



Інструкція з експлуатації Мікрохвильова піч





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

ЗМІСТ

Заходи безпеки та застереження	5
Перед першим використанням	17
Встановлення	18
Розміри вбудовування.....	18
Під'єднання електроживлення	23
Ваш внесок в охорону навколишнього середовища	24
Опис приладу	25
Приладдя з комплекту постачання	26
Панель керування	27
Елементи керування	28
Кнопка «Ввімк./Вимк.» 	28
Дисплей	28
Сенсорні кнопки	28
Сенсорні кнопки над дисплеєм	28
Сенсорні кнопки під дисплеєм	29
Символи на дисплеї.....	30
Принцип керування	31
Вибір пунктів меню та змінення значень або налаштувань	31
Вибір режиму роботи або функції.....	31
Переривання процесу приготування	31
Опис роботи приладу	32
Використання приладу	33
Режими роботи	33
Суто мікрохвильовий режим	33
Приготування на грилі.....	33
Комбінація мікрохвиль із грилем	33
Автоматичні програми.....	33
Вказівки щодо використання посуду в мікрохвильовій печі	34
Матеріал і форма.....	34
Перевірка посуду.....	37
Кришка	37
Перше введення в експлуатацію	39
Коригування поточного часу	40

Налаштування	41
Огляд налаштувань.....	41
Змінення налаштувань	42
Мова	42
Поточний час.....	42
Індикація.....	42
Формат часу.....	42
встановити	43
Гучність.....	43
Звукові сигнали	43
Тон кнопок.....	43
Яскравість дисплея	43
Одиниці вимірювання	43
Вага.....	43
Підтрим. в теплому стані.....	43
НВЧ: швидкий старт	43
Попкорн.....	43
Страва в приладі?	44
Безпека.....	44
Блокув. ввімкнення 	44
Блокування кнопок.....	44
Версія програм. забезп.....	45
Торгівля.....	45
Режим презентації.....	45
Завод. настройки.....	45
Керування	46
Відчинення дверцят.....	46
Розміщення посуду в робочій камері.....	46
Обертova тарілка	46
Закривання дверцят.....	46
Запуск процесу.....	46
Страва в приладі?	47
Переривання/продовження процесу	47
Змінення заданих значень	47
Скасування процесу.....	47
Після завершення процесу	48
Підтрим. в теплому стані.....	48
Налаштування часу приготування.....	48
Вибір швидкого старту НВЧ	49
Змінення часу та потужності	49
Блокування ввімкнення.....	49

ЗМІСТ

Використання таймера.....	51
Змінення часу таймера.....	51
Скидання таймера	51
Таймер і процес приготування.....	51
Керування – Приготування на грилі.....	52
Гриль без мікрохвильового режиму	52
Змінення часу гриля	53
Поєднання гриля з мікрохвильовим режимом	53
Змінення часу.....	54
Блюдо Гурме	56
Вказівки щодо керування	56
Підсмажування/підрум'янення	56
Приклади використання.....	57
Рецепти.....	57
Керування – Автоматичні програми	64
Використання автоматичних програм	64
Приготування 	64
Розморожування	65
Розігрівання	65
Попкорн 	65
Рецепти – Автоматичні програми.....	67
Розігрівання.....	79
Приготування.....	81
Розморожування.....	82
Консервування.....	83
Приклади використання	84
Дані для дослідних організацій.....	86
Чищення та догляд	88
Приладдя з комплекту постачання	90
Що робити, якщо ...?	92
Сервісна служба	95
Куди звертатись у разі виникнення несправностей	95
Гарантія.....	95

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

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

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

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

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

Використання за призначенням

▶ Мікрохвильову піч призначено для використання в приватних будинках.

Цей прилад не призначено для використання на відкритому повітрі.

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

▶ Використовуйте мікрохвильову піч виключно в побутових цілях для 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.

Заходи безпеки та застереження

- ▶ 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.

▶ **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.

▶ **Небезпека одержання травми!** Максимальне навантаження на дверцята становить 8 кг. Відчинені дверцята можуть призвести до травмування дитини. Не дозволяйте дітям ставати та сидіти на відкриті дверцята, а також чіплятися за них.

Техніка безпеки

▶ Пошкодження мікрохвильової печі можуть загрожувати безпеці користувача. Перевіряйте прилад на наявність видимих зовнішніх пошкоджень. Суворо заборонено вмикати пошкоджений прилад.

▶ Щоб уникнути небезпеки для користувача в разі пошкодження мережевого кабелю, його заміну має виконувати фахівець, уповноважений компанією Miele.

▶ Пошкоджений ввімкнений прилад може пропускати мікрохвилі назовні, що є небезпечним для користувача. Не користуйтеся приладом, якщо

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

▶ Випадкове торкання струмопровідних частин, а також зміни в електричній та механічній будові можуть призвести до ураження електричним струмом та порушення функціонування мікрохвильової печі. У жодному разі не відкривайте корпус приладу.

Заходи безпеки та застереження

- ▶ Для уникнення пошкоджень приладу параметри підключення (напруга й частота), наведені на заводській табличці мікрохвильової печі, мають обов'язково відповідати параметрам електромережі. Перед підключенням порівняйте ці дані. Якщо виникають сумніви, проконсультуйтеся у електрика.
- ▶ Подовжувачі з кількома розетками не гарантують належну безпеку (можливе займання внаслідок перегріву). Не використовуйте їх для підключення мікрохвильової печі до електричної мережі.
- ▶ Електробезпека мікрохвильової печі гарантується лише за умови, що її належним чином підключено до захисного заземлення. Дуже важливо забезпечити виконання цього основного правила техніки безпеки, щоб уникнути можливих пошкоджень, які можуть виникнути внаслідок відсутності чи обриву захисного з'єднання (наприклад, удар електричним струмом). У разі виникнення сумнівів зверніться до кваліфікованого електрика для перевірки домашньої електропроводки.
- ▶ Експлуатуйте мікрохвильову піч тільки у вмонтованому стані, щоб була гарантована її надійна та безпечна робота.
- ▶ Неправильне виконання ремонтних робіт може спричинити серйозну небезпеку для користувача. Ремонтні роботи можуть виконувати тільки фахівці, уповноважені компанією Miele, чи спеціалісти сервісної служби Miele.
- ▶ Гарантія втрачає силу, якщо ремонт мікрохвильової печі проводився не авторизованими фахівцями Miele.

Заходи безпеки та застереження

▶ Під час виконання ремонту, очищення чи догляду мікрохвильова піч має бути від'єднана від мережі електричного живлення. Вона від'єднана від електромережі лише тоді, коли виконані такі умови:

– Мережева вилка приладу вийнята з розетки.

Щоб від'єднати прилад від мережі, тягніть не за з'єднувальний кабель, а за мережеву вилку.

– Спрацював запобіжник в електрощитку.

– Повністю викручено нарізний запобіжник на електрощитку.

▶ Використання виключно оригінальних частин забезпечує належну техніку безпеки. Конструкції, що вийшли з ладу, мають замінитися 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.

▶ Мікрохвильову піч не можна використовувати в нестационарних умовах (наприклад, на судах).

▶ Надійну та бездоганну роботу мікрохвильової печі буде забезпечено лише за умови її підключення до електромережі загального користування.

Заходи безпеки та застереження

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 імовірно полум'я згасло. Зупиніть процес, вимкнувши мікрохвильову піч за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» 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 металевих предметів, 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:

▶ Клейові суміші псують покриття з нержавіючої сталі, внаслідок чого вона втрачає властивості захисту від забруднення. Не клейте записки, клейку стрічку та подібні речі на поверхню з високоякісної 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.

Заходи безпеки та застереження

▶ 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!

▶ 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.

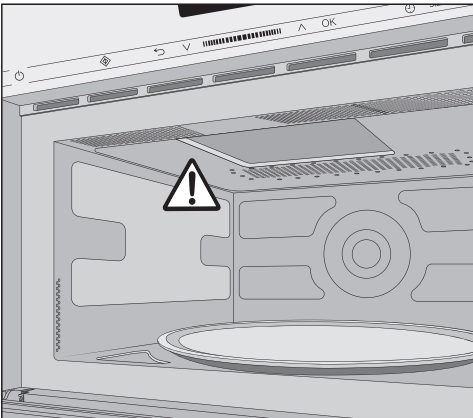
У цей час відбувається вирівнювання температури приладу з температурою в приміщенні. Це важливо для подальшої роботи електронної системи приладу.

⚠ Небезпека задухи через пакувальний матеріал.

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

Тримайте пакувальний матеріал подалі від дітей.

- Під час розпакування приладу зніміть увесь пакувальний матеріал.



Не знімайте спеціальну захисну пластину, розташовану в робочій камері перед отвором виходу мікрохвиль.

- Перевірте прилад на відсутність пошкоджень.

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

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

Не використовуйте мікрохвильову піч, якщо

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

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

Встановлення

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

На вентиляційних отворах не має бути жодних предметів.

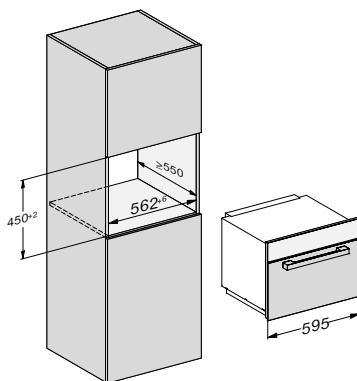
Дверцята можна пошкодити, якщо переносити прилад, тримаючи його за ручку дверцят.

Для переміщення приладу використовуйте заглиблення з боків корпусу.

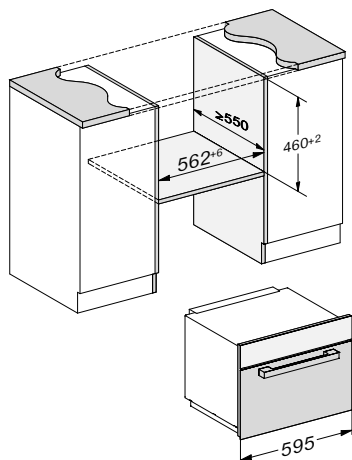
Розміри вбудовування

Розміри подано в мм.

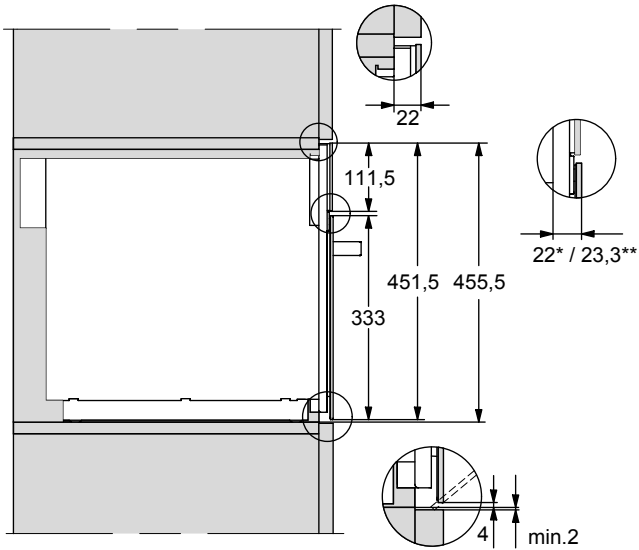
Вбудовування у високу шафу



Вбудовування в нижню шафу



Вигляд збоку

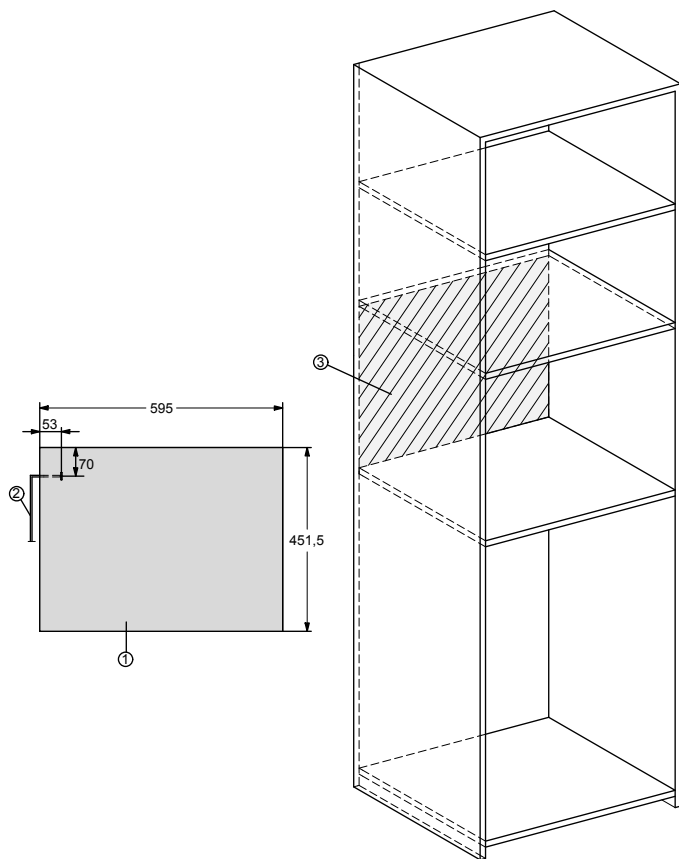


* Скло

** Нержавіюча сталь

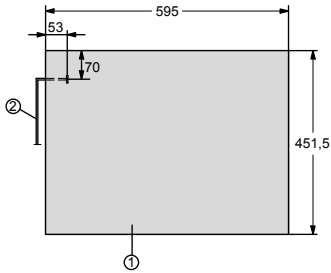
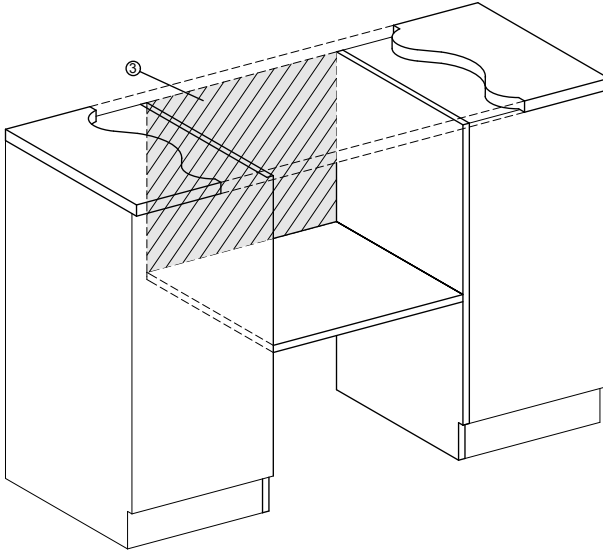
Встановлення

Під'єднання для високої шафи



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

Під'єднання для нижньої шафи

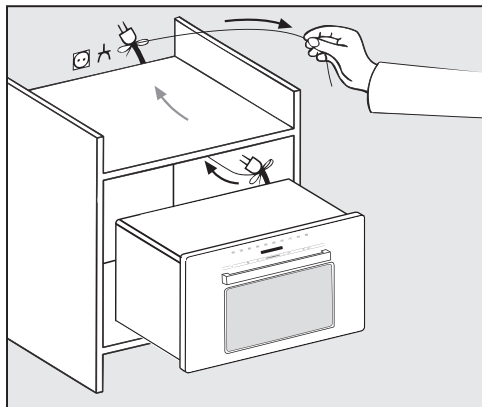


- ① Вигляд спереду
- ② Мережевий кабель, довжина = 1.600 мм
- ③ На цій ділянці не має бути під'єднань

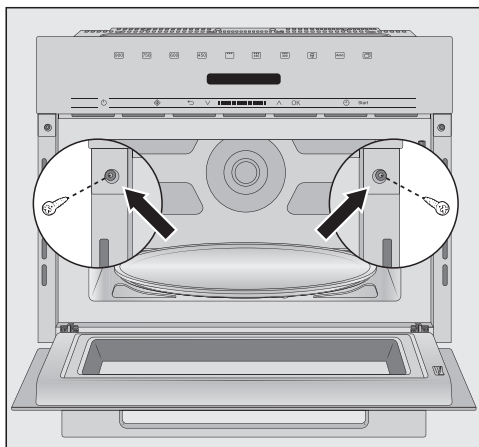
Встановлення

Здійснення встановлення

Використання мікрохвильової печі дозволено лише у вмонтованому стані.




- Вставте мікрохвильову піч у нішу. При цьому проведіть кабель із вилкою через шафу.



- Вирівняйте прилад.
- Відчиніть дверцята приладу та прикрутіть його до бічних стінок шафи за допомогою гвинтів із комплекту постачання.

Під'єднання електроживлення

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

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

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

 **Небезпека займання внаслідок перегрівання.**

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

З міркувань безпеки не використовуйте багатомісні розетки чи подовжувачі.

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

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

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

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

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

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

У разі виникнення сумнівів проконсультуйтеся з фахівцем.

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

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

Ваш внесок в охорону навколишнього середовища

Утилізація транспортувальної упаковки

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

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

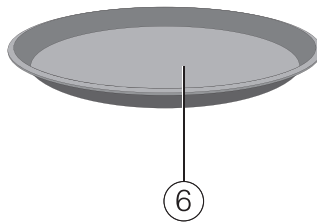
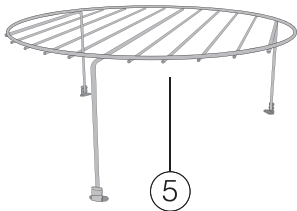
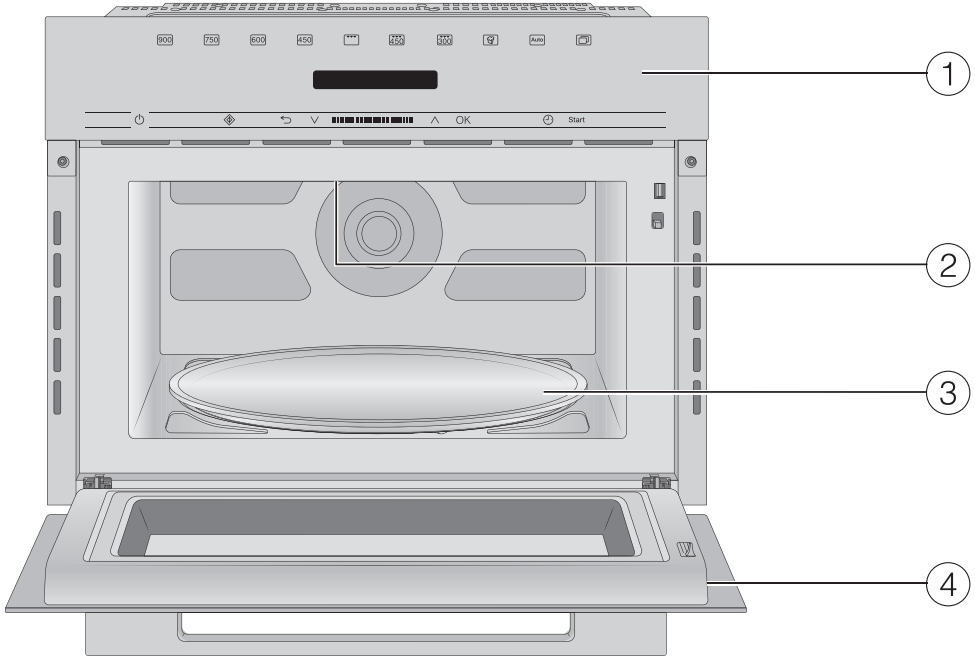
Утилізація відпрацьованого приладу

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



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

Опис приладу



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

Приладдя з комплекту постачання

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.

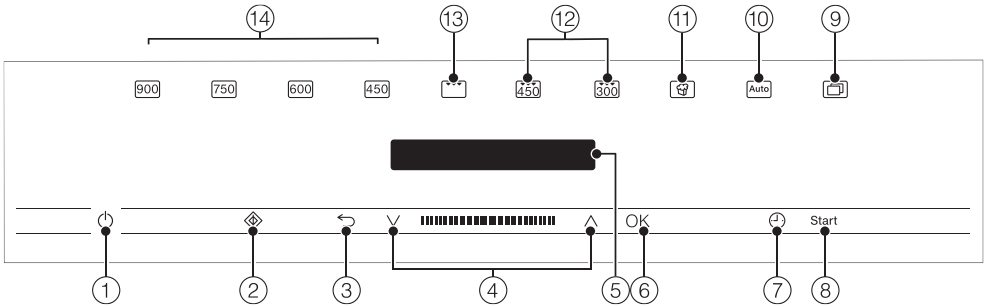
Блюдо Гурме

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 Кнопка «Вімк./Вимк.» ①
- ② Кнопка «Швидкий старт НВЧ» ②
- ③ Кнопка ↶ для покрокового повернення назад і переривання процесу приготування
- ④ Панель навігації з кнопками ^ і v для прокручування меню вибору й змінення значень
- ⑤ Дисплей для індикації поточного часу й інформації про роботу
- ⑥ Кнопка OK для виклику функцій і зберігання налаштувань
- ⑦ Кнопка ⌚ для налаштування таймера та часу приготування
- ⑧ Кнопка Start для запуску процесу приготування
- ⑨ Кнопка [Icon] для інших програм і налаштувань
- ⑩ Кнопка Auto для різних автоматичних програм
- ⑪ Кнопка [Icon] для попкорну
- ⑫ Комбінований режим для гриля та мікрохвильового режиму
- ⑬ Режим гриля
- ⑭ різні рівні потужності мікрохвиль

Елементи керування


Кнопка «Ввімк./Вимк.»

Кнопку «Ввімк./Вимк.»  розташовано в заглибленні, і вона реагує на дотик пальця.

За допомогою цієї кнопки мікрохвильова піч вмикається та вимикається.

Дисплей

На дисплеї показано поточний час або іншу інформацію про режими роботи, температуру, час приготування, автоматичні програми та налаштування.

Після ввімкнення мікрохвильової печі за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.»  з'являється головне меню із запитом Виберіть режим приготув..

Сенсорні кнопки

Сенсорні кнопки реагують на дотик пальця. Кожне доторкання до кнопки підтверджується звуковим сигналом. Ви можете вимкнути цей звуковий сигнал, вибравши налаштування Гучність, а потім Тон кнопок, і за допомогою клавіш зі стрілками зменшити гучність до нуля.

Якщо дисплей не світиться, потрібно спочатку ввімкнути мікрохвильову піч, щоб сенсорні кнопки знову почали реагувати.

Сенсорні кнопки над дисплеєм

Тут можна знайти режими роботи й інші функції мікрохвильової печі.

Режим роботи/Функція


 Рівень потужності 900 Вт


 Рівень потужності 750 Вт

 Рівень потужності 600 Вт

 Рівень потужності 450 Вт



 Гриль

 Комбінований режим
450 Вт + гриль

 Комбінований режим
300 Вт + гриль

 Попкорн

 Автоматичні програми

 Додатково
(програми та Установки 

300 Вт

150 Вт

80 Вт





Гриль + 150 Вт

Розморожування

Розігрівання

Установки 







Сенсорні кнопки під дисплеєм

Сенсорна кнопка	Функція
	За допомогою цієї кнопки запускають функцію «Швидкий старт НВЧ». Процес приготування відбувається з максимальною потужністю мікрохвиль (900 Вт) і триває 1 хвилину (див. розділ «Керування», підрозділ «Швидкий старт НВЧ»). Повторне натискання цієї сенсорної кнопки дає змогу поступово збільшувати час приготування.
	Залежно від того, яке меню відкрито, ця кнопка повертає вас у меню вищого рівня або головне меню. Якщо одночасно відбувається процес приготування, його можна зупинити або скасувати, один раз натиснувши цю сенсорну кнопку.
	На панелі навігації можна гортати меню вибору вгору і вниз за допомогою кнопок зі стрілками або зоні між ними. На дисплеї з'явиться пункт меню, який ви бажаєте вибрати. Значення та налаштування можна змінювати за допомогою кнопок зі стрілками або зоні між ними.
OK	Коли на дисплеї з'явиться функція, її можна викликати, натиснувши OK. Потім вибрану функцію можна змінити. Натисканням кнопки OK ви зберігаєте внесені зміни. Коли на дисплеї з'являється інформаційне вікно, його слід підтвердити за допомогою кнопки OK.
	За допомогою цієї сенсорної кнопки можна в будь-який момент встановити таймер (наприклад, для приготування яєць), навіть під час процесу приготування. Крім того, за допомогою цієї кнопки можна запрограмувати тривалість приготування.
Start	За допомогою цієї кнопки запускають процес приготування.

Елементи керування

Символи на дисплеї

На дисплеї можуть з'являтися такі символи:

Символ	Значення
	Цей символ позначає додаткову інформацію та вказівки щодо експлуатації. Це інформаційне вікно слід підтверджувати за допомогою сенсорної кнопки ОК.
	Вказує на пункти меню вищого рівня, які не буде показано в шляху меню для економії місця.
	Деякі налаштування, наприклад яскравість дисплея або гучність звуку, встановлюються за допомогою шкали із сегментами.
	Прапорець після налаштування означає, що його зараз вибрано.
	Активовано функцію блокування ввімкнення (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Безпека»). Керування заблоковано.
	Таймер

Вибір пунктів меню та змінення значень або налаштувань

Кнопки зі стрілками \wedge і \vee та зона між ними **||||** виконують такі функції:

- Вибір пунктів меню зі списку.
- Змінення значення (наприклад, ваги) або налаштування (наприклад, гучності звукового сигналу).
- Натисніть відповідну кнопку зі стрілкою або проведіть пальцем праворуч або ліворуч в зоні між кнопками зі стрілками, доки не з'явиться потрібний пункт меню або значення.

Повідомлення: Якщо натиснути й утримувати кнопку зі стрілкою, список буде рухатись або значення буде автоматично змінюватись, доки ви не відпустите кнопку.

- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки **OK**.

Актуальне налаштування позначається символом \checkmark .

Вибір режиму роботи або функції

Сенсорні кнопки для встановлення режимів роботи та функцій (наприклад, налаштування) розташовано над дисплеєм. Виберіть режим роботи або функцію за допомогою відповідної сенсорної кнопки на панелі керування (див. розділи «Керування» й «Налаштування»).

- Щоб вибрати потрібний режим роботи або функцію, доторкніться до відповідної сенсорної кнопки.

Сенсорна кнопка на панелі керування засвітиться оранжевим кольором.

- Задайте значення або гортайте список, доки не з'явиться потрібне налаштування.

Переривання процесу приготування

Перервати процес приготування можна натиснувши сенсорну кнопку режиму роботи, яка світиться оранжевим кольором, або сенсорну кнопку \leftarrow .

- Щоб перервати процес приготування, натисніть сенсорну кнопку режиму роботи або двічі натисніть сенсорну кнопку \leftarrow .
- Якщо ви встановили тривалість, виберіть **Перервати процес** і підтвердьте повідомлення за допомогою кнопки **OK**.

З'явиться головне меню.

Опис роботи приладу

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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:

Ви можете вибирати з-поміж чотирьох різних категорій автоматичних програм.

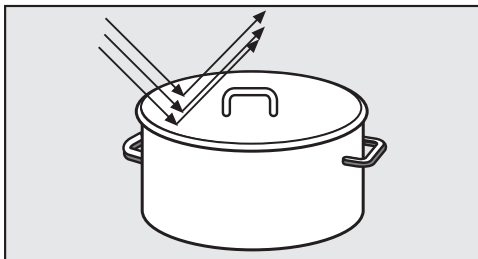
- Приготування 
- Розморозування
- Розігрівання
- Попкорн 

Програми залежать від ваги продукту.

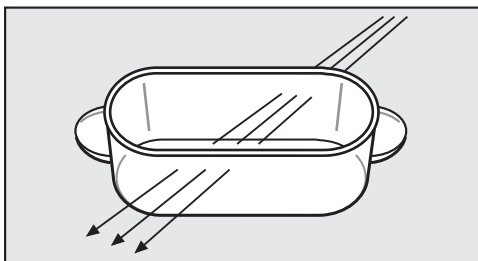
Ви можете вибрати вагу продуктів в автоматичній програмі в грамах (g), фунтах (lb) або фунтах/унціях (lb/oz) (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Змінення налаштувань»).

Вказівки щодо використання посуду в мікрохвильовій печі

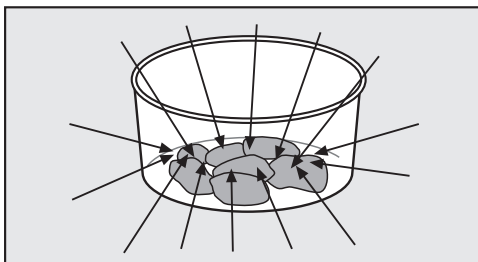
Мікрохвилі



– 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 упакування 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 глазури для посуду входить метал. Тому такий посуд не придатний для використання в мікрохвильових печах.

Скло

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

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

Тому він не підходить для використання.

Порцеляна

Порцеляновий посуд добре підходить для режимів із мікрохвильовим випромінюванням.

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

Фаянсовий посуд

У розписному фаянсовому посуді візерунок має бути під шаром глазури.


Фаянс може сильно нагріватися. Користуйтеся кухонними рукавицями.

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

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

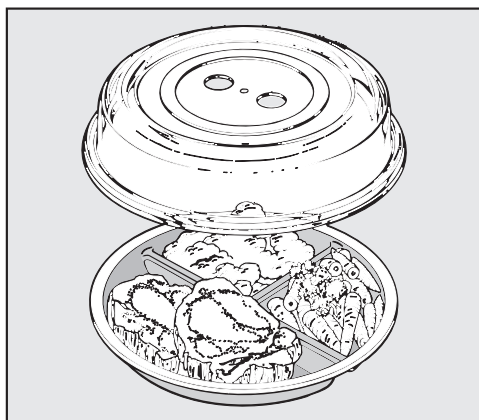
- Поставте порожній посуд у центр робочої камери.
- Зачиніть дверцята.
- Натисніть кнопку .
- Виберіть рівень потужності 900 Вт.
- За допомогою кнопок зі стрілками \wedge і \vee встановіть час 30 секунд і натисніть кнопку ОК.
- Натисніть кнопку start, щоб розпочати перевірку.

Якщо під час цієї перевірки чути тріск, який супроводжується утворенням іскор, відразу вимкніть прилад (натисніть кнопку  і підтвердьте за допомогою кнопки ОК). Посуд, який спричиняє таку реакцію, не придатний для мікрохвильового режиму. У разі виникнення сумнівів проконсультуйтеся з виробником або постачальником посуду, чи придатний він для мікрохвильового режиму.

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

Кришка

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




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

Відповідні кришки наявні в продажу.

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

Вказівки щодо використання посуду в мікрохвильовій печі

 Пошкодження внаслідок використання пластику, чутливого до нагрівання.


Зазвичай матеріал кришки витримує температуру до 110 °C (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.

 Пошкодження через закриті отвори.

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

Стежте за тим, щоб кришка щільно не закривала контейнер.

 Небезпека вибуху внаслідок збільшення тиску.

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

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

Не можна користуватися кришкою, якщо

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

Використовуйте мікрохвильову піч лише у вмонтованому стані.

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


Екран привітання

З'являється логотип компанії Miele. Потім запитуються кілька налаштувань, які потрібні для першого введення мікрохвильової печі в експлуатацію.

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Налаштування мови

- Виберіть потрібну мову за допомогою кнопок зі стрілками.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.


Якщо ви випадково вибрали мову, яку не розумієте, дотримуйтеся вказівок у розділі «Налаштування», підрозділ «Мова ».

Налаштування країни

- Виберіть потрібну країну за допомогою кнопок зі стрілками.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Встановлення поточного часу

- За допомогою кнопок зі стрілками налаштуйте поточний час.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Повідомлення на дисплеї Поточний час викл. позначено символом .

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

На дисплеї з'являється позначка Витрати електроенергії, оскільки в разі вимкнення індикації поточного часу енергія заощаджується.

- Натисніть кнопку ОК.

На дисплеї світиться Перше введення в експлуат. завершено.

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.


На дисплеї світиться Виберіть режим приготування.

Перше введення в експлуатацію

Індикацію поточного часу налаштовано виробником у такий спосіб, що його відлік відбувається у фоновому режимі. Для економії енергії знижується яскравість дисплея.

Ці налаштування можна змінити, якщо ви хочете бачити поточний час постійно (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Змінення налаштувань»).


Якщо поточний час показано на дисплеї, усі сенсорні кнопки відразу реагуватимуть на дотик.

Якщо поточний час не показано на дисплеї, це означає, що прилад вимкнено. Щоб він був готовий до роботи, спочатку потрібно натиснути кнопку «Ввімк./Вимк.» .

- За допомогою кнопок зі стрілками виберіть **ВСТАНОВИТИ** і підтвердьте вибір, натиснувши **ОК**.

На дисплеї поточний час показано на білому фоні.


- Змініть час за допомогою кнопок зі стрілками та підтвердьте, натиснувши **ОК**.

- Натисніть сенсорну кнопку  кілька разів, щоб повернутися до першого рівня.



На дисплеї світитиметься **Виберіть режим приготув..**

Повідомлення: Ви можете вибрати індикацію поточного часу в 12-годинному форматі (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Поточний час»).






Коригування поточного часу

- Ввімкніть прилад за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .

На дисплеї світитиметься **Виберіть режим приготув..**

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- За допомогою кнопок зі стрілками виберіть підпункт **Установки**  і підтвердьте вибір, натиснувши **ОК**.
- Потім за допомогою кнопок зі стрілками виберіть підпункт **Поточний час** і підтвердьте вибір, натиснувши **ОК**.

Огляд налаштувань

Пункт меню	Можливі налаштування
Мова 	...deutsch*, english* Країна
Поточний час	Індикація (Поточний час викл.*, Поточний час вкл., Нічне вимкнення) Формат часу (24 год*, 12 год) встановити
Гучність	Звукові сигнали  Тон кнопок 
Яскравість дисплея	
Одиниці вимірювання	Вага (г*, lb, lb/oz)
Підтрим. в теплому стані	вкл*, викл
НВЧ: швидкий старт	Потужність (...900 Вт*, 750 Вт, ...) Тривалість (01:00*, можна налаштувати)
Попкорн	Тривалість 03:20*, можна налаштувати між 2:30 і 3:50 хв.
Страва в приладі?	вкл*, викл
Безпека	Блокування кнопок (викл*, вкл) Блокув. ввімкнення  (викл*, вкл)
Версія програм. забезп.	
Торгівля	Режим презентації (викл*, вкл)
Завод. настройки	не віднов. почат. стан, відновити почат. стан

* Заводське налаштування

Налаштування





Змінення налаштувань

Ви можете змінити деякі налаштування свого приладу на інші.

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

Заводські налаштування позначено в таблиці зірочкою *.

Щоб змінити налаштування приладу, виконайте такі дії:

- Натисніть кнопку .
- Потім за допомогою кнопок зі стрілками виберіть *Установки* .
- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки *OK*.
- Тепер за допомогою кнопок зі стрілками ви можете вибрати опції, перелічені в таблиці. Підтвердьте вибраний пункт, натиснувши *OK*.
- Залежно від пункту меню тепер ви можете вводити значення або використовувати кнопки зі стрілками, щоб вибрати один із підпунктів.
- Якщо ви хочете перейти до іншого налаштування, а не змінювати поточне, доторкніться до кнопки .
- Якщо ви не хочете змінювати інші налаштування, доторкніться до кнопки .




У разі збою подачі електроживлення змінені налаштування приладу зберігаються.

Мова

Ви можете встановити країну та мову.

Країну можна вибирати, якщо вибрана вами мова використовується в різних країнах, а тому є кілька варіантів.

Після вибору й підтвердження на дисплеї відразу з'являється потрібна мова.

Повідомлення: Якщо ви випадково вибрали мову, яку не розумієте, виберіть . Орієнтуйтеся на символ  для повернення в підменю *Мова* .

Поточний час

Індикація

Виберіть, як на вимкненому приладі буде показано поточний час:

- **вкл**
На дисплеї завжди показано поточний час. Усі сенсорні кнопки відразу реагують на дотик.
- **викл**
Для економії енергії знижується яскравість дисплея. Перш ніж виконувати будь-які дії, мікрохвильову піч слід ввімкнути.
- **Нічне вимкнення**
Для економії енергії час на дисплеї показується лише з 5 до 23 години. В інший час дисплей залишається темним. Перш ніж виконувати будь-які дії, мікрохвильову піч слід ввімкнути.

Формат часу

Ви можете вибрати індикацію поточного часу в 24- або 12-годинному форматі.

Встановити

Встановіть години та хвилини.

У разі порушення електропостачання поточний час з'являється знову. Дані про поточний час зберігаються протягом прибл. 150 годин.

Гучність

Гучність регулюється за допомогою шкали із сегментами.

- ■■■■■■■■
максимальна гучність
- □□□□□□
звук вимкнено.

Звукові сигнали

Якщо звукові сигнали ввімкнено, вони лунають після завершення встановленого часу.

Тон кнопок

Коли звук кнопок ввімкнено, натискання сенсорної кнопки супроводжується звуковим сигналом.

Яскравість дисплея

Яскравість дисплея регулюється за допомогою шкали із сегментами.

- ■■■■■■■■
максимальна яскравість
- ■□□□□□
мінімальна яскравість

Одиниці вимірювання

Вага

Ви можете налаштувати вагу продуктів в автоматичних програмах у грамах (g), фунтах (lb) або фунтах/унціях (lb/oz).


Підтрим. в теплому стані

Функція Підтрим. в теплому стані вмикається автоматично, якщо після завершення процесу приготування з потужністю не менше 450 Вт дверцята залишаються зачиненими й не натиснуто жодної кнопки.

Після 2 хвилин температура страви підтримуватиметься за потужності 80 Вт протягом максимум 15 хвилин.

- вкл
Функцію Підтрим. в теплому стані ввімкнено.
- викл
Функцію Підтрим. в теплому стані вимкнено.

НВЧ: швидкий старт

Щоб запустити прилад із максимальною потужністю на 1 хвилину, досить натиснути кнопку .

Потужність і час можна змінити. Це дає змогу зберігати процес приготування, який часто використовується, у цьому місці програми.

- Потужність
Можна вибирати всі доступні рівні потужності.
- Тривалість
Для максимального рівня потужності можна запрограмувати максимум 5 хвилин часу приготування, для інших рівнів – 10 хвилин.

Попкорн

Ця програма підходить для приготування попкорну в мікрохвильовій печі.

Налаштування

Заводське налаштування на 3:20 хвилин можна змінити.

Можна встановити від 2:30 до 3:50 хвилин.

Страва в приладі?

Запит на розміщення страви нагадує, що прилад не можна запускати по-рожнім.

Робота приладу без продуктів може призвести до його пошкодження.

Якщо процес приготування починається без попереднього відчинення дверцят, на дисплеї з'являється запит Страва в приладі?.

Можливо, у приладі ще немає продукту, оскільки дверцята не відчиняли протягом тривалого часу (прибл. 20 хвилин).

Процес починається тільки після підтвердження за допомогою кнопки **OK** або після відчинення дверцят.

Безпека

Блокув. ввімкнення

Блокування ввімкнення запобігає небажаному використанню приладу.

За активної функції блокування ввімкнення можна й надалі використовувати функцію таймера.

Блокування ввімкнення зберігається навіть у разі порушення електропостачання.

– Вкл

Блокування ввімкнення активовано. Перед використанням мікрохвильової печі її слід ввімкнути,

натиснути на кнопку **OK** і утримувати її натиснутою принаймні 6 секунд.

– Викл

Блокування ввімкнення деактивовано. Тепер ви можете користуватися мікрохвильовою піччю як зазвичай.

Блокування кнопок

Блокування кнопок запобігає ненавмисному вимкненню або змінінню процесу приготування. Якщо блокування клавіш активовано, усі сенсорні кнопки та поля на дисплеї буде заблоковано через кілька секунд після початку процесу приготування.

– Вкл

Блокування кнопок активовано. Перед тим як використати певну функцію, натисніть на кнопку **OK** та утримуйте її натиснутою принаймні 6 секунд. У такому разі блокування кнопок буде вимкнено на короткий час.

– Викл

Блокування кнопок деактивовано. Усі сенсорні кнопки знову реагують на дотик.

Версія програм. забезп.

Цю версію програмного забезпечення призначено для сервісної служби Miele. Для побутового використання ця інформація непотрібна.

Торгівля

Ця функція дає можливість демонструвати мікрохвильову піч у магазині без нагрівання. Для побутового використання це налаштування непотрібне.

Режим презентації

Якщо ввімкнути мікрохвильову піч у режимі презентації, на дисплеї з'явиться повідомлення Режим презентації. Прилад не нагрівається.

– вкл

Режим презентації активується, якщо тримати кнопку *OK* натиснутою протягом принаймні 4 секунд.

– викл

Режим презентації деактивується, якщо тримати кнопку *OK* натиснутою протягом принаймні 4 секунд.

Мікрохвильова піч знову повноцінно функціонує.

Завод. настройки

За допомогою одного налаштування ви можете видалити всі попередні зміни, внесені в початковий стан мікрохвильової печі.

– не віднов. почат. стан

Усі попередні зміни залишаються.


– відновити почат. стан

Усі змінені налаштування буде скинуто до заводських налаштувань.

Керування

Відчинення дверцят

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

 **Небезпека травми через відчинені дверцята.**

Максимальне навантаження на дверцята становить 8 кг. Відчинені дверцята можуть спричинити травмування дітей.

Не дозволяйте дітям ставати та сидіти на відчинені дверцята, а також чіплятися за них.

Розміщення посуду в робочій камері

Найкраще, якщо посуд розташований посередині робочої камери.

Обертova тарілка

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

Користуйтеся приладом тільки зі встановленою обертовою тарілкою.

Тарілка починає обертатися автоматично після запуску процесу.

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

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

Закривання дверцят

Якщо ви відкривали дверцята під час виконання процесу, доторкніться до кнопки Старт, щоб продовжити роботу приладу.

Запуск процесу

Виберіть потужність мікрохвильової печі, натиснувши відповідну сенсорну кнопку.

- Доторкніться до сенсорної кнопки бажаного рівня потужності.

Сенсорна кнопка на панелі керування засвітиться оранжевим кольором.

- За допомогою кнопок зі стрілками встановіть бажаний час приготування та підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

- Натисніть кнопку Start.

Починається процес приготування.

Можна вибрати один із 7 рівнів потужності.

Що вища потужність, то більше мікрохвиль подається на продукт.

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

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

Необхідний час залежить від

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

Страва в приладі?

У вказівці Страва в приладі? нагадується, що прилад не можна запускати без їжі.

Робота приладу без продуктів може призвести до його пошкодження.

Якщо дверцята не відчиняли, то після доторкання до кнопки запуску на дисплеї з'явиться Страва в приладі?. Можливо, у приладі ще немає продукту, оскільки дверцята не відчиняли протягом тривалого часу. Запуск заблоковано, доки дверцята не буде відчинено.

Переривання/продовження процесу

У будь-який момент процес можна . . .

. . . перервати:

- Відчиніть дверцята приладу.

Відлік часу зупиняється.

На дисплеї з'являється повідомлення Закрийте дверцята.

. . . продовжити:

- Зачиніть дверцята та доторкніться до кнопки Start.

Процес буде продовжено.

Змінення заданих значень

Якщо після запуску процесу ви зрозуміли, що . . .

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

- Виберіть нове значення потужності мікрохвиль.

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

- Змініть час, використовуючи кнопки зі стрілками, і продовжте процес (натисніть кнопку Start).

Скасування процесу

- Двічі натисніть кнопку \leftarrow або вибраний рівень потужності.

На дисплеї з'являється Перервати процес.

- Підтвердьте за допомогою кнопки OK.

Керування

Після завершення процесу

Після завершення процесу лунає звуковий сигнал. Вмикається освітлення робочої камери.

Сигнал повторюється кілька разів. На дисплеї світиться **Кінець**.

- Для підтвердження натисніть кнопку вибраного рівня потужності.

Підтрим. в теплому стані

Функція Підтрим. в теплому стані вмикається автоматично, якщо після завершення процесу приготування з потужністю не менше 450 Вт дверця та залишаються зачиненими й не натиснуто жодної кнопки.

Після 2 хвилин температура страви підтримуватиметься за потужності 80 Вт протягом максимум 15 хвилин.

На дисплеї з'явиться Підтрим. в теплому стані.

Якщо ви відчините дверцята або натиснете якусь кнопку, процес буде перервано.

Функцію Підтрим. в теплому стані не можна вибрати окремо.

Ви можете скасувати вибір цієї функції (див. розділ «Налаштування»).

Налаштування часу приготування

Якщо між розміщенням продуктів у приладі та початком роботи минає багато часу, це може негативно вплинути на результат приготування. Свіжі продукти можуть за цей час змінити свій колір і навіть зіпсуватися.

Виберіть якомога коротший час до початку процесу приготування.


За допомогою введення **Кінець о** або **Старт о** ви можете автоматично вимкнути або ввімкнути процес приготування їжі.

– **Кінець о**

Ви визначаєте час завершення процесу приготування. У визначений час мікрохвильова піч вимикається автоматично.

– **Старт о**


Ви визначаєте час початку процесу приготування. У визначений час мікрохвильова піч вмикається автоматично.

- Поставте страву в робочу камеру.
- Виберіть необхідний режим роботи.
- Визначте час приготування й підтвердьте його, натиснувши **OK**.
- Натисніть кнопку .
- Використовуючи кнопки зі стрілками, виберіть **Кінець о** або **Старт о** і підтвердьте, натиснувши **OK**.

- За допомогою кнопок зі стрілками встановіть час початку або завершення процесу приготування й підтвердьте його, натиснувши **OK**.

На дисплеї з'явиться **Старт о** і час початку.

Вибір швидкого старту НВЧ



Щоб запустити прилад із максимальною потужністю на 1 хвилину, досить натиснути кнопку .

- Натисніть кнопку .

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

Змінення часу та потужності

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

- Виберіть .
- Виберіть **Установки**  і підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
- Виберіть НВЧ: швидкий старт і підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
- Виберіть **Потужність**.

На дисплеї з'являється **Потужність** і збережена потужність.

- Якщо ви хочете змінити потужність, підтвердьте, натиснувши **OK**.


Збережену потужність позначено .


- За допомогою кнопок зі стрілками змініть потужність і підтвердьте свій вибір, натиснувши **OK**.

- Потім, використовуючи кнопки зі стрілками, виберіть **Тривалість** і натисніть **OK**.

- За допомогою кнопок зі стрілками встановіть бажаний час приготування й підтвердьте свій вибір, натиснувши **OK**.

На дисплеї з'являється **Тривалість** і збережений час.

- Щоб повернутися на головний рівень, кілька разів натисніть .




Змінені рівень потужності та час збережено, і вони застосовуються після натискання кнопки .

Час, який ви запрограмували, зберігається в разі вимкнення електроживлення й не потребує повторного введення.

Блокування ввімкнення

Блокування ввімкнення запобігає небажаному використанню приладу.

Активація блокування ввімкнення

- Виберіть .
- Виберіть **Установки**  і підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
- Виберіть **Безпека** і підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
- Виберіть **Блокув. ввімкнення** , а потім натисніть **OK**.
- Виберіть **вкл.**, а потім натисніть **OK**.
- Вимкніть прилад, щоб активувати блокування ввімкнення.

Функції приладу тепер вимкнено, і їх можна буде використовувати лише після скасування блокування ввімк-

Керування


нення.

Коли блокування ввімкнення активовано, використовувати можна лише таймер (див. розділ «Таймер»).

Блокування ввімкнення зберігається навіть у разі порушення електропостачання.

Переривання блокування ввімкнення

Блокування ввімкнення можна тимчасово перервати.

- Ввімкніть прилад за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .

На дисплеї світиться Блокув. ввімкнення .

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

На дисплеї світиться Тримайте ОК натиснутою 6 сек..

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

На дисплеї висвічується зворотний відлік часу.


Після цього блокування ввімкнення переривається.

- Виберіть бажаний процес приготування.

Доки прилад не вимкнеться, ви можете використовувати будь-які кнопки й процеси.

Блокування ввімкнення активується тільки після вимкнення приладу.

Скасування блокування ввімкнення

- Ввімкніть прилад за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .

На дисплеї світиться Блокув. ввімкнення .

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.


На дисплеї світиться Тримайте ОК натиснутою 6 сек..

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.


На дисплеї висвічується зворотний відлік часу.

Після цього блокування ввімкнення переривається.

- Виберіть .

- Виберіть Установки  і підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

- Виберіть Безпека і підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

- Виберіть Блокув. ввімкнення , а потім натисніть ОК.

- Виберіть викл, а потім натисніть ОК.

- Вимкніть прилад.

Блокування ввімкнення деактивовано. Функції приладу можна знову використовувати.

Використання таймера


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


Крім того, таймер можна використовувати, якщо ви також налаштували час автоматичного ввімкнення або вимкнення процесу приготування (наприклад, як нагадування про додавання спецій до страви після певного проміжку часу).


- Доторкніться до кнопки .

На дисплеї з'являється Таймер.

- За допомогою кнопок зі стрілками налаштуйте час таймера й підтвердьте його, натиснувши *OK*.

На дисплеї загоряється , і починається зворотний відлік часу. Після завершення часу пролунає звуковий сигнал.

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

- Доторкніться до кнопки , щоб зупинити процес.

Змінення часу таймера

- Натисніть кнопку .

На дисплеї світиться *змінити*. Відлік заданого часу таймера зупинено.

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

Роботу таймера буде продовжено.

Скидання таймера

- Натисніть кнопку .



На дисплеї світиться *змінити*. Відлік заданого часу таймера зупинено.

- За допомогою кнопок зі стрілками виберіть *видалити* і підтвердьте вибір, натиснувши *OK*.

Таймер буде скинуто.

Таймер і процес приготування

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

- Під час процесу приготування доторкніться до кнопки .
- За допомогою кнопок зі стрілками виберіть Таймер і підтвердьте вибір, натиснувши *OK*.
- За допомогою кнопок зі стрілками налаштуйте час таймера й підтвердьте його, натиснувши *OK*.
- Доторкніться до кнопки .

На дисплеї паралельно з'являться поточний час приготування й поточний час 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 мікрохвильового режиму

Цей режим ідеально підходить для приготування на грилі плоских продуктів, наприклад, стейків або сосисок.

■ Натисніть кнопку .

Кнопка  на панелі керування засвітиться оранжевим кольором.

На дисплеї з'являється Тривалість і 00:00 хв.

■ За допомогою кнопок зі стрілками встановіть бажаний час приготування та підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

■ Натисніть кнопку start.

Керування – Приготування на грилі

Починається процес приготування. Після завершення процесу лунає звуковий сигнал.

Змінення часу гриля

Змінити час гриля можна під час його роботи.

- Натисніть кнопку зі стрілкою.

Процес буде перервано.


- Змініть час за допомогою кнопок зі стрілками.

- Продовжте процес, натиснувши кнопку Start.

Вибір часу початку й часу завершення

Час гриля триває й завершується відповідно до попередньо налаштованого часу.

- Натисніть кнопку .

Кнопка  на панелі керування засвітиться оранжевим кольором.

На дисплеї з'являється Тривалість і 00:00 хв.

- За допомогою кнопок зі стрілками встановіть бажаний час приготування та підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

- Потім натисніть кнопку .

На дисплеї з'являється Тривалість і встановлена тривалість приготування для гриля.

- Кнопками зі стрілками виберіть опцію Start або Кінець о.

За допомогою Start о можна встановити час початку процесу приготування.


За допомогою Кінець о можна встановити час завершення процесу приготування.

Крім того, на цьому етапі ви можете вибрати Таймер, якщо, крім гриля, ви хочете встановити таймер для іншого процесу.

- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки ОК.

Залежно від вашого вибору на дисплеї з'являється Start о або Кінець о. Крім цього час підсвічується світлим фоном.

- За допомогою кнопок зі стрілками виберіть потрібний час початку чи завершення й натисніть ОК, щоб підтвердити.

На дисплеї з'являється Start о і горить кнопка .

Процес гриля запускається в попередньо встановлений час.

Після завершення процесу лунає звуковий сигнал.





Поєднання гриля з мікрохвильовим режимом

Цей режим добре підходить для запікання та підрум'янення. Мікрохвилі запікають, а гриль підрум'янює.

Гриль працює з 3 рівнями потужності мікрохвиль, а саме: 150, 300 і 450 Вт. Під час приготування не можна перемикати ці 3 комбіновані рівні потужності, не перериваючи процесу.

Керування – Приготування на грилі

Комбінації  і  розміщено безпосередньо на панелі керування, а комбінацію  – під .

- Якщо ви бажаєте вибрати , для вибору потрібної комбінації натисніть кнопку ,  або .

Відповідна кнопка на панелі керування засвітиться оранжевим кольором.

На дисплеї з'являється Тривалість і 00:00 хв.

- За допомогою кнопок зі стрілками встановіть бажаний час приготування та підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

- Натисніть кнопку *Start*.

Починається процес приготування. Після завершення процесу лунає звуковий сигнал.

Змінення часу

Час можна змінювати під час процесу приготування.

- Натисніть кнопку зі стрілкою.

Процес буде перервано.

- Змініть час за допомогою кнопок зі стрілками.
- Продовжте процес, натиснувши кнопку *Start*.

Вибір часу початку й часу завершення

Час приготування може тривати до попередньо визначеного часу й завершитися після його настання.

- Виберіть бажану комбінацію режиму роботи.

Відповідна кнопка на панелі керування засвітиться оранжевим кольором.

На дисплеї з'являється Тривалість і 00:00 хв.

- За допомогою кнопок зі стрілками встановіть бажаний час приготування та підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

- Потім натисніть кнопку .

На дисплеї з'являється Тривалість і встановлена тривалість приготування для гриля.

- Кнопками зі стрілками виберіть опцію *Старт о* або *Кінець о*.

За допомогою *Старт о* можна встановити час початку процесу приготування.

За допомогою *Кінець о* можна встановити час завершення процесу.

Крім того, на цьому етапі ви можете вибрати *Таймер*, якщо, крім процесу приготування, ви хочете встановити таймер для іншого процесу.

- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки *OK*.

Залежно від вашого вибору на дисплеї з'являється *Старт о* або *Кінець о*. Крім цього час підсвічується світлим фоном.

- За допомогою кнопок зі стрілками виберіть потрібний час початку чи завершення й натисніть *OK*, щоб підтвердити.

На дисплеї з'являється *Старт о*, а кнопка вибраного режиму роботи починає світитися.


Керування – Приготування на грилі

Процес приготування їжі розпочинається у визначений момент.

Після завершення процесу лунає звуковий сигнал.


Блюдо Гурме

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 налийте 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.

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 [450] макс. протягом 5 хвилин.

- Рибні палички (заморожені), 150 г + 2 ст. ложки олії [450], обсмажувати з кожного боку по 3–4 хв
- Гамбургери, 2 шт. + 2 ст. ложки олії [450], обсмажувати з кожного боку по 3–4 хв
- Крокети (заморожені), 10–12 шт. + 2 ст. ложки олії [450], обсмажувати 6–8 хв, періодично обертаючи
- Стейк із філе, прибіл. 200 г [150], обсмажувати з кожного боку прибіл. по 5 хв (залежно від потрібного ступеня готовності)
- Піца (заморожена), 300 г, [450], 7–9 хв
- Піца, свіжа, без попереднього нагрівання [450], прибіл. 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.

Блюдо Гурме

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 прибл. протягом 5 хвилин. Поставити на обертову тарілку, підрум'янити в режимі 450 Вт + Гриль із кожного боку прибл. 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 прибл. 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.

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. Додати до соку, що утворився під час 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.

Блюдо Гурме

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
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.

«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 1¹/₂–2 хвилини.

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

Блюдо Гурме

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 конфітуру

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



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



Керування – Автоматичні програми


Усі автоматичні програми залежать від ваги продуктів.

Ви можете вибрати вагу продуктів в автоматичній програмі в грамах (г), фунтах або фунтах/унціях (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Змінення налаштувань»).

Існують різні категорії автоматичних програм:

- Приготування 
- Розморожування
- Розігрівання
- Попкорн 

Програми приготування або програму для попкорну можна викликати за допомогою сенсорних кнопок  або .

Автоматичні програми з категорій «Розморожування» та «Розігрівання» викликають за допомогою сенсорної кнопки , а потім вибирають кнопками зі стрілками.


Використання автоматичних програм

- Виберіть необхідну автоматичну програму та підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
- Введіть вагу продукту та підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
- Кнопками зі стрілками виберіть опцію **Запустити одразу**, **Старт о** або **Кінець о**.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї, наприклад **Переверніть страву** або **Перемішати продукти**.

- Враховуйте вказаний час для кімнатної температури (час вирівнювання), щоб тепло було рівномірно розподілено в страві.

Приготування

У деяких із перелічених далі програм приготування тимчасово вмикається гриль.

 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 до страви.

Використовуйте кришку лише в суто мікрохвильовому режимі.

У жодному разі не використовуйте кришку, коли гриль ввімкнено, тобто в програмах, позначених *.

Ви можете вибирати з-поміж 23 автоматичних програм. Час вирівнювання становить прибл. 2 хвилини.

- Бекон до сніданку
- Картопля
- Курча частинами *
- Курча в соусі
- Рибне філе
- Рибне філе в соусі
- Картопля фрі, замор. *
- Суп
- Овочі
- Запіканка, заморож. *
- Піцца, тонке тісто *

Керування – Автоматичні програми

- Піцца, тонке тісто *
- Готові замор. страви
- Овочі, заморожені
- Фруктовий компот
- Запіканка *
- Курча на грилі *
- Рибна запіканка *
- Риба на грилі *
- М'ясо на вертелі *
- М'ясо в соусі
- Рис
- Айнтопф

* з тимчасовим ввімкненням гриля

Розморожування

Для розморожування різних груп продуктів доступно 13 програм. Час вирівнювання становить прибіл. 10 хвилин.

- Хліб
- Пиріг
- Куряче стегно
- Страви на тарілці
- Рибне філе
- Фрукти
- М'ясо шматочками
- Фарш
- Птиця
- Суп
- М'ясо кільцями
- Овочі

- Риба

Розігрівання

Для розігрівання різних груп продуктів доступно 8 автоматичних програм. Час вирівнювання для цих програм становить прибіл. 2 хвилини.

- Запіканка
- Курча в соусі
- Страви на тарілці
- Рибне філе в соусі
- Суп
- М'ясо в соусі
- Айнтопф
- Овочі

Попкорн

Ця автоматична програма підходить для приготування попкорну в мікрохвильовій печі.

Попкорн для мікрохвильових печей продають у різних за розміром упаковках. Ця програма розрахована для упаковок вагою прибіл. 100 г. Для упаковок з іншою вагою значення часу можна змінити в межах певного інтервалу (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Змінення налаштувань»). Проте значення часу для програми, що вже виконується, змінити не можна.

Керування – Автоматичні програми

Ця програма не підходить для приготування попкорну з певних видів кукурудзи.

Готуйте за допомогою цієї програми лише попкорн, на якому чітко вказано, що його потрібно готувати в мікрохвильовій печі.


- Покладіть пакет на обертову тарілку відповідно до вказівок на пакеті.

Якщо пакет торкатиметься внутрішньої стінки та перестане обертатися, це може призвести до накопичення тепла в робочій камері. Подбайте про те, щоб пакет міг безперешкодно надутися.

- Натисніть .

Через короткий час розпочнеться виконання програми. Її буде запущено відразу після натискання кнопки Start. Незабаром ви почуєте, як лопаються перші зернята кукурудзи.

- Зупиніть виконання програми до її завершення, якщо звук лопання став лунати рідше. Дотримуйтеся вказівок на упаковці.

 **Небезпека отримання опіків** через нагрівання пакета.

Пакет дуже гарячий.

Тому виймайте його обережно.

Тут запропоновано рецепти для автоматичних програм категорії «Приготування [Auto]», які можна доповнювати чи змінювати.

