

## 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

---

<b>Заходи безпеки та застереження</b> .....	4
<b>Перед першим використанням</b> .....	16
<b>Установлення та підключення</b> .....	17
Підключення до електромережі .....	17
<b>Ваш внесок в охорону навколишнього середовища</b> .....	19
<b>Опис приладу</b> .....	20
<b>Приладдя з комплекту постачання</b> .....	21
<b>Панель керування</b> .....	22
<b>Опис роботи приладу</b> .....	23
<b>Використання приладу</b> .....	24
Режими роботи .....	24
Суто мікрохвильовий режим .....	24
Приготування на грилі .....	24
Комбінація мікрохвиль із грилем .....	24
Автоматичні програми .....	24
<b>Вказівки щодо використання посуду в мікрохвильовій печі</b> .....	25
Матеріал і форма .....	25
Перевірка посуду .....	28
Кришка .....	28
<b>Перше введення в експлуатацію</b> .....	30
Установлення поточного часу .....	30
Коригування поточного часу .....	30
Вимкнення індикації поточного часу .....	30
Нічне вимикання .....	30
<b>Керування</b> .....	32
Відкривання дверцят .....	32
Розміщення посуду в робочій камері .....	32
Обертота тарілка .....	32
Закривання дверцят .....	32
Запуск процесу .....	32
Підказка «door» .....	33
Припинення/Продовження процесу .....	34
Зміна заданих значень .....	34
Скасування процесу .....	34
Після закінчення процесу .....	34

Автоматична функція підтримання тепла .....	34
Швидкий старт (програмована функція) .....	35
Блокування ввімкнення.....	35
Використання таймера.....	36
Коригування таймера.....	36
Таймер і процес приготування.....	36
<b>Керування – Приготування на грилі.....</b>	<b>37</b>
<b>Блюдо Гурме .....</b>	<b>39</b>
Вказівки щодо керування .....	39
Підсмажування/підрум'янення .....	39
Приклади використання.....	40
Рецепти.....	40
<b>Керування – Автоматичні програми .....</b>	<b>47</b>
Автоматична функція розморожування .....	47
Автоматичний режим приготування.....	47
<b>Рецепти – Автоматичні програми.....</b>	<b>49</b>
<b>Збереження персональної програми (Пам'ять).....</b>	<b>56</b>
<b>Зміна установок приладу .....</b>	<b>58</b>
<b>Розігрівання.....</b>	<b>60</b>
<b>Приготування.....</b>	<b>62</b>
<b>Розморожування.....</b>	<b>63</b>
<b>Консервування .....</b>	<b>64</b>
<b>Приклади використання .....</b>	<b>65</b>
<b>Дані для дослідних організацій.....</b>	<b>67</b>
<b>Чищення та догляд .....</b>	<b>69</b>
<b>Що робити, якщо ...? .....</b>	<b>73</b>
<b>Сервісна служба .....</b>	<b>76</b>
Куди звертатись у разі виникнення несправностей .....	76
Гарантія.....	76
<b>Гарантія якості товару.....</b>	<b>77</b>

## Заходи безпеки та застереження

Ця мікрохвильова піч відповідає нормам техніки безпеки. Однак 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 та 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 приготування, розморожування, розігрівання, приготування на грилі 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

---

▶ **Небезпека опіків!** Шкіра дитини вразливіша до високих температур, ніж шкіра дорослого. Під час використання грилю з режимом мікрохвиль і без нього робоча камера, нагрівальний елемент гриля та дверцята приладу дуже сильно нагріваються! Не дозволяйте дітям торкатися мікрохвильової печі під час роботи.

### 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 послаблені,

– 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.

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Подовжувачі з кількома розетками не гарантують належну безпеку (можливе займання внаслідок перегріву). Не використовуйте їх для підключення мікрохвильової печі до електричної мережі.
- ▶ 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.
- ▶ Не ставте прилад надто близько до меблів поблизу. Для належної вентиляції необхідно забезпечити вільний простір із боків приладу розміром 5 см, а зверху він має становити 19,5 см.
- ▶ 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 проводився 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.


## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Використання виключно оригінальних частин забезпечує належну техніку безпеки. Конструкції, що вийшли з ладу, мають замінятися тільки оригінальними запчастинами Miele.
- ▶ 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.
- ▶ Тільки для мікрохвильових печей, які вбудовуються з ліфтовими дверцятами: не зачиняйте ліфтові дверцята під час роботи приладу.
- ▶ 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

 **Небезпека отримання опіків під час використання гриля.** Під час використання гриля як із режимом мікрохвиль, так і без нього мікрохвильова піч дуже нагрівається. Існує небезпека отримання опіків унаслідок контакту з поверхнями робочої камери, нагрівальним елементом гриля, стравою, приладдям і дверцятами приладу.

Користуйтеся кухонними рукавицями, коли ставите або виймаєте гарячу страву, а також виконуєте будь-які дії в гарячій камері приладу.

- ▶ 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 °C) та достатній тривалості нагрівання (> 10 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.

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ 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!
- ▶ 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 робочій 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.

### Особливості поверхонь із нержавіючої сталі:

▶ Поверхня схильна до утворення подряпин. Навіть магніти можуть стати причиною подряпин.

### Акcesуари

▶ 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.

▶ Решітка і блюдо Гурме, які входять до комплекту, спеціально розраховані на довжину мікрохвиль, а тому їх можна використовувати під час смаження на грилі з мікрохвильовим режимом і без нього.

Проте їх не можна використовувати разом, інакше блюдо Гурме може зазнати пошкоджень. Завжди ставте блюдо Гурме безпосередньо на поворотну тарілку.

▶ Блюдо Гурме дуже сильно нагрівається. Тому торкайтеся блюда лише за допомогою рукавиці-прихватки. Ставте посуд на термостійку підставку.

Під час використання грилю з режимом мікрохвиль і без нього решітка сильно нагрівається.

Небезпека опіків!

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Не використовуйте блюдо Гурме з кришкою, що постачається в комплекті, оскільки вона надмірно нагріватиметься.

## Перед першим використанням

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

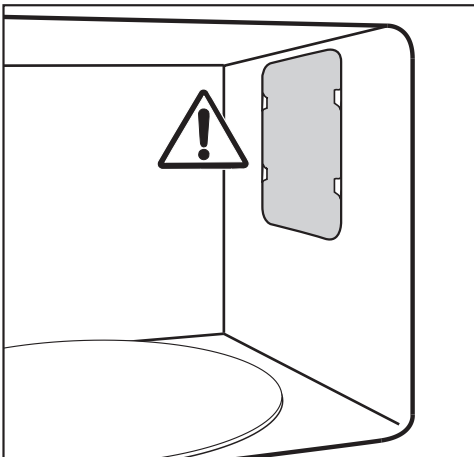
За цей час прилад набуде температуру довкілля. Це важливо для подальшої роботи його електронної системи.

**⚠** Небезпека удушення пакувальним матеріалом.

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

Тримайте пакувальний матеріал подалі від дітей.

- Після розпакування видаліть увесь пакувальний матеріал, зокрема й захисну плівку з корпусу.



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.

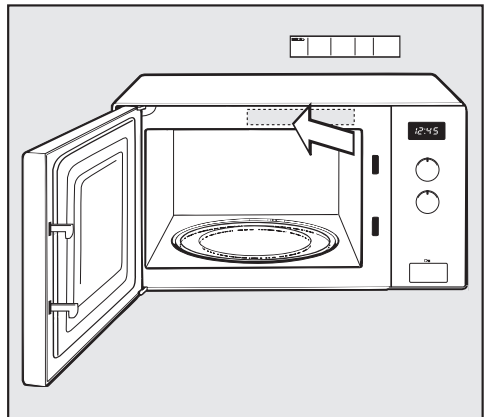
**⚠** Використання пошкодженого приладу може становити загрозу для здоров'я.

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.



- Наклейте надану в комплекті коротку інструкцію з експлуатації так, щоб не закрити вентиляційні отвори.



# Установлення та підключення

Під час установлення мікрохвильової печі потрібно подбати про безперешкодну вентиляцію із заднього та нижнього боків приладу.

Тому не кладіть жодних предметів на вентиляційні отвори й не заставляйте предметами простір між дном приладу та поверхнею для встановлення.

Мінімальна висота ніші для вбудування має становити принаймні 85 см.

Мікрохвильову піч можна встановлювати на стільницю.

Для безперешкодної вентиляції необхідно забезпечити навколо приладу вільні проміжки розміром по 5 см; проміжок зверху має становити 19,5 см.

Не ставте прилад упритул до меблів.

Якщо розмістити мікрохвильову піч за закритими дверцятами меблів, там акумулюватимуться волога й тепло. Це може призвести до пошкодження приладу та ніші, у якій його встановлено.


Перш ніж використовувати мікрохвильову піч, обов'язково відчиніть дверцята меблів.

Не зачиняйте дверцята меблів під час роботи приладу.

Зачиняйте дверцята меблів лише після того, як прилад повністю охолоне.

Для мікрохвильових печей, які вбудовуються з ліфтовими дверцятами: не зачиняйте ліфтові дверцята під час роботи приладу.

