


## Инструкция по эксплуатации и гарантия качества Микроволновая печь




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

# Содержание



---

<b>Указания по безопасности и предупреждения</b> .....	6
<b>Перед первым использованием</b> .....	18
<b>Монтаж</b> .....	19
Размеры для встраивания .....	19
Подключение к электросети .....	24
<b>Ваш вклад в охрану окружающей среды</b> .....	25
<b>Описание прибора</b> .....	26
<b>Принадлежности, входящие в комплект</b> .....	27
<b>Панель управления</b> .....	28
<b>Элементы управления</b> .....	29
Кнопка Вкл/Выкл  .....	29
Дисплей .....	29
Сенсорные кнопки .....	29
Сенсорные кнопки над дисплеем .....	29
Сенсорные кнопки под дисплеем .....	30
Символы на дисплее .....	31
<b>Принцип управления</b> .....	32
Выбрать пункт меню и изменить значение или установку .....	32
Выбор режима работы или функции .....	32
Прерывание процесса приготовления .....	32
<b>Описание функций</b> .....	33
<b>Описание работы прибора</b> .....	34
Режимы работы .....	34
Отдельный микроволновый режим .....	34
Гриль .....	34
Комбинация микроволн с грилем .....	34
Автоматические программы .....	34
<b>Указания по применению посуды для СВЧ</b> .....	35
Материал и форма .....	35
Проверка посуды .....	38
Крышка .....	39
<b>Ввод в эксплуатацию</b> .....	41
Корректировка текущего времени .....	42

<b>Настройки</b> .....	43
Обзор установок.....	43
Изменение установок.....	44
Язык .....	44
Текущее время .....	44
Индикация .....	44
Формат времени .....	45
Установить .....	45
Громкость звука.....	45
Звуковые сигналы .....	45
Звук нажатия кнопок .....	45
Яркость дисплея.....	45
Единицы измерения .....	45
Вес .....	45
Поддержание тепла.....	45
Быстрый старт СВЧ.....	45
Попкорн.....	46
Продукт в раб. камере? .....	46
Безопасность .....	46
Блокировка запуска  .....	46
Блокировка кнопок .....	46
Версия ПО.....	47
Торговля .....	47
Демо-режим.....	47
Заводские настройки .....	47
<b>Управление прибором</b> .....	49
Открывание дверцы .....	49
Размещение посуды в рабочей камере.....	49
Вращающийся поддон .....	49
Закрывание дверцы .....	49
Запуск процесса.....	49
Продукт в рабочей камере? .....	50
Прерывание процесса / продолжение процесса .....	50
Изменение заданных значений .....	50
Отмена процесса.....	50
После окончания процесса .....	51
Поддержание тепла.....	51
Программирование времени приготовления.....	51
Выбор быстрого старта СВЧ.....	52
Изменение времени и мощности .....	52
Блокировка запуска .....	52

# Содержание

---

Использование таймера .....	54
Изменение времени таймера .....	54
Удаление времени таймера .....	54
Использование таймера и процесса приготовления.....	54
<b>Управление – запекание на гриле.....</b>	<b>55</b>
Гриль без комбинации с микроволнами .....	55
Изменение времени приготовления на гриле .....	56
Комбинированный режим гриля и СВЧ.....	56
Изменение времени .....	57
<b>Блюдо Гурмэ .....</b>	<b>59</b>
Указания по применению.....	59
Обжаривание / подрумянивание.....	59
Практические советы.....	60
Рецепты .....	60
<b>Управление – автоматические программы .....</b>	<b>67</b>
Использование автоматических программ.....	67
Приготовление  .....	67
Размораживание .....	68
Разогрев.....	68
Попкорн  .....	68
<b>Рецепты – автоматические программы.....</b>	<b>70</b>
<b>Разогрев.....</b>	<b>82</b>
<b>Приготовление .....</b>	<b>84</b>
<b>Размораживание.....</b>	<b>85</b>
<b>Консервирование .....</b>	<b>87</b>
<b>Практические советы .....</b>	<b>88</b>
<b>Данные для организаций, проводящих испытания и тесты.....</b>	<b>90</b>
<b>Чистка и уход.....</b>	<b>92</b>
Принадлежности, входящие в комплект .....	94
<b>Что делать, если .....</b>	<b>96</b>
<b>Сервисная служба.....</b>	<b>99</b>
Контактная информация для обращений в случае неисправностей.....	99
Условия гарантии и гарантийный срок .....	99

