

Інструкція з експлуатації Мікрохвильова піч



Обов'язково прочитайте дану інструкцію з експлуатації перед установкою - підключенням - використанням приладу. Тим самим Ви зможете захистити себе та запобігти пошкодженню приладу.

ЗМІСТ

Заходи безпеки та застереження	4
Перед першим використанням	15
Встановлення	17
Розміри вбудовування.....	17
Під'єднання електроживлення	27
Ваш внесок в охорону навколишнього середовища	28
Опис приладу	29
Панель керування	30
Опис роботи приладу	31
Використання приладу	32
Режими роботи	32
Суто мікрохвильовий режим	32
Автоматичні програми.....	32
Вказівки щодо використання посуду в мікрохвильовій печі	33
Матеріал і форма.....	33
Перевірка посуду.....	36
Кришка	36
Перше введення в експлуатацію	38
Встановлення поточного часу	38
Коригування поточного часу	38
Керування	39
Відчинення дверцят.....	39
Розміщення посуду в робочій камері.....	39
Обертюва тарілка	39
Закривання дверцят.....	39
Запуск процесу.....	39
Підказка «door»	40
Припинення/Продовження процесу	40
Змінення заданих значень	40
Скасування процесу.....	41
Після закінчення процесу	41
Автоматична функція підтримання тепла	41
Швидкий старт НВЧ	41
Змінення часу та потужності	41
Блокування ввімкнення.....	42

Використання таймера.....	43
Коригування таймера.....	43
Скидання таймера	43
Таймер і процес приготування.....	43
Керування – Автоматичні програми	44
Автоматична функція розморожування	44
Автоматичний режим приготування.....	44
Приготування заморожених продуктів	44
Приготування свіжих продуктів.....	44
Використання автоматичної програми	44
Рецепти – Автоматичні програми.....	46
Зміна установок приладу	48
Розігрівання	51
Приготування.....	53
Розморожування.....	54
Консервування	55
Приклади використання	56
Дані для дослідних організацій	58
Чищення та догляд	59
Що робити, якщо ...?	62
Сервісна служба	65
Куди звертатись у разі виникнення несправностей	65
Гарантія.....	65

Заходи безпеки та застереження

Ця мікрохвильова піч відповідає нормам техніки безпеки. Неправильна експлуатація може призвести до травмування людей і пошкодження приладу.

Перед введенням приладу в експлуатацію обов'язково прочитайте цю інструкцію. Вона містить важливі вказівки щодо встановлення, безпеки, використання й обслуговування. Завдяки цьому можна запобігти травмуванню людей і пошкодженню приладу.

Відповідно до норми IEC/EN 60335-1 компанія Miele зазначає, що слід обов'язково прочитати й враховувати попередження та вказівки щодо безпеки та встановлення приладу.

Компанія Miele не може нести відповідальність за пошкодження, причиною яких стало ігнорування цих вказівок.

Зберігайте цю інструкцію з експлуатації та передайте її наступному власникові приладу!

Використання за призначенням

▶ Мікрохвильову піч призначено для використання в приватних будинках.

Цей прилад не призначено для використання на відкритому повітрі.

▶ Мікрохвильову піч можна використовувати лише на висоті, меншій за 2000 м над рівнем моря.

▶ Використовуйте мікрохвильову піч виключно в побутових цілях для розморожування, розігрівання, приготування та стерилізації продуктів. Використання з іншою метою є неприпустимим.

▶ Якщо сушити в мікрохвильовій печі легкозаймисті матеріали, із них випаровується вся волога. Через це вони можуть висушитись і самозайнятись. Заборонено використовувати мікрохвильову піч для зберігання та сушіння займистих матеріалів.

- ▶ Особам, які за станом здоров'я або за браком досвіду чи відповідних знань не можуть упевнено користуватися мікрохвильовою піччю, не рекомендується її експлуатувати без нагляду або керівництва з боку відповідальної особи. Такі люди можуть використовувати прилад без нагляду, якщо вони настільки опанували роботу з ним, що можуть робити це впевнено. Вони повинні розуміти можливу небезпеку, пов'язану з експлуатацією приладу.
- ▶ Робочу камеру обладнано освітленням, яке відповідає спеціальним вимогам (наприклад, щодо температури, вологості, хімічної стійкості, стійкості до стирання та вібрації). Цей спеціальний елемент освітлення можна використовувати лише за його безпосереднім призначенням. Він не підходить для освітлення кімнат. Заміна може проводитися тільки фахівцями, уповноваженими компанією Miele, чи спеціалістами сервісної служби Miele.

Якщо у Вас є діти

- ▶ Не допускайте до мікрохвильової печі дітей, які не досягли восьмирічного віку, якщо ви за ними не наглядаєте безперервно.
- ▶ Діти старші восьми років можуть використовувати мікрохвильову піч без нагляду лише за умови, що вони настільки опанували роботу з нею, що можуть робити це впевнено. Діти повинні розуміти можливу небезпеку, пов'язану з експлуатацією приладу.
- ▶ Дітям не дозволяється очищувати мікрохвильову піч без нагляду.
- ▶ Не залишайте дітей без нагляду, якщо вони перебувають поблизу мікрохвильової печі. Ніколи не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- ▶ Небезпека удушення. Діти під час гри можуть залізти в пакувальний матеріал (наприклад, пластикову плівку) або вдягти його на голову і затягнути. Тримайте пакувальний матеріал подалі від дітей.

Заходи безпеки та застереження

Техніка безпеки

- ▶ Пошкодження мікрохвильової печі можуть загрожувати безпеці користувача. Перевіряйте прилад на наявність видимих зовнішніх пошкоджень. Суворо заборонено вмикати пошкоджений прилад.
- ▶ Щоб уникнути небезпеки для користувача в разі пошкодження мережевого кабелю, його заміну має виконувати фахівець, уповноважений компанією Miele.
- ▶ Пошкоджений ввімкнений прилад може пропускати мікрохвилі назовні, що є небезпечним для користувача. Не користуйтеся приладом, якщо
 - дверцята погнуті.
 - шарніри дверцят ослаблені,
 - є видимі отвори або тріщини на дверцятах або стінках робочої камери.
- ▶ Випадкове торкання струмопровідних частин, а також зміни в електричній та механічній будові можуть призвести до ураження електричним струмом та порушення функціонування мікрохвильової печі. У жодному разі не відкривайте корпус приладу.
- ▶ Для уникнення пошкоджень приладу параметри підключення (напруга й частота), наведені на заводській табличці мікрохвильової печі, мають обов'язково відповідати параметрам електромережі. Перед підключенням порівняйте ці дані. Якщо виникають сумніви, проконсультуйтеся у електрика.
- ▶ Подовжувачі з кількома розетками не гарантують належну безпеку (можливе займання внаслідок перегріву). Не використовуйте їх для підключення мікрохвильової печі до електричної мережі.

Заходи безпеки та застереження

- ▶ Електробезпека мікрохвильової печі гарантується лише за умови, що її належним чином підключено до захисного заземлення. Дуже важливо забезпечити виконання цього основного правила техніки безпеки, щоб уникнути можливих пошкоджень, які можуть виникнути внаслідок відсутності чи обриву захисного з'єднання (наприклад, удар електричним струмом). У разі виникнення сумнівів зверніться до кваліфікованого електрика для перевірки домашньої електропроводки.
- ▶ Експлуатуйте мікрохвильову піч тільки у вмонтованому стані, щоб була гарантована її надійна та безпечна робота.
- ▶ Неправильне виконання ремонтних робіт може спричинити серйозну небезпеку для користувача. Ремонтні роботи можуть виконувати тільки фахівці, уповноважені компанією Miele, чи спеціалісти сервісної служби Miele.
- ▶ Гарантія втрачає силу, якщо ремонт мікрохвильової печі провадився не авторизованими фахівцями Miele.
- ▶ Під час виконання ремонту, очищення чи догляду мікрохвильова піч має бути від'єднана від мережі електричного живлення. Вона від'єднана від електромережі лише тоді, коли виконані такі умови:
 - Мережева вилка приладу вийнята з розетки. Щоб від'єднати прилад від мережі, тягніть не за з'єднувальний кабель, а за мережеву вилку.
 - Спрацював запобіжник в електрощитку.
 - Повністю викручено нарізний запобіжник на електрощитку.
- ▶ Використання виключно оригінальних частин забезпечує належну техніку безпеки. Конструкції, що вийшли з ладу, мають замінятися тільки оригінальними запчастинами Miele.

Заходи безпеки та застереження

- ▶ Якщо мікрохвильова піч встановлена за меблевими дверцятами, під час роботи приладу меблеві дверцята мають бути відчинені. Не зачиняйте меблеві дверцята під час роботи приладу. За закритими дверцятами меблів акумулюється волога й тепло. Це може призвести до пошкодження приладу та шафи для вбудовування. Закривайте меблеві дверцята лише після того, як прилад повністю охолоне.
- ▶ Мікрохвильову піч не можна використовувати в нестационарних умовах (наприклад, на суднах).
- ▶ Надійну та бездоганну роботу мікрохвильової печі буде забезпечено лише за умови її підключення до електромережі загального користування.

Належна експлуатація

- ▶ Стежте за тим, щоб страви завжди достатньо розігрівалися. Потрібний для цього час залежить від багатьох чинників, як-от від початкової температури, об'єму, типу та особливостей страви, зміни рецептури. Мікроорганізми, які можуть бути в їжі, можна знищити лише при достатньо високій температурі ($> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$) та достатній тривалості нагрівання ($> 10\text{ хв}$). У разі сумнівів щодо достатнього нагрівання страви встановіть трохи більший час.
- ▶ Важливо, щоб температура рівномірно розподілялась у страві і щоб вона була достатньо висока. Обертайте чи перемішуйте страви, щоб вони рівномірно розігрівались і враховуйте вказаний час вирівнювання під час розморожування, розігрівання або приготування. Вирівнювання тепла досягається завдяки часовим паузам, під час яких температура страви розподіляється рівномірно.
- ▶ Візьміть до уваги, що для приготування, розігрівання чи розморожування в мікрохвильовій печі потрібно набагато менше часу, ніж у разі використання плити чи духовки. Надто довгий час увімкнення призводить до висихання та навіть самозаймання продуктів. Виникає небезпека пожежі. Небезпека займання існує також під час тривалого висушування хліба, булочок, квітів і трав. Не висушуйте ці продукти в мікрохвильовій печі.
- ▶ Подушки-грілки з насінням, вишневими кісточками чи гелем або схожі речі можуть зайнятися, навіть після їх виймання з мікрохвильової печі. Не нагрівайте їх у приладі. Небезпека займання!
- ▶ Мікрохвильова піч не підходить для очищення та дезінфекції предметів першої необхідності. Крім того, внаслідок нагрівання до високих температур існує небезпека отримання опіків під час виймання. Небезпека займання!

Заходи безпеки та застереження

- ▶ Відсутність у приладі продуктів чи їх неправильне завантаження може призвести до пошкодження мікрохвильової печі. Тому не використовуйте прилад для підігрівання посуду чи для висушування трав і схожих матеріалів.
- ▶ Дозволяється вмикати мікрохвильову піч лише тоді, коли в робчій камері є продукти або посуд. Крім того, використання обертової тарілки обов'язкове.
- ▶ В закритому посуді чи в пляшках виникає надмірний тиск, що може призвести до вибуху. У жодному разі не розігрівайте страви чи рідини в закритих контейнерах або пляшках. Перед розігріванням дитячих пляшечок знімайте з них ковпачок і соску.
- ▶ Під час розігрівання страви тепло утворюється безпосередньо у страві, а посуд залишається прохолодним. Він нагрівається лише внаслідок передачі тепла самої страви. Після виймання страви перевірте, чи вона досягла потрібної температури. Не орієнтуйтеся на температуру посуду. **Стежте за тим, щоб температура була прийнятною, особливо в разі нагрівання дитячого харчування.** Після розігрівання розмішайте дитяче харчування, або струсіть його і, перш ніж годувати дитину, обов'язково спробуйте дитяче харчування самі.

Заходи безпеки та застереження

► Під час варіння, особливо під час нагрівання рідини в мікрохвильовому режимі, може статися так, що температура кипіння досягнута, а типові бульбашки не утворюються. Рідина закипає нерівномірно. Ця так звана затримка кипіння може призвести до раптового утворення бульбашок і як наслідок до вибухового закипання під час виймання ємності з приладу або під час рухів. **Небезпека опіків!**

Утворення бульбашок пари може бути таким інтенсивним, що дверцята приладу можуть відкритися самостійно. **Небезпека отримання травми і пошкодження приладу!** Перемішайте рідину перед нагріванням/кип'ятінням. Після нагрівання зачекайте щонайменше 20 секунд, перш ніж вийняти контейнер із робочої камери. Під час розігрівання можна також поставити в ємність скляний стрижень або подібний предмет (якщо є).