## Підключення до електромережі

 **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.

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

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

## Установлення та підключення

---

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

## 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

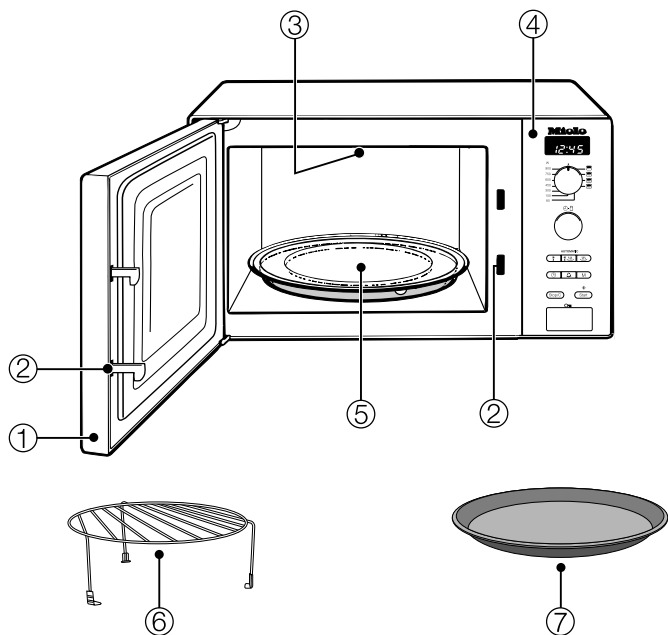
Електричні та електронні прилади містять цінні матеріали. Наряду з цим, вони містять також речовини, суміші і деталі, які необхідні для функціонування і безпеки приладів. За умов неналежного використання відпрацьованого приладу або при його потрапленні в побутове сміття, такі речовини можуть завдати 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. За видалення особистих даних на відпрацьованому приладі відповідальність несе користувач. Простежте, щоб до відправлення приладу на утилізацію, він зберігався в недоступному для дітей місці.

# Опис приладу

---



- ① Дверцята
- ② Замок дверцят
- ③ Гриль
- ④ Панель керування
- ⑤ Обертюва тарілка
- ⑥ Решітка для гриля
- ⑦ Блюдо Гурме

### Решітка для гриля

Решітка для гриля підходить для всіх режимів роботи як із мікрохвилями, так і без них, але **не підходить** для суто мікрохвильового режиму.

Щоб решітка для гриля випадково не залишилася в мікрохвильовій печі під час використання суто мікрохвильового режиму, не слід зберігати її в робочій камері.

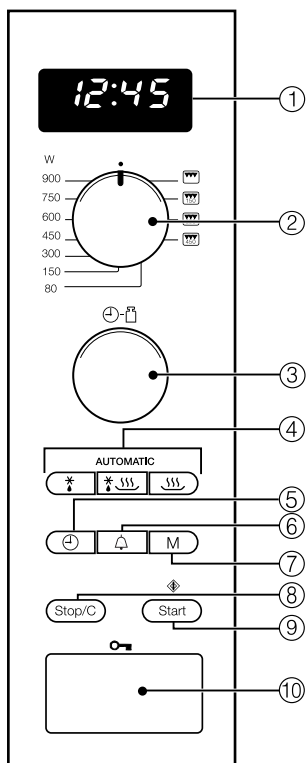
### Блюдо Гурме

Йдеться про блюдо для гриля з антипригарним покриттям. За допомогою цього блюда Гурме можна надзвичайно швидко приготувати солодкі та пікантні закуски, а також невеликі хрусткі страви.

**Повідомлення:** Це та інше приладдя можна замовити в інтернет-магазині Miele.

Крім того, ці засоби можна придбати в сервісній службі виробника (див. кінець цієї інструкції з експлуатації) і фірмових магазинах Miele.

# Панель керування



- ① Дисплей для індикації поточного часу й інформації про роботу
- ② Поворотний перемикач потужності мікрохвиль, гриля та комбінованих програм
- ③ Поворотний перемикач значень часу та ваги
- ④ Автоматичні програми
- ⑤ Поточний час
- ⑥ Таймер
- ⑦ Виклик пам'яті для зберігання програм із 1–3 етапів
- ⑧ Кнопка зупинки/скасування
- ⑨ Кнопка «Старт»/«Додати одну хвилину»/«НВЧ: швидкий старт»
- 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 тепла 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.

#### Приготування на грилі

Ідеально підходить для приготування на грилі плоских продуктів, як-от стейків чи сосисок.

#### Комбінація мікрохвиль із грилем

Ідеальний варіант для запікання та підрум'янювання. Мікрохвилі запікають, а гриль підсмажує.

#### Автоматичні програми

У вашому розпорядженні такі автоматичні програми:

– п'ять програм розморозування (☼: від Ad 1 до Ad 5),

– чотири програми для приготування заморожених продуктів (☼ ☰: від AC 1 до AC 4),

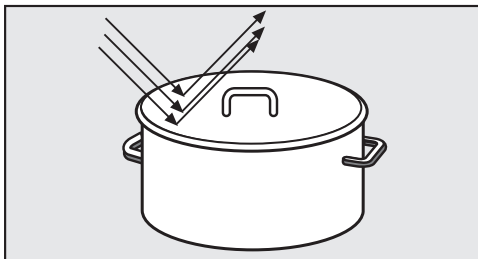
– та вісім програм для приготування свіжих продуктів (☰: від AC 1 до AC 8).

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

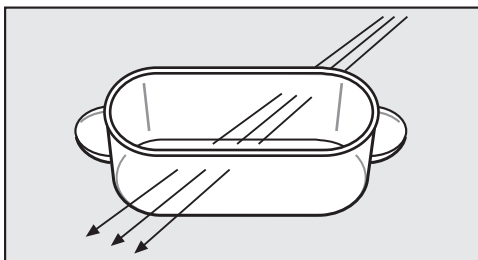


# Вказівки щодо використання посуду в мікрохвильовій печі

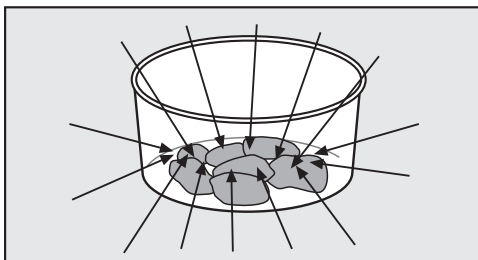
## Мікрохвилі



– 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 розморожувати 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.

Під час розігрівання алюмінієвого упаковування може з'явитися тріск та іскри, тому не слід користуватися решіткою.

- Алюмінієва фольга

Рівномірного розморожування, 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 глазурі 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 глазурі.


Фаянс може сильно нагріватися. Користуйтеся кухонними рукавицями.

# Вказівки щодо використання посуду в мікрохвильовій печі

## 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.

## 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

У разі наявності сумнівів щодо того, чи можна використовувати скляний, глиняний або порцеляновий посуд у мікрохвильовій печі, це можна перевірити так:

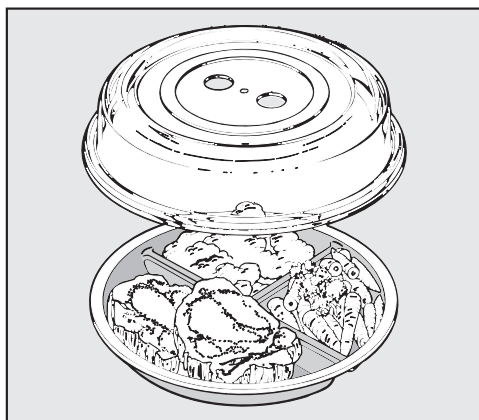
- Поставте порожній посуд на середину робочої камери.
- Закрийте дверцята.
- Поверніть перемикач потужності на 900 Вт.
- Поворотним перемикачем встановіть час 30 секунд.
- Натисніть кнопку Старт.

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

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

## 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 суто мікрохвильовому режимі без блюда Гурме.

 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.

 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.

**Не можна користуватися кришкою, якщо**

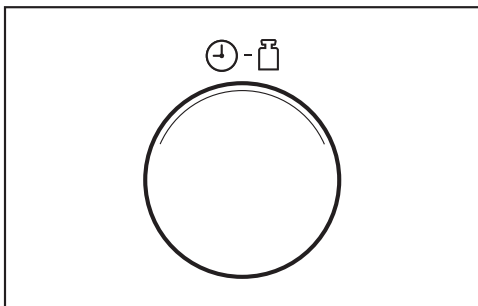
- розігривається панірована страва.
- на стравах, наприклад тостах, має з'явитися хрустка скоринка.
- використовується блюдо Гурме.

# Перше введення в експлуатацію

## Установлення поточного часу

- Під'єднайте прилад до мережі електроживлення.

Доки ви не встановите поточний час, у полі індикації блимає 12:00 і символ ⌚. До встановлення відлік часу буде йти від 12:00, оскільки робота годинника починається після підключення до електромережі.



- Повертайте перемикач часу, щоб налаштувати години.
- Натисніть кнопку ⌚.
- Потім повертайте перемикач часу, щоб налаштувати хвилини.
- Для підтвердження введених значень натисніть кнопку ⌚ або зачекайте кілька секунд.

Застосовується налаштований час. Між значеннями години та хвилини блимає двокрапка.

## Коригування поточного часу

- Натисніть кнопку ⌚.

У полі індикації блимає символ ⌚, а поточне значення годин світиться кілька секунд.

- Протягом цього час можна виправити значення години перемикачем.
- Для підтвердження натисніть кнопку ⌚ або зачекайте декілька секунд.

Блимає символ ⌚ і поточне значення хвилин світиться декілька секунд.

- Протягом цього час можна виправити значення хвилини перемикачем.
- Для підтвердження натисніть кнопку ⌚ або зачекайте декілька секунд.

## Вимкнення індикації поточного часу

- Тримайте натиснутою кнопку ⌚, доки поле індикації не згасне.

На дисплеї знову з'явиться поточний час, якщо ви потримаєте натиснутою кнопку ⌚.

## Нічне вимкнення

Прилад можна налаштувати так, щоб індикація поточного часу автоматично вимикалася щоночі з 23 до 4 години.

Для **ввімкнення** функції нічного вимкнення:

- Тримайте натиснутою кнопку Стоп/С і додатково натисніть кнопку ⌚.

На дисплеї світиться *ON*. Прилад залишається готовим до експлуатації.

Для **вимкнення** функції нічного вимкнення:

- Тримайте натиснутою кнопку Стоп/С і додатково натисніть кнопку ⌚.


## Перше введення в експлуатацію

---

На дисплеї світиться *OFF*.

# Керування

## Відкривання дверцят

- Щоб відчинити дверцята, натисніть кнопку .