## Содержание

---

Сертификат соответствия .....	99
Условия транспортировки .....	99
Условия хранения .....	99
Дата изготовления .....	99
<b>Технические характеристики.....</b>	<b>100</b>
<b>Гарантия качества товара .....</b>	<b>101</b>
<b>Контактная информация о Miele.....</b>	<b>103</b>

## Указания по безопасности и предупреждения

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

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

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

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

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

### Надлежащее использование

► Микроволновая печь предназначена для использования в частных домашних хозяйствах.

Этот прибор не предназначен для использования вне помещений.

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

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

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Если вы нагреваете в режиме СВЧ возгораемые продукты, то содержащаяся в них влага испаряется. В результате этого они могут высохнуть и самовоспламениться. Никогда не используйте микроволновую печь для хранения и сушки воспламеняемых материалов.
- ▶ Лица, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно пользоваться микроволновой печью, должны при её эксплуатации находиться под присмотром. Такие лица могут пользоваться прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они должны осознавать возможные опасности, связанные с неправильной эксплуатацией.
- ▶ В связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) рабочая камера прибора оснащена специальным осветительным элементом. Этот специальный осветительный элемент должен использоваться только по назначению. Он не подходит для освещения помещений. Замену может проводить только сертифицированный компанией Miele специалист или сервисная служба Miele.

### Если у Вас есть дети

- ▶ Детей младше восьми лет не следует допускать близко к микроволновой печи, или они должны быть при этом под постоянным присмотром.
- ▶ Дети старше восьми лет могут пользоваться микроволновой печью без надзора взрослых, если они настолько освоили управление прибором, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией.
- ▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание микроволновой печи без присмотра.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Не оставляйте без присмотра детей, если они находятся вблизи микроволновой печи. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.
- ▶ Опасность удушья! При игре с упаковкой (например, плёнкой) дети могут завернуться в неё или натянуть на голову, что приведёт к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.
- ▶ Опасность получения ожогов! Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. При приготовлении на гриле с/без СВЧ нагреваются рабочая камера, нагревательный элемент гриля и дверца прибора! Не допускайте, чтобы дети прикасались к микроволновой печи во время её работы.
- ▶ Опасность получения травм! Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу. Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

### Техническая безопасность

- ▶ Повреждения микроволновой печи могут представлять собой угрозу вашей безопасности. Проверяйте отсутствие видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь повреждённым прибором.
- ▶ При повреждении сетевого провода его замена должна выполняться специалистом, авторизованным фирмой Miele, во избежание возникновения опасностей для пользователя.
- ▶ При включении повреждённой микроволновой печи возможен выход микроволн, которые несут в себе опасность для пользователя. Не пользуйтесь прибором, если
  - дверца погнута.
  - шарниры дверцы ослаблены.
  - имеются заметные отверстия или трещины в корпусе, на дверце или на стенках рабочей камеры.