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

Дотримуйтеся вказівок щодо ваги.

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 вершкового 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 подрібненої
Прибл. 1 ст. ложка світлого загущувача для соусу

Приготування

Нарізати моркву брусочками (товщиною прибл. 3–4 мм) або скибочками (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.

Налаштування: [Auto] Овочі

Вага: 525 г

Рівень: обертова тарілка

Рецепти – Автоматичні програми

Картопля

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

Приготування

Ввести вагу картоплі та рідини.

Для приготування відварної 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 кількох 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 вершкового масла
1–2 ст. 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 приготування.

Налаштування: Картопля

Вага: 800 г

Рівень: обертובה тарілка

Рис

За допомогою цієї програми в мікрохвильовій печі можна приготувати рис.

Приготування

Ввести вагу сухого рису.

Залити сухий рис окропом у пропорції 1 частина рису на 2 частини води.

Готувати рис під кришкою.

Овочевий гратен (4 порції)

Тривалість приготування: приibl. 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

Сіль, чорний перець, мускатний горіх

1 ст. ложка петрушки, нарізаної

Приготування

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

Налаштування: Auto Запіканка

Вага: 1.500 г

Рівень: обертова тарілка

Рецепти – Автоматичні програми

Картопляно-сирний гратен (4 порції)

Тривалість приготування: 45 хвилин

Інгредієнти

Для гратена

600 г картоплі, звареної

75 г сиру «Гауда», натертого

Для поливки

250 г вершків

Сіль, чорний перець, мускатний горіх

Вершкове масло

Для посипання

75 г сиру «Гауда», натертого

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 поливки змішати вершки, сіль, перець і мускатний горіх.

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

Посипати сиром «Гауда» і готувати без кришки.

Налаштування:  Запіканка

Вага: 1000 г

Рівень: обертова тарілка

Шпажки з філе (8 шпажок)

Тривалість приготування: 25–35 хвилин + 1 година настоювання

Інгредієнти

1 свиняча вирізка, прибл. 300 г

1 червоний болгарський перець

2 цибулини

Для маринування


8 ст. ложок олії

Перець, сіль, солодка паприка, порошок чилі

8 дерев'яних шпажок


Приготування

Розрізати свинячу вирізку на 16 маленьких шматочків. Почистити болгарський перець і нарізати невеликими шматочками. Розрізати кожну цибулину на вісім частин. Почергово нарізати на шпажки м'ясо, болгарський перець і цибулю. Добре розмішати інгредієнти для маринаду та змастити ним шпажки. Залишити маринуватися приблизно на одну годину. Викласти шпажки на решітку й поставити в робочу камеру разом із жаростійкою формою, придатною для мікрохвильової печі. Перевернути приблизно після половини часу приготування на грилі (після сигналу).

Налаштування:  М'ясо на вертелі
Вага: кожна шпажка прибл. по 100 г
Рівень: решітка та форма на обертовій тарілці

Курячі шпajки на грилі (8 шпajок)

Тривалість приготування: 25–35 хвилин + 1 година настоювання

Налаштування:  М'ясо на вертелі
Вага: кожна шпajка прибл. по 100 г
Рівень: решітка та форма на обертівій тарілці

Інгредієнти

4 курячі грудинки прибл. по 120 г
4 скибки ананаса (консервованого)
16 половинок абрикосів (консервованих)

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 шпajок

Приготування

Розрізати кожне філе на 4 частини. Скибки ананаса також розрізати на четверо. Дати добре стекти соку з половинок абрикосів. Добре перемішати всі інгредієнти для маринаду.

Почергово нанизати шматочки курки, ананаса й абрикосів на дерев'яні шпajки, змастити маринадом і залишити мариноватися приблизно на 1 годину. Викласти шпajки на решітку й поставити в робочу камеру разом із жаростійкою формою, придатною для мікрохвильової печі. Перевернути приблизно після половини часу приготування (після сигналу).

Рецепти – Автоматичні програми

Курячі стегенця

Приготування

Змастити 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.

Налаштування:  Курча частинами

Курка на грилі

Приготування

Розрізати курку навпіл. Змастити маслом або олією та приправити як зазвичай. Покласти половинки на решітку для гриля спочатку місцем розрізу догори та поставити в робочу камеру разом із жаростійкою формою, придатною для мікрохвильової печі. Приблизно після половини часу приготування (після сигналу) перевернути половинки курки та продовжити приготування до повної готовності.

Налаштування:  Курча на грилі

Приготування птиці на грилі

Приготування

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

Рибне карі (4 порції)


Тривалість приготування: 35–45 хвилин

Інгредієнти

300 г ананасів шматочками
1 червоний болгарський перець
1 невеликий банан
500 г філе морського окуня
3 ст. ложки лимонного соку
30 г вершкового 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 скибочками. Разом із болгарським перцем і шматочками ананаса додати до риби та перемішати. Додати масло. Розмішати вино, сік, спеції та загущувач для соусу й вилити в миску до риби. Усе добре перемішати й готувати під кришкою.

Налаштування:  Рибне філе в соусі
Вага: прибл. 1.200 г
Рівень: обертובה тарілка

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 вершкового масла
2 ч. ложки гірчиці
1 цибулина, поріzana на дрібні кубики
40 г сиру «Гауда», натертого
20 г панірувальних сухарів
2 ст. ложки кропу, нарізаного

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 у форму. Добре розмішати розтоплене масло (450 Вт, 40–50 с) з гірчицею, цибулею, сиром «Гауда», панірувальними сухарями та кропом і змастити ним рибу. Готувати до золотистого кольору.

Налаштування: Рибна запіканка

Вага: припл. 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 із прянощами
2 ч. ложки орегано, розтертого
150 г сиру «Гауда», натертого

Приготування

Нарізати морського окуня на шматки, збризнути лимонним соком і залишити приблизно на 10 хвилин. Нарізати томати кубиками та викласти разом із рибою та половиною сиру у форму для запікання. Щедро приправити сіллю з прянощами й орегано та перемішати. Посипати рештою сиру та готувати без кришки.

Налаштування: Рибна запіканка

Вага: припл. 1.150 г

Рівень: обертова тарілка

Рецепти – Автоматичні програми

Форель на грилі (4 порції)

Тривалість приготування: 25–30 хвилин

Інгредієнти

4 форелі по 250 г
4–8 ст. ложок петрушки, нарізаної
Сіль, перець, лимонний сік
Масло, порізане на шматочки

Приготування

Почистити форель, приправити всередині та зовні й начинити зеленню. Покласти форель на решітку для грилю, злегка змащени олією, змастити рибу м'яким маслом і поставити в робочу камеру разом із жаростійкою формою, придатною для мікрохвильової печі.

Налаштування:  Риба на грилі

Вага: прибл. 1.000 г

Рівень: решітка та форма на обертовій тарілці

Бекон до сніданку

Завдяки цій програмі в мікрохвильовій печі можна готувати хрусткий шпик.

Приготування

Покласти один паперовий рушник на тарілку, придатну для мікрохвильової печі.

Викласти шпик на рушник і накрити ще одним рушником.

Викликати програму Бекон до сніданку, ввести кількість шматків шпику та запустити програму.

Куряча грудка в гірчиці (4 порції)

Тривалість приготування: 30 хвилин

Інгредієнти

250 г сметани
1 зубчик часнику, роздавлений
4 ст. ложки солодкої гірчиці
1¹/₂ ч. ложки солі
1¹/₂ ч. ложки шавлії
4 курячих філе (по 200 г), готових до кулінарної обробки

Приладдя


Форма для запікання, придатна для мікрохвильового режиму

Приготування

Для соусу змішати сметану, часник, гірчицю, сіль і шавлію.

Покласти куряче філе у форму для запікання та полити соусом. Запустити програму й готувати під кришкою.

Після появи на дисплеї вказівки Перевернути перевернути куряче філе та полити соусом. Готувати далі під кришкою.

Налаштування:  Курча в соусі

Вага: 1100 г

Рівень: обертова тарілка

Повідомлення

Також можна використовувати гірчицю в зернах.

Мінестроне (4 порції)

Тривалість приготування: 40 хвилин

Інгредієнти

50 г бекону
1 цибулина
150 г селери
2 томата
150 г моркви
100 г квасолі, зеленої замороженої
100 г гороху, замороженого
50 г макаронів (маленькі мушлі)
1 ст. ложка суміші італійських трав, заморожених
100 мл овочевого бульйону
100 г твердого сиру (Пармезан), шматком

Приладдя

Скляна посудина з кришкою, придатна для мікрохвильового режиму


Приготування

Нарізати бекон і цибулю кубиками. Селеру та помідори також нарізати кубиками. Нарізати моркву скибочками. Покласти все в скляну посудину.

Додати квасолі, горох, макарони й трави з бульйоном і перемішати. Запустити програму й готувати під кришкою.

Додати бульйон і продовжити готувати під кришкою.

Натерти пармезан і посипати ним страву.

Налаштування:  Суп

Вага: 1000 г

Рівень: обертова тарілка

Рецепти – Автоматичні програми

Повідомлення

Замість макаронів можна використати 150 г картоплі, нарізаної кубиками.

Суп із капустою (4 порції)

Тривалість приготування: 45 хвилин

Інгредієнти

200 г фаршу з яловичини
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки солодкої паприки, меленої
Перець
1 цибулина
250 г картоплі
100 г цибулі-порей
250 г білокачанної капусти
250 г червоного буряка
250 мл бульйону з яловичини
 $1\frac{1}{2}$ ч. ложки солі
2 ст. ложки червоного винного оцту
150 г сметани
1 ст. ложка петрушки, нарізаної

Приладдя

Миска, придатна для мікрохвильової печі

Приготування

Вимісити фарш із сіллю, паприкою й перцем. Сформувати з фаршу кульки та покласти їх у скляну миску.

Нарізати цибулю й картоплю кубиками. Нарізати цибулю-порей кільцями. Нашинкувати білокачанну капусту. Натерти червоний буряк на крупній тертці.

Викласти овочі на м'ясні кульки шарами. Додати бульйон і сіль. Накрити кришкою та готувати відповідно до програми.

Вмішати сметану та петрушку. Заправити червоним винним оцтом.