Якщо відкрити дверцята під час роботи приладу, то його робота буде перервана.

## Розміщення посуду в робочій камері

Найкраще, якщо посуд розташований посередині робочої камери.

## Обертюва тарілка

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

Користуйтеся приладом тільки зі встановленою обертювою тарілкою.

Тарілка починає обертатися автоматично після запуску процесу.

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

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

## Закривання дверцят

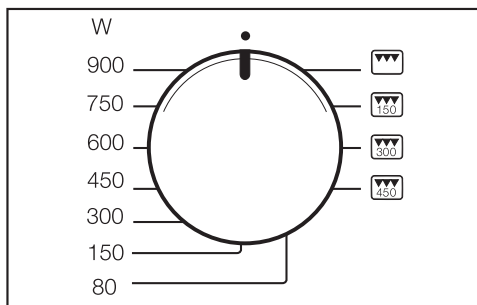
- Міцно притисніть дверцята.

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

Вибір потужності мікрохвиль і часу виконується обертанням відповідного перемикача.



- Поверніть перемикач потужності мікрохвиль на потрібний рівень.

На дисплеї з'являється символ  і потужність мікрохвиль. Блимає індикація 0:00.

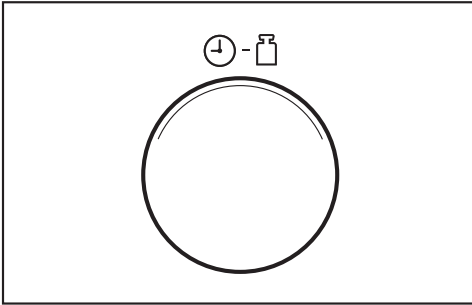
Можна вибрати один із 7 рівнів потужності.

Чим вища потужність, тим більше мікрохвиль подається на продукт.

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

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





- Встановіть необхідний час за допомогою поворотного перемикача часу.

Вибраний час відображається на дисплеї.

Можна вибрати тривалість приготування від 10 секунд до 90 хвилин. Виняток: якщо встановлена максимальна потужність мікрохвиль, то максимальна тривалість, яку можна вибрати, становить 15 хвилин. У разі подальшого використання з максимальною потужністю її може бути обмежено до 600 Вт, що відобразатиметься 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 та особливостей страви. Свіжі овочі містять більше води, ніж ті, які довго зберігалися, і потребують менше часу для приготування.
- того, як часто перемішується чи обертається страва. Часте перемішування та обертання

сприяє рівномірнішому розподілу 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.

- Запустіть процес, натиснувши кнопку Старт.

Вмикається освітлення робочої камери.

Запустити процес можна лише за умови, що дверцята зачинені.

### Підказка «door»

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

У разі відсутності у приладі продуктів можливе його пошкодження.

Після натискання кнопки Старт, якщо перед цим дверцята не були відкриті, на дисплеї з'явиться **door**. Можливо, в приладі ще немає продукту, оскільки дверцята не відкривалися протягом тривалого часу (близько 20 хвилин). Запуск заблокований, доки дверцята не будуть відкриті.

# Керування

---

## 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.

## Зміна заданих значень

Якщо після запуску процесу ви зрозуміли, що . . .

. . . вибрана надто висока чи надто низька **потужність мікрохвиль:**

- Виберіть нове значення потужності мікрохвиль.

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

- Припиніть процес (один раз натисніть кнопку Стоп/С), встановіть нове значення за допомогою поворотного перемикача часу та продовжте процес (натисніть кнопку Старт),

або:

- Якщо натиснути кнопку Старт під час роботи, із кожним натисканням час приготування буде збільшуватися ще на одну хвилину (виняток: при максимальній 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 підтримання тепла вмикається приблизно через 2 хвилини з потужністю 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 (програмова-на функція)

Натискання на кнопку Старт /  достатньо, щоб запустити прилад із максимальною потужністю.

Можна вибрати один із трьох збережених варіантів тривалості:



- 30 с: натисніть кнопку Старт /  1 раз
- 1 хв: натисніть кнопку Старт /  2 рази
- 2 хв: натисніть кнопку Старт /  3 рази


Якщо чотири рази поспіль натиснути кнопку Старт / , знову почнеться відлік першого збереженого часу і т. д.

При натисканні кнопки Старт під час роботи приладу з кожним натисканням час приготування збільшується ще на 30 секунд.

## Програмування часу

Збережений час можна змінити.

- За допомогою кнопки Старт /  виберіть відповідне місце для збереження (натисніть 1, 2 або 3 рази) і тримайте кнопку Старт /  натиснутою.
- Одночасно змініть час за допомогою перемикача часу (макс. 15 хвилин).

Після відпускання кнопки Старт / , починається виконання зміненої програми.

Запрограмований вами час у разі порушення електропостачання не зберігається і дані потрібно вводити наново.

## Блокування ввімкнення

Блокування ввімкнення запобігає небажаному використанню приладу.

### Активація блокування ввімкнення

- Тримайте натиснутою кнопку Стоп/С, доки не пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї не з'явиться символ ключа:



Символ ключа незабаром згасне.

Якщо натиснути будь-яку кнопку або повернути один із поворотних перемикачів, на дисплеї знову з'явиться символ ключа.

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.


# Керування

---

## Використання таймера

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



- Натисніть кнопку .

На дисплеї блимає індикація 0:00 і світиться символ .

- Встановіть потрібне значення для таймера за допомогою поворотного перемикача часу.

- Натисніть кнопку Старт, щоб запустити процес.

Відлік встановленого часу для таймера розпочнеться через декілька секунд і без натискання кнопки Старт.

- Через короткий час лунає звуковий сигнал, з'являється індикація поточного часу, і блимає символ .
- Натисніть один раз кнопку Стоп/С, і символ  зникне.

## Коригування таймера


- Натисніть кнопку Стоп/С.


Відлік заданого часу завершено.

- Встановіть новий час для таймера так, як це було описано вище.


## Таймер і процес приготування

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

- Під час процесу приготування натисніть кнопку .

На дисплеї блимає індикація 0:00 і світиться символ .

- Встановіть потрібне значення для таймера за допомогою поворотного перемикача часу.
- Зачекайте декілька секунд, і розпочнеться відлік встановленого часу.

Через декілька секунд індикація знову перейде до поточного процесу приготування. Відлік часу у фоновому режимі позначається ввімкненим символом .

У цьому разі для запуску таймера кнопка Старт не натискається, тому що при цьому також збільшиться на одну хвилину тривалість поточного процесу.

## Запит значення таймера

- Натисніть кнопку .

З'явиться індикація поточного значення таймера.

# Керування – Приготування на грилі

Гриль має 4 налаштування: автономне та 3 комбінації з мікрохвильовою піччю, у яких гриль поєднано з певною мікрохвильовою потужністю.

Якщо загальний час роботи гриля становить < 15 хвилин, розігрівайте гриль протягом приблизно 5 хвилин.

Щоб рівномірно підсмажити на грилі шматочки м'яса/риби з обох боків, після половини часу приготування переверніть шматочки. Плоскі шматочки потрібно перевернути лише один раз, а більші та кругліші – кілька разів.

Час смаження на грилі є приблизним, оскільки напряму залежить від виду й товщини продуктів для смаження на грилі, а також від бажаного кінцевого результату.

У разі смаження на грилі безпосередньо на решітці рекомендовано підставити під неї форму для мікрохвильової печі, щоб туди стікав жир.

**⚠** Пошкодження внаслідок перегріву.

Блюдо Гурме з комплекту поставання не підходить для збирання жиру. Порожнє блюдо через це перегрівається. Це призводить до пошкодження покриття.

Використовуйте натомість термостійку форму, яка підходить для застосування в мікрохвильовій печі.

■ Покладіть страву в придатний посуд.

■ Помістіть на обертову тарілку решітку та термостійку форму, яка підходить для використання в мікрохвильовій печі, або посуд із продуктами.

**⚠** Небезпека отримання опіків через гарячий посуд.

Решітка та посуд сильно нагріваються під час роботи.

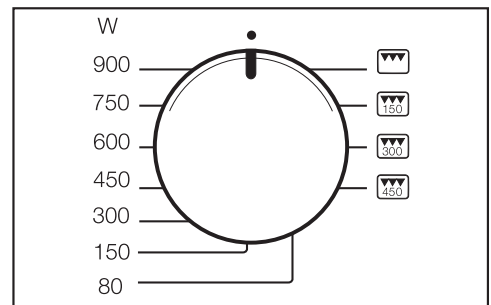
Користуйтеся кухонними рукавицями.


Чистити посуд і решітку буде легше, якщо відразу після приготування на грилі замочити їх у воді з додаванням засобу для миття.

Із часом верхня стінка робочої камери змінює свій колір у зоні грилю та набуває синюватого відтінку. Проте ці неминучі сліди використання не впливають на використання приладу.


## Гриль без комбінації з мікрохвилями

Цей режим ідеально підходить для приготування на грилі плоских продуктів, як-от стейків чи сосисок.



■ Поверніть перемикач потужності на символ .

# Керування – Приготування на грилі

На дисплеї світиться символ гриля  блимає 0:00.

- Встановіть час за допомогою поворотного перемикача часу.
- Натисніть кнопку Старт.

Після завершення процесу лунає звуковий сигнал.




## Зміна часу



Час можна змінювати під час роботи. Для цього потрібно перервати процес (натиснути кнопку Стоп/С), змінити час і продовжити процес (натиснути кнопку Старт). Крім того, із кожним натисканням кнопки Старт під час роботи тривалість приготування збільшується ще на одну хвилину.

## Комбінація мікрохвиль із грилем

Цей режим добре підходить для запікання та підрум'янювання. Мікрохвилі запікають, а гриль підсмажує.

Гриль можна поєднувати з трьома різними рівнями потужності мікрохвиль, а саме: 150, 300 і 450 Вт. Під час роботи в будь-який час можна перемикатися між цими трьома рівнями комбінування, не перериваючи процес приготування.