## Указания по безопасности и предупреждения

---


- ▶ Прикосновение к токоведущим соединениям, а также нарушение электропроводки и механической конструкции прибора представляет опасность для вас и может привести к нарушениям работы микроволновой печи. Никогда не вскрывайте корпус прибора.
- ▶ Параметры подключения (напряжение и частота) на типовой табличке микроволновой печи должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электро-монтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте микроволновую печь к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Электробезопасность микроволновой печи гарантирована только в том случае, если она подключена к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности, чтобы исключить ущерб, вызванный отсутствующим или оборванным защитным соединением (например, удар электротоком). В случае сомнений поручите специалисту-электрику проверку электропроводки на распределительном щите.
- ▶ Используйте микроволновую печь только во встроенном виде, чтобы обеспечить её надёжную работу.
- ▶ Неправильно выполненные ремонтные работы могут стать причиной серьёзной опасности для пользователя. Ремонтные работы может проводить только сертифицированная компанией Miele специалист или сервисная служба Miele.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт микроволновой печи выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.
- ▶ При проведении ремонтных работ, а также чистки и ухода микроволновая печь должна быть отключена от сети. Прибор считается отсоединённым от сети, если выполнено одно из следующих условий:
  - сетевая вилка прибора вынута из розетки.При отключении прибора от сети тяните за вилку, а не за сетевой кабель.
  - выключен предохранитель на распределительном щите.
  - полностью вывернут резьбовой предохранитель на распределительном щите.
- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Неисправные детали можно заменять только на оригинальные запчасти Miele.
- ▶ Пользуйтесь микроволновой печью, встроенной за мебельной дверцей, только при открытой дверце. Не закрывайте мебельную дверцу, если прибор работает. При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены прибор и ниша для встраивания. Закрывайте дверцу только после того, как прибор полностью остынет.
- ▶ Не разрешается эксплуатация микроволновой печи на нестационарных объектах (например, на судах).
- ▶ Надёжная и безопасная работа микроволновой печи гарантирована лишь в том случае, если она подключена к централизованной электросети.

### Правильная эксплуатация

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

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

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

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

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

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

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

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Учитывайте, что время приготовления, разогрева и размораживания продуктов в микроволновой печи часто существенно короче, чем при пользовании плитой или духовым шкафом. Слишком длительная обработка микроволнами приводит к высушиванию и даже самовозгоранию продуктов питания. Существует опасность пожара. Опасность возгорания существует также при сушке хлеба, булочек, цветов, трав. Не сушите такие продукты в микроволновой печи!
- ▶ Подушки, наполненные зёрнами, вишнёвыми косточками или гелем, или подобные предметы могут воспламениться даже после того, как вы вынули их из микроволновой печи. Не разогревайте их в приборе. Опасность возгорания!
- ▶ Микроволновая печь не предназначена для очистки и дезинфекции предметов первой необходимости. При этом, происходит нагрев до высоких температур, и возникает опасность ожога при вынимании. Опасность возгорания!
- ▶ Микроволновая печь может получить повреждения из-за отсутствия в ней продуктов или неправильной загрузки. Поэтому не используйте прибор для предварительного разогрева посуды или для сушки трав и подобных продуктов.
- ▶ Разрешается включать микроволновую печь только, когда в рабочей камере находятся продукты или посуда, покрытая глазурью. Кроме того, обязательно использование вращающегося поддона.
- ▶ В закрытых ёмкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву. Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых ёмкостях или бутылках. У детских бутылочек предварительно снимайте колпачок и соску.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ При разогреве блюд тепло образуется непосредственно в пище, при этом посуда остаётся более холодной. Она нагревается только в результате передачи тепла от пищи. После извлечения блюда из рабочей камеры проверьте, имеет ли оно требуемую температуру. При этом не ориентируйтесь на температуру посуды! **Особенно внимательно следите за температурой при подогревании детского питания!** После подогрева хорошо перемешайте или встряхните детское питание, после чего попробуйте его сами, чтобы ребёнок не обжёгся.
- ▶ При варке, особенно при дополнительном нагреве жидкостей в режиме СВЧ возможно, что хотя температура кипения и достигнута, однако типичные для кипения пузырьки ещё не поднимаются на поверхность. Жидкость кипит неравномерно. Эта так называемая задержка кипения может привести при вынимании ёмкости или при её сотрясении к неожиданному началу образования пузырьков пара или к неожиданному взрывообразному выкипанию. Опасность получения ожогов! Образование пузырьков пара может быть таким сильным, что дверца может самопроизвольно открыться. Опасность травм и повреждений! Перемешивайте жидкость перед разогревом/кипячением. После разогрева подождите минимум 20 секунд, прежде чем вынуть ёмкость из рабочей камеры. Кроме того, во время разогрева вы можете поместить в ёмкость стеклянный стержень или подобный предмет, если имеется.
- ▶ Если продукты питания в рабочей камере начинают выделять дым, оставьте дверцу прибора закрытой, чтобы погасить пламя в случае его возникновения. Прервите процесс, выключив микроволновую печь кнопкой Вкл/Выкл и вынув сетевую вилку из розетки. Откройте дверцу, только когда дым исчезнет.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Масла и жиры могут воспламеняться при перегреве. Никогда не оставляйте без присмотра микроволновую печь при приготовлении с использованием масел и жиров. Не используйте прибор для приготовления во фритюре. В случае возгорания масла или жира ни в коем случае не пытайтесь загасить огонь водой. Выключите прибор и погасите пламя, оставив дверцу закрытой.
- ▶ Воспламеняемые предметы, расположенные вблизи включённой микроволновой печи, могут загореться из-за высоких температур. Никогда не используйте прибор для обогрева помещений.
- ▶ Если при приготовлении продуктов вы используете алкогольные напитки, помните, что алкоголь при высоких температурах испаряется и может воспламениться у горячих поверхностей. Никогда не нагревайте неразбавленный алкоголь. Опасность возгорания!
- ▶ Блюда при их поддержании в тёплом виде или хранении в рабочей камере могут высыхать, а выделившаяся влага может привести к коррозии в микроволновой печи. Также возможно повреждение панели управления, столешницы или шкаф для встраивания. По этой причине накрывайте продукты крышкой.
- ▶ Для предотвращения коррозии сразу тщательно удаляйте пищу или жидкости с содержанием поваренной соли при их попадании на стальные стенки рабочей камеры.
- ▶ После эксплуатации прибора его рабочая камера остаётся горячей. Существует опасность получения ожогов! Очищайте рабочую камеру и принадлежности, только когда они остынут. Проведение очистки спустя более длительное время затрудняет её или делает невозможной. В некоторых случаях сильные загрязнения могут повредить микроволновую печь и даже стать причиной возникновения опасностей. Опасность возгорания! Обратите внимание на указания в главе «Чистка и уход».

## Указания по безопасности и предупреждения

---

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

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

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

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

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

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

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

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

Не разогревайте в микроволновой печи яйца, сваренные вкрутую.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Если вы будете нагревать продукты с прочной кожицей или кожурой, например, помидоры, колбаски, картофель в мундире, баклажаны, то они могут лопнуть. Предварительно проткните такие продукты несколько раз или сделайте на них насечки, чтобы образующийся пар мог испаряться.
- ▶ Посуда с полыми элементами ручек и крышек не подходит для режима СВЧ. В полости может попасть влага, поэтому возникнет сильное давление, что приведёт к взрывному разрушению полых деталей (исключение: из полостей в достаточной степени удалён воздух). Не используйте такую посуду для приготовления.
- ▶ Ртутные или жидкостные термометры не подходят для высокотемпературного режима, так как они легко разрушаются. Для проверки температуры пищи прервите работу прибора. Используйте для измерения температуры пищи подходящий специальный термометр.
- ▶ Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали микроволновой печи, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки прибора пароструйный очиститель.

### **Для поверхностей из нержавеющей стали:**

- ▶ Покрытие стальной поверхности может получить повреждения из-за клеящих веществ, и оно потеряет свои грязезащитные свойства. Не приклеивайте к стальной поверхности никакие записки, скотч и другие клеящиеся предметы.
- ▶ На поверхности могут легко возникать царапины. Их образование могут вызвать даже магниты.



### Принадлежности

- ▶ Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.
- ▶ Прилагаемая решётