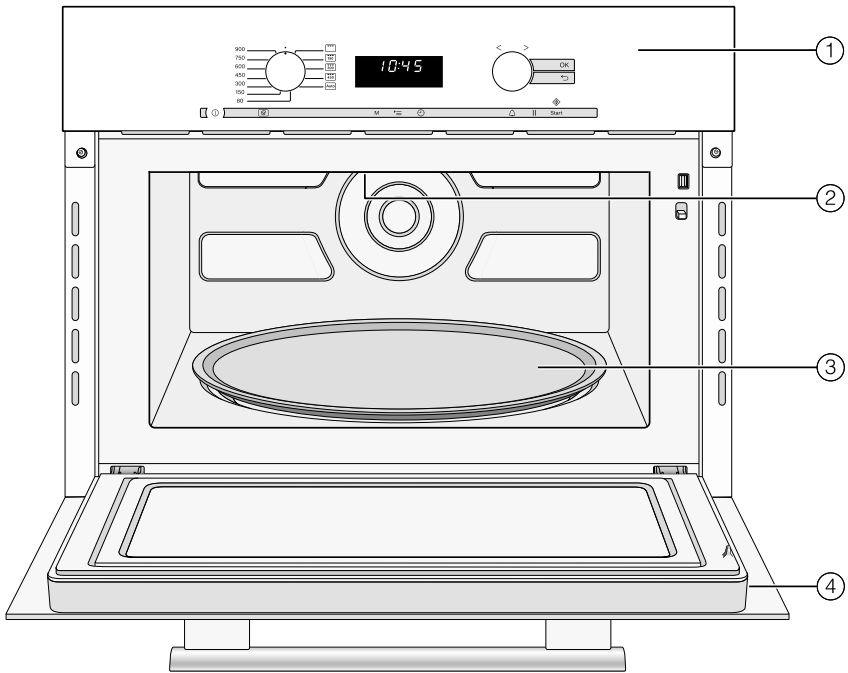
Описание прибора	5
Рабочая камера, принадлежности.....	5
Панель управления.....	6
Принадлежности, входящие в комплект	7
Дополнительно приобретаемые принадлежности	7
Ваш вклад в охрану окружающей среды	8
Указания по безопасности и предупреждения	9
Описание функций	22
Как функционирует микроволновая печь?	22
Описание работы прибора	23
Каковы возможности микроволновой печи?	23
Какие режимы работы есть у микроволновой печи?	23
Отдельный микроволновый режим.....	23
Гриль	23
Комбинация микроволн с грилем	23
Автоматические программы.....	23
Указания по применению посуды для СВЧ	24
Материал и форма	24
Проверка посуды.....	27
Крышка.....	27
Перед первым использованием	29
Индикация текущего времени	30
Установка текущего времени	30
Корректировка текущего времени	30
Невидимая индикация текущего времени	30
Управление прибором	31
Открывание дверцы	31
Размещение посуды в рабочей камере.....	31
Вращающийся поддон	31
Закрывание дверцы	31
Запуск процесса.....	31
Сообщение « door » на дисплее	32
Прерывание процесса / продолжение процесса	33
Изменение заданных значений	33
Отмена процесса.....	34
После окончания процесса	34
Автоматика поддержания тепла.....	34

Быстрый старт СВЧ (программируемый)	34
Блокировка запуска	35
Таймер	37
Корректировка значений таймера	37
Таймер и процесс приготовления	37
Управление – запекание на гриле	39
Блюдо Гурмэ	41
Указания по применению	41
Обжаривание / подрумянивание	41
Практические советы	42
Рецепты	42
Управление – автоматические программы	49
Автоматика размораживания * 	49
Автоматика приготовления	49
Попкорн 	51
Рецепты – автоматические программы 	53
Сохранение персональной программы (функция памяти)	61
Изменение установок прибора	63
Разогрев	66
Приготовление	68
Размораживание	69
Консервирование	71
Практические советы	72
Данные для организаций, проводящих испытания и тесты	74
Чистка и уход	76
Что делать, если . . . ?	80
Сервисная служба	83
Контактная информация для обращений в случае неисправностей	83
Условия гарантии и гарантийный срок	83
Сертификат соответствия	83
Условия транспортировки и хранения	83
Дата изготовления	83

Содержание

Электроподключение	84
Технические характеристики.....	85
Встраивание	86
Гарантия качества товара	88

Рабочая камера, принадлежности



① Панель управления

② Гриль

③ Вращающийся поддон

④ Дверца прибора

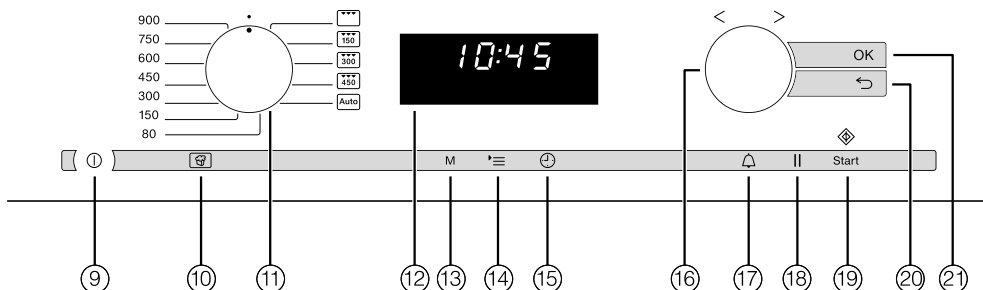
⑤ Решётка для гриля

⑥ Блюдо Гурмэ

⑦ Крышка

Описание прибора

Панель управления



- ⑨ Кнопка Вкл/Выкл ①
- ⑩ Автоматическая программа Попкорн
- ⑪ Переключатель мощности микроволн, гриля, комбинированных и автоматических программ (вращается вправо и влево, «утапливается» в положении • нажатием)
- ⑫ Электронные часы с дисплеем
- ⑬ Кнопка запоминания программы из 1-3 этапов (память) **M**
- ⑭ Установки прибора
- ⑮ Текущее время
- ⑯ Переключатель для ввода значений времени и веса (вращается вправо и влево; «утапливается» при нажатии)
- ⑰ Таймер (кухонный будильник)
- ⑱ Кнопка Стоп **||**
- ⑲ Кнопка Start / плюс одна минута / быстрый старт СВЧ (программируемый)
- ⑳ Кнопка «Назад» для удаления последнего ввода данных
- ㉑ Кнопка ОК

Принадлежности, входящие в комплект

Крышка

Крышка подходит для применения только в отдельном микроволновом режиме. Она препятствует высыханию продукта питания, загрязнению рабочей камеры прибора, а также ускоряет процесс разогрева.

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.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Стекланный поддон

Благодаря материалу стекланный поддон подходит для любых режимов. Он отличается термостойкостью и пригоден для использования в микроволновом режиме.

При запекании на гриле на решётке рекомендуется ставить под неё поддон, чтобы собирать жир и сок от жарения.

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.

Ваш вклад в охрану окружающей среды

Утилизация транспортной упаковки

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

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

Утилизация прибора

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.

Указания по безопасности и предупреждения

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

Прежде чем начать эксплуатировать прибор, внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации. В ней содержатся важные указания по монтажу, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения вашего прибора. Компания Miele не несёт ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний.

Бережно храните данную инструкцию по эксплуатации и по возможности передайте ее следующему владельцу!

Надлежащее использование

- ▶ Микроволновая печь предназначена для использования в быту и в условиях, подобных бытовым, например,
 - в магазинах, офисах и т.п.
 - в загородных домах
 - в отелях, мотелях, мини-отелях и подобных жилых помещениях (для использования клиентами).

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.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Если вы сушите в режиме СВЧ воспламеняемые материалы, 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 управлять микроволновой печью, должны при её эксплуатации находиться под присмотром. Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они должны осознавать возможные опасности, связанные с неправильной эксплуатацией.
- ▶ Микроволновая печь оснащена в связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) специальным осветительным элементом. Этот осветительный элемент должен использоваться только для предусмотренного применения. Он не подходит для освещения помещений. Замену может проводить только авторизованная компанией Miele специалист или сервисная служба Miele.

Если у Вас есть дети

- ▶ 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.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ 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.

▶ Опасность получения травм! Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу. Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

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 фирмой Miele, во избежание возникновения опасностей для пользователя.