- Поверніть перемикач потужності на потрібну комбінацію   або .

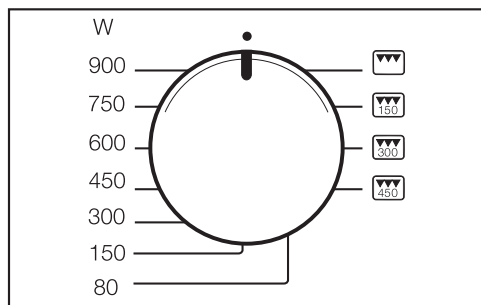
На дисплеї з'являється символ , потужність мікрохвиль і символ гриля . Блимає індикація 0:00.

- Встановіть час за допомогою поворотного перемикача часу.
- Натисніть кнопку Старт.


Після завершення процесу лунає звуковий сигнал.

## Зміна часу

Час можна змінювати під час роботи. Для цього потрібно перервати процес (натиснути кнопку Стоп/С), змінити час і продовжити процес (натиснути кнопку Старт). Крім того, із кожним натисканням кнопки Старт під час роботи тривалість приготування збільшується ще на одну хвилину.




## Вказівки щодо керування

 **Небезпека отримання опіків через гарячий посуд.**

Блюдо Гурме сильно нагрівається. Тому торкайтеся гарячого блюда, лише вдягнувши кухонну рукавицю. Ставте посуд на термостійку підставку.

## Перед першим використанням

Перед першим використанням налейте в тарілку 400 мл води, додайте 3–4 столові ложки оцту чи лимонної кислоти та нагрійте в режимі 450 Вт + гриль  протягом 5 хвилин.

Завдяки спеціальному покриттю блюда Гурме страви не пристають, а блюдо легко миється.


На цьому покритті, схожому до тефлонового, легко з'являються порізи та подряпини.

Металеві чи гострі предмети можуть пошкодити покриття.

Тому не ріжте страви безпосередньо на блюді.

Для розмішування та обертання страв використовуйте дерев'яні та пластмасові лопатки.

## Підсмажування/підрум'янення

 **Небезпека займання внаслідок перегрівання.**


Олія та жир можуть зайнятися через перегрівання.

Під час роботи з жиром і олією не залишайте блюдо Гурме без нагляду.

- Використовуйте для смаження лише невелику кількість жиру чи олії. Завдяки покриттю блюда страви не пригорають, а також можна готувати низькокалорійні страви.
- Підготуйте страви, щоб відразу після нагрівання їх можна було викласти на гарячу тарілку.
- Ставте блюдо Гурме безпосередньо на обертову тарілку.

Іскри можуть пошкодити блюдо чи робочу камеру.

Не розміщуйте блюдо на решітці та ставте його на відстані прибіл. 2 см від стінок робочої камери, щоб запобігти утворенню іскор.

- Розігрівайте блюдо в режимі «450 Вт + гриль»  не більше ніж 5 хвилин.

 **Пошкодження внаслідок перегріву.**

Не допускайте перегрівання порожнього блюда. Інакше покриття може бути пошкоджено.

Тому під час приготування на грилі не ставте блюдо Гурме під решітку для збирання жиру.

# Блюдо Гурме

---

Якщо ви використовуєте олію для смаження, ви можете або нагрівати її разом із блюдом, або помістити на блюдо після нагрівання.


Додавайте вершкове масло тільки після нагрівання, тому що воно чутливіше до температури, ніж олія, і може потемніти.







М'ясо, птиця, риба й овочі, які ви хочете покласти на блюдо Гурме, мають бути сухими.

Яйця можуть вибухнути.

Не використовуйте блюдо Гурме для приготування або розігрівання варених яєць.

## Приклади використання

Попередньо нагріти блюдо Гурме на обертовій тарілці в режимі 450 Вт + Гриль  макс. протягом 5 хвилин.

- Рибні палички (заморожені), 150 г + 2 ст. ложки олії , обсмажувати з кожного боку по 3–4 хв
- Гамбургери, 2 шт. + 2 ст. ложки олії , обсмажувати з кожного боку по 3–4 хв
- Крокети (заморожені), 10–12 шт. + 2 ст. ложки олії , обсмажувати 6–8 хв, періодично обертаючи
- Стейк із філе, прибл. 200 г , обсмажувати з кожного боку прибл. по 5 хв (залежно від потрібного ступеня готовності)
- Піца (заморожена), 300 г, , 7–9 хв
- Піца, свіжа, без попереднього нагрівання , прибл. 15 хв (залежно від начинки)

## Рецепти

Вказаний час приготування – це загальний час, необхідний для підготовки та готування страви. Час витримки та тривалість маринування продуктів вказані окремо.



## Тости Croque Monsieur (3 порції)

Тривалість приготування: 10–15 хвилин

### Інгредієнти

6 скибок хліба для тостів  
30 г м'якого масла  
75 г сиру Емменталь, натертого на тертці  
3 скибки вареного окосту

### Приготування

Намастити хліб для тостів маслом. Розділити сир на три скибки, зверху покласти по одній скибці окосту. Інші три скибки хліба для тостів покласти намащених маслом боком на окіст. Покласти тости на блюдо Гурме, розігріте в режимі 450 Вт + Гриль приблизно протягом 5 хвилин. Поставити на обертову тарілку, підрум'янити в режимі 450 Вт + Гриль із кожного боку приблизно по 3 хвилини. Інші начинки можуть складатися з відцідженого тунця у власному соку та дуже тонко нарізаних кілець цибулі чи з ананасу кільцями, сиру та вареного окосту.

## Овочева рагу (3 порції)

Тривалість приготування 25–35 хвилин

### Інгредієнти

2 цибулини  
2 ст. ложки олії  
100 г почищених глив або печериць  
150 г дрібної моркви (замороженої) або моркви кружальцями  
100 г суцвіть броколі  
1 червоний болгарський перець або 100 г болгарського перцю соломкою (замороженого)  
1 помідор  
Сіль, перець  
30 г сиру Пармезан, натертого на тертці

### Приготування

Нарізати цибулю тонкими кільцями, розрізати болгарський перець надвое, потім начетверо, очистити від перетинок і зернят і нарізати соломкою. Нарізати помідор кубиками. Поставити блюдо Гурме на обертову тарілку й розігріти в режимі 450 Вт + Гриль приблизно протягом 5 хвилин. Додати олію та кільця цибулі. Знову поставити блюдо на обертову тарілку, підсмажити в режимі 450 Вт + Гриль із кожного боку приблизно по 2 хвилини. Додати гриби, моркву, броколі, болгарський перець соломкою, помідор кубиками та спеції, перемішати. Готувати в режимі 450 Вт + Гриль приблизно протягом 6 хвилин. Обернути та подавати, посипавши Пармезаном.

# Блюдо Гурме

---

## Деруни «по-домашньому» (2 порції)

Тривалість приготування: 25–30 хвилин

### Інгредієнти

400 г почищеної картоплі  
2 невеликі цибулини  
50 г сиру Емменталь, натертого на тертці  
Сіль, перець  
20 г масла

### Приготування

Натерти картоплю та цибулю на великій тертці, перемішати з сиром, сіллю та перцем. Поставити блюдо Гурме на обертову тарілку й розігріти в режимі 450 Вт + Гриль приблизно протягом 5 хвилин. Покласти масло та розтопити його. Викласти картопляну масу та притиснути її. Поставити блюдо Гурме на обертову тарілку та готувати в режимі 450 Вт + Гриль приблизно протягом 8 хвилин. Обернути та готувати ще приблизно 4 хвилини до золотистого кольору. Доповнити цю невелику смачну закуску можна копченим лососем чи дрібно нарізаною шинкою та сметаною.

## Свиняче філе «Лукулл» (2 порції)

Тривалість приготування: 15–20 хвилин

### Інгредієнти

1 шматок свинячої вирізки (прибл. 400 г)  
4 смужки сала з прошарками м'яса  
Сіль, перець  
10 г масла  
200 г печериць, нарізаних пластинками  
200 мл вершків  
2 ст. ложки коньяку

### Приготування

Розрізати філе на чотири шматки. Посолити та поперчити кожен шматок, щільно обгорнути смужкою бекона та простромити дерев'яною паличкою, якщо потрібно. Поставити блюдо Гурме на обертову тарілку й розігріти в режимі 450 Вт + Гриль приблизно протягом 5 хвилин. Покласти на блюдо масло, потім викласти шматки філе. Поставити на обертову тарілку, обсмажити в режимі 450 Вт + Гриль із кожного боку прибл. по 3 хвилини. Вийняти м'ясо, накрити кришкою та поставити в тепле місце. Додати до соку, що утворився під час обсмажування, гриби, вершки та коньяк і тушити на максимальній потужності приблизно протягом 4 хвилин. Подати до м'яса.

## Пікантне свиняче філе

Тривалість приготування: 10–12 хвилин

### Приготування

Розріжте 1 філе на 4 шматки. Готувати на розігрітому блюді Гурме в режимі 450 Вт + Гриль із кожного приблизно по 4 хвилини. Потім додати 50 мл білого вина, 125 мл вершків, 2 столові ложки класичної суміші борошняного пасерування та 150 г сиру Рокфор, розмішати та готувати ще протягом 3 хвилин.

## Пікантні курячі кубики (3 порції)

Тривалість приготування 25–35 хвилин

### Інгредієнти

600 г курячої чи індичої грудинки  
2 ст. ложки олії  
2 ст. ложки білого вина  
2 ст. ложки яблучного соку  
1 ст. ложка лимонного соку  
Сіль, чорний перець  
1 ч. ложка порошку карі  
1 дрібка (на кінчику ножа) меленого розмарину  
1 дрібка (на кінчику ножа) меленого імбиру  
1 дрібка (на кінчику ножа) каєнського перцю  
 $\frac{1}{2}$  ч. ложки Tabasco  
20 г масла

### Приготування

Порізати філе на кубики приблизно 2 x 2 см. Решту інгредієнтів (крім масла) перемішати і залити сумішшю м'ясо. Перемішати та залишити маринуватися приблизно протягом 30 хвилин. Поставити блюдо Гурме на обертову тарілку. Розігріти в режимі 450 Вт + Гриль приблизно протягом 5 хвилин. Додати масло, а тоді кубики філе без соусу. Поставте блюдо на обертову тарілку та готуйте в режимі 450 Вт + гриль протягом 4 хвилин, потім оберніть та готуйте далі, не змінюючи настройки, ще протягом 4 хвилин. Якщо утвориться стільки м'ясного соку, що м'ясо буде підрум'янюватися дуже мало, то частину соку можна злити.