► Якщо продукти в камері починають виділяти дим, залишайте дверцята приладу зачиненими, щоб ймовірно полум'я згасло. Зупиніть процес, вимкнувши мікрохвильову піч і витягнувши вилку з розетки.

Відчиняйте дверцята лише після того, як дим вийде з робочої камери.

► Олія та жир можуть зайнятися через перегрівання. Ніколи не залишайте мікрохвильову піч без нагляду під час приготування їжі з використанням масла або жиру. Не використовуйте прилад для приготування страв у фритюрі. У жодному разі не гасіть водою олію або жир, що зайнялися. Вимкніть прилад та ізолюйте полум'я, залишивши для цього дверцята зачиненими.

► Займісті предмети поблизу ввімкненої мікрохвильової печі можуть зайнятися внаслідок високих температур. Заборонено використовувати прилад для обігріву приміщень.

Заходи безпеки та застереження

- ▶ Якщо під час приготування страв використовуються алкогольні напої, пам'ятайте, що алкоголь випаровується при високих температурах і може зайнятися на гарячих поверхнях. У жодному разі не розігрівайте нерозведений спирт. Небезпека займання!
- ▶ Страви, які підтримуються теплими чи зберігаються в робочій камері, можуть висихати, а волога, яка виділяється під час цього, може призвести до корозії в мікрохвильовій печі. Крім того, може бути пошкоджено панель керування, стільницю чи шафу для вбудовування. Тому накривайте страви кришкою.
- ▶ Щоб уникнути утворення корозії, одразу ж ретельно видаляйте страви або рідину із вмістом кухонної солі, якщо подібне потрапить на елементи з нержавіючої сталі.
- ▶ Після використання робоча камера гаряча. Існує небезпека опіків! Очистьте робочу камеру та устаткування, щойно вони охолонуть. Тривалі інтервали ускладнять чищення і в певних ситуаціях забруднення неможливо буде видалити. Сильні забруднення за певних обставин можуть пошкодити мікрохвильову піч і навіть спричинити небезпечні ситуації. Небезпека займання! Візьміть до уваги вказівки, наведені в розділі «Чищення та догляд».
- ▶ Небезпека займання! Пластмасовий посуд, що не підходить для використання в мікрохвильовому режимі, може пошкодитись сам і пошкодити прилад. Не допускається використання металевого посуду, алюмінієвої фольги, столових приборів, посуду з металевим покриттям, кристалю із вмістом свинцю, підносів із рифленими краями, нетермостійкого посуду із пластмаси, дерев'яного посуду, металевих кліпсів, пластмасових і паперових кліпсів із дротом усередині, пластмасових стаканів із неповністю знятою алюмінієвою кришкою (див. розділ «Вказівки щодо використання посуду в мікрохвильовій печі»). Використання цих предметів може призвести до пошкодження посуду чи спричинити займання.

Заходи безпеки та застереження

► Одноразовий посуд із пластмаси має відповідати вимогам, наведеним у розділі «Вказівки щодо використання посуду в мікрохвильовій печі/Пластмаса».

Не залишайте мікрохвильову піч без нагляду під час розігрівання або приготування продуктів в одноразовому посуді з пластмаси, паперу та інших займистих матеріалів.

► До складу теплозберігаючого упакування входить зокрема й тонкий шар алюмінієвої фольги. Ця фольга відбиває мікрохвилі. Мікрохвилі можуть настільки нагріти паперовий шар, що він займеться.

Не розігрівайте в мікрохвильовій печі страви у теплозберігаючому упакуванні, як-от у пакетах для курей-гриль.

► Якщо у мікрохвильовому режимі розігрівати яйця без шкаралупи, яєчний жовток після приготування може виплеснутися із високим тиском. Проколить оболонку жовтка в кількох місцях.

► Якщо розігрівати яйця в шкаралупі в мікрохвильовій печі, вони розриваються навіть після того, як їх вийняли з приладу. Варіть яйця в шкаралупі лише у спеціальному посуді.

Не розігрівайте в мікрохвильовій печі зварені натвердо яйця.

► Продукти зі щільною шкірочкою, наприклад, томати, ковбаса, картопля в мундирі, баклажани, можуть лопнути під час розігрівання. Проколить ці продукти кілька разів або надріжте їх, щоб пара могла виходити.

► Посуд із високими ручками та тримачами кришок, який не підходить для використання в мікрохвильовому режимі. В порожнині ручок/тримачів може збиратися волога, що спричинить сильний тиск, і внаслідок цього вибухоподібне руйнування (виняток: із порожнин належним чином видалене повітря). Не використовуйте такий посуд для приготування страв.

Заходи безпеки та застереження

► Ртутні або рідинні термометри не витримують високих температур і легко б'ються.

Для перевірки температури їжі зупиніть роботу приладу. Для вимірювання температури страви використовуйте спеціальний термометр.

► Під час використання пароструминних очисників пара може потрапити на струмопровідні деталі мікрохвильової печі та спричинити коротке замикання. У жодному разі не використовуйте для очищення приладу пароструминний очищувач.

Аксесуари

► Використовуйте лише оригінальне устаткування Miele. Під час встановлення або вбудовування інших деталей право на гарантійне обслуговування буде втрачене, а також може відбутися втрата гарантованої якості приладу.

Перед першим використанням

Після доставки залиште розпакований прилад у приміщенні приблизно на 2 години за кімнатної температури, перш ніж вводити його в експлуатацію.

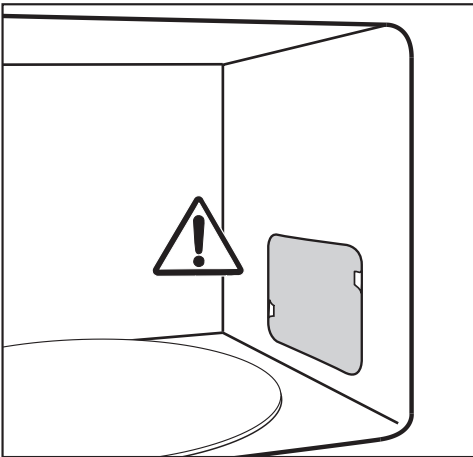
У цей час відбувається вирівнювання температури приладу з температурою в приміщенні. Це важливо для подальшої роботи електронної системи приладу.

⚠ Небезпека задухи через пакувальний матеріал.

Діти під час гри можуть залізти в пакувальний матеріал (наприклад, пластикову плівку) або вдягти його на голову та затягнути.

Тримайте пакувальний матеріал подалі від дітей.

- Під час розпакування приладу зніміть увесь пакувальний матеріал.



Не знімайте спеціальну захисну пластину, розташовану в робочій камері перед отвором виходу мікрохвиль, а також плівку на внутрішньому боці дверцят.

- Перевірте прилад на відсутність пошкоджень.

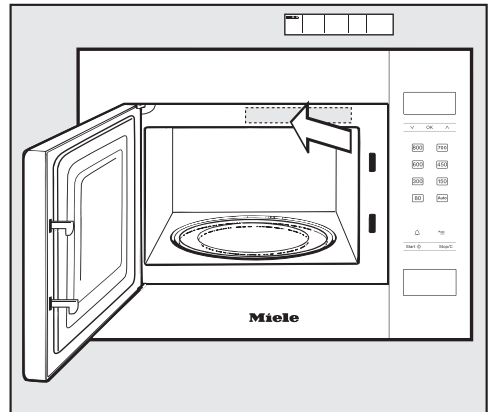
⚠ Заборонено використовувати прилад із несправними дверцятами, доки уповноважений фахівець сервісної служби Miele не виконає ремонт.

Коли прилад перебуває у ввімкненому стані, мікрохвилі можуть виходити назовні, а це небезпечно для користувача.

Не використовуйте мікрохвильову піч, якщо

- дверцята приладу погнуті.
- шарніри дверцят послаблені.
- є видимі отвори або тріщини на корпусі, дверцятах або стінках робочої камери.

- Очистьте робочу камеру приладу та додаткове приладдя за допомогою губки та теплої води.



Перед першим використанням

- Наклейте коротку інструкцію, що додається, так, щоб не закрити при цьому вентиляційні отвори.

Під час встановлення мікрохвильової печі потрібно подбати про безперешкодну вентиляцію передньої частини приладу.

На вентиляційних отворах не має бути жодних предметів. Подбайте про те, щоб зазор між приладом і фасадами меблів довкола становив не менше ніж 2,5 мм з боків та не менше ніж 4 мм вгорі.

Якщо висота ніші перевищує 350 мм, прилад можна вбудувати в навісну шафу, а якщо ніша вища ніж 360 мм – у високу шафу.

З міркувань безпеки вбудовування в навісну шафу безпосередньо над варильною панеллю неприпустиме.

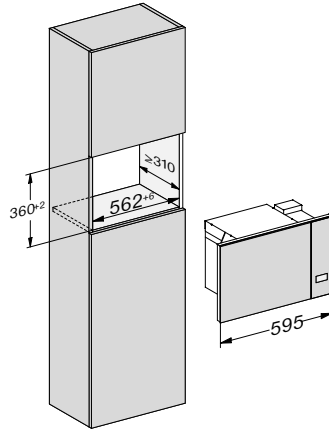
Слід дотримуватися мінімальної висоти вбудовування, яка становить 85 см.

Для переміщення приладу беріть його за корпус, а не за раму. Рама недостатньо міцна, щоб витримати вагу приладу.

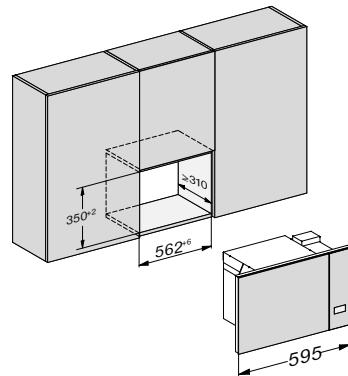
Розміри вбудовування

Розміри подано в мм.