▶ 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.

Указания по безопасности и предупреждения


- ▶ 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 электро-монтажу.
- ▶ Многоместные 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.
- ▶ Используйте микроволновую печь только во встроеном виде, чтобы обеспечить её надёжную работу.
- ▶ Неправильно выполненные ремонтные работы могут стать причиной серьёзной опасности для пользователя. Ремонт электроприборов могут производить только квалифицированные специалисты, авторизованные компанией Miele.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт микроволновой печи выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой 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 предохранитель на распределительном щите.
 - полностью вывернут резьбовой предохранитель на распределительном щите.
- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма 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.
- ▶ Не разрешается эксплуатация микроволновой печи на нестационарных объектах (например, на судах).
- ▶ Надёжная и безопасная работа микроволновой печи гарантирована лишь в том случае, если она подключена к централизованной электросети.

Указания по безопасности и предупреждения

Правильная эксплуатация

 Опасность получения ожогов! 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 обращайтесь внимание на указанное время выравнивания при разогреве, размораживании, приготовлении. Время выравнивания – это время покоя, в течение которого выравнивается температура в пище.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ 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!
- ▶ Подушечки, 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!
- ▶ 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 посуда, покрытая глазурью. 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.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ 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.

▶ 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 кнопкой Вкл/Выкл и вынув сетевую вилку из розетки.

Откройте дверцу, только когда дым исчезнет.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ 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!
- ▶ В закрытых консервных жестяных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Не используйте микроволновую печь для консервирования и нагрева жестяных консервных банок.
- ▶ 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 шкаф для встраивания. 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.

Указания по безопасности и предупреждения

► 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.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ 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 лопнут 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.
- ▶ 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.

Указания по безопасности и предупреждения

Для поверхностей из нержавеющей стали:

- ▶ Клейкие вещества повреждают стальную поверхность, покрытую специальным веществом, и она теряет свои грязезащитные свойства. Не приклеивайте к стальной поверхности никакие записки, прозрачный скотч, клейкую ленту и другие клеящиеся предметы.
- ▶ 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!
- ▶ Крышку и блюдо Гурмэ не используйте вместе, так как крышка может сильно нагреться.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

- ▶ Горячий стеклянный поддон может треснуть, если вы поставите его на холодную поверхность, например, на столешницу из гранита или керамической плитки. Поэтому пользуйтесь подставкой.

Описание функций

Как функционирует микроволновая печь?

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. Преимущество 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.

Каковы возможности микроволновой печи?

С её помощью 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 и готовить продукты.

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

– Кроме того, микроволновая печь может быть просто «маленьким помощником на кухне» и использоваться, например, для подъёма дрожжевого теста, растапливания масла или шоколада, растворения желатина, приготовления глазури для торта и для консервирования небольших порций фруктов, овощей и мяса.

Какие режимы работы есть у микроволновой печи?

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:

– девять программ размораживания (☼: Ad 1 - Ad 9),

– четыре программы приготовления замороженных продуктов (☼ ☰: AC 1 - AC 4),

– и десять программ приготовления свежих продуктов (☰: AC 5 - AC 14).

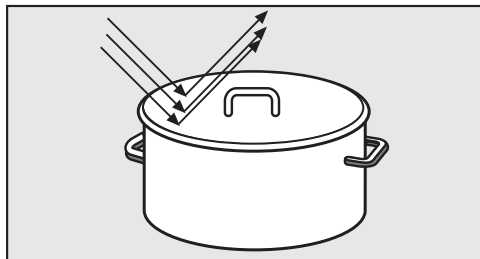
Выполнение программ зависит от веса, т.е. вам нужно ввести вес продуктов.

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

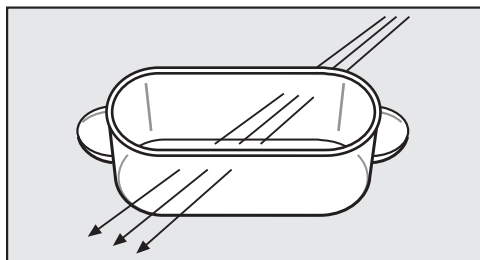
Кроме того, ещё имеется автоматическая программа «Попкорн» (☼).

Указания по применению посуды для СВЧ

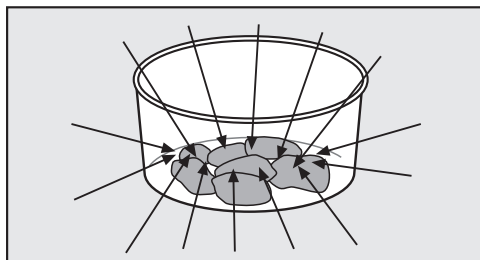
Микроволны



– отражаются от металла.



– проникают через стекло, фарфор, пластик, картон.



– поглощаются продуктами питания.

⚠ Опасность возгорания!

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.

⚠ Посуда с полыми элементами ручек и крышкой, имеющей ручку, в полость которой может попасть влага, не подходит. Исключение: из полостей в достаточной степени удалён воздух.

Иначе существует опасность возникновения высокого давления и взрывоподобного разрушения полых деталей. Опасность получения травм!

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: перед этим следует снять крышку, а 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. Опасность получения ожогов! Надевайте защитные рукавицы.

Указания по применению посуды для СВЧ


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.

Пластмасса

 Пластмассовая посуда должна быть термостойкой и выдерживать температуры не менее 110°C.

В противном случае она деформируется, а пластмасса может расплавиться и соединиться с пищей.

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

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

Одноразовая посуда

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

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

Избегайте применения одноразовой посуды в целях защиты окружающей среды.

Указания по применению посуды для СВЧ

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:

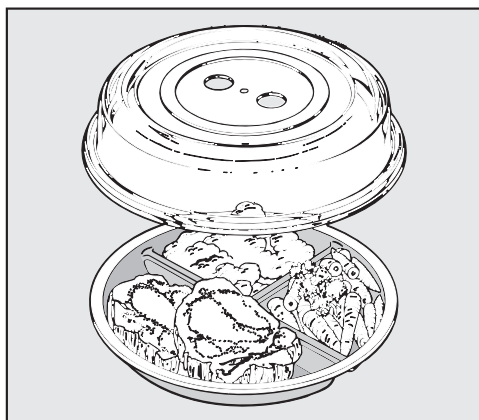
- Поставьте пустую посуду в центр рабочей камеры.
- Закройте дверцу.
- Поверните переключатель мощности на 900 Вт.
- Установите переключателем значение времени 30 секунд.
- Нажмите кнопку Start.

Если во время этого теста Вы услышите треск в сопровождении искр, сразу же выключите прибор (коснитесь кнопки Вкл/Выкл)! 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 прилагаемой крышкой, подходящей для этого режима.


Вместо крышки можно также воспользоваться пищевой плёнкой, пригодной для использования в микроволновых печах. Бытовая прозрачная плёнка может деформироваться при высокой температурой и соединиться с пищей.

Указания по применению посуды для СВЧ

 Материал крышки выдерживает температуру до 110°C.

При более высоких температурах возможна деформация пластмассы и её соединение с пищей.

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


 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.

 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 снимайте завинчивающуюся крышку и соску.

Перед первым использованием

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

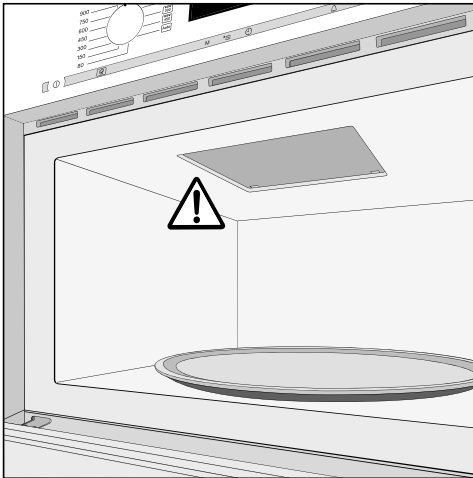
За это время происходит выравнивание температуры прибора относительно температуры в помещении. Это важно для надёжной работы электроники прибора в дальнейшем.

⚠ Опасность удушья!

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.

- При распаковке прибора удалите весь упаковочный материал.



Не удаляйте специальную защитную пластину, расположенную в рабочей камере перед отверстием выхода микроволн.

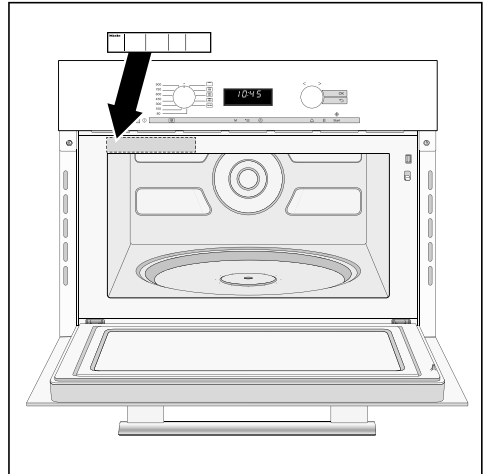
- Проверьте у прибора отсутствие повреждений.

⚠ 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.


В этом случае при включённом приборе микроволны могут проникать наружу, что опасно для пользователя.

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



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


Индикация текущего времени

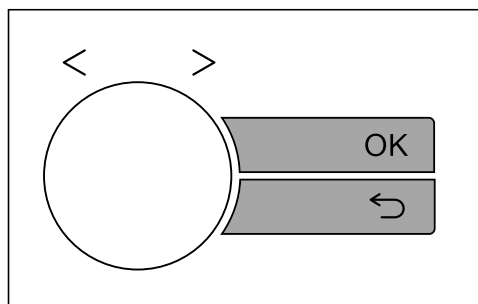
 Микроволновая печь может использоваться для эксплуатации только после встраивания.


- Отожмите оба переключателя, если они «утоплены».

Установка текущего времени

- Подключите прибор к сети электропитания.

В поле индикации горит 12:00 и мигает символ , пока не будет установлено фактическое время.

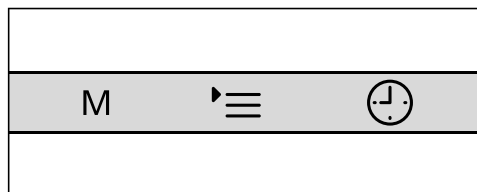






- Поверните переключатель времени, чтобы ввести текущее время.
- Для подтверждения коснитесь кнопки ОК или .

Установленное время принимается электроникой прибора.


Вы можете перейти с 24-часового формата отображения времени также на 12-часовой (см. «Изменение установок прибора»).

Корректировка текущего времени



- Нажмите кнопку .
- В поле индикации несколько секунд мигает символ .
- Откорректируйте текущее время переключателем времени, пока мигает символ .
- Для подтверждения коснитесь кнопки ОК или , иначе произойдёт возврат индикации текущего времени на первоначальное значение.

Невидимая индикация текущего времени

Индикация времени выключается и работает в фоновом режиме, если прибор не будет работать прим. 10 минут. Дисплей выглядит тёмным. Прибор выключен и его нужно включить кнопкой Вкл/Выкл , прежде чем он снова будет готов к работе.

Вы можете выключить эту настройку прибора, если вы хотите видеть индикацию текущего времени постоянно (см. главу «Изменение установок прибора»).

Открывание дверцы

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

⚠ Опасность получения травм!
Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг.

Дети могут пораниться об открытую дверцу.

Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

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.

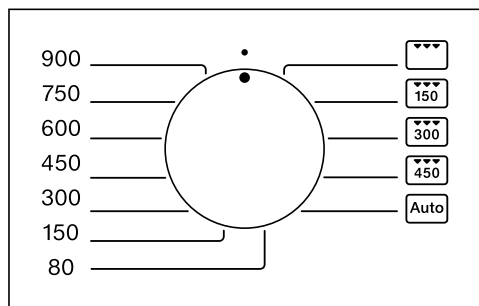
По возможности иногда перемешивайте пищу или переворачивайте её, чтобы продукты разогревались равномерно.

Закрывание дверцы


Если вы открывали дверцу во время выполнения какого-либо процесса, коснитесь кнопки Start для продолжения процесса.

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. Мигает 00:00 для ввода минут.

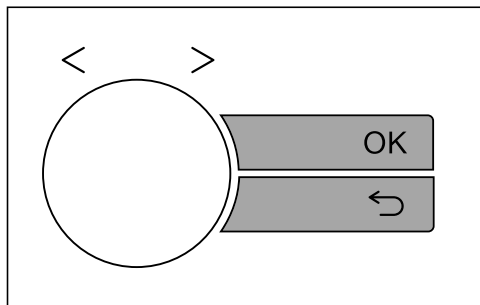
Вы можете выбрать один из 7 уровней мощности.

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.

Управление прибором

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, коснувшись кнопки 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 касании кнопки Start, если перед этим не была открыта дверца, в поле индикации появляется **door**. Возмож-

но, 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:



- Коснитесь кнопки || или откройте дверцу прибора.

Происходит остановка времени выполнения.

. . . продолжен:

- Закройте дверцу и коснитесь кнопки 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 (касанием кнопки ||), установите новое значение с помощью переключателя времени и продолжите процесс (касанием кнопки Start),

или:

Управление прибором

- Измените время переключателем времени и продолжите процесс (касанием кнопки Start),

или:

- Если во время работы прибора вы будете нажимать кнопку Start, то с каждым нажатием время приготовления будет увеличиваться ещё на одну минуту (исключение: при максимальной мощности микроволн на 30 секунд).

Отмена процесса

- Коснитесь кнопки II или откройте дверцу прибора. Происходит остановка времени выполнения.
- Нажмите кнопку ↶.

После окончания процесса

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

Сигнал повторяется несколько раз. Затем в течение первых минут после окончания программы звучит короткий напоминающий сигнал с регулярными интервалами. Вы можете отменить эту функцию (см. главу «Изменение установок прибора»).

- Если вы хотели бы досрочно отключить сигнал, коснитесь кнопки ↶.

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.




Автоматику 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).

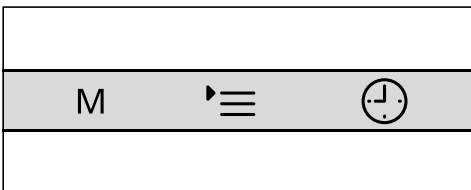
Если вы отпустите кнопку Start / , то изменённая программа начнёт выполняться.

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

Блокировка запуска

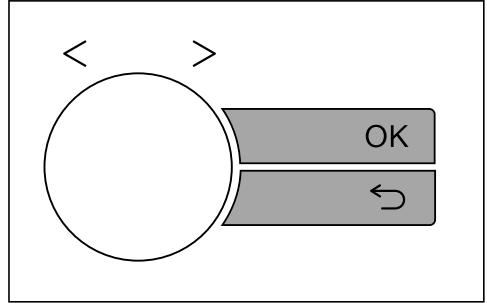
Блокировка запуска предотвращает нежелательное использование прибора.


Включение блокировки запуска






- Нажмите кнопку .

На дисплее горят  и P, символ  мигает.




- Поворачивайте переключатель, пока на дисплее не появится .

На дисплее горят  и , мигает .




- Подтвердите с помощью OK.


На дисплее горит , мигает .

- Поворачивайте переключатель, пока на дисплее не появится .

На дисплее горит , мигает .

- Подтвердите с помощью OK.

На дисплее горят  и , мигает .

Через несколько секунд индикация переключится на отображение текущего времени и символа .

Теперь почти все функции прибора заблокированы. При активированной блокировке запуска можно пользоваться только таймером (см. главу «Таймер (кухонный будильник)»).

После нарушения электроснабжения блокировку запуска необходимо включить снова.

Управление прибором

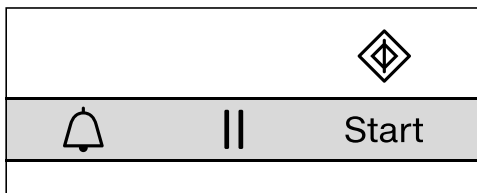
Отмена блокировки запуска

- Держите нажатой кнопку ОК несколько секунд, чтобы прозвучал сигнал, если вы хотите отменить блокировку запуска.


Символ  погаснет.

Таймер

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






- Нажмите кнопку .

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

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

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


- По истечении времени таймера раздаётся звуковой сигнал, появляется 0:00, и мигает символ .
- Коснитесь один раз кнопки , символ  пропадёт, и появится индикация текущего времени.

В ином случае сигнал повторится еще несколько раз, прежде чем время будет отсчитываться вперёд по секундам. Таким образом можно определить, с какого момента закончился отсчёт установленного времени таймера.

Корректировка значений таймера


- Нажмите кнопку .

Отсчёт установленного времени закончится.

- Измените значение времени с помощью переключателя.
- Коснитесь кнопки Start / , чтобы отсчёт времени таймера продолжился.


Таймер и процесс приготовления

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

- Во время приготовления нажмите кнопку .

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

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

Через несколько секунд снова 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 касаться кнопки Start, так как при этом будет увеличиваться на одну минуту длительность выполняемого процесса.

Управление прибором

Запрос времени таймера

- Нажмите кнопку .

Появляется индикация значения таймера на данный момент времени.

Управление – запекание на гриле

Гриль можно использовать в четырёх режимах: в соло-режиме и трёх 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.

Прилагаемое блюдо Гурмэ не подходит для сбора жира.

Пустой противень может перегреться. Это вызовет повреждение покрытия.

Хорошо подходит стеклянный поддон, предлагаемый как дополнительно приобретаемая принадлежность Miele.

- Поместите продукт в подходящую посуду.

- Поставьте решётку и жаростойкую, пригодную для режима СВЧ форму, или стеклянный поддон, или посуду с продуктом на вращающийся поддон.

⚠ При работе прибора решётка и посуда нагреваются.

Опасность получения ожогов!

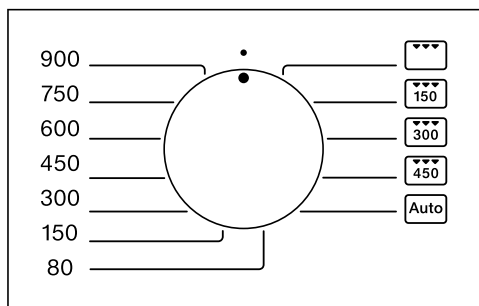
Надевайте защитные перчатки.

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 00:00.

Управление – запекание на гриле

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

По окончании процесса раздаётся акустический сигнал.




Изменение времени



Время можно изменить во время работы прибора, для этого следует прервать процесс (нажать кнопку **II**), 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   или .

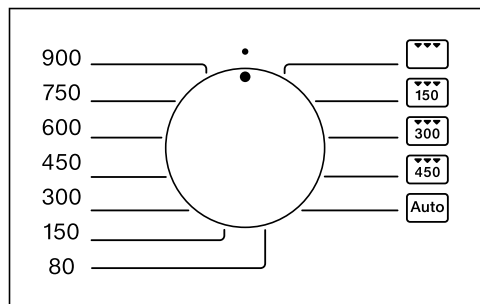
На дисплее отображаются , мощность микроволн и символ гриля . Мигает 00:00.

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


По окончании процесса раздаётся акустический сигнал.

Изменение времени

Время можно изменить во время работы прибора, для этого следует прервать процесс (нажать кнопку **II**), 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

 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

 Масла и жиры могут воспламениться при перегреве.

Опасность возгорания!

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.

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.


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

Обязательно хорошо промокните


Блюдо Гурмэ







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

выдержки (покоя) и время на маринование продуктов приведено дополнительно.

 **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

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, подогретое 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.

Блюдо Гурмэ

Картофельные оладьи подомашнему (2 порции)

Время приготовления: 25-30 минут

Ингредиенты:

400 г очищенного картофеля
2 маленькие луковицы
50 г сыра Эмменталер, тёртого
соль, перец
20 г сливочного масла

Приготовление:

Натереть картофель и лук на крупной тёрке, смешать с сыром, солью и перцем. Поставить блюдо Гурмэ на вращающийся поддон и подогреть при мощности 450 Вт + Гриль прим. 5 минут. Положить сливочное масло и растопить его. Добавить картофельную массу, примять её. Поставить блюдо Гурмэ на вращающийся поддон, готовить при мощности 450 Вт + Гриль прим. 8 минут. Перевернуть и готовить ещё ок. 4 минут до золотистого цвета.

Если добавить копчёный лосось или мелко нарезанную ветчину и сметану, то получится небольшая изысканная закуска.

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.

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 подрумяниваться очень слабо, то немного сока можно вылить.

Блюдо Гурмэ

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. 1¹/₂-2 минуты.

Сервировать лосось с рисом, голландским соусом или растопленным сливочным маслом и свежими листьями салата.

Ананасовый пирог

Время приготовления: 20-25 минут

Тесто:

2 яйца
80 г сахара
1,5 спелых банана
30 г тёртого шоколада
100 г муки
 $\frac{3}{4}$ ч. л. разрыхлителя

Начинка:

1 банка консервированных ананасов
(вес без жидкости 240 г)
1,5 ст. л. коричневого сахара
1,5 ст. л. кокосовой стружки

Приготовление:

Взбить яйца с сахаром. Размять бананы вилкой и добавить к взбитым яйцам. Подмешать муку, смешанную с разрыхлителем и тёртым шоколадом. Выложить тесто в блюдо Гурмэ. Разложить на тесте кусочки ананаса без жидкости, посыпать сахаром и кокосовой стружкой. Поставить блюдо на вращающийся поддон. Выпекать пирог при мощности 450 Вт + Гриль ок. 10 минут до золотистого цвета. Разрезать готовый пирог на 8 кусков.

Экспресс-торт с миндалём

Время приготовления: 20-25 минут

Тесто:

100 г муки
 $\frac{1}{2}$ без верха ч. л. разрыхлителя
75 г сливочного масла или маргарина
30 г сахара

Начинка:

75 г сливочного масла
100 г рубленого миндаля
 $\frac{1}{3}$ бутылочки эссенции горького миндаля
30 г сахара
 $\frac{1}{2}$ пакетика ванильного сахара
75 мл сливок

Для смазывания:

50 г абрикосового джема

Приготовление:

Из муки, разрыхлителя, масла и сахара замесить однородное тесто. Поместить тесто в блюдо Гурмэ, сформировав при этом бортик высотой примерно 1 см. Поставить блюдо Гурмэ на вращающийся поддон и включить прибор в режиме 450 Вт + Гриль прим. на 4 минуты для предварительной расстойки теста. Для приготовления начинки растопить сливочное масло, добавить остальные ингредиенты, перемешать и проварить при слабом нагреве прим. 5 минут. Разложить эту миндальную массу в горячем виде на корже теста. Поставить блюдо Гурмэ на вращающийся поддон и выпекать торт в режиме 450 Вт + Гриль прим. 5 минут до золотистого цвета. Слегка остудить, затем сма-

Блюдо Гурмэ

зять сверху размешанным абрикосовым джемом. Разрезать готовый пирог на 8 кусков.

Управление – автоматические программы

Все автоматические программы зависят от веса продуктов.


Вес может указываться либо в граммах (g), 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 девять программ размораживания различных групп продуктов. Время выравнивания составляет для программы Ad 5, в зависимости от веса, до 30 минут, для других программ прим. 10 минут.


Ad 1  Стейк, отбивная
200 – 1500 g


Ad 2  Жаркое
200– 2000 g

Ad 3  Фарш
200 – 1500 g


Ad 4  Куриные окорочка
200 – 1500 g

Ad 5  Курица
800 – 4000 g

Ad 6  Филе рыбы
150 – 1500 g

Ad 7  Рыба, целиком
150 – 1500 g

Ad 8  Пирог
100 – 1400 g


Ad 9  Хлеб
100 – 1500 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

Имеются четыре программы для приготовления замороженных продуктов и десять программ для свежих продуктов.

Время выравнивания для этих программ составляет прим. 2 минуты.


 Материал крышки выдерживает температуру до 110°C.


При более высоких температурах возможна деформация пластмассы и её соединение с пищей. Используйте крышку только в микроволновом режиме, т.е. без комбинации с другими режимами. Ни в коем случае не используйте крышку, если подключён гриль; это можно определить по символу гриля  на дисплее при выборе программы (в программах Ac 3, 4, 8, 9, 10, 11, 13 и 14).


Приготовление замороженных продуктов


Ac 1  Овощи
50 – 2000 g

Управление – автоматические программы

Ас 2  Готовое блюдо, которое можно помешать
300 – 1000 g

Ас 3  Запеканка, гратен
200 – 1200 g


Ас 4  Картофель фри
200 – 750 g


Приготовление свежих продуктов 


Ас 5  Овощи
50 – 2000 g


Ас 6  Картофель
100 – 1500 g


Ас 7  Рис
50 – 500 g


Ас 8  Запеканка, гратен
250 – 2000 g


Ас 9  Шашлыки, гриль
200 – 1600 g

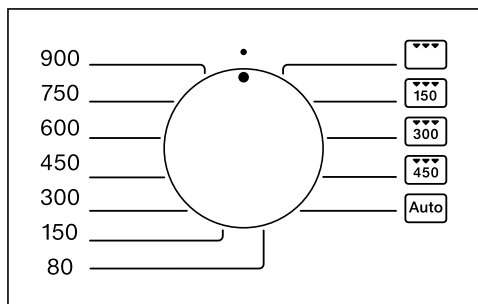
Ас 10  Куриные окорочка
200 – 1500 g

Ас 11  Курица гриль
800 – 1800 g



Ас 12  Филе рыбы в соусе
400 – 2000 g

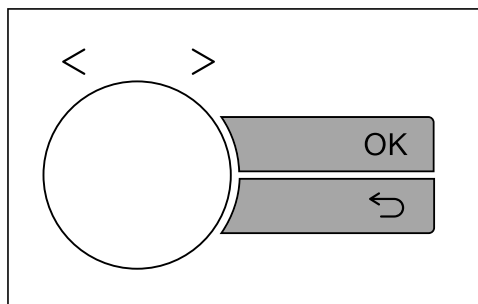
Ас 13  Рыбная запеканка
250 – 1500 g


Ас 14  Рыба, целиком
150 – 1500 g







■ Поверните переключатель мощности на **Auto**.

На дисплее появляются символы первой автоматической программы, которую можно выбрать: символ мощности микроволн  и *Рd: I* горят, символ размораживания  мигает.



■ Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится нужная автоматическая программа. Например, программа *Рс II* для курицы гриль .

■ Нажмите кнопку **OK**.

В поле индикации мигают «Г» или «Ib», напоминая о необходимости ввести вес продукта, и горят символы режимов ( для микроволн и  для гриля), а также  и/или  в зависимости от того, к какой группе относится нужная автоматическая про-

Управление – автоматические программы




грамма.

Кроме того, отображается минимальный вес продукта в нужной автоматической программе.

- Измените вес поворотным переключателем.
- Нажмите кнопку ОК.

На дисплее появляется время, соответствующее весу, мигает символ старта.

- Нажмите кнопку Start.

Идёт отсчёт времени, и горят символы действующих режимов работы ( и/или ) , а также * 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 на 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 акустический сигнал. Освещение рабочей камеры выключается.

Попкорн

В этой автоматической программе можно приготовить попкорн, предназначенный для СВЧ-приборов.

Попкорн для СВЧ-приборов имеется в продаже в различной расфасовке. Эта программа рассчитана на приготовление упаковки попкорна весом ок. 100 г. Если вес упаковки другой, то заданное время можно изменить на определённый интервал (см. главу «Изменение установок прибора»). Однако заданное время для выполняемой программы изменить нельзя.

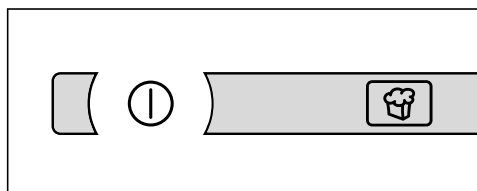
Программа не подходит для приготовления зёрен кукурузы (например, для попкорна).

Готовьте в этой автоматической программе только попкорн, обозначенный как попкорн для приготовления в СВЧ-приборах.

- Положите пакетик согласно инструкции на упаковке на вращающийся поддон.

Если пакетик будет касаться внутренней стенки и зацепится за неё, то возможен сильный перегрев.

Проследите за тем, чтобы увеличению пакетика в объёме ничто не препятствовало.



- Коснитесь .

Управление – автоматические программы

Через некоторое время начнётся выполнение программы. Она начнётся сразу, как только вы нажмёте кнопку Start.


Скоро вы услышите, как лопаются первые зёрна кукурузы.

- Остановите программу до завершения, если будут реже слышны звуки лопающихся зёрен. Учитывайте указания на упаковке.



Пакетик сильно нагревается.

Поэтому вынимать его следует осторожно.

Здесь предлагаются некоторые рецепты для автоматических программ «Приготовление свежих продуктов », 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.

Ac 5 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 кервелем (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
 $\frac{1}{2}$ ч. л. горчицы
1-2 ст. л. свежего рубленого кервеля или
1 ст. л. сухих листиков кервеля
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 Ac 5 
Вес: 525 г

Уровень: вращающийся поддон

Ac 6 Картофель

В этой программе вы можете приготовить 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 Ac 6 

Вес: 800 г

Уровень: вращающийся поддон

Ас 7 Рис

В этой программе вы можете готовить в микроволновой печи рис.

Приготовление:

Ввести вес сухого риса.

Залить сухой рис кипящей водой в соотношении 1 часть риса на 2 части воды.

Готовить рис без крышки.

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: 25-30 минут

Ингредиенты:

500 г очищенного картофеля
250 мл сливок
125 г сметаны высокой жирности
150 г сыра Гауда, тёртого
1 зубчик чеснока
соль, чёрный перец, мускатный орех
сливочное масло

Приготовление:

Нарезать картофель тонкими ломтиками, смешать с $\frac{2}{3}$ сыра и выложить в форму для запеканок (диаметром ок. 24 см), смазанную маслом и натёртую зубчиком чеснока. Смешать сливки со сметаной, приправить солью, перцем и мускатным орехом, полить соусом смесь из картофеля и сыра. Посыпать остальным сыром и готовить без крышки.

Установка: Свежие продукты Ас 8 

Вес: 1050 г

Уровень: вращающийся поддон

Ас 9 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 9 

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 куска 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 9 
Вес: около 100 г каждый шампур
Уровень: решётка и форма на вращающемся поддоне

Ас 10 Куриные окорочка

Приготовление:

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

Ас 11 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 10 и Ас 11

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 12 Филе рыбы в соусе: 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 12



Вес: ок. 1200 г

Уровень: вращающийся поддон

Ас 13 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 луковичка
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 13



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 13



Вес: прим. 1150 г

Уровень: вращающийся поддон

Ас 14 Рыба: Форель, запечённая на гриле (4 порции)

Время приготовления: 25-30 минут

Ингредиенты:

4 форели по 250 г
4-8 ст. л. рубленой петрушки
соль, перец, лимонный сок
сливочное масло хлопьями

Приготовление:

Очистить форель, приправить внутри и снаружи, начинить травами. Выложить форель на решётку гриля, слегка смазанную растительным маслом, смазать рыбу размягчённым маслом и поместить в рабочую камеру вместе с жаростойкой, пригодной для СВЧ-режима формой.

Установка: Свежие продукты Ас 14



Вес: прим. 1000 г

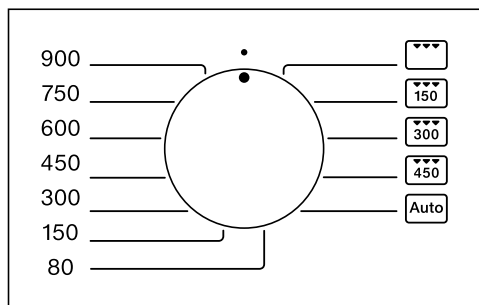
Уровень: решётка и форма на вращающемся поддоне

Сохранение персональной программы (функция памяти)

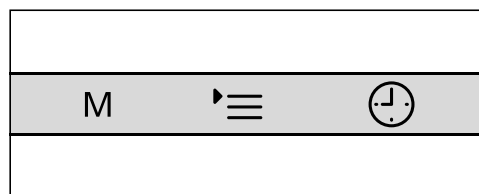
У вас есть возможность сохранить персональную программу. Вы можете использовать эту ячейку памяти в электронике прибора для часто приготавливаемого блюда. Программа может состоять из 1-3 этапов выполнения (например, одна минута 600 Вт, затем 2 минуты гриль и в заключение 3 минуты 150 Вт с грилем).