## Блюдо Гурме

---

### «Натуральне» філе лосося (2 порції)

Тривалість приготування: 5–10 хвилин

#### Інгредієнти

2 шматки філе лосося (по 150 г)

1 ст. ложка лимонного соку

Сіль, білий перець

#### Приготування

Збризнути шматки філе лосося лимонним соком і залишити просочуватися приблизно на 10 хвилин. Поставити блюдо Гурме на обертову тарілку, розігріти в режимі 450 Вт + Гриль приблизно протягом 5 хвилин. Промокнути філе паперовим рушником, посипати спеціями, викласти на блюдо та трохи притиснути. Поставити на обертову тарілку, обсмажити в режимі 450 Вт + Гриль із кожного боку приблизно по 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>–2 хвилини.

Сервірувати лосось із рисом, голландським соусом або пряженим маслом і свіжим листям салату.

## Ананасовий пиріг

Тривалість приготування: 20–25 хвилин

### Тісто

2 яйця  
80 г цукру  
1,5 стиглі банани  
30 г тертого шоколаду  
100 г борошна  
 $\frac{3}{4}$  ч. ложки розпушувача тіста

### Начинка

1 банка консервованих ананасів шматочками (вага без рідини 240 г)  
1,5 ст. ложки коричневого цукру  
1,5 ст. ложки кокосової стружки

### Приготування

Збити яйця з цукром. Розім'яти вилкою банани та додати до збитих яєць. Додати муку, змішану з розпушувачем тіста й тертим шоколадом. Викласти тісто на блюдо Гурме і розрівняти його. Розподілити на тісті відціджені шматочки ананасів, посипати цукром і кокосовою стружкою. Поставити блюдо на обертову тарілку. Випікати пиріг у режимі 450 Вт + Гриль приблизно протягом 10 хвилин до золотистого кольору. Розрізати на 8 шматків.

## Швидкий мигдалевий торт

Тривалість приготування: 20–25 хвилин

### Тісто

100 г борошна  
 $\frac{1}{2}$  повної ч. ложки розпушувача тіста  
75 г масла чи маргарину  
30 г цукру

### Начинка

75 г масла  
100 г різаного мигдалю  
 $\frac{1}{3}$  пляшечки ароматизатора «Гіркий мигдаль»  
30 г цукру  
 $\frac{1}{2}$  пакетика ванільного цукру  
75 мл вершків

### Для змащування

50 г абрикосового конфітюру

### Приготування

Змішати борошно, розпушувач тіста, масло та цукор і замісити однорідне гладке тісто. Викласти тісто на блюдо Гурме та сформувати на краю бортик висотою близько 1 см. Поставити блюдо Гурме на обертову тарілку й попередньо приготувати тісто в режимі 450 Вт + Гриль приблизно протягом 4 хвилин. Для приготування начинки розтопити масло, додати решту інгредієнтів, перемішати та злегка проварити близько 5 хвилин. Розкласти цю гарячу мигдальну масу на коржі. Поставити блюдо Гурме на обертову тарілку й випікати мигдальний торт у режимі 450 Вт + Гриль приблизно протягом 5 хвилин до золотистого кольору. Трохи охолодити

## Блюдо Гурме

---

торт і намастити розмішаним абрикосовим конфітюром. Розрізати на 8 шматків.

# 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


Вам доступні п'ять програм для розморожування різних груп продуктів (кнопка ). Час вирівнювання для програми Ad 3 залежно від ваги становить до 30 хвилин, для інших програм – прибіл. 10 хвилин.

Ad 1  Стейки, відбивни  
200–1.000 g

Ad 2  Фарш  
200–1.000 g

Ad 3  Курча  
900–1.800 g

Ad 4  Пиріг  
100–1.400 g


Ad 5  Хліб  
100–1.000 g

Ця програма особливо добре підходить для розморожування нарізаного хліба. Якщо можливо, кладіть скибки в прилад окремо, або розділіть їх після завершення половини часу приготування, поки пролунає сигнал для обертання.

## Автоматичний режим приготування

Є чотири програми для приготування заморожених продуктів і вісім – для приготування свіжих.

Час вирівнювання для цих програм становить прибіл. 2 хвилини.


 Пошкодження внаслідок використання пластику, чутливого до нагрівання.


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


Використовуйте кришку лише в суто мікрохвильовому режимі. У жодному разі не використовуйте кришку, коли ввімкнено гриль, тобто в програмах від AC 4 до AC 8.

## Приготування заморожених продуктів


AC 1  Овочі  
100–600 g


AC 2  Страва-напівфабрикат, придатна для перемішування  
300–1.000 g

AC 3  Запіканка, гратен  
200–600 g

AC 4  Картопля фрі  
200–400 g

## Приготування свіжих продуктів

AC 1  Овочі  
100–600 g

AC 2  Картопля  
100–800 g

## Керування – Автоматичні програми

АС 3  Риба

500–1.500 g

АС 4  Шпажки на грилі

200–800 g

АС 5  Курча на грилі

900–1.800 g

АС 6  Стегно курчати

250–1.000 g

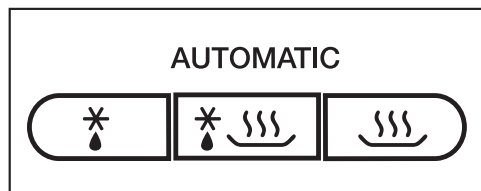
АС 7  Рибна запіканка



500–1.500 g



АС 8  Страви ґратен/запіканки,

наприклад, картопля ґратен



500–1.500 g



- Натисніть відповідну кнопку стільки разів, доки на дисплеї з'явиться індикація потрібної автоматичної програми: наприклад, для програми АС 5  (Курча на грилі) натисніть кнопку  п'ять разів.

В полі індикації блимає «g» або «lb» для введення ваги, а також світиться назва програми (наприклад, АС 5) і символи режимів роботи ( для мікрохвильового режиму та  для гриля).

- Встановіть вагу за допомогою поворотного перемикача.
- Натисніть кнопку Старт.

Розпочинається відлік часу, який відповідає вазі продукту, і світяться символи активованих у цей момент режимів роботи ( та/або .

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.



Тут наведені пропозиції рецептів 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.

### АС 1 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

$\frac{1}{2}$  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 АС 1 

Вага: 525 г

Рівень: обертова тарілка

## Рецепти – Автоматичні програми

---

### АС 2 Картопля

За допомогою цієї програми можна приготувати відварну картоплю, картоплю в мундирі та картоплю для бульйону.

#### Приготування

Ввести вагу картоплі та рідини.

Для приготування відвареної картоплі покласти мокру картоплю в миску, трохи посолити та готувати, накривши кришкою.

Для приготування картоплі в мундирі на кожну картоплину додати прибл. по 1 ст. ложці води. Вилкою чи дерев'яною шпажкою проколоти шкірку картоплі в декількох місцях і готувати, накривши кришкою.

### 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 АС 2 

Вага: 800 г

Рівень: обертובה тарілка

### АС 8 Гратени/запіканки: овочевий гратен (4 порції)

Тривалість приготування: прибл.  
40 хвилин

#### Інгредієнти


400 г цвітної капусти чи броколі  
400 г моркви

#### Для сирного соусу

20 г маргарину  
20 г борошна  
300 мл овочевого бульйону (розчинного)  
200 мл молока  
100 г плавленого сиру Емменталь, нарізаного кубиками  
50 г сиру Гауда, натертого на тертці  
Перець, сіль, мелений мускатний горіх,  
1 ст. ложка нарізаної петрушки

#### Приготування

Розрізати цвітну капусту на невеликі суцвіття, а моркву на тонкі кружальця (3 мм). Покласти це до форми для запікання (діаметр прибл. 24 см) і перемішати. Розігріти маргарин, додати борошно, перемішуючи, влити бульйон та молоко. Додати сир Емменталь і довести до кипіння та варити на малому вогні, доки не розчиниться сир. Щедро приправити сіллю, перцем і мускатним горіхом, додати петрушку. Залити соусом овочі, посипати сиром Гауда та готувати без кришки.

Установка: свіжі продукти АС 8 

Вага: 1500 г

Рівень: обертова тарілка

### Картопляно-сирний гратен (4 порції)

Тривалість приготування: 45 хвилин

#### Інгредієнти

Для гратена  
600 г розсипчастої картоплі  
75 г натертого сиру Гауда

Для підливи  
250 г вершків  
1 ч. л. солі  
Перець  
Мускатний горіх

Для посипання  
75 г натертого сиру Гауда

Для змащування форми  
1 зубчик часнику

#### Приладдя

Форма для запікання, придатна для мікрохвильової печі, термостійка, Ø 26 см

#### Приготування

Натерти форму для запікання часником.


Для підливи змішати вершки, сіль, перець і мускатний горіх.

Почистити картоплю та нарізати скибочками товщиною 3–4 мм. Змішати картоплю, сир Гауда й підливу та викласти все у форму для запікання.

Посипати сиром Гауда й готувати без кришки.

## Рецепти – Автоматичні програми

---

Установка: свіжі продукти AC 8 

Вага: 1000 г

Рівень: обертова тарілка

### AC 4 Шпажки на грилі: шпажки з філе (8 шпажок)

Тривалість приготування: 25–35 хви-  
лин + 1 година спокою

#### Інгредієнти

1 шматок свинячої вирізки, припл.  
300 г

1 червоний болгарський перець

2 цибулини

#### Для маринування

8 ст. ложок олії

Перець, сіль, солодка паприка, поро-  
шок чилі

8 дерев'яних шпажок

#### Приготування

Розділити свинячу вирізку на  
16 шматків. Почистити болгарський  
перець і нарізати невеликими шма-  
точками. Розрізати кожну цибулину  
на вісім частин. Почергово нанизати  
на шпажки м'ясо, болгарський пе-  
рець і цибулю. Добре розмішати ін-  
гредієнти для маринаду та змастити  
ним шпажки. Залишити маринувати-  
ся приблизно на одну годину. Викла-  
сти шпажки на решітку і поставити до  
робочої камери разом із жаростійкою  
формою, придатною для мікрохви-  
льової печі. Перевернути приблизно  
після половини часу приготування на  
грилі (сигнал).


Установка: свіжі продукти AC 4 

Вага: кожна шпажка припл. по 100 г

Рівень: решітка та форма на обер-  
товій тарілці

### Курячі шпажки на грилі (8 шпажок)

Тривалість приготування: 25–35 хвилин + 1 година спокою

Установка: свіжі продукти AC 4   
Вага: кожна шпажка прибіл. по 100 г  
Рівень: решітка та форма на обертовій тарілці

#### Інгредієнти

4 грудинки курчати прибіл. по 120 г  
4 скибки ананаса (банка)  
16 половинок абрикосів (банка)

#### Для маринування

4 ст. ложки олії  
4 ст. ложки кунжутної олії  
Перець, сіль  
 $\frac{1}{2}$  ч. ложки слабгострої паприки  
 $\frac{1}{2}$  ч. ложки порошку карі  
Дрібка порошку чилі  
За бажанням додати мелений імбир або мелений коріандр

8 дерев'яних шпажок

#### Приготування

Розрізати кожен шматок філе з грудинки на 4 частини. Скибки ананаса також розрізати начетверо. Дати добре стекти соку з половинок абрикосів. Добре перемішати всі інгредієнти для маринаду.

Почергово нанизати шматочки курчати, ананасу та абрикосів на дерев'яні шпажки, змастити маринадом і залишити маринуватися приблизно на 1 годину. Викласти шпажки на решітку і поставити до робочої камери разом із жаростійкою формою, придатною для мікрохвильової печі. Приблизно після половини часу приготування (сигнал) оберніть страву.

## Рецепти – Автоматичні програми

---

### АС 6 Курячі стегенця

#### Приготування

Змастити курячі стегенця маслом або олією та приправити як зазвичай. Викласти на решітку та поставити до робочої камери разом із жаростійкою формою, придатною для мікрохвильової печі. Приблизно після половини часу приготування (після сигналу) перевернути стегенця та продовжити приготування до повної готовності.

### АС 5 Курча на грилі

#### Приготування

Розрізати курча навпіл. Намастити маслом або олією та приправити як зазвичай. Покладіть половинки на решітку для гриля спочатку розрізаним боком догори та поставте до робочої камери разом із жаростійкою формою, придатною для мікрохвильової печі. Приблизно після половини часу приготування (сигнал) обернути половинки курчати та продовжити приготування до його завершення.

### До АС 6 і АС 5

#### Приготування

Для надання птиці гарного кольору під час приготування на грилі рекомендується додати суміш паприки та карі. Завдяки цим приправам скоринка крім смаку набуває також особливого апетитного золотистого відтінку.

### АС 3 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 АС 3   
Вага: прибл. 1200 г  
Рівень: обертова тарілка

### АС 7 Рибна запіканка: Риба зі скоринкою (2 порції)


Тривалість приготування 25–35 хвилин

#### Інгредієнти

400 г філе морського окуня  
3 ст. ложки лимонного соку  
Сіль, білий перець  
50 г масла  
2 ч. ложки гірчиці  
1 цибулина, поріzana на дрібні кубики  
40 г сиру Гауда, натертого на тертці  
20 г панірувальних сухарів  
2 ст. ложки нарізаного кропу

#### Приготування

Збризнути рибне філе лимонним соком і залишити просочуватися приблизно на 10 хвилин. Плоску форму для запікання змастити маслом. Промокнути рибу, щоб видалити зайву вологу, приправити сіллю та перцем і покласти в форму. Добре розмішати розтоплене масло (450 Вт, 40–50 с) із гірчицею, цибулею, сиром Гауда, панірувальними сухарями та кропом і намастити ним рибу. Готувати до золотистого кольору.

Установка: свіжі продукти АС 7 

Вага: прибл. 600 г

Рівень: обертова тарілка

### Гратен із морського окуня та томатів (4 порції)

Тривалість приготування 35–45 хвилин

#### Інгредієнти

500 г філе морського окуня  
2 ст. ложки лимонного соку  
500 г томатів  
Сіль зі спеціями і травами  
2 ч. ложки орегано, розтертого  
150 г сиру Гауда, натертого на тертці

#### Приготування

Нарізати морського окуня на шматки, збризнути лимонним соком і залишити прибл. на 10 хвилин. Нарізати томати кубиками та викласти разом із рибою та половиною сиру до форми для запікання. Щедро приправити сіллю зі спеціями й орегано та перемішати. Посипати залишками сиру та готувати, не накриваючи кришкою.

Установка: свіжі продукти АС 7 

Вага: прибл. 1150 г

Рівень: обертова тарілка

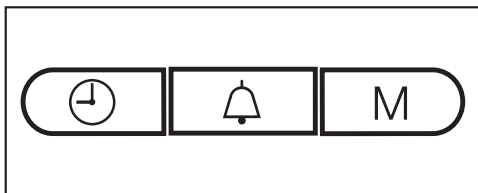
## Збереження персональної програми (Пам'ять)

Ви маєте змогу зберегти власну програму. Можна використати це місце для збереження страви, яка часто готується. Програма може мати від 1 до 3 етапів (наприклад: одна хвилина 600 Вт, потім 2 хвилини гриль, а наостанок 3 хвилини 150 Вт із грилем).

### Програмування

(наприклад, виконання програми із трьох етапів)

- Спочатку виберіть режим роботи для першого етапу.
- Потім виберіть тривалість приготування.



- Натисніть кнопку М.

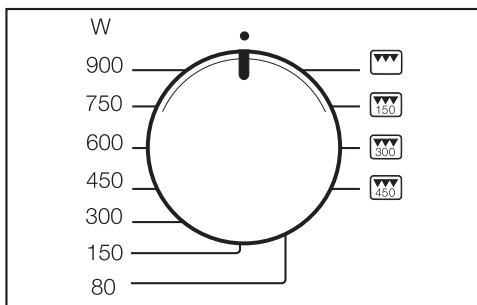
На дисплеї світиться цифра 1, а цифра 2 блимає.

- Потім виберіть режим роботи для другого етапу та тривалість приготування.
- Знову натисніть кнопку М.

Тепер на дисплеї світиться цифра 2, а цифра 3 блимає.

- Тепер виберіть режим роботи для третього етапу та тривалість приготування. Натисніть кнопку М.

Після цього третього кроку можна за допомогою кнопки М прогорнути та перевірити дані.



- Для завершення програмування поверніть перемикач потужності мікрохвиль у положення 12 год (за аналогією з годинником).
- Потім запустіть програму, щоб зберегти дані, але дочекайтеся завершення програми тільки за наявності у приладі продукту.

**!** Пошкодження внаслідок роботи приладу без продуктів.

Робота мікрохвильової печі без продуктів може призвести до її пошкодження.

Якщо в приладі немає продуктів, відразу після запуску програми завершіть її (двічі натисніть кнопку Стоп/С).

Програми з одним та двома етапами приготування збережіть, як описано вище: поставте перемикач потужності в положення 12 год і подальшим запуском програми завершіть програмування, у той час як натискання на кнопку М покаже наступний крок.

### Виправлення введених даних

- Перезапишіть збережену програму, виконавши нове програмування.



## Збереження персональної програми (Пам'ять)

---

### Виклик персональної програми

- Встановіть перемикач потужності мікрохвиль у положення 12 год.
- Натисніть кнопку М.
- Натисніть кнопку Старт.

У разі порушення електропостачання програма не зберігається в електроніці, і її необхідно буде ввести заново.

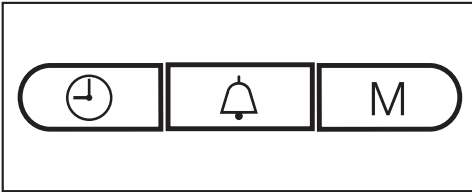
## Зміна установок приладу



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:



- Одночасно натисніть кнопки  і **M** та тримайте їх натиснутими, доки на дисплеї не загоряться символи **P 1** і . Тоді відпустіть кнопки, інакше в разі надто довгого натискання на дисплеї знову з'явиться поточний час.

- Перемикачем значення часу виберіть установку приладу, яку потрібно змінити (від **P 1** до **P 5** і **P 0**). Повертайте перемикач, доки на дисплеї не з'явиться потрібна установка.

- Тоді натисніть кнопку **M**, щоб викликати установку.

На дисплеї з'явиться **5** як вказівка на те, що вказівку можна змінити.

- Поверніть перемикач часу, якщо потрібно змінити установку (див. таблицю), і підтвердьте введення даних натисканням кнопки **M** (для **P 5** і **P 0** кнопку **M** потрібно тримати натиснутої прибіл. 4 секунди).

Зміна установки приладу зберігається. На дисплеї знову з'являється **P 1** цифра, що позначає установку приладу.

Тепер так само можна змінити й інші установки приладу.

- Завершіть усі зміни, натиснувши кнопку **Стоп/С**.

У разі збою подачі електричного живлення змінені установки приладу зберігаються.