Вбудовування у високу шафу

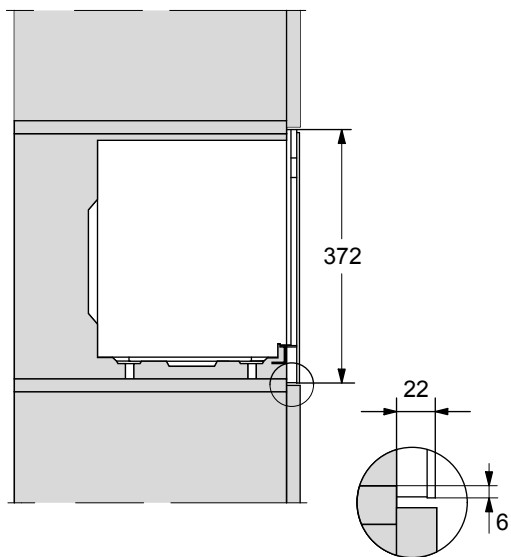


Вбудовування у верхню шафу

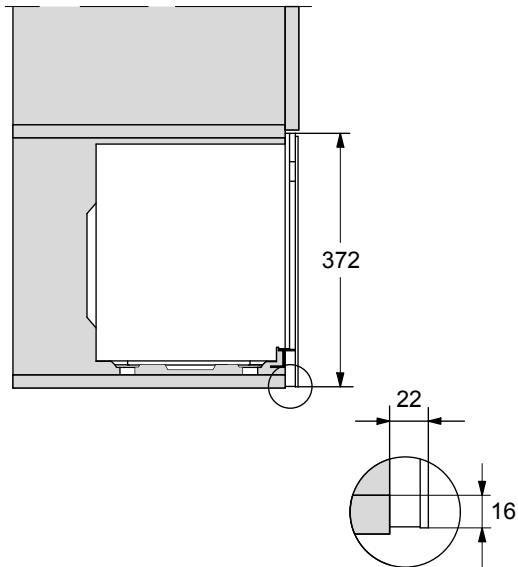


Встановлення

Вигляд високої шафи збоку

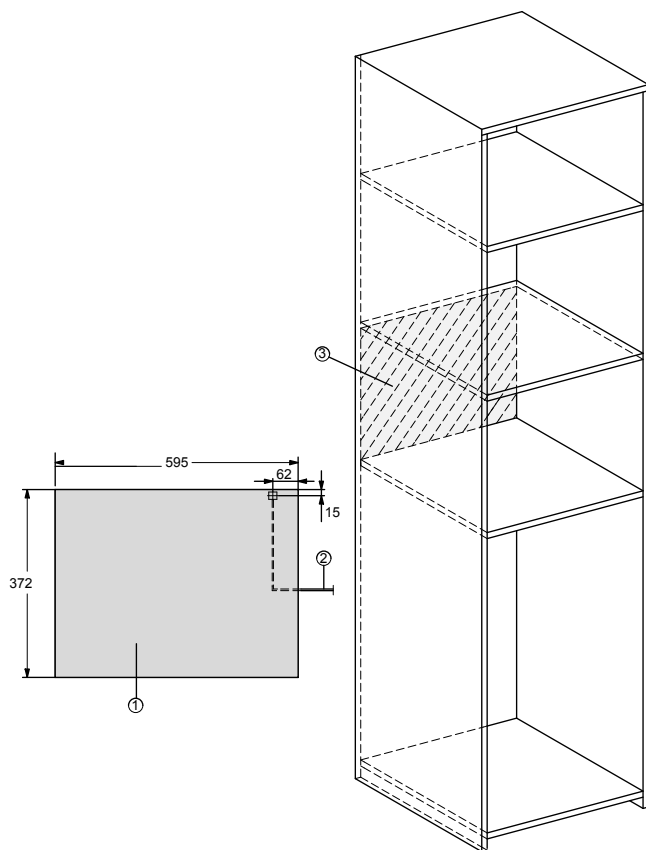


Вигляд верхньої шафи збоку



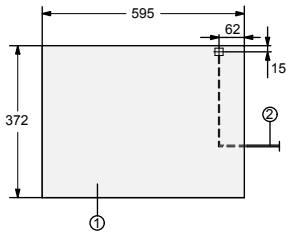
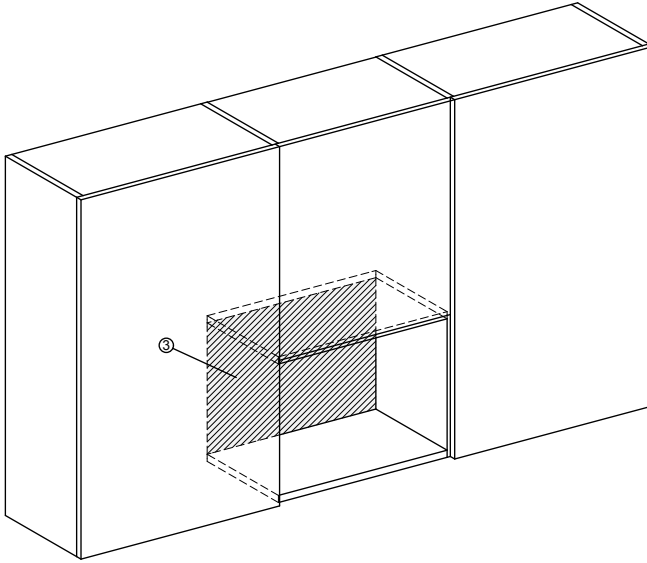
Встановлення

Під'єднання для високої шафи



- ① Вигляд спереду
- ② Мережевий кабель, довжина = 1.600 мм
- ③ На цій ділянці не має бути під'єднань

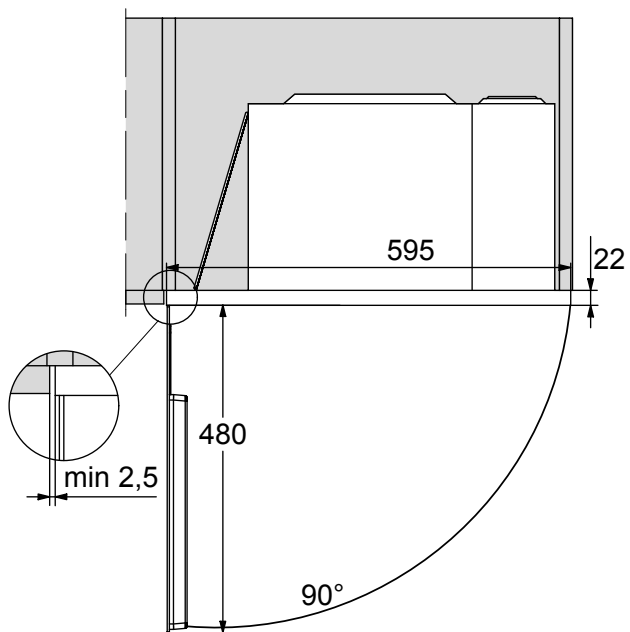
Під'єднання для верхньої шафи



- ① Вигляд спереду
- ② Мережевий кабель, довжина = 1.600 мм
- ③ На цій ділянці не має бути під'єднань

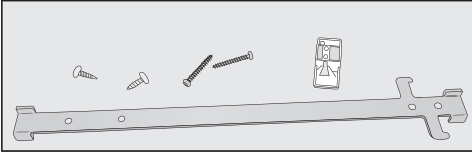
Встановлення

Вигляд зверху



Матеріал для монтажу

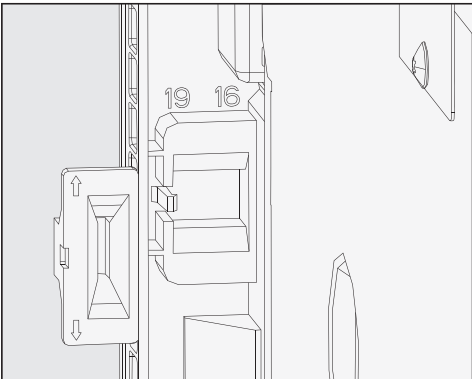
До комплекту устаткування входить такий матеріал:



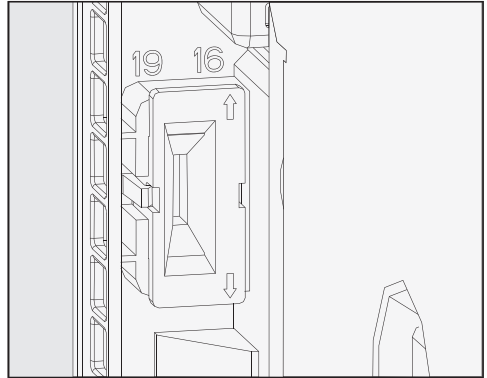
Здійснення встановлення

Використання мікрохвильової печі дозволено лише у вмонтованому стані.

У додатковому приладді є адаптер, який слугує монтажним елементом для планки з гачками. На цьому адаптері є 2 стрілки, які вказують на товщину стіни ніші. Звичайна товщина стіни становить 16 або 19 мм.



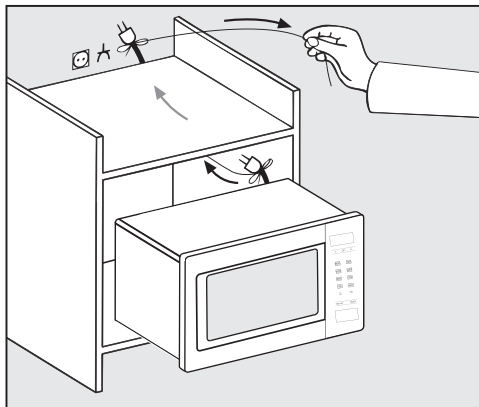
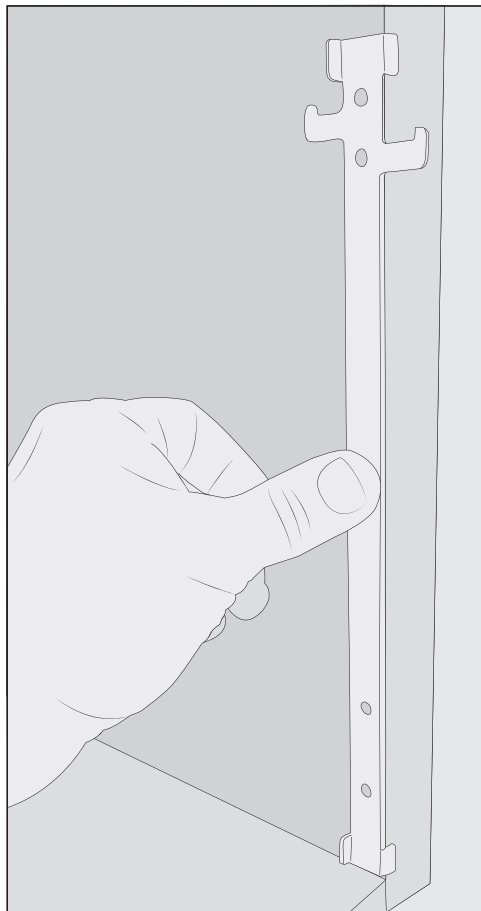
■ Зверніть увагу на обидва розміри товщини стінок, що зазначені на рамі задньої палені приладу.



■ Встановіть адаптер так, щоб стрілка вказувала на число, що позначає відповідну товщину стінок.

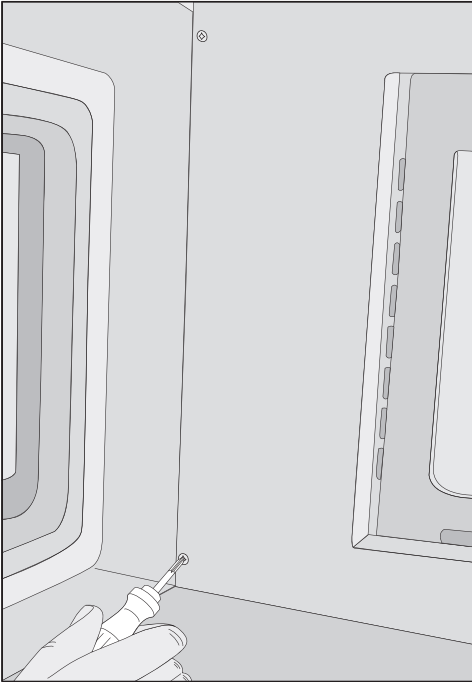
Встановлення

1. Висота ніші 350 мм



- Вставте мікрохвильову піч у нішу. При цьому проведіть кабель із вилкою через шафу.
- Розташуйте мікрохвильову піч над кріпленням, а потім опустіть її.

- Встановіть планку з нижчими гачками з правого боку із зовнішнього краю внутрішньої поверхні ніші.
- Закріпіть планку з гачками за допомогою двох коротких гвинтів, що постачаються з приладдям.



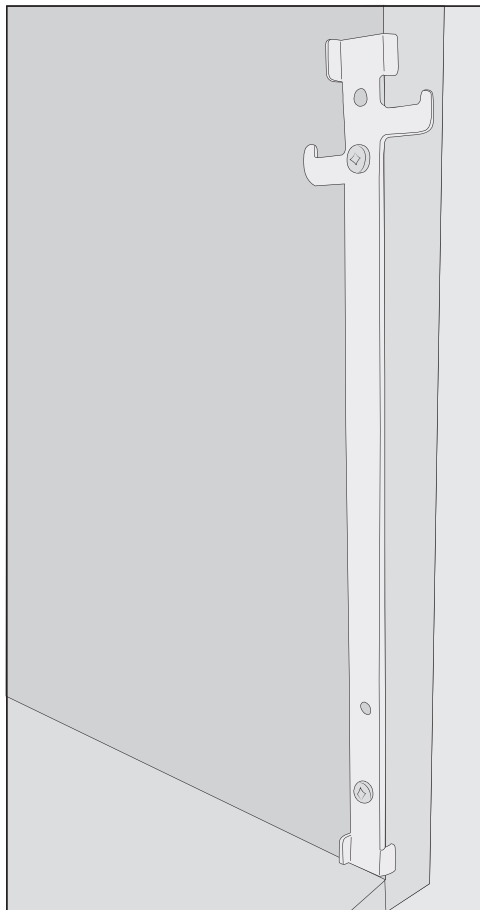
2. Висота ніші 360 мм

Відповідно до заводських налаштувань для ніші висотою 350 мм на приладі встановлено 4 ніжки. Для ніші висотою 360 мм ніжки потрібно перевести у вище положення.

- Дістаньте з робочої камери мікрохвильової печі все приладдя, обертову тарілку та рухоме кільце.
- Покладіть мікрохвильову піч на правий бік так, щоб передня рама виступала над краєм стола й не спиралася на нього.
- Викрутіть із дна приладу 4 ніжки й поверніть їх на чверть оберту у вище положення.
- Щоб гарантувати надійне встановлення мікрохвильової печі, переконайтеся в тому, що маленький штифт зафіксовано на місці, перш ніж ви прикрутите ніжки.


- Вставте викрутку під невеликим кутом і закріпіть прилад із лівого боку, закрутивши два довші гвинти зверху та знизу.
- Переконайтеся в тому, що мікрохвильову піч встановлено належним чином.
- Переконайтеся в тому, що відстань між мікрохвильовою піччю та стінками меблів із боків становить не менше 2,5 мм, а згори прибіл. 4 мм.
- Під'єднайте прилад до мережі електроживлення.