Программирование

(например, выполнение программы из трёх этапов)



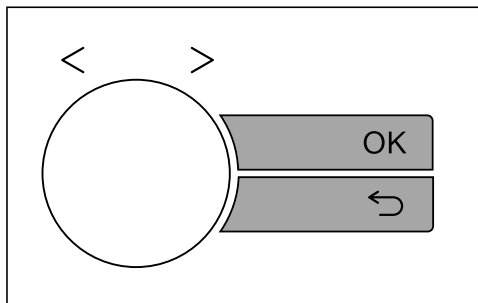
- Сначала поверните переключатель мощности в положение 12 часов.



- Нажмите кнопку **M**.

На дисплее мигает цифра 1.

- Выберите режим работы и длительность для первого этапа.




- Нажмите кнопку **OK**.
- Затем выберите режим работы для второго этапа и длительность.
- Подтвердите с помощью **OK**.
- Теперь выберите режим работы для третьего этапа и длительность. Нажмите кнопку **OK**.

- Для окончания программирования поверните переключатель мощности в положение 12 ч.

После этого вы можете с помощью поворотного переключателя пролистать введённые вами значения и проверить их.

- Затем запустите программу, чтобы сохранить данные, однако дайте программе полностью выполниться только при условии, что в приборе находятся продукты.

 Если в приборе нет продуктов, то сразу после запуска программы завершите её (нажмите кнопку II), чтобы прибор не был повреждён из-за отсутствия продуктов.

Программы из одного и двух этапов сохраните, как описано выше: установкой переключателя мощности в

Сохранение персональной программы (функция памяти)

положение 12 ч и последующим запуском программы вы закончите программирование.

Вызов персональной программы

- Установите переключатель мощности в положение 12 ч.
- Нажмите кнопку **M**.
- Вращайте переключатель, чтобы просмотреть отдельные этапы программы.
- Нажмите кнопку Start.

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

Исправление введённых данных

Перепишите сохранённую программу, выполнив новое программирование.

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

На дисплее будет виден первый этап программы.

- Коснитесь ОК, чтобы изменить первый шаг.

На дисплее мигает цифра 1.

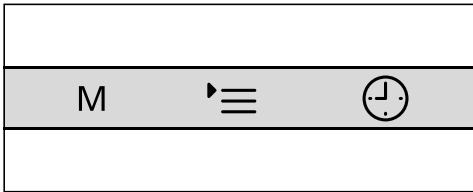
- Теперь, как описано выше, введите новые установки выполнения программы.

Изменение установок прибора

Для некоторых установок прибора вы можете выбрать альтернативные варианты.

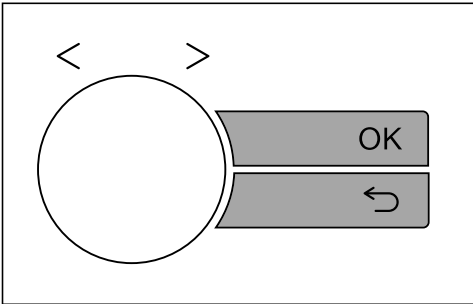
Отдельные установки, которые можно изменить, вы найдёте в таблице. Заводские настройки отмечены в таблице звёздочкой *.

Для изменения установки прибора действуйте следующим образом:



- Коснитесь '≡'.

На дисплее мигает '≡', горят *P* и .



- Нажмите кнопку ОК.

*P*1 появляется на дисплее.

- Переключателем времени выберите установку прибора, которую вы хотели бы изменить (с *P*1 до *P*11 и *P*12). Вращайте переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится нужная установка прибора.


- Затем коснитесь ОК, чтобы вызвать установку.

В поле индикации появится действующий статус, например, *S* 1 и т.д.

- Вращайте переключатель времени, если вы хотите изменить статус (см. таблицу), и подтвердите ввод кнопкой ОК (при *P* 8 и *P* 12 держать нажатой кнопку ОК около 4 секунд).

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.

Если вы не изменяете установку и хотите перейти к другой установке, коснитесь .

- Если вы не хотите менять другие установки, коснитесь '≡'.

В случае нарушения электроснабжения изменённые установки прибора сохраняются.

Если до следующего ввода у вас пройдёт слишком много времени, то на дисплее снова появится текущее время. В этом случае повторите, пожалуйста, ввод данных.

Изменение установок прибора

Установки прибора		Варианты установок (* заводская настройка)	
P 1	Индикация текущего времени	5 0 *	Индикация текущего времени исчезает и выполняется в фоновом режиме, если прибор некоторое время не используется. Прибор выключен, и его нужно включить перед началом эксплуатации.
		5 1	Индикация текущего времени включена и остаётся видимой. Прибор готов к работе.
P 2	Громкость звуковых сигналов	5 0	Звуковые сигналы отключены.
		5 1 — 5 7, 5 4 *	Звуковые сигналы включены. Можно изменить громкость звука. При выборе статуса одновременно звучит соответствующий звуковой сигнал.
P 3	Звук нажатия кнопки	5 0	Звук нажатия кнопок отключён.
		5 1 *	Звук нажатия кнопок включён.
P 4	Текущее время	24 ч *	Включена 24-часовая индикация.
		12 ч	Включена 12-часовая индикация.
P 5	Напоминающий сигнал	5 0	Напоминающий сигнал выключен.
		5 1 *	Напоминающий сигнал звучит через каждые 5 минут в течение первых минут по окончании программы.
P 6	Единицы веса	5 1 *	Вес продукта указывается в граммах (г).
		5 2	Вес продукта указывается в фунтах (lb).
P 7	Яркость дисплея	5 1 — 5 7, 5 4 *	Можно установить различные степени яркости. При выборе статуса одновременно появляется соответствующая яркость.
P 8	Демо-режим для презентации приборов в точках продаж или в выставочных помещениях	5 0 *	Демо-режим не активирован.
		5 1	Демо-режим активирован. При нажатии какой-либо кнопки или повороте переключателя на дисплее на короткое время появляется <i>НЕС_</i> . Прибор не готов к работе.


Изменение установок прибора

Установки прибора		Варианты установок (* заводская настройка)	
P 9	Автоматика поддержания тепла	5 0	Автоматика поддержания тепла выключена.
		5 1 *	Автоматика поддержания тепла включена.
P 10	Сообщение « door » на дисплее	5 0	Сообщение « door » не появляется.
		5 1 *	Сообщение « door » появляется, если дверца не открывалась примерно 20 минут. Запуск заблокирован.
P 11	Попкорн	02:30	Максимальное значение задаваемого времени для этой программы можно изменять в этих пределах.
		02:40	
		02:50	
		03:20*	
		03:50	
P 0	Заводские настройки	5 0	Заводские настройки изменены.
		5 1 *	Заводские настройки восстанавливаются, или они не были изменены.

Разогрев

Для разогрева продуктов питания задаётся следующая мощность микроволн:


Напитки	900 Вт
Блюда	600 Вт
Детское питание	450 Вт

 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.

 Закрытые банки следует всегда открывать.

У баночек с детским питанием необходимо снимать крышку.

Детские бутылочки подогреваются без колпачка и соски.

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.

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

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.

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. Переме-


шивайте 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 подержите блюдо несколько минут при комнатной температуре, чтобы тепло в нём распределилось равномернее. При этом температура выравнивается.

 После разогрева пищи, особенно детского питания, обязательно перемешайте или встряхните её, и проверьте температуру, попробовав пищу/напиток на вкус!

Приготовление

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.


 Скоропортящиеся продукты, например, рыба, должны быть достаточно прожарены. 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 мес-

тах, чтобы из них мог выходить образующийся пар и продукты не лопались.

 Яйца в скорлупе могут лопнуть при приготовлении, даже после вынимания из рабочей камеры.

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


 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.

 Не замораживайте подтаявшие или размороженные продукты повторно.

Используйте их как можно быстрее, так как продукты теряют пищевую ценность и портятся.

Размороженные продукты, которые были отварены или поджарены, можно замораживать снова.

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

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 перемешивать.

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 комнат-

Размораживание

ной температуре, чтобы температура в нём распределилась более равномерно.

С помощью микроволновой печи вы можете консервировать небольшие порции фруктов, овощей и мяса в стеклянных банках. Их подготовка к стерилизации производится как обычно.

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

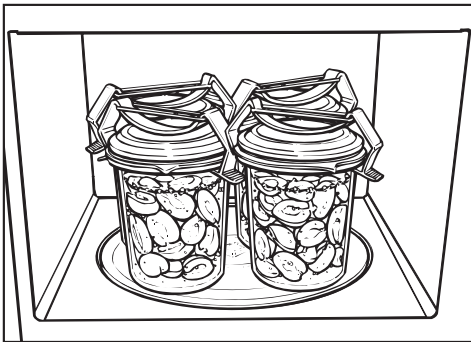
! Закрывайте банки только прозрачной клейкой лентой или скобами, пригодными для СВЧ-режима.

Никогда не используйте металлические скобы или банки с резьбовыми крышками!

Жестяные банки не пригодны для консервирования.

В них создаётся избыточное давление. Жестяные банки могут лопнуть. Опасность травм и повреждений!

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 СВЧ (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
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 – 2:30	не накрывая, положить на бумажное полотенце
Порционирование мороженого	500 г	150	1 – 3	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!

Практические советы

Продукт	Количество	Мощность СВЧ (Вт)	Время (мин.)	Указания
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 СВЧ (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	7 – 7:30	5	Посуда согласно норме, внешний диаметр по верхнему краю 220 мм, готовить без крышки
Мясной фарш, 900 г	600 450	4 17	5	Посуда согласно норме, размеры по верхнему краю 250 мм x 124 мм, готовить без крышки
Картофельный гра-тен, 1100 г	Ac 8	1100 г	5	Посуда согласно норме, внешний диаметр по верхнему краю 220 мм, готовить без крышки
Курица, 1200 г, вес замороженного продукта	Ac 11	1200 г	2	Решётка для гриля, под ней – жаростойкая, пригодная для СВЧ форма, сначала положить грудкой вниз, спустя половину срока перевернуть
Размораживание мяса (фарша), 500 г	300 150	3 6:30	10	Посуда согласно норме, размораживать без крышки, спустя половину срока перевернуть

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Контрольные блюда согласно EN 60705	Мощность СВЧ (Вт)+Гриль/Автоматическая программа	Длительность (мин.)/вес	Время выравнивания* (мин.)	Примечание
Малина, 250 г	150	7	3	Посуда согласно норме, размораживать без крышки

* Во время выравнивания дайте пище постоять при комнатной температуре, чтобы температура внутри продукта стала более равномерной.

Чистка и уход

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 токопроводящие детали микроволновой печи и вызвать короткое замыкание.

Рабочая камера, внутренняя сторона дверцы

! После эксплуатации прибора его рабочая камера остаётся горячей. Существует опасность получения ожогов!

Проведение очистки спустя более длительное время затрудняет её или делает невозможной.

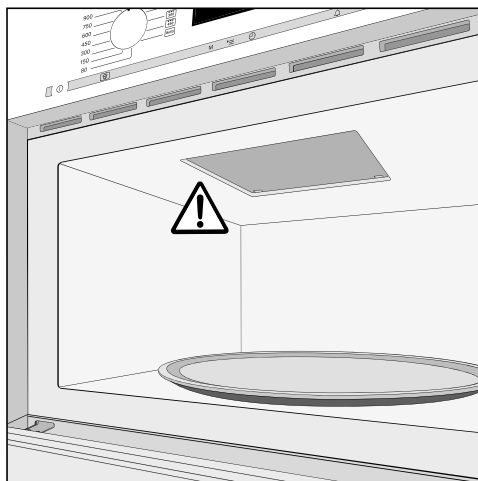
В зависимости от обстоятельств, сильные загрязнения могут повредить прибор и даже стать причиной возникновения опасных ситуаций. Опасность возгорания!

Чистите рабочую камеру, как только она остынет.

Вы можете протереть рабочую камеру и внутреннюю сторону дверцы, используя мягкое чистящее средство или несколько капель моющего средства 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 осядет внутри рабочей камеры и размягчит загрязнения. Те-

перь можно удалить загрязнения, при необходимости используйте немного моющего средства.



Не удаляйте специальную защитную пластину, расположенную в рабочей камере перед отверстием выхода микроволн.

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.

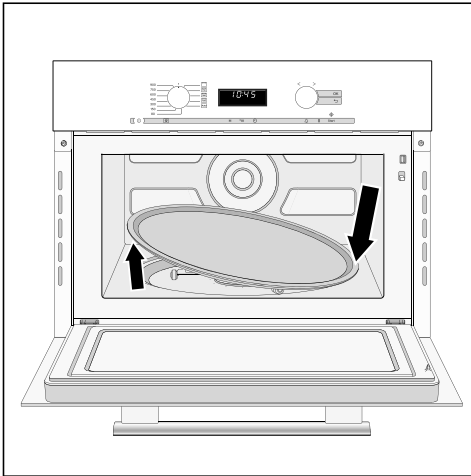
Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, так как они вызывают образование царапин на материале.

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

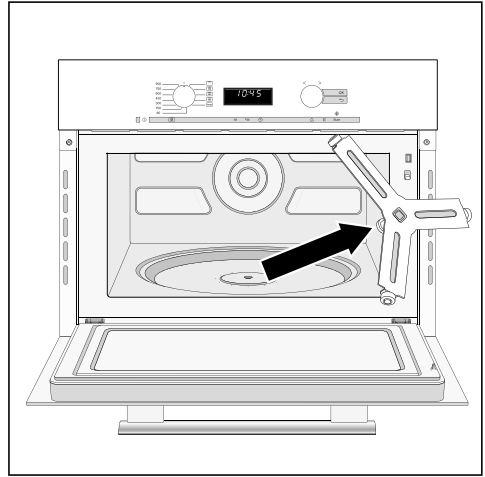
Постоянно поддерживайте чистоту дверцы и проверяйте отсутствие на ней повреждений.

⚠ Не допускается использование прибора с неисправной дверцей до его ремонта специалистом авторизованного сервисного центра Miele.

Для чистки рабочей камеры вы можете:



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



- 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

В вентиляционные отверстия рамки не должны попадать вода и посторонние предметы.

Чистка и уход

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, мягкого моющего средства и тёплой воды. В заключение протрите насухо мягкой тканью.

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

Все поверхности чувствительны к образованию царапин.

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 и 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

Крышка

Крышку следует мыть после каждого применения.

Она пригодна для мытья в посудомоечной машине, однако в моечной камере крышка может изменить цвет из-за контакта с натуральными красителями, такими как морковь, помидоры и кетчуп.

Это изменение цвета не влияет на прочность крышки.

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.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Стекланный поддон

Поддон пригоден для мытья в посудомоечной машине.

Не используйте абразивные средства, вызывающие образование царапин.

Что делать, если . . . ?

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

Нижеприведенные таблицы помогут вам найти причины возникающих неисправностей и устранить их.

Что делать, если . . .

Проблема	Причина и устранение
. . . программа не запускается?	Проверьте, <ul style="list-style-type: none">■ закрыта ли дверца прибора.■ включена ли блокировка запуска (см. «Блокировка запуска»).■ отображается ли на дисплее слово « door ». Дверца не открывалась в течение некоторого времени (около 20 минут) (см. главу «Сообщение « door » на дисплее»).■ правильно ли вставлена в розетку сетевая вилка прибора.■ 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 программы 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. <ul style="list-style-type: none">■ Включите прибор кнопкой Вкл/Выкл (1).

Что делать, если . . . ?

Проблема	Причина и устранение
. . . вращающийся поддон двигается сильными рывками?	<p>Область около вращающегося поддона может быть загрязнена.</p> <ul style="list-style-type: none">■ 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.
. . . по истечении заданного времени блюдо недостаточно разморожено, разогрето или приготовлено?	<p>Были выбраны неподходящие значения длительности или мощности.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Проверьте, задан ли соответствующий уровень мощности для введённого времени. Чем ниже уровень мощности, тем продолжительнее время приготовления.■ Проверьте, не был ли процесс прерван и не запущен снова.
. . микроволновый режим работает, но не включается подсветка рабочей камеры?	<p>Лампа неисправна. Вы можете пользоваться прибором, как обычно, при неисправной лампе.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Обратитесь в сервисную службу, если вы хотели бы заменить лампу в системе подсветки.
. . . во время работы микроволнового режима слышны необычные шумы?	<p>Блюдо покрыто алюминиевой фольгой.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Удалите фольгу. <p>Из-за использования металлической посуды образуются искры.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Учитывайте указания по применению посуды в одноимённой главе.
. . . время на дисплее не соответствует фактическому?	<p>После перебоя в электроснабжении текущее время необходимо установить заново.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Откорректируйте текущее время.

Что делать, если . . . ?

Проблема	Причина и устранение
. . . блюдо слишком быстро остывает?	<p>Из-за особенностей СВЧ-излучения тепло возникает сначала в наружных слоях продукта, затем переносится в его середину.</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none">■ 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?	<p>Возможно, что циркуляция воздуха недостаточна.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Проверьте, не закрыты ли вентиляционные отверстия.Уберите мешающие предметы. <p>При перегреве прибора может произойти его защитное отключение.</p> <ul style="list-style-type: none">■ После охлаждения прибора процесс приготовления можно продолжить процесс приготовления. <p>Прибор отключается повторно.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Обратитесь в сервисную службу.

Контактная информация для обращений в случае неисправностей

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь, пожалуйста, к сертифицированному партнёру Miele или в сервисную службу Miele.

Телефоны и адреса сервисных центров Miele вы найдёте в конце инструкции, в главе «Контактная информация о Miele».

Сервисной службе необходимо сообщить модель и заводской номер вашего прибора.

Эти данные вы найдёте на типовой табличке, которая находится с передней стороны внутри прибора.

Условия гарантии и гарантийный срок

Гарантийный срок составляет 2 года с момента продажи.

Подробную информацию об условиях гарантии вы найдёте в разделе «Гарантия качества товара».

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям «Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2002/95/EC)»

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Сертификат соответствия

TC RU C-DE.ME10.B.01150
с 23.07.2013 по 22.07.2018

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

Условия транспортировки и хранения

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


Срок службы прибора: 10 лет

Срок хранения не установлен

Дата изготовления

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

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

 Перед подключением убедитесь, что прибор не имеет повреждений.

Запрещается эксплуатация неисправного прибора!

Микроволновая печь оснащена кабелем с вилкой для подключения к сети переменного тока 50 Гц, 220-240 В.

Защита предохранителями выполняется с помощью подключения к розетке с заземляющим контактом и защитным автоматом 10 А или предохранителем 10 А.

Подключение может быть выполнено только к правильно смонтированной розетке с защитным контактом. Для подключения необходима стационарная электропроводка с заземлением, выполненная в соответствии с действующими требованиями.

Прибор должен быть расположен так, чтобы ничто не препятствовало доступу к вилке сетевого кабеля.

Если невозможно обеспечить доступ пользователя к розетке или предусмотрено стационарное подключение, то при монтаже необходимо установить устройство отключения от сети.

В качестве такого устройства служат выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и контакторы.

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

стороны прибора. Указанные данные должны совпадать с параметрами сети.

При повреждении сетевого кабеля его следует заменить аналогичным кабелем; замену должен выполнять специалист, авторизованный производителем.

Данная продукция отвечает требованиям европейского стандарта EN 55011. В соответствии с этим стандартом данная продукция относится к приборам группы 2, класса В. Группа 2 означает, что прибор согласно своему назначению производит высокочастотную энергию в форме электромагнитных волн для термической обработки пищевых продуктов. Класс В означает, что прибор подходит для использования в домашних условиях.

Данный прибор нельзя подключать к островным инверторам, которые применяются при автономном электроснабжении, например, при **использовании солнечной энергии**. Иначе при включении прибора при пиковом напряжении может произойти его защитное отключение. Электроника может быть повреждена! Также прибором нельзя пользоваться вместе с так называемыми **энерго-сберегающими штекерами**, так как при этом уменьшается подача электроэнергии и прибор может перегреться.

Технические характеристики

Напряжение	220 В – 240 В
Частота	50 Гц
Предохранитель мин.	10 А
Общая потребляемая мощность	1,6 кВт
Макс. потребляемая мощность в режиме СВЧ	1,6 кВт
Рабочая частота магнетрона	2450 МГц

Встраивание

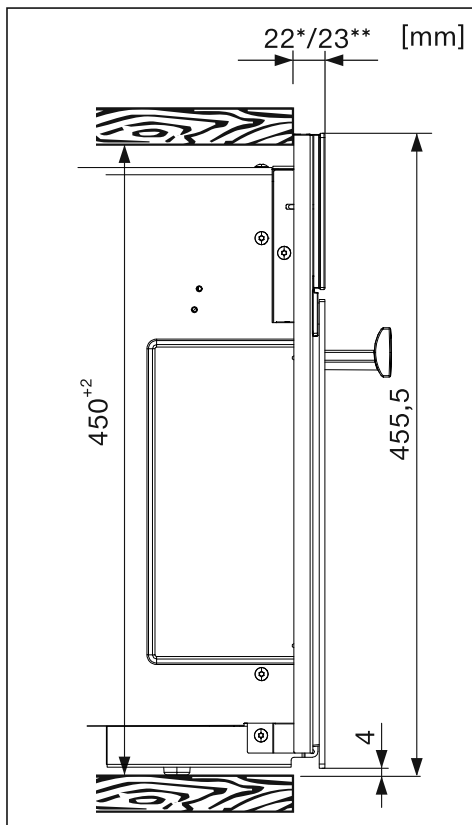
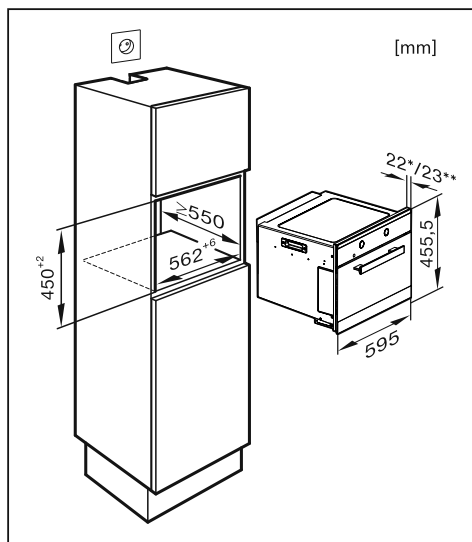
При встраивании микроволновой печи необходимо следить за беспрепятственным отводом и поступлением воздуха с фронтальной стороны прибора.

Поэтому нельзя закрывать вентиляционные отверстия какими-либо предметами!

Дверцу можно повредить, если переносить микроволновую печь за ручку дверцы.

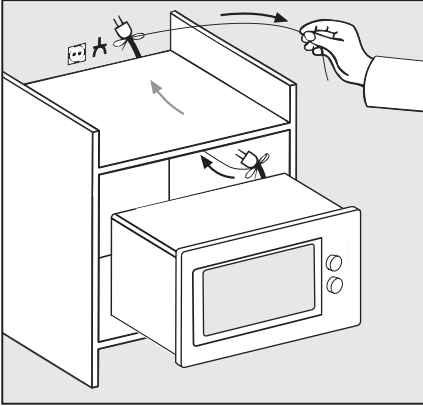
Для переноски используйте скрытые ручки по бокам корпуса.

Размеры для встраивания

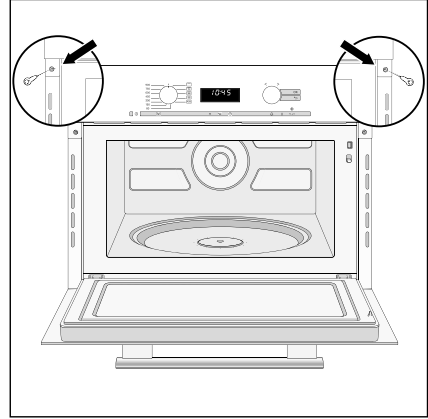


Встраивание

Микроволновая печь может использоваться для эксплуатации только после встраивания.



- Задвиньте микроволновую печь в нишу. При этом протяните кабель с вилкой через шкаф.



- Выровнять прибор.
- Открыть дверцу прибора и привернуть его прилагаемыми шурупами к боковым стенкам шкафа.

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

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

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

- 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 требованиям ГОСТ, ДСТУ;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;

Гарантия качества товара

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

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

Недостатками товара не являются:

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

Сервисные центры Miele

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

- для России: www.miele.ru
- для Украины: www.miele.ua
- для Казахстана: www.miele.kz

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

Miele

Производитель:

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

Импортеры:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и страны СНГ
125284 Москва,
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

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

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

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

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



EAC

M 6262 TC

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 10 229 870 / 01