## Зміна установок приладу

Установки приладу		Варіанти установки (* заводське налаштування)	
P 1	Нічне вимкнення	5 0*	Нічне вимкнення деактивоване.
		5 1	Нічне вимкнення активоване. У період з 23 до 4 години індикація поточного часу вимкнена.
P 2	Автоматична функція підтримання тепла	5 1*	Автоматична функція підтримання тепла увімкнена.
		5 0	Автоматична функція підтримання тепла вимкнена.
P 3	Підказка «door»	5 1*	Підказка «door» з'являється, коли дверцята не відкривалися приблизно 20 хвилин. Запуск заблокований.
		5 0	Підказка «door» не з'являється.
P 4	Сигнал нагадування	5 1*	Сигнал нагадування лунає через кожні 5 хвилин протягом перших 20 хвилин після закінчення програми.
		5 0	Сигнал нагадування вимкнений.
P 5	Режим презентації (для демонстрації приладів у спеціалізованих магазинах або виставкових залах)	5 0*	Режим презентації неактивний. У разі деактивації ввімкненого режиму презентації на короткий час на дисплеї з'являється _ _ _ _.
		5 1	Режим презентації активний. У разі натискання кнопки чи повертання перемикача на короткий час на дисплеї з'являється ПЕ5_. Прилад не готовий до роботи.
P 6	Одиниці ваги	5 0*	Вага продукту відображається у грамах (г).
		5 1	Вага продукту відображається у фунтах (ф).
P 0	Заводські установки	5 1*	Заводські установки відновлюються, або вони не були змінені.
		5 0	Заводські установки змінені.

## Розігрівання

Для розігрівання продуктів виберіть таку потужність мікрохвиль:

Напої	900 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 розігривання 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 розігривання 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 розігривання порівняно зі стравами кімнатної температури. Потрібний час для розігривання залежить від особливостей, об'єму та початкової температури страви.

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.

## Приготування

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

Для варіння рекомендується спочатку встановити потужність 900 Вт для закипання, а потім 450 Вт для делікатного основного варіння.


Для розварювання страв, наприклад **молочної рисової каші та манки**, спочатку встановіть 900 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 вирівняється.

 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.

 Небезпека зараження сальмонелою.

Під час розморожування особливо ретельно дотримуйтеся чистоти.

Не використовуйте рідину після розморожування.

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.

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 900 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.

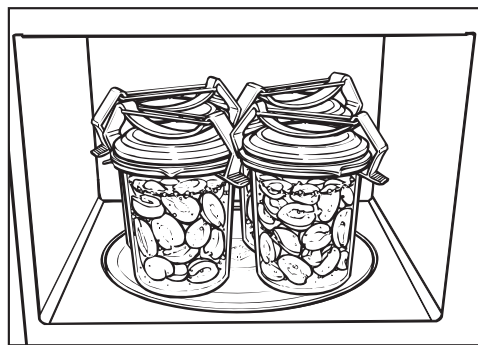
Після розморожування, нагрівання чи приготування залиште страву на декілька хвилин при кімнатній температурі, щоб температура в ній розподілилася рівномірніше.

## Консервування

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 чотири півлітрові банки.



- Поставте банки на обертову тарілку.
- Доведіть вміст банок до кипіння за допомогою потужності 900 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 хвилин
3 банки	прибл. 9 хвилин
4 банки	прибл. 12 хвилин

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	900	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	900	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 нахрест 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	900	7 – 9	Перемішати ягоди з цукром, готувати у високій мисці під кришкою
Розморожування та освіження булочок	2 шт.	150 + гриль Гриль	1 – 2 4 – 6	розморожування на решітці без кришки, після закінчення половини часу приготування – перевернути

Всі надані значення є орієнтовними.

## Дані для дослідних організацій

Контрольні страви відповідно до стандарту EN 60705	Потужність мікрохвиль (Вт) + гриль / Автоматична програма	Тривалість (хв)/ Вага	Час вирівнювання* (хв)	Примітка
Заварний крем, 1000 г	300	38–40	120	Щодо посуду див. стандарт, розмір біля верхнього краю (25 x 25 cm)
Пісочний пиріг, 475 г	600	8	5	Щодо посуду див. стандарт, зовнішній діаметр верхнього краю 220 см, приготування без кришки
Фарш, 900 г	600 450	7 12	5	Щодо посуду див. стандарт, розмір біля верхнього краю 250 x 124 мм, приготування без кришки
Картопляний гра-тен, 1.100 г	AC 8	1.100 г	5	Щодо посуду див. стандарт, зовнішній діаметр верхнього краю 220 см, приготування без кришки
Курка, 1.200 г вага замороженого продукту, розморожена й розділена навпіл	AC 5	1.200 г	2	Решітка для гриля, під нею термостійка форма, придатна для мікрохвильової печі. Покласти спочатку місцем розрізання донизу, після половини часу перевернути

## Дані для дослідних організацій

Контрольні страви відповідно до стандарту EN 60705	Потужність мікрохвиль (Вт) + гриль / Автоматична програма	Тривалість (хв)/ Вага	Час вирівнювання* (хв)	Примітка
Розморожування м'яса (фаршу), 500 г	150	11	5–10	Щодо посуду див. стандарт, розморожувати без кришки, перевернути після половини часу приготування
Малина, 250 г	150	7	3	Щодо посуду див. стандарт, розморожувати без кришки

\* Залиште страву за кімнатної температури 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.

### Корпус, робоча камера, внутрішній бік дверцят

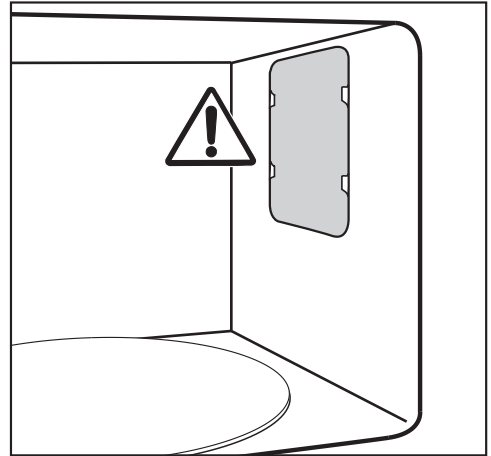
⚠ Небезпека отримання опіків через нагрівання робочої камери. Відразу після використання робочу камеру не можна чистити, оскільки та може бути досі гарячою. Очищайте робочу камеру відразу після того, як вона охолоне.

⚠ 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.

Для догляду за поверхнями з нержавіючої сталі можна використовувати спеціальні засоби для нержавіючої сталі (можна придбати в сервісній службі фірми Miele).



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

## Чищення та догляд

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.

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

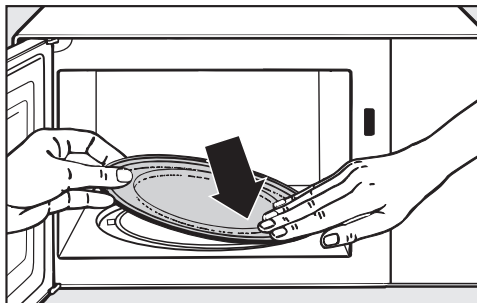
**⚠** Заборонено використовувати прилад із несправними дверцятами, доки уповноважений фахівець сервісної служби Miele не виконає ремонт.

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.

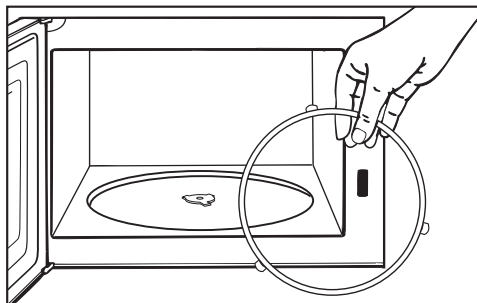
Постійно підтримуйте чистоту дверцят і регулярно перевіряйте їх на наявність пошкоджень. Не використовуйте мікрохвильову піч, якщо

- 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.



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

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

## Передня панель приладу

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

- мийні засоби на основі соди, аміаку, кислоти чи хлориду,
- мийні засоби для видалення накипу,
- абразивні мийні засоби, наприклад, у вигляді порошку або пасти, 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,
- абразивні жорсткі губки та щітки, наприклад, губки для чищення каструль,
- губки з еластичного пінопласту,
- гострі металеві скребки.

Засіб для чищення нержавіючої сталі запобігає швидкому забрудненню. Ви можете придбати його у сервісній службі Miele. Наносьте засіб за допомогою м'якої серветки тонким шаром по всій поверхні.

## Решітка

Мийте решітку після кожного використання, вона підходить для миття в посудомийній машині. Глибокі забруднення можна видалити за допомогою засобу для чищення нержавіючої сталі.

## Блюдо Гурме

Очищайте блюдо Гурме за допомогою гарячої води, ганчірки для миття посуду та знежирювального засобу для миття.

## Чищення та догляд

---

У жодному разі не використовуйте металеві губки, абразивні засоби для чищення чи агресивні засоби для миття.

Блюдо не можна мити в посудомийній машині.


Після приготування страв, які мають сильний запах, блюдо Гурме можна нагріти з водою і лимонним соком у приладі при максимальній потужності мікрохвиль протягом 2–3 хвилин, а потім сполоснути його чистою водою.