Налаштування:  Айнтопф

Вага: 1600 г

Рівень: обертова тарілка

Кенігсберзькі фрикадельки (4 порції)

Тривалість приготування: 30 хвилин

Для фрикадельок

40 г панірувальних сухарів

110 мл води

1 цибулина, поріzana на дрібні кубики

250 г фаршу зі свинини

250 г фаршу з яловичини

1 яйце, розміру М

1 ч. ложка солі

Перець

Для соусу

40 г вершкового масла, м'якого

40 г пшеничного борошна для випічки, тип 405

500 мл м'ясного бульйону, холодного

2 ст. л вершків

1 ст. ложка каперсів

1 ч. ложка лимонного соку

Приладдя

Форма для запікання, придатна для мікрохвильового режиму

Приготування


Залити панірувальні сухарі водою й залишити набухати.

Додати фарш і цибулю до панірувальних сухарів. Замісити однорідне м'ясне тісто, додавши яйце, сіль і перець. Сформувати 8 кульок і викласти у форму для запікання.

Перемішати масло й борошно та розкласти цю суміш маленькими порціями поряд із м'ясними кульками. Додати м'ясний бульйон. Накрити кришкою та готувати відповідно до програми.

Рецепти – Автоматичні програми

Після звукового сигналу ретельно перемішати соус. Додати вершки, каперси та лимон і продовжити готувати.

Налаштування:  М'ясо в соусі

Вага: 1400 г

Рівень: обертова тарілка

Заморожена піца, попередньо спечена

За допомогою програм **Піцца, тонке тісто** і **Піцца, тонке тісто можна готувати заморожену готову піцу**.

Програма **Піцца, тонке тісто** підходить для піци з тонкого тіста, а програма **Піцца, тонке тісто – для піци з товстого тіста**, яке має ще підійти в робочій камері.

Виберіть програму відповідно до типу піци.

Рибне філе

Приправити рибне філе за смаком, помістити в придатну для мікрохвильової печі форму для запікання, накрити плівкою або кришкою для мікрохвильової печі, ввести вагу й готувати під кришкою.

Ягідна каша (4 порції)

Тривалість приготування: 15–20 хвилин

Інгредієнти

400 г різних ягід

(наприклад, полуниці, малини), свіжих або заморожених

50 мл полуничного сиропу

1–2 ст. ложок крохмалю

20 мл смородинового лікеру

Приготування

Вилити 100 мл води і полуничний сироп у миску з ягодами.

Додати в харчовий крохмаль 2 ст. ложки води і лікеру та перемішати, отриману масу додати до ягід і готувати відповідно до програми.

Налаштування:  Фруктовий компот

Вага: 500 г


Рівень: обертова тарілка

Повідомлення

Підходить для ванільного соусу або морозива.

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.

Розігрівання

Стежте за тим, щоб страви завжди достатньо розігрівалися.

У разі сумнівів щодо достатнього прогрівання страви збільште час розігрівання.


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

Після розігрівання

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

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

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

 **Небезпека отримання опіків через гарячі страви.**

Після розігрівання страви можуть бути дуже гарячими.

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

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

Для варіння рекомендується спочатку встановити потужність 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 розриналися.

 Шкарлупою яєць можна поранитися.

Якщо готувати яйця в шкаралупі, вони можуть розірватися навіть після виймання з робочої камери.

Варіть яйця в шкаралупі в мікрохвильовій печі лише у спеціальному посуді.

 Яйцями без шкаралупи можна опектися.

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

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


Після приготування

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

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


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

Розморожування

 Повторне заморожування продуктів шкідливе для здоров'я.

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

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

 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.

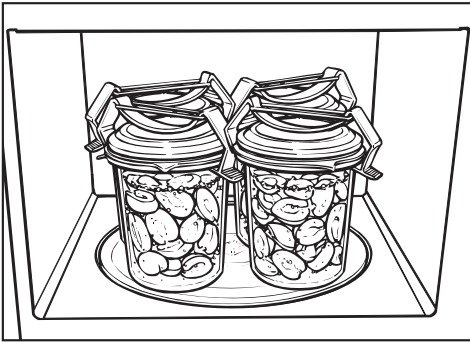
Страви із великою кількістю води, як от супи чи овочі, потрібно періодично перемішувати. Шматки м'яса після половини часу слід обережно роз'єднати та обернути. Рибу також потрібно обернути після половини часу приготування.

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

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 накритим
Збільшення в об'ємі тістечка в шоколадній глазури	20 г	600	0:10–0:20	на тарілці, без кришки
Ароматизація салатних соусів	125 мл	150	1–2	без кришки, злегка підігріти
Темперування цитрусових	150 г	150	1–2	покласти на тарілку, не накриваючи
Розм'якшення морозива для поділу на порції	500 г	150	1–3	поставити в прилад ненакритим
Знімання шкірки з помідорів	3 шт.	450	6–7	Надрізати помідори нахрест біля плодоножки, нагріти накритими в невеликій кількості води, зняти шкірку. Помідори можуть 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

Приклади використання

Продукт	Кількість	Потужність мікрохвиль (Вт)	Час (хв)	Вказівки
Розморожування й освіження булочок	2 шт.	150 + гриль	1–2 4–6	розморожування на решітці без кришки, після завершення половини часу приготування слід перевернути

Усі вказані 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 см)
Пісочний пиріг, 475 г	600	7–7:30	5	Щодо посуду див. стандарт, зовнішній діаметр верхнього краю 220 см, приготування без кришки
Фарш, 900 г	600 450	4 17	5	Щодо посуду див. стандарт, розмір біля верхнього краю 250 x 124 мм, приготування без кришки
Картопляний гра-тен, 1.100 г	Заліканка	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	Курка на грилі	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	300 150	3 6:30	10	Щодо посуду див. стандарт, розморожувати без кришки, перевернути після половини часу приготування
Малина, 250 г	150	7	3	Щодо посуду див. норматив, розморожувати без кришки

* Залиште страву за кімнатної температури на цей час вирівнювання, щоб температура рівномірно розподілилась у страві.

Чищення та догляд

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

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

Робоча камера, внутрішній бік дверцят

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

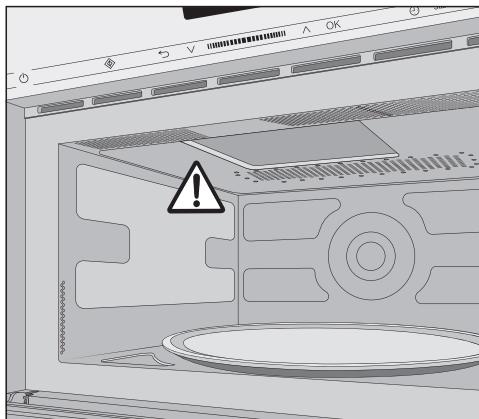
⚠ Небезпека займання внаслідок сильних забруднень.

Сильні забруднення за певних обставин можуть пошкодити прилад і навіть призвести до небезпечних ситуацій через займання.

Не чекайте занадто довго, щоб почистити робочу камеру, оскільки очищення може стати важчим або в окремих випадках неможливим.

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

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



Не знімайте спеціальну захисну пластину, розташовану в робочій камері перед отвором виходу мікрохвиль.

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.

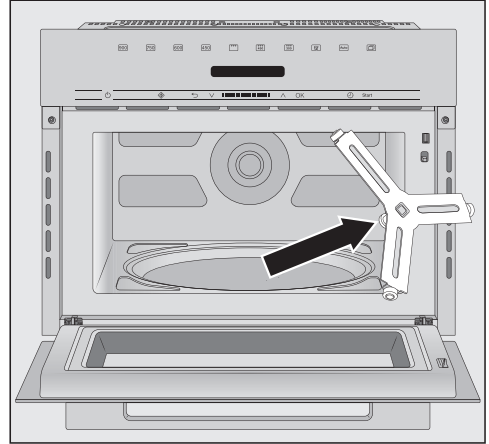
Постійно підтримуйте чистоту дверцят і регулярно перевіряйте їх на наявність пошкоджень. Не використовуйте мікрохвильову піч, якщо

- 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.



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

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

Передня панель приладу

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

Чищення та догляд

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 кастрюль,
- губки з еластичного пінопласту,
- гострі металеві скребки.

Приладдя з комплекту поставлення

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.

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
Процес приготування не починається.	<p>Перевірте, чи</p> <ul style="list-style-type: none">■ зачинено дверцята приладу.■ активовано блокування ввімкнення (див. розділ «Керування», підрозділ «Блокування ввімкнення»).■ Страва в приладі? показано на дисплеї. Дверцята не відчиняли протягом тривалого часу (прибл. 20 хвилин) (див. розділ «Керування», підрозділ «Страва в приладі?»).■ правильно вставлено мережеву вилку приладу.■ не спрацював запобіжник внутрішньої проводки через несправність певного приладу або невідповідність напруги в мережі живлення (вийміть мережеву вилку з розетки, викличте спеціаліста-електрика чи представника сервісної служби; див. розділ «Сервісна служба»).
Після приготування чутно звук приладу, який працює.	<p>Це не є несправністю. Після завершення процесу приготування вентилятор ще працює протягом певного часу, щоб всередині приладу, на панелі керування й на меблях довкола не осідала волога. Він вимикається автоматично.</p>
... дисплей темний?	<p>Відображення поточного часу вимкнене.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Увімкніть прилад за допомогою кнопки Ввімк./Вимк. ①.
... обертова тарілка рухається сильними ривками?	<p>Зона обертової тарілки може бути забруднена.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Перевірте наявність забруднень між обертовою тарілкою та дном робочої камери.■ Перевірте, чи чисті поверхні контакту між обертовою тарілкою та рухомим кільцем.■ Очистьте зону обертової тарілки.

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

Що робити, якщо ...?

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

Куди звертатись у разі виникнення несправностей

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

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

Сервісній службі потрібно повідомити модель і заводський номер вашого приладу.

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

Гарантія

Гарантійний строк становить 2 роки.

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

Miele

Виробник:

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

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

вул. Жилианська 48, 50А

01033 Київ, Україна

Телефон: + 38 (044) 496 0300

Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua

E-mail: info@miele.ua



M 7244 TC

uk-UA

M.-Nr. 11 195 310 / 00