Встановлення



- Встановіть планку з вищими гачками з правого боку із зовнішнього краю внутрішньої поверхні ніші.
- Закріпіть планку з гачками за допомогою двох коротких гвинтів, що постачаються з приладдям.
- Виконуйте подальше вбудовування, як описано в розділі «1. Висота ніші 350 мм».

Під'єднання електроживлення

 **Небезпека травмування внаслідок несправності приладу.**
Перед під'єднанням переконайтеся, що прилад не пошкоджено.
Вмикати несправний прилад заборонено.

Прилад оснащено кабелем і вилкою, готовими до під'єднання.

Переконайтеся, що розетка зі заземленням завжди доступна. Якщо це неможливо, упевніться в тому, що на місці встановлення наявні пристрій відключення від мережі для кожного полюса.

 **Небезпека займання внаслідок перегрівання.**

Робота приладу, під'єданого через багатомісну розетку або подовжувач, може призвести до перевантаження кабелю.

З міркувань безпеки не використовуйте багатомісні розетки чи подовжувачі.

Приєднуйте прилад напряму, використовуючи власний кабель і не використовуючи проміжні елементи.

Електропід'єднання має здійснюватися згідно з VDE 0100 і відповідно до місцевих правил.

Пошкоджений з'єднувальний кабель можна замінити лише спеціальним кабелем такого ж типу (доступний у сервісній службі компанії Miele). Щоб гарантувати безпеку, ремонтні робо-

ти можуть проводитися тільки сервісною службою або фахівцями, авторизованими компанією Miele.

Необхідні для під'єднання дані наведено на заводській табличці, розташованій на внутрішній передній частині приладу чи на його задньому боці.

Порівняйте дані, наведені на типовій табличці, з параметрами електромережі. Вони мають збігатися.

У разі виникнення сумнівів проконсультуйтеся з фахівцем.

Заборонено приєднувати прилад до пристроїв, які працюють від автономних джерел живлення, наприклад від сонячних батарей. Під час під'єднання прилад може автоматично вимкнутися через пікову напругу. Так може пошкодитись електроніка.

Крім того, заборонено використовувати прилад у поєднанні з так званими пристроями економії енергії, оскільки вони зменшують подачу електроенергії до приладу, внаслідок чого він перегрівається.

Ваш внесок в охорону навколишнього середовища

Утилізація транспортувальної упаковки

Упаковка захищає прилад від пошкоджень під час транспортування. Матеріали, з яких виготовлена упаковка, безпечні для навколишнього середовища і легко утилізуються, тому підлягають переробці.

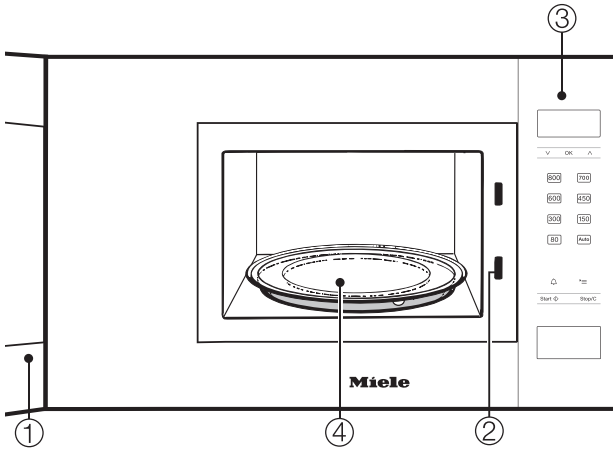
Повернення упаковки для її вторинної переробки дозволяє економно витратити сировину та зменшувати кількість відходів. Ваш продавець забере упаковку.

Утилізація відпрацьованого приладу

Електричні та електронні прилади містять цінні матеріали. Наряду з цим, вони містять також речовини, суміші і деталі, які необхідні для функціонування і безпеки приладів. За умов неналежного використання відпрацьованого приладу або при його потрапленні в побутове сміття, такі речовини можуть завдати шкоди здоров'ю людини або навколишньому середовищу. Тому в жодному випадку не утилізуйте відпрацьований прилад із звичайним побутовим сміттям.

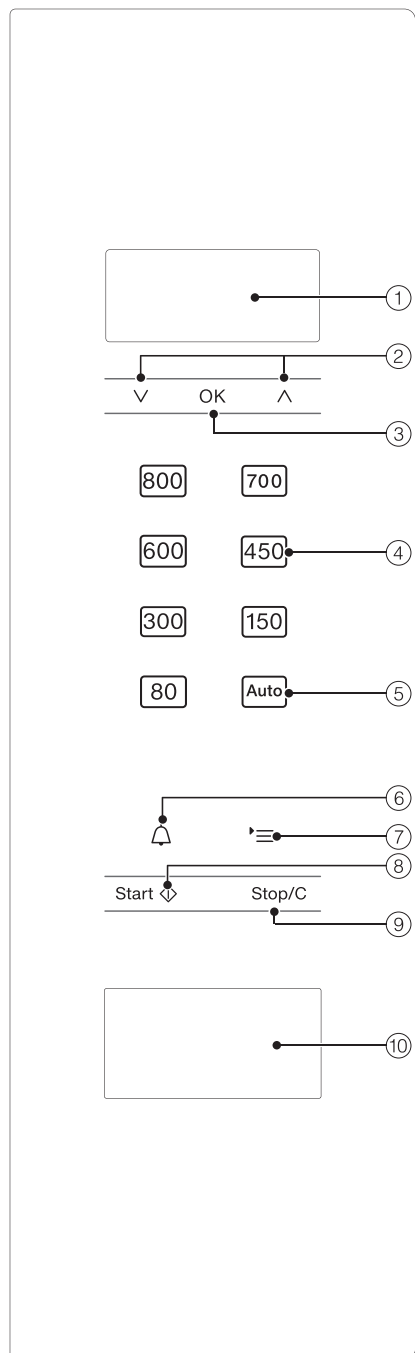


Натомість віднесіть прилад до офіційного пункту утилізації відпрацьованих електричних і електронних приладів у Вашому місті, віддайте продавцю або Miele. За видалення особистих даних на відпрацьованому приладі відповідальність несе користувач. Простежте, щоб до відправлення приладу на утилізацію, він зберігався в недоступному для дітей місці.



- ① Дверцята
- ② Замок дверцят
- ③ Панель керування
- ④ Обертюва тарілка

Панель керування



- ① Дисплей для індикації поточного часу й інформації про роботу
- ② Кнопки зі стрілками \wedge і \vee призначено для гортання списку та змінення значень
- ③ Кнопку *OK* призначено для підтвердження значень, виклику функцій і збереження налаштувань
- ④ різні рівні потужності мікрохвиль
- ⑤ Автоматичні програми
- ⑥ Таймер
- ⑦ Кнопку \equiv призначено для вибору налаштувань приладу
- ⑧ Кнопка «Старт»/«Додати одну хвилину»/«Швидкий старт НВЧ»
- ⑨ Кнопка зупинки/скасування
- ⑩ Кнопка для відчинення дверцят

У мікрохвильовій печі міститься магнетрон. Він перетворює електричний струм на електромагнітні хвилі, тобто мікрохвилі. Ці мікрохвилі рівномірно розподіляються в робочій камері, а також відбиваються від металевих стінок камери. Тому мікрохвилі потрапляють на страву та проникають у неї з усіх боків. Розподіл мікрохвиль оптимізується завдяки обертовій тарілці.

Щоб мікрохвилі могли досягти страви, посуд має бути проникним для мікрохвиль. Мікрохвилі проникають крізь порцеляну, скло, картон, пластик, але не проникають крізь метал. Тому не використовуйте посуд із металу чи посуд, який містить цей матеріал, наприклад, металовмісні декоративні покриття. Метал не тільки відбиває мікрохвилі, але й може спричинити іскріння. Мікрохвилі не можуть поглинатися.

Мікрохвилі проникають крізь придатний посуд безпосередньо в страву. Оскільки їжа складається з безлічі дрібних молекул, то під дією мікрохвиль ці молекули (особливо молекули води) починають сильно вібрувати – приблизно 2,5 мільярда разів на секунду. Внаслідок цих коливань виділяється теплова енергія. Вона виникає спочатку в зовнішніх шарах продукту, а потім проникає досередини. Що більше води в продукті, то швидше він розігрівається або готується.

Таким чином, тепло утворюється безпосередньо всередині страви. Це забезпечує низку переваг:

– У мікрохвильовому режимі страви можна готувати, як правило, без рідини або з додаванням лише невеликої кількості рідини чи жиру.

– Розморожування, розігрівання і приготування відбувається швидше ніж на звичайній плиті.

– Добре зберігаються поживні речовини, такі як вітаміни і мінерали.

– Природні кольори і характерний для продукту смак майже не змінюються.

Випромінювання мікрохвиль припиняється після зупинення процесу або відчинення дверцят приладу. Під час роботи приладу зачинені справні дверцята забезпечують необхідний захист від мікрохвиль.

Використання приладу

За допомогою мікрохвильової печі можна розморозити, розігріти або приготувати їжу за короткий час.

Мікрохвильову піч можна використувати так:

– Задавши потужність мікрохвиль і час їхньої дії, можна розморозувати, розігрівати й готувати продукти.

– Можна розморозувати й відразу розігрівати або готувати готові продукти глибокого замороження.

– Крім того, мікрохвильова піч може бути просто «маленьким помічником на кухні», наприклад, під час приготування дріжджового тіста, розтоплення масла й шоколаду, приготування розчину желатину або глазури для торта та консервування невеликих порцій фруктів, овочів і м'яса.

Режими роботи

Суто мікрохвильовий режим

Цей режим підходить для розморозування, розігрівання та приготування.

Автоматичні програми

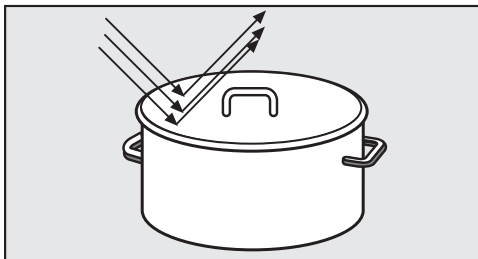
У вашому розпорядженні такі автоматичні програми:

- 5 програм розморозування (від А 1 до А 5),
- 3 програми для приготування заморожених продуктів (від А 6 до А 8)
- 3 програми для приготування свіжих продуктів (від А 9 до А 11)

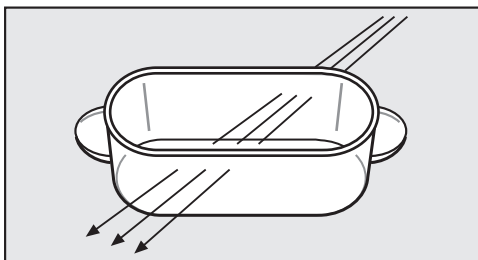
Програми залежать від ваги, тобто вам потрібно вводити вагу продукту. Вага продукту може відобразитися в грамах (g) або фунтах (lb) (див. «Зміна заводських установок»).

Вказівки щодо використання посуду в мікрохвильовій печі

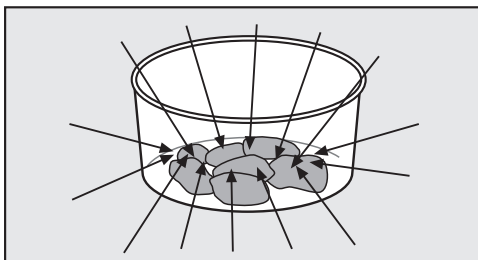
Мікрохвилі



– відбиваються від металу.



– проникають крізь скло, порцеляну, пластик, картон.



– поглинаються продуктами харчування.

⚠ Небезпека виникнення пожежі через невідповідний посуд.

Посуд, який не придатний для використання в мікрохвильовій печі, може пошкодитися сам і пошкодити прилад.

Дотримуйтеся вказівок щодо посуду.

Матеріал і форма

Матеріал і форма посуду, що використовується, впливає на тривалість розігрівання та приготування. Добре зарекомендував себе плоский посуд круглої й овальної форми. Рівномірність нагрівання страв у таких формах краща, ніж у прямокутних формах.

⚠ Небезпека отримання травм через порожнисті ручки й тримачі кришок.

У разі використання посуду з порожнистими елементами, у які може потрапити волога, виникає небезпека утворення тиску й вибухоподібного руйнування відповідних порожнистих елементів.

Не використовуйте посуд із порожнистими ручками та тримачами кришок, якщо в них нема достатньої вентиляції.

Метал

У мікрохвильовій печі заборонено використовувати металевий посуд, алюмінієву фольгу, столові прибори та посуд із металовмісним покриттям (декоративним покриттям, наприклад, із золотими вінцями, кобальтовою фарбою). Метал відбиває мікрохвилі й перешкоджає процесу приготування.