## 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
<b>Процес приготування не починається.</b>	<p>Перевірте, чи</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ зачинено дверцята приладу.</li><li>■ активовано блокування ввімкнення (див. розділ «Керування», підрозділ «Блокування ввімкнення»).</li><li>■ з'явилася на дисплеї підказка «door». Дверцята не відчиняли протягом тривалого часу (прибл. 20 хвилин) (див. розділ «Керування», підрозділ «Підказка door»).</li><li>■ правильно вставлено мережеву вилку приладу.</li><li>■ 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»).</li></ul>
<b>Після приготування чутно звук приладу, який працює.</b>	<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>
<b>. . . дисплей темний?</b>	<p>Відображення поточного часу вимкнене.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Натисніть кнопку  і тримайте її натиснутою протягом декількох секунд.</li></ul>
	<p>Активоване нічне вимкнення.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Вимкніть його.</li></ul>

## Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
<b>... обертю тарілка рухається сильними ривками?</b>	<p>Зона обертю тарілки може бути забруднена.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Перевірте наявність забруднень між обертю тарілкою та дном робочої камери.</li><li>■ Перевірте, чи чисті поверхні контакту між обертю тарілкою та рухомим кільцем.</li><li>■ Очистьте зону обертю тарілки.</li></ul>
<b>... після закінчення заданого часу страва недостатньо розморозилась, недостатньо розігрілась чи не повністю приготувалась?</b>	<p>Було неправильно вибрано тривалість та рівень потужності.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Перевірте, чи для введеного часу було вибрано відповідний рівень потужності. Чим нижчий рівень потужності, тим більше потрібно часу.</li><li>■ Перевірте, чи процес переривався та запускався знову.</li></ul>
<b>... мікрохвильовий режим працює, а освітлення робочої камери – ні?</b>	<p>Лампочка перегоріла. Прилад можна використовувати у звичний спосіб, але лампа несправна.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Зверніться до сервісної служби, якщо бажаєте замінити елемент освітлення.</li></ul>
<b>... під час роботи мікрохвильового режиму чути нетипові звуки?</b>	<p>Страва накрита алюмінієвою фольгою.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Зніміть алюмінієву фольгу.</li></ul> <p>Виникають іскри через використання металевого посуду.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Дотримуйтеся вказівок щодо посуду, наведених у відповідному розділі.</li></ul>
<b>... не дисплеї відображається неправильний поточний час?</b>	<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"><li>■ Відкоригуйте поточний час.</li></ul>

## Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
<b>... страва швидко стає холодною?</b>	<p>Через особливості мікрохвиль тепло виникає спочатку в зовнішніх шарах продукту, а потім проникає досередини.</p> <p>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"><li>■ Тому для розігрівання страв із різними складниками, як-от комплексних обідів, вибирайте меншу потужність і відповідно довшу тривалість.</li></ul>
<b>... мікрохвильова піч вимикається під час процесу приготування, розігрівання, розморожування?</b>	<p>Циркуляція повітря може бути недостатньою.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Перевірте, чи не закриті отвори входу/виходу повітря.</li></ul> <p>Усуньте предмети.</p> <p>У разі перегрівання приладу він може вимикатися з міркувань безпеки.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Після фази охолодження процес приготування можна продовжити.</li></ul> <p>Прилад неодноразово вимикається.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Зверніться в сервісну службу.</li></ul>

## Сервісна служба

---

### 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.



## **Шановний покупець!**

**Гарантійний термін експлуатації виробу становить 24 місяця з дати продажу, за умови використання виробу винятково в особистих, сімейних, домашніх та інших потребах, які не пов'язані зі здійсненням підприємницької діяльності.**

Протягом зазначеного терміну Ви можете реалізувати свої права на безкоштовне усунення недоліків у роботі виробу та задоволення інших установлених законодавством вимог споживача відносно якості виробу, за умови використання його за призначенням і дотримання вимог під час установлення, підключення і експлуатації виробу, які зазначено у даній інструкції.

Звертаємо Вашу увагу на те, що початок дії гарантійних зобов'язань залежить від правильного заповнення відомостей про продаж, а для виробів, що вимагають спеціального установлення та підключення, відомостей про установлення та підключення. Вимагайте заповнення!

Щоб уникнути непорозумінь, зберігайте, будь ласка, документи, які засвідчують факт купівлі товару та/або надання послуг, пов'язаних з його установкою та підключенням.

**Увага! На виробі має бути вказано унікальний заводський номер. Заводський номер дозволяє дізнатися точну дату виробництва виробу.**

У випадку усунення сервісною службою Miele несправностей устаткування під час дії гарантійного терміну шляхом заміни деталі зазначеного устаткування, клієнт зобов'язаний повернути представникові сервісної служби демонтовану деталь після закінчення ремонту (у момент усунення несправності устаткування).

Гарантійне обслуговування не здійснюється у випадках:

- неналежного зберігання та/або недбалого транспортування;
- недотримання правил установки і підключення;
- ремонту, розбирання та інших втручань особами, що не мають повноважень на надання даних послуг;
- виявлення механічних пошкоджень товару;
- виявлення слідів впливу хімічних речовин;

- неправильного застосування дозуючих мийних засобів та витратних матеріалів;
- включення в електричну мережу з нестандартними параметрами (що не відповідають ДСТУ);
- виявлення пошкоджень, спричинених екстремальними кліматичними умовами при транспортуванні, зберіганні та експлуатації;
- пошкоджень товару тваринами або комахами;
- протиправних дій третіх осіб;
- надзвичайних обставин (пожежі, zalivanja, стихійних лих і т.п.)
- порушення функціонування товару внаслідок попадання у внутрішні робочі блоки сторонніх предметів, тварин та комах.

Гарантійне обслуговування не поширюється на:

- зазначені у даній Інструкції з експлуатації роботи щодо регулювання, чищення та іншого догляду за виробом;
- заміну витратних матеріалів (фільтри, лампи освітлення, гумові ущільнювачі дверцят/люків, мішки-пилосбірники, слюдяні пластики і т.п.);
- зміну відтінку кольору, глянцевої частин устаткування під час експлуатації.

Недоліками товару не є шуми, пов'язані із принципами роботи окремих комплектуючих виробів, що входять до складу товару:

- вентиляторів,
- масляних/повітряних доводчиків дверей,
- водяних клапанів,
- електричних реле,
- електродвигунів,
- ременів,
- компресорів,

а також шуми, спричинені природним зношуванням (старінням) матеріалів:

- потріскування при нагріванні/охолодженні,
- скрипи,
- незначне стукотіння рухливих механізмів.

**З питань щодо технічного обслуговування або придбання додаткового устаткування та витратних матеріалів просимо звертатися до продавця, у якого Ви придбали цей виріб, або в один із сервісних центрів Miele.**

Форма N 2-гарант

ТОВ « Міле » 01033 м.Київ, вул.Жилянська, 48,50а

Виробник (продавець) (найменування підприємства, організації, юридична адреса)

Ідентифікаційний код згідно з ЄДРПОУ 3209997

Код згідно з ДКУД

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка **M 6012 SC**

## ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Заводський номер \_\_\_\_\_ Дата виготовлення \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

Продавець ТОВ "Міле" 01033 м.Київ, вул.Жилянська, 48,50а

Дата продажу \_\_\_\_\_ Ціна \_\_\_\_\_ (гривень)

\_\_\_\_\_  
прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

Товар прийнято на гарантійне обслуговування: ТОВ « Міле » 01033, м.Київ,  
вул.Жилянська,48,50а

Дата взяття товару на гарантійний облік \_\_\_\_\_  
(рік, місяць, число)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

\_\_\_\_\_ (підпис)

М. П.

### Облік робіт з технічного обслуговування та гарантійного ремонту

Дата	Опис недоліків	Зміст виконаної роботи, найменування і тип замієних комплектуючих виробів, складових частин	Підпис виконавця

**Примітка.** Додатково вноситься інформація про роботи, що виконані з метою запобігання виникненню пожежі.

Гарантійний термін експлуатації продовжено до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

\_\_\_\_\_ (підпис)

М. П.

Товар уцінено \_\_\_\_\_  
(дата і номер опису-акта уцінення товару)

Нова ціна \_\_\_\_\_ гривень  
(сума словами)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

\_\_\_\_\_ (підпис)



Корінець відривного талона на гарантійний ремонт протягом   2   років  
(місяців) гарантійного терміну експлуатації № \_\_\_\_\_

**Виконавець** \_\_\_\_\_  
(наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

\_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

**Вилучено** \_\_\_\_\_ (підпис)  
(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) М. П.

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,  
вул.Жиланська,48,50а  
Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД  
згідно з ЄДРПОУ

**ВІДРИВНИЙ ТАЛОН**  
на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації  
Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка  
**M 6012 SC**

Заводський номер \_\_\_\_\_ Дата виготовлення \_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)) \_\_\_\_\_ (підпис)  
М. П.

Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул.Жиланська,48,50а  
(наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу \_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) \_\_\_\_\_ (підпис)

Корінець відривного талона на гарантійний ремонт протягом   2   років  
(місяців) гарантійного терміну експлуатації № \_\_\_\_\_

**Виконавець** \_\_\_\_\_  
(наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

\_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

**Вилучено** \_\_\_\_\_ (підпис)  
(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) М. П.

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,  
вул.Жиланська,48,50а  
Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД  
згідно з ЄДРПОУ

**ВІДРИВНИЙ ТАЛОН**  
на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації  
Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка  
**M 6012 SC**

Заводський номер \_\_\_\_\_ Дата виготовлення \_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)) \_\_\_\_\_ (підпис)  
М. П.

Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул.Жиланська,48,50а  
(наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу \_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) \_\_\_\_\_ (підпис)

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

### **Виконавець**

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

Підпис споживача, що підтверджує виконання  
робіт з гарантійного ремонту

(підпис) (дата)

М. П.

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

### **Виконавець**

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

Підпис споживача, що підтверджує виконання  
робіт з гарантійного ремонту

(підпис) (дата)

М. П.

# Miele

Виробник:

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

Виготовлено на заводі:

Шарп Меньюфекчурінг Ко. у Великобританії, підрозділ Шарп Елект. (Великобританія) Лтд,  
Шарп Хаус Деві Вей, LL12 0PG LLAY Врексхем CLWYD Уельс, Великобританія  
Sharp Manufacturing Co. of UK, A Division of Sharp Elect. (UK) Ltd, Sharp House Davy Way,  
LL12 0PG LLAY Wrexham CLWYD Wales, United Kingdom

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

вул. Жилианська 48, 50А

01033 Київ, Україна

Телефон: + 38 (044) 496 0300

Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)

E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)



M 6012 SC

uk-UA

M.-Nr. 11 357 200 / 00