Не використовуйте пластмасові стаканчики з неповністю знятими кришками з алюмінієвої фольги.

Винятки:

Вказівки щодо використання посуду в мікрохвильовій печі

– Готові страви в алюмінієвій упаковці

Їх можна розморозувати та готувати в приладі. Важливо: зніміть кришку контейнера. Контейнер має бути на відстані не менше ніж 2 см від стінок робочої камери. Розігрівання страви відбуватиметься лише згори. Якщо перекласти страву з алюмінієвої упаковки в посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі, розподілення тепла у страві буде рівномірнішим.

Враховуйте, що під час використання алюмінієвої упаковки може з'явитися тріск і іскри.

– Алюмінієва фольга

Рівномірного розморозування, розігрівання або приготування різних за товщиною шматків м'яса, наприклад, птиці, можна досягти, якщо під час останніх хвилин накрити тонші шматки маленькими шматочками алюмінієвої фольги.

Фольга має бути щонайменше 2 см від стінки робочої камери. Вона не має торкатись стінки.

– Металеві шампури, скоби

Це металеве устаткування можна використовувати, якщо об'єм шматка м'яса набагато більший за об'єм металу.

Глазур для посуду, фарби

До складу деяких фарб і глазури для посуду входить метал. Тому такий посуд не придатний для використання в мікрохвильових печах.

Скло

Вогнетривке скло або склокераміка дуже добре підходять для режиму з мікрохвильовим випромінюванням.

Кришталі зазвичай містять свинець, і може тріснути в мікрохвильовій печі.

Тому він не підходить для використання.

Порцеляна

Порцеляновий посуд добре підходить для режимів із мікрохвильовим випромінюванням.

Однак, на ньому не має бути декоративного металевого покриття, наприклад, позолочених вінець, а також порожнистих ручок.

Фаянсовий посуд

У розписному фаянсовому посуді візерунок має бути під шаром глазури.


Фаянс може сильно нагріватися. Користуйтеся кухонними рукавицями.

Дерево

Під час процесу приготування вода, що міститься в дереві, випаровується. Це призводить до розсихання дерева й утворення тріщин. Тому дерев'яний посуд непридатний для використання.

Вказівки щодо використання посуду в мікрохвильовій печі

Пластик

 Пошкодження внаслідок використання пластику, чутливого до нагрівання.


Пластмасовий посуд має бути термостійким і витримувати температуру щонайменше 110 °С. Інакше він деформується, а пластмаса може потрапити до страви.

Використовуйте пластиковий посуд лише для суто мікрохвильового режиму.

У спеціалізованих магазинах продається також спеціальний пластиковий посуд для мікрохвильових печей. Пластиковий посуд із меламіну не придатний. Меламін поглинає енергію та сильно нагрівається. Тому, купуючи пластмасовий посуд, дізнайтеся, з якого матеріалу він зроблений. Посуд зі спіненого пластику, наприклад стиропору, можна використовувати для короточасного розігрівання їжі.

Пластикові пакети для варіння можна використовувати для розігрівання та приготування їжі, лише попередньо проколовши пакет у кількох місцях. Крізь отвори виходитиме пара. Це запобігає утворенню високого тиску та розриванню пакета.

Крім того, існують спеціальні паропропускні пакети для готування, які не потрібно проколювати. Дотримуйтеся приписів на пакуванні.


 Небезпека виникнення пожежі через невідповідний матеріал.

Металеві кліпси, а також пластикові й паперові кліпси з кабелем всередині можуть загорітися.

Уникайте використання таких кліпсів.

Одноразовий посуд

Одноразовий посуд із пластмаси має відповідати вимогам, наведеним у пункті «Пластмаса».

 Небезпека виникнення пожежі через невідповідний посуд.

Одноразовий посуд із пластику, паперу чи інших легкозаймистих матеріалів може загорітися.

Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду під час розігрівання або приготування продуктів в одноразовому посуді з пластмаси, паперу й інших легкозаймистих матеріалів.

Щоб не засмічувати довкілля, уникайте використання одноразового посуду.

Вказівки щодо використання посуду в мікрохвильовій печі

Перевірка посуду

Якщо ви не впевнені, чи можна використовувати скляний, глиняний або порцеляновий посуд у мікрохвильовій печі, це можна перевірити так:

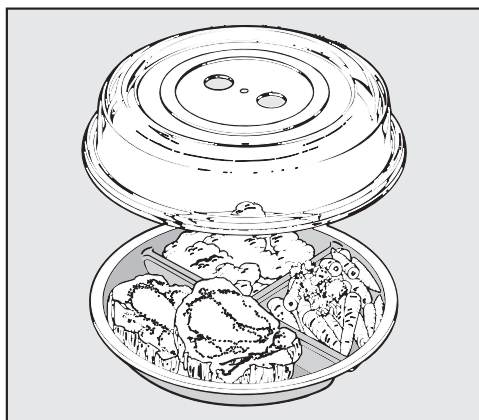
- Поставте порожній посуд у центр робочої камери.
- Зачиніть дверцята.
- Виберіть максимальний рівень потужності.
- Підтвердьте значення 0 для хвилин, яке блимає, натиснувши кнопку ОК.
- Використовуючи кнопки зі стрілками \wedge і \vee , встановіть 30 секунд і підтвердьте, натиснувши ОК.
- Натисніть кнопку «Старт».

Якщо під час цієї перевірки чути тріск, який супроводжується утворенням іскор, відразу вимкніть прилад (двічі натисніть кнопку «Стоп/С»). Посуд, який спричиняє таку реакцію, не придатний для мікрохвильового режиму. У разі виникнення сумнівів проконсультуйтеся з виробником або постачальником посуду, чи придатний він для мікрохвильового режиму.

За допомогою такої перевірки ви не зможете визначити, чи відсутнє в порожнистих ручках повітря.

Кришка

- перешкоджає надмірному виходу пари, особливо під час тривалого розігрівання.
- прискорює процес розігрівання страви.
- запобігає пересушуванню їжі.
- перешкоджає забрудненню робочої камери.




- У суто мікрохвильовому режимі рекомендовано накривати страви кришкою, придатною для мікрохвильової печі.

Відповідні кришки наявні в продажу.

Замість кришки можна також використовувати придатну для мікрохвильового режиму прозору плівку. У результаті нагрівання звичайна побутова плівка може розплавитися та потрапити до страви.

Вказівки щодо використання посуду в мікрохвильовій печі

 Пошкодження внаслідок використання пластику, чутливого до нагрівання.


Зазвичай матеріал кришки витримує температуру до 110 °С (див. дані виробника). За вищих температур пластик може розплавитися та потрапити до страви.

Тому кришку можна використовувати лише в мікрохвильових печах і тільки в мікрохвильовому режимі.

 Пошкодження через закриті отвори.

У разі використання посуду малого діаметра може статися так, що кришка щільно накриватиме посуд, внаслідок чого пара не зможе виходити через бокові отвори. Кришка занадто сильно нагріватиметься й може розплавитися.

Стежте за тим, щоб кришка щільно не закривала контейнер.

 Небезпека вибуху внаслідок збільшення тиску.

Під час розігрівання в закритому посуді чи пляшках виникає надмірний тиск, що може призвести до вибуху.

У жодному разі не розігрівайте страви чи рідини в закритому посуді, наприклад, баночки з дитячим харчуванням. Спочатку відкрийте посуд. Знімайте з дитячих пляшечок ковпачок і соску.

Не можна користуватися кришкою, якщо

- розігрівається панірована страв.
- на стравах, наприклад тостах, має з'явитися хрустка скоринка.

Перше введення в експлуатацію

Використовуйте мікрохвильову піч лише у вмонтованому стані.

Мікрохвильова піч готова до використання, щойно її під'єднано до електромережі.

Встановлення поточного часу

- Під'єднайте прилад до мережі електроживлення.

На дисплеї висвітиться «12:00». Цифри перед двокрапкою блимають.

- За допомогою кнопок зі стрілками \wedge і \vee налаштуйте години.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
- За допомогою кнопок зі стрілками \wedge і \vee налаштуйте хвилини.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Встановлений час застосовується.

З 24-годинного формату можна перейти також на 12-годинний формат (див. «Зміна налаштувань приладу»).

Прилад можна налаштувати так, щоб індикація поточного часу автоматично вимикалася щоночі з 23 до 5 години (див. розділ «Зміна налаштувань приладу»).

Коригування поточного часу

- Натисніть кнопку \equiv .

На дисплеї з'являється P1.

- Натисніть кнопку **OK**.

- За допомогою стрілок встановіть значення годин і підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

- За допомогою стрілок встановіть значення хвилин і підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Змінений час буде застосовано.

Відчинення дверцят

- Натисніть на кнопку для відчинення дверцят, щоб відчинити дверцята.

Якщо відчинити дверцята під час роботи приладу, його роботу буде перервано.

Розміщення посуду в робочій камері

Найкраще, якщо посуд розташований посередині робочої камери.

Обертova тарілка

Якщо прикріплені та вбудовані прилади використовуються на висоті 900 мм або вище над підлогою, будьте обережні, щоб не перекинути обертovu тарілку під час зняття посуду.

За допомогою обертovoї тарілки продукти рівномірно розморожуються, розігріваються або готуються.

Користуйтеся приладом тільки зі встановленою обертovoю тарілкою.

Тарілка починає обертатись автоматично після кожного запуску процесу.

Не допускається розморожування, розігрівання або приготування продуктів безпосередньо на обертovoї тарілці. Стежте за тим, щоб розмір посуду не перевищував розмір тарілки.

Якщо можливо, періодично перемишуйте страву та/або повертайте форму, щоб страва нагрівалася рівномірно.

Закривання дверцят

- Міцно притисніть дверцята.


Якщо ви відкривали дверцята під час виконання процесу, натисніть кнопку Старт, щоб продовжити роботу приладу.

Якщо дверцята зачинені неправильно, прилад не буде працювати.

Запуск процесу

Виберіть потужність мікрохвильової печі, натиснувши відповідну сенсорну кнопку.

- Доторкніться до сенсорної кнопки бажаного рівня потужності.

На дисплеї з'являється символ  і потужність мікрохвиль.

- За допомогою кнопок зі стрілками встановіть потрібний час приготування, тобто спочатку виберіть хвилини й підтвердьте, натиснувши ОК.

- Потім виберіть секунди та знову підтвердьте, натиснувши ОК.

- Натисніть кнопку Start.

Починається процес приготування.

Можна вибрати один із 7 рівнів потужності.

Що вища потужність, то більше мікрохвиль подається на продукт.

Страви, які під час розігрівання або приготування не можна мішати й перевертати або які складаються з різних компонентів, рекомендовано розігрівати з низькою потужністю мікрохвиль.

Керування

Лише в такому разі забезпечується рівномірний розподіл тепла. Відповідне збільшення тривалості процесу приготування забезпечує необхідний результат приготування.

Можна вибрати тривалість до 90 хвилин. Виняток: якщо встановлено максимальну потужність мікрохвиль, то максимальна тривалість, яку можна вибрати, становить 15 хвилин. У разі подальшого використання з максимальною потужністю її може бути обмежено, що буде позначено на дисплеї (захист від перегрівання).

Необхідний час залежить від

- початкової температури страви.
Страви з холодильника потребують тривалішого розігрівання чи приготування порівняно зі стравами кімнатної температури.
- типу й особливостей страви. Свіжі овочі містять більше води, ніж ті, які довго зберігалися, і потребують менше часу для приготування.
- частоти перемішування чи перевертання страви.
Часте перемішування та перевертання сприяє рівномірнішому розподіленню тепла, завдяки чому час приготування зменшується.
- кількості продуктів.
Загальне правило: подвійна кількість продукту – майже подвійний час приготування
Для меншої кількості продуктів час приготування відповідно зменшується.
- форми й матеріалу посуду.

Підказка «door»

Повідомлення «door» на дисплеї нагадує про те, що запускати прилад без продуктів заборонено.

Робота приладу без продуктів може призвести до його пошкодження.

Якщо натиснути кнопку «Старт», перед цим не відчинивши дверцята, на дисплеї з'явиться **door**. Можливо, у приладі ще немає їжі для приготування, оскільки дверцята не відкривалися протягом тривалого часу (прибл. 20 хвилин). Запуск заблоковано, доки дверцята не буде відчинено.

Припинення/Продовження процесу

У будь-який момент **процес** можна . . .

. . . **перервати:**

- Натисніть кнопку Стоп/С або відкрийте дверцята.

Відлік часу зупиняється.

. . . **продовжити**

- Закрийте дверцята та натисніть кнопку Старт.

Процес буде продовжено.

Змінення заданих значень

Якщо після запуску процесу ви зрозуміли, що . . .

. . . вибрано надто високу чи надто низьку **потужність мікрохвиль:**

- Виберіть нове значення потужності мікрохвиль.

... задане значення **часу** замале або завелике:

- Припиніть процес (один раз натисніть кнопку «Стоп/С»), за допомогою кнопок зі стрілками встановіть нове значення часу та продовжте процес (натисніть кнопку «Старт»),

або:

- якщо під час роботи натиснути кнопку «Старт», з кожним натисканням час приготування збільшуватиметься на одну хвилину (виняток: за максимальної потужності мікрохвиль – на 30 секунд).

Скасування процесу

- Двічі натисніть кнопку Стоп/С.

Після закінчення процесу

Після завершення процесу лунає звуковий сигнал. Освітлення робочої камери вимикається.


Через кожні 5 хвилин протягом перших 20 хвилин після закінчення програми лунає короткий сигнал нагадування.

- Якщо ви бажаєте достроково відключити сигнал, натисніть кнопку Стоп/С.

Автоматична функція підтримання тепла

Автоматична функція підтримання тепла вмикається автоматично, коли після закінчення процесу приготування на потужності не менше ніж 450 Вт дверцята залишаються зачиненими й не натиснуто жодну кнопку. Тоді автоматична функція підтриман-

ня тепла вмикається приблизно через 2 хвилини з потужність 80 Вт максимум на 15 хвилин.

На дисплеї з'являється , 80 Вт і **Н:Н**.

Якщо під час роботи автоматичної функції підтримання тепла відчинити дверцята чи натиснути кнопку або повернути перемикач, процес зупиниться.

Автоматична функція підтримання тепла окремо не встановлюється.

Вибір цієї функції можна скасувати (див. «Зміна установок приладу»).

Швидкий старт НВЧ

Щоб запустити прилад із максимальною потужністю на одну хвилину, досить натиснути кнопку «Старт/◆».

- Натисніть кнопку «Старт/◆».

Без подальшого натискання кнопок запуститься приготування, яке триватиме 1 хвилину з максимальною потужністю.

Якщо під час роботи приладу натиснути кнопку «Старт», з кожним натисканням час приготування збільшуватиметься на 30 секунд.

Змінення часу та потужності

Ви можете змінювати значення збереженого часу й потужності, зберігаючи їх для загального використання.

Для діапазону потужності до 300 Вт максимальним значенням часу, яке можна зберегти, становить 10 хвилин.

Керування

За потужності від 450 Вт можна зберегти значення часу максимум 5 хвилин.

- Натисніть кнопку ⏏ .

На дисплеї з'явиться P 1.

- За допомогою стрілок виберіть P 8.

- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки *OK*.

- Змініть значення потужності й підтвердьте, натиснувши *OK*.

- Потім змініть значення часу й підтвердьте, натиснувши *OK*.

- Якщо ви не бажаєте змінювати налаштування, натисніть кнопку *OK*.

- Якщо ви не хочете змінювати інші налаштування приладу, натисніть кнопку «Стоп/С».

У разі збою подачі електроживлення змінні налаштування приладу зберігаються.

Блокування ввімкнення

Блокування ввімкнення запобігає небажаному використанню приладу.

Активація блокування ввімкнення

- Тримайте натиснутою кнопку «Стоп/С», поки на дисплеї відлічуються 6 секунд, доки не пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї не з'явиться символ ключа:



Символ ключа незабаром згасне.

Тепер усі функції приладу заблоковано. Коли блокування ввімкнення активовано, використовувати можна лише таймер (див. розділ «Таймер»).


У разі порушення електропостачання потрібно знову активувати функцію блокування ввімкнення.


Скасування блокування ввімкнення


- Якщо потрібно скасувати блокування ввімкнення, знову тримайте кнопку Стоп/С натиснутою, доки не пролунає сигнал.


Використання таймера

Для контролю зовнішніх процесів, наприклад варіння яєць, можна використовувати таймер. Встановлений час посекундно відлічується у зворотному напрямку.

- Натисніть кнопку .
- За допомогою кнопок зі стрілками встановіть хвилини й підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Після цього за допомогою кнопок зі стрілками встановіть секунди й підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

На дисплеї загоряється , і починається зворотний відлік часу. Після завершення відліку кілька разів лунає звуковий сигнал.

Блимає  і починається звичайний відлік часу. За цим можна визначити, коли збіг час, заданий на таймері.

- Доторкніться до кнопки , щоб зупинити процес.

Коригування таймера

- Натисніть кнопку .

Відлік заданого часу таймера зупинено.

- За допомогою стрілок змініть налаштування таймера й підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Роботу таймера буде продовжено.


Скидання таймера


- Натисніть кнопку «Стоп/С».


Відлік встановленого таймера завершено.

Таймер і процес приготування

Таймер можна також додатково налаштувати на поточний процес приготування, при цьому відлік часу здійснюватиметься у фоновому режимі.

- Під час процесу приготування натисніть кнопку .
- За допомогою стрілок встановіть бажаний таймер і підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Через кілька секунд індикація знову зміниться на поточний процес приготування. Відлік часу у фоновому режимі позначено ввімкненим символом .

Якщо під час приготування натиснути кнопку , з'явиться поточне значення таймера.

Керування – Автоматичні програми

Усі автоматичні програми залежать від ваги продуктів.

Вага продукту може відобразитися в грамах (g) або фунтах (lb) (див. «Зміна заводських установок»).

Після вибору програми введіть вагу продукту. Прилад автоматично приймає час, визначений для ваги.

Враховуйте вказані значення хвилин для кімнатної температури (час вирівнювання), тому що це необхідно для рівномірного розподілу тепла у страві.

Автоматична функція розморожування

Для розморожування різних видів продуктів доступно 5 програм. Час вирівнювання для програми А 3 залежно від ваги становить до 30 хвилин, для інших програм – прибл. 10 хвилин.

А 1 

Стейки, відбивні

А 2 

Фарш

А 3 

Курка

А 4 

Пироги

А 5 

Хліб

Ця програма особливо підходить для розморожування нарізаного хліба. Якщо можливо, кладіть скибки в прилад окремо, або розділіть їх після закінчення половини часу приготування, коли пролунає сигнал для повертання.

Автоматичний режим приготування

Для приготування заморожених і свіжих продуктів передбачено по 3 програми.

Час вирівнювання для цих програм становить прибл. 2 хвилини.

Приготування заморожених продуктів

А 6 

Овочі

А 7 

Страва-напівфабрикат, придатна для перемішування

А 8 

Запіканка, ґратен

Приготування свіжих продуктів

А 9 

Овочі


А 10 



Картопля

А 11 


Риба

Використання автоматичної програми

- Натисніть кнопку .
- За допомогою кнопок зі стрілками виберіть потрібну програму зі списку автоматичних програм.
- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки **OK**.

На дисплеї засвітиться символ мікрохвильової печі  для найменшої ваги продукту вибраної програми. Блимають початковий символ  і показник ваги в грамах або фунтах.

- За допомогою кнопок зі стрілками відкоригуйте значення ваги продукту.
- Запустіть програму.

Розпочинається відлік часу, встановленого відповідно до ваги продукту, і світиться символ мікрохвиль .

Після закінчення половини часу приготування пролунає звуковий сигнал.

- Якщо можливо, зупиніть програму, щоб перевернути чи перемішати страви, а тоді продовжте програму.

За потреби під час роботи приладу запрограмовані значення часу можна збільшити на кілька хвилин (повторно торкайтеся кнопки Старт, доки на дисплеї не з'явиться потрібне значення часу). У всіх програмах час можна збільшити лише на декілька хвилин.

Після закінчення програми лунає звуковий сигнал.

Освітлення робочої камери вимикається.

Рецепти – Автоматичні програми

Тут запропоновано рецепти для автоматичних програм «Приготування свіжих продуктів», які можна доповнювати чи змінювати.

У разі перевищення значення ваги для відповідної програми часу приготування для страви буде недостатньо.

Дотримуйтеся вказівок щодо ваги.

A 9 🍷 Овочі

Приготування

Почищені та підготовлені овочі покласти в миску. Залежно від ступеня свіжості та вмісту вологи додати 3–4 ст. ложки води та трохи солі чи інших приправ. Ввести вагу з урахуванням води та готувати в накритій мисці. Приблизно після половини часу приготування пролунає сигнал про необхідність перевернути або перемішати страву.

Під час приготування овочів у соусі слід вводити вагу з урахуванням інгредієнтів соусу. Зважайте на максимальні значення ваги.

Морква у вершковому соусі (2 порції)

Тривалість приготування 25–35 хвилин

Інгредієнти

350 г моркви, почищеної
5 г масла
50 мл овочевого бульйону (розчинного)
75 г сметани
1 ст. ложка білого вина
Сіль, перець
1 дрібка цукру
1/2 ч. ложки гірчиці
1–2 ст. ложки бугили, свіжої нарізаної або
1 ст. ложка бугили, сушеної та подрібненої (без стебел)
Прибл. 1 ст. ложка світлого загущувача для соусу

Приготування

Нарізати моркву брусочками (товщиною прибл. 3–4 мм) або кружальцями (3–4 мм). Змішати масло, бульйон, сметану та всі інші інгредієнти та перекласти разом із морквою в миску. Готувати під кришкою, після звукового сигналу перемішати

Установка: свіжі продукти A 9 🍷

Вага: 525 г

Рівень: обертова тарілка

Золотиста картопля (3 порції)

Тривалість приготування 25–35 хвилин

Інгредієнти

500 г почищеної картоплі
1 цибулина, поріzana на дрібні кубики
10 г масла
1–2 ч. ложки порошку карі
250 мл овочевого бульйону (розчинного)
50 мл вершків
125 г зеленого горошку (замороженого)
Сіль, перець

Приготування

Порізати картоплю на великі кубики (прибл. 3 x 3 см) або використати дрібну картоплю. Покласти всі інгредієнти в миску достатнього розміру та перемішати. Готувати під кришкою, після звукового сигналу все добре перемішати та продовжити готування.

Установка: свіжі продукти A 10 🍷

Вага: 800 г

Рівень: обертова тарілка

A 11 🐟 Риба: Рибне карі (4 порції)

Тривалість приготування 35–45 хвилин

Інгредієнти

300 г ананасів шматочками
1 червоний болгарський перець
1 невеликий банан
500 г філе (золотистого) морського окуня
3 ст. ложки лимонного соку
30 г масла
100 мл білого вина
100 мл ананасового соку
Сіль, цукор, перець чилі
2 ст. ложки світлого загущувача для соусу

Приготування

Нарізати філе риби кубиками, викласти в миску та збризнути лимонним соком. Розрізати болгарський перець начетверо, очистити від перетинок і зернят і нарізати соломкою. Почистити банан і нарізати кружальцями. Разом із болгарським перцем і шматочками ананасу додати до риби та перемішати. Додати масло. Розмішати вино, сік, спеції та загущувач для соусу та вилити в миску до риби. Усе добре перемішати і готувати, накривши кришкою.

Установка: свіжі продукти A 11 🐟

Вага: прибл. 1200 г

Рівень: обертова тарілка

Зміна установок приладу

Ви можете змінити деякі налаштування свого приладу на інші.

Окремі налаштування приладу, які можна змінювати, наведено в таблиці.

Заводські налаштування позначено в таблиці зірочкою *.

Щоб змінити налаштування приладу, виконайте такі дії:

- Натисніть кнопку .

На дисплеї з'явиться Р 1.

- За допомогою кнопок зі стрілками виберіть налаштування приладу, яке потрібно змінити.
- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки *OK*.
- Залежно від налаштувань приладу за допомогою кнопок зі стрілками ви можете задавати значення або вибирати можливості налаштування.
- Якщо ви не змінюєте налаштування й хочете перейти до іншого, натисніть кнопку *OK*.
- Якщо ви не хочете змінювати інші налаштування приладу, натисніть кнопку «Стоп/С».

У разі збою подачі електроживлення змінені налаштування приладу зберігаються.

Зміна установок приладу


Налаштування приладу		Варіанти налаштувань (* заводське налаштування)	
P 1	Встановлення поточного часу	Години	Введіть години за допомогою кнопок зі стрілками.
		Хвилини	Введіть хвилини за допомогою кнопок зі стрілками.
P 2	Гучність звукових сигналів	5 0	Звукові сигнали вимкнено.
		5 1 — 5 7, 5 4 *	Звукові сигнали ввімкнено. Гучність сигналів можна змінити. Якщо ви вибираєте стан, одночасно лунає відповідний звуковий сигнал.
P 3	Сигнал натискання кнопок	5 0	Сигнали натискання кнопок вимкнено.
		5 1 *	Сигнали натискання кнопок ввімкнено.
P 4	Вибір формату часу	24 год *	Ввімкнено 24-годинний формат індикації часу.
		12 год	Ввімкнено 12-годинний формат індикації часу.
P 5	Нічне вимкнення	5 0 *	Нічне вимкнення деактивовано.
		5 1	Нічне вимкнення активовано. У період з 23 до 5 години індикацію поточного часу вимкнено.
P 6	Одиниці ваги	5 0 *	Вагу продукту показано в грамах (г).
		5 1	Вагу продукту показано у фунтах (ф).
P 7	Автоматична функція підтримання тепла	5 0	Автоматичну функцію підтримання тепла вимкнено.
		5 1 *	Автоматичну функцію підтримання тепла ввімкнено.
P 8	Швидкий старт НВЧ	Потужність	Максимальну потужність можна змінити.
		Тривалість	Встановлене значення тривалості (1 хвилина) можна змінити.

Зміна установок приладу

Налаштування приладу		Варіанти налаштувань (* заводське налаштування)	
P 9	Підказка «door»	S 0	Підказка «door» не з'являється.
		S 1 *	Підказка «door» з'являється, якщо дверцята не відчиняли приблизно 20 хвилин. Запуск заблоковано.
P 10	Режим презентації (для демонстрації приладів у спеціалізованих магазинах або виставкових залах)	S 0*	Режим презентації деактивовано. У разі деактивації ввімкненого режиму презентації на дисплеї на короткий час з'являється _ _ _ _ _.
		S 1	Режим презентації активовано. У разі натискання кнопки чи повертання перемикача на дисплеї на короткий час з'являється ПЕ5_. Прилад не готовий до роботи.
P 0	Заводські налаштування	S 0	Заводські налаштування змінено.
		S 1 *	Заводські налаштування буде відновлено, або їх не було змінено.

Для розігрівання продуктів виберіть таку потужність мікрохвиль:

Напої	800 Вт
Страви	600 Вт
Дитяче харчування	450 Вт


 **Небезпека отримання опіків через гарячу їжу.**

Дитяче харчування не має бути дуже гарячим.

Тому розігривайте його лише від 1/2 до 1 хвилини за потужності 450 Вт.


Поради щодо розігрівання

Страви розігривають накритими, тільки смажені м'ясні вироби в панірувальної суміші розігривають без кришки.

 **Небезпека вибуху внаслідок збільшення тиску.**

Під час розігрівання в закритому посуді чи пляшках виникає надмірний тиск, що може призвести до вибуху.

У жодному разі не розігривайте страви чи рідини в закритому посуді, наприклад, баночки з дитячим харчуванням. Спочатку відкрийте посуд. Знімайте з дитячих пляшечок ковпачок і соску.

 **Небезпека травмування внаслідок занадто тривалого процесу готування.**

Під час варіння, особливо під час нагрівання рідини в мікрохвильовому режимі, може статися так, що температури кипіння досягнуто, а типові для цього стану бульбашки не утворюються. Рідина закипає нерівномірно. Ця так звана затримка кипіння може призвести до раптового утворення бульбашок і як наслідок до вибухового закипання під час виймання посуду з приладу або під час рухів. Утворення бульбашок пари може бути таким інтенсивним, що дверцята приладу можуть відчинитися самостійно.

Щоб уникнути утворення затримки кипіння, розмішуйте рідини перед нагріванням. Після нагрівання зачекайте принаймні 20 секунд, перш ніж вийняти посуд із робочої камери. Під час розігрівання можна також поставити в посудину скляний стрижень або подібний предмет, якщо є.

Яйця можуть вибухнути.

Не розігривайте в мікрохвильовому режимі зварені на круту яйця, зокрема й без шкаралупи.

Страви з холодильника потребують тривалішого розігрівання порівняно зі стравами кімнатної температури. Потрібний час для розігрівання залежить від особливостей, об'єму та початкової температури страви.

Розігрівання

Стежте за тим, щоб страви завжди достатньо розігрівалися.

У разі сумнівів щодо достатнього прогрівання страви збільште час розігрівання.


Великі за об'ємом страви під час розігрівання слід періодично розмішувати чи перевертати. Виконуйте перемішування від зовнішніх країв досередини, оскільки зовнішні шари страви нагріваються швидше.

Після розігрівання

Будьте обережні під час виймання посуду. Він може бути гарячим.

Посуд нагрівається не під дією мікрохвиль (виняток: жаростійкий фаянс), а внаслідок передачі тепла від нагрітого продукту.

Після розігрівання потримайте страву кілька хвилин за кімнатної температури, щоб тепло в ній розподілилося рівномірніше. Температура вирівнюється.

 **Небезпека отримання опіків через гарячі страви.**

Після розігрівання страви можуть бути дуже гарячими.

Після розігрівання обов'язково перемішайте або струсіть продукти, особливо дитяче харчування, і перевірте температуру страви/напою.

Покладіть продукт у придатну для мікрохвильового режиму миску та готуйте під кришкою.

Для варіння рекомендується спочатку встановити потужність 800 Вт для закипання, а потім 450 Вт для делікатного основного варіння.


Для розварювання страв, наприклад **молочної рисової каші та манки**, спочатку встановіть 800 Вт, а потім 150 Вт.

Кулінарні поради

Час приготування овочів залежить від їхніх особливостей. Свіжі овочі містять більше води, тому вони швидше готуються. Під час приготування овочів, які довго зберігалися, додайте трохи води.

Страви з холодильника потребують тривалішого приготування порівняно зі стравами кімнатної температури.

Перемішуйте та перевертайте страви під час приготування. Це забезпечить рівномірніший розподіл тепла.


 Загроза для здоров'я через недостатній час готування.

Продукти, які особливо швидко псуються, наприклад риба, слід готувати тривалий час.


Під час приготування страв із таких продуктів обов'язково дотримуйтеся рекомендованого часу приготування.

Продукти з твердою шкіркою, наприклад, помідори, сосиски, картопля в мундірі й баклажани, потрібно проколоти чи надрізати в кількох міс-

цях, щоб пара, що утвориться, могла з них виходити й продукти не розривалися.

 Шкарлупою яєць можна поранитися.

Якщо готувати яйця в шкаралупі, вони можуть розірватися навіть після виймання з робочої камери. Варіть яйця в шкаралупі в мікрохвильовій печі лише у спеціальному посуді.

 Яйцями без шкаралупи можна опектися.

Після приготування яєць без шкаралупи жовток може виплеснутися від високого тиску.

Яйця без шкаралупи можна готувати, якщо попередньо проколоти оболонку жовтка в кількох місцях.


Після приготування

Будьте обережні під час виймання посуду! Він може бути гарячим.

Посуд нагрівається не під дією мікрохвиль (виняток: жаростійкий фаянс), а внаслідок передачі тепла від нагрітого продукту.

Після приготування потримайте продукт кілька хвилин при кімнатній температурі (час для вирівнювання тепла), щоб тепло у ньому розподілилося рівномірніше. Температура вирівнюється.

Розморожування

 Повторне заморожування продуктів шкідливе для здоров'я.

Розморожені продукти або ті продукти, які почали розморожуватися, втрачають поживну цінність або псуються.


Не заморожуйте повторно продукти, які почали розморожуватися чи повністю розморозилися. Відразу приготуйте такі продукти. Якщо розморожені продукти зварити чи посмажити, то їх знову можна заморозити.

Для розморожування продуктів задається така потужність мікрохвиль:

- 80 Вт для розморожування дуже ніжних продуктів, наприклад, вершків, масла, сиру, а також тортів із вершковим чи масляним кремом.
- 150 Вт для розморожування інших продуктів.

Вийміть заморожений продукт з упакування, покладіть у посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі, та розморозуйте без кришки. Після половини часу розморожування переверніть продукт, розділіть його на менші частини чи перемішайте.

Для розморожування м'яса його кладуть без упакування на перевернуту тарілку в скляний або порцеляновий посуд, щоб м'ясний сік міг стікати. Перевертайте під час розморожування.

 Небезпека зараження сальмонелою.

Під час розморожування особливо ретельно дотримуйтеся чистоти. Не використовуйте рідину після розморожування.

Не розморозуйте до кінця м'ясо, птицю та рибу перед подальшим приготуванням.

Достатньо, щоб продукти почали розморожуватися. Тоді поверхня стає досить м'якою, щоб увібрати приправи.

Розморожування та подальше приготування

Можна розморозувати та відразу розігрівати та готувати продукти глибокого заморожування.

Виберіть спочатку 800 Вт, а потім 450 Вт.

Вийміть продукт із упакування та покладіть його до посуду, придатного для мікрохвильового режиму, накрийте кришкою і розморозуйте, розігрівайте або готуйте. Виняток: рубаний біфштекс готується без кришки.

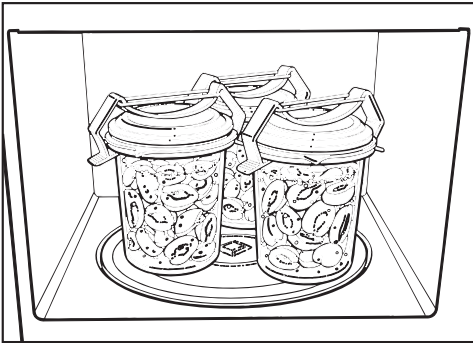
Страви із великою кількістю води, як от супи чи овочі, потрібно періодично перемішувати. Шматки м'яса після половини часу слід обережно роз'єднати та обернути. Рибу також потрібно обернути після половини часу приготування.

Після розморожування, нагрівання чи приготування залиште страву на декілька хвилин при кімнатній температурі, щоб температура в ній розподілилася рівномірніше.

За допомогою мікрохвильової печі можна консервувати невеликі кількості фруктів, овочів і м'яса в банках, які наявні в спеціальних магазинах. Підготуйте банки у звичний спосіб. Банки мають бути заповнені так, щоб від максимального рівня заповнення до краю банки було не менше ніж 2 сантиметри вільного місця.

Закривайте банки, які підходять для використання в мікрохвильовій печі, лише придатними для НВЧ скобами або клейкою стрічкою. Не використовуйте металеві скоби або банки з різьбовими кришками, наприклад консервні банки, щоб уникнути утворення іскор.

Найоптимальніше стерилізувати максимум три півлітрові банки.



- Поставте банки на обертову тарілку.
- Доведіть вміст банок до кипіння за допомогою потужності 800 Вт.

Необхідний для цього час залежить від

- вихідної температури вмісту банок,
- Кількість банок.

Тривалість до рівномірного виділення бульбашок, тобто коли у всіх банках почне підніматися багато бульбашок пари

1 банка	прибл. 3 хвилини
2 банки	прибл. 6 хвилини
3 банки	прибл. 9 хвилини

Для стерилізації фруктів і огірків цього часу цілком достатньо.

Під час стерилізації овочів після початку виділення бульбашок потужність мікрохвиль слід знизити до 450 Вт і готувати

- моркву приблизно протягом 15 хвилин,
- зелений горошок приблизно протягом 25 хвилин.

Після стерилізації

Після виймання банок із робочої камери накрийте їх рушником та залиште на 24 години у місці, де відсутні протяги.

Зніміть скоби або клейку стрічку та перевірте, чи всі банки закриті.

Приклади використання

Продукт	Кількість	Потужність мікрохвиль (Вт)	Час (хв)	Вказівки
Розтоплення масла/маргарину	100 г	450	1:00 – 1:10	розтоплювати без кришки
Розтоплення шоколаду	100 г	450	3:00 – 3:30	розтоплювати без кришки, періодично перемішувати
Розчинення желатину	1 пакетик + 5 ст. ложок води	450	0:10 – 0:30	розчиняти без кришки, періодично перемішувати
Приготування глазури для торта	1 пакетик + 250 мл рідини	450	4 – 5	нагрівати без кришки, періодично перемішувати
Дріжджове тісто	Опара зі 100 г борошна	80	3 – 5	дати тісту підійти, накривши кришкою
Приготування попкорну	1 ст. л. (20 г) кукурудзи для попкорну	800	3 – 4	помістити кукурудзу в 1-літрову скляну банку, готувати під кришкою, потім посипати цукровою пудрою
Збільшення в об'ємі маршмелу	20 г	600	0:10 – 0:20	на тарілці, без кришки
Ароматизація салатних соусів	125 мл	150	1 – 2	без кришки, злегка підігріти
Підігрівання цитрусових	150 г	150	1 – 2	покласти на тарілку без кришки
Обсмажування бекону	100 г	800	2 – 3	покласти на паперовий рушник, не накриваючи
Розм'якшення морозива для поділу на порції	500 г	150	2	поставити в прилад без кришки

Приклади використання

Продукт	Кількість	Потужність мікрохвиль (Вт)	Час (хв)	Вказівки
Знімання шкірки з помідорів	3 шт.	450	6 – 7	Надрізати помідори на-вхрест біля плодоніжки, нагрівати під кришкою в невеликій кількості води, зняти шкірку. Помідори можуть дуже сильно нагрітися!
Приготування полуничного конфітюру	300 г полуниці, 300 г желювального цукру	800	7 – 9	Перемішати ягоди з цукром, готувати у високій мисці під кришкою

Всі надані значення є орієнтовними.

Дані для дослідних організацій

Контрольні страви відповідно до стандарту EN 60705	Потужність мікрохвиль (Вт)	Тривалість (хв)	Час вирівнювання* (хв)	Примітка
Заварний крем, 750 г	300	26–28	120	Посуд див. норматив, розмір біля верхнього краю (21 x 21 см)
Пісочний пиріг, 475 г	600	8	5	Посуд див. норматив, зовнішній діаметр верхнього краю 220 см, приготування без кришки
Фарш, 900 г	600 450	6 11	5	Посуд див. норматив, розмір біля верхнього краю 250 мм x 124 мм, приготування без кришки
Розморожування м'яса (фаршу), 500 г	150	12	5–10	Посуд див. норматив, розморожувати без кришки, перевернути після половини часу приготування
Малина, 250 г	150	7	3	Посуд див. норматив, розморожувати без кришки

Залиште страву при кімнатній температурі на цей час вирівнювання, щоб температура рівномірно розподілилась у страві.

Перед чищенням мікрохвильової печі необхідно від'єднати її від мережі (наприклад, вийняти вилку мережевого кабелю з розетки).

У жодному разі не використовуйте для очищення мікрохвильової печі пароструминний очисник. Пара може потрапити на струмопровідні деталі мікрохвильової печі та викликати коротке замикання.

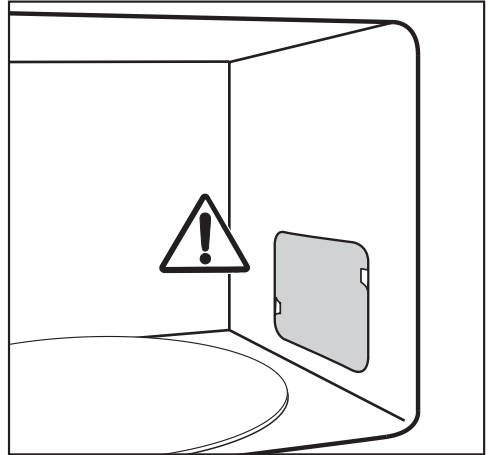
Робоча камера, внутрішній бік дверцят

! Небезпека отримання опіків через нагрівання робочої камери. Відразу після використання робочу камеру не можна чистити, оскільки та може бути досі гарячою. Очищайте робочу камеру відразу після того, як вона охолоне.

! Небезпека займання внаслідок сильних забруднень. Сильні забруднення за певних обставин можуть пошкодити прилад і навіть призвести до небезпечних ситуацій через займання. Не чекайте занадто довго, щоб почистити робочу камеру, оскільки очищення може стати важчим або в окремих випадках неможливим.

Протріть корпус, робочу камеру та внутрішню сторону дверцят, використовуючи м'який засіб для чищення або розприскувач із мийним засобом. Потім витріть насухо м'якою серветкою.

У разі наявності забруднень нагрійте в робочій камері склянку води протягом 2–3 хвилин, щоб вода закипіла. Пара осяде в робочій камері та розм'якшить забруднення. Після цього їх можна витерти. За потреби можна скористатись мийним засобом.



Не знімайте спеціальну захисну пластину, розташовану в робочій камері перед отвором виходу мікрохвиль, а також плівку на внутрішньому боці дверцят.

Не допускайте потрапляння до вентиляційних отворів води чи будь-яких предметів. Під час чищення робочої камери приладу не використовуйте занадто багато води, інакше вона може потрапити всередину через наявні отвори. Не використовуйте для чищення абразивні засоби, інакше на матеріалі утворяться подряпини.

Чищення та догляд

Запахи в робочій камері нейтралізуються, якщо в ній прокип'ятити протягом кількох хвилин чашку води з невеликою кількістю лимонного соку.

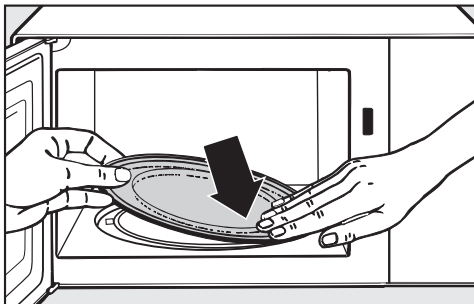
! Заборонено використовувати прилад із несправними дверцятами, доки уповноважений фахівець сервісної служби Miele не виконає ремонт.

Не допускається використання приладу з несправними дверцятами до здійснення їх ремонту уповноваженим фахівцем сервісної служби Miele. Коли прилад перебуває у ввімкненому стані, мікрохвилі можуть виходити назовні, а це небезпечно для користувача.

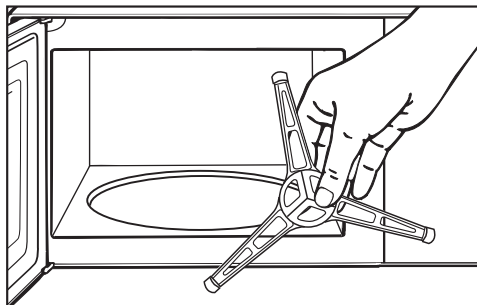
Постійно підтримуйте чистоту дверцят і регулярно перевіряйте їх на наявність пошкоджень. Не використовуйте мікрохвильову піч, якщо

- дверцята приладу погнуті.
- шарніри дверцят послаблені.
- є видимі отвори або тріщини на корпусі, дверцятах або стінках робочої камери.

Для чищення робочої камери можна:



- Вийняти обертову тарілку і вимити її в посудомийній машині чи у воді з додаванням засобу для миття посуду.



- Почистьте рухоме кільце, розташоване під обертовою тарілкою, а також дно робочої камери. Інакше обертова тарілка рухатиметься ривками.
- Очистьте контактні поверхні між обертовою тарілкою і рухомих кільцем.

Не повертайте хрестоподібний привод обертової тарілки, інакше можна зламати приводний двигун.

Передня панель приладу

Не допускайте потрапляння до вентиляційних отворів у рамі води чи будь-яких предметів.

У разі тривалого впливу забруднень їх не можна буде видалити за певних умов, і поверхні можуть змінити колір і зовнішній вигляд. Видаляйте забруднення на передній панелі приладу відразу після їх виникнення.

Очищуйте передню панель приладу за допомогою чистої серветки для прибирання, звичайного мийного засобу й теплої води. Потім витріть її насухо м'якою серветкою.

Для чищення можна використовувати чисту м'яку серветку з мікрофібри без засобу для чищення.

Усі поверхні чутливі до подряпин. За певних обставин подряпини на скляних поверхнях можуть призвести до розколу. Усі поверхні можуть змінити колір або зовнішній вигляд, якщо на них потрапить невідповідний мийний засіб. Візьміть до уваги вказівки з очищення.

Щоб уникнути пошкодження поверхонь, не використовуйте для очищення

- абразивні жорсткі губки та щітки, наприклад, губки для чищення каструль,
 - губки з еластичного пінопласту,
 - гострі металеві скребки.
- мийні засоби на основі соди, аміаку, кислоти чи хлориду,
 - мийні засоби для видалення накипу,
 - абразивні мийні засоби, наприклад, у вигляді порошку або паст, наждак,
 - мийні засоби, що містять розчинники,
 - мийні засоби для очищення нержавіючої сталі,
 - засоби для чищення посудомийних машин,
 - спреї для чищення духових шаф,
 - засоби для очищення скла,

Що робити, якщо ...?

Ви можете самостійно усунути більшість дефектів і несправностей, які можуть виникнути під час повсякденної експлуатації. У більшості випадків Ви таким чином заощадите час і гроші, тому що Вам не доведеться викликати майстра із сервісної служби.

Нижчеподані таблиці повинні Вам допомогти визначити причини дефектів або несправностей та усунути їх.

Проблема	Причина і усунення
Процес приготування не починається.	<p>Перевірте, чи</p> <ul style="list-style-type: none">■ зачинено дверцята приладу.■ активовано блокування ввімкнення (див. розділ «Керування», підрозділ «Блокування ввімкнення»).■ з'явилася на дисплеї підказка «door». Дверцята не відчиняли протягом тривалого часу (прибл. 20 хвилин) (див. розділ «Керування», підрозділ «Підказка door»).■ правильно вставлено мережеву вилку приладу.■ не спрацював запобіжник внутрішньої проводки через несправність певного приладу або невідповідність напруги в мережі живлення (вийміть мережеву вилку з розетки, викличте спеціаліста-електрика чи представника сервісної служби; див. розділ «Сервісна служба»).
Після приготування чутно звук приладу, який працює.	<p>Це не є несправністю. Після завершення процесу приготування вентилятор ще працює протягом певного часу, щоб всередині приладу, на панелі керування й на меблях довкола не осідала волога. Він вимикається автоматично.</p>
Дисплей не світиться.	<p>Нічне вимкнення активне з 23:00 до 5:00.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Якщо ви хочете мати змогу переглянути поточний час у будь-який момент, деактивуйте функцію нічного вимкнення.
... обертів тарілка рухається сильними ривками?	<p>Зона обертової тарілки може бути забруднена.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Перевірте наявність забруднень між обертовою тарілкою та дном робочої камери.■ Перевірте, чи чисті поверхні контакту між обертовою тарілкою та рухомим кільцем.■ Очистьте зону обертової тарілки.

Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
... після закінчення заданого часу страва недостатньо розморожилась, недостатньо розігрілась чи не повністю приготувалась?	<p>Було неправильно вибрано тривалість та рівень потужності.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Перевірте, чи для введеного часу було вибрано відповідний рівень потужності. Чим нижчий рівень потужності, тим більше потрібно часу.■ Перевірте, чи процес переривався та запускався знову.
.. мікрохвильовий режим працює, а освітлення робочої камери – ні?	<p>Лампочка перегоріла. Прилад можна використовувати у звичний спосіб, але лампа несправна.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Зверніться до сервісної служби, якщо бажаєте замінити елемент освітлення.
... під час роботи мікрохвильового режиму чути нетипові звуки?	<p>Страва накрита алюмінієвою фольгою.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Зніміть алюмінієву фольгу. <p>Виникають іскри через використання металевого посуду.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Дотримуйтеся вказівок щодо посуду, наведених у відповідному розділі.
... не дисплеї відображається неправильний поточний час?	<p>Після збою електропостачання час буде встановлено на 12:00, як під час введення в експлуатацію. Поточний час потрібно встановити заново.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Відкоригуйте поточний час.
... страва швидко стає холодною?	<p>Через особливості мікрохвиль тепло виникає спочатку в зовнішніх шарах продукту, а потім проникає досередини. Тому якщо розігрівання страви виконується з високою потужністю мікрохвиль, вона може бути гарячою зовні, але холодною всередині. Після подальшого вирівнювання температури страва стає теплішою всередині й холоднішою зовні.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Тому для розігрівання страв із різними складниками, як-от комплексних обідів, вибирайте меншу потужність і відповідно довшу тривалість.

Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
... мікрохвильова піч вимикається під час процесу приготування, розігрівання, розморожування?	Циркуляція повітря може бути недостатньою. ■ Перевірте, чи не закриті отвори входу/виходу повітря. Усуньте предмети.
	У разі перегрівання приладу він може вимикатися з міркувань безпеки. ■ Після фази охолодження процес приготування можна продовжити.
	Прилад неодноразово вимикається. ■ Зверніться в сервісну службу.

Куди звертатись у разі виникнення несправностей

При виникненні несправностей, які неможливо усунути самостійно, зверніться до свого продавця Miele або до сервісного центру Miele.

Телефон сервісної служби Miele вказаний у кінці цієї інструкції з експлуатації.

Сервісній службі потрібно повідомити модель і заводський номер вашого приладу.

Ці дані наведені на фірмовій табличці, розташовані на внутрішній передній частині приладу.

Гарантія

Гарантійний строк становить 2 роки.

Докладнішу інформацію викладено в положеннях щодо умов гарантії, що додаються.

Miele

Виробник:

Міле & Ці. КГ, Карл-Міле-Штраسه, 29, 33332 Гютерсло, Німеччина
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

вул. Жилинська 48, 50А

01033 Київ, Україна

Телефон: + 38 (044) 496 0300

Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua

E-mail: info@miele.ua



M 2230 SC

uk-UA

M.-Nr. 11 198 560 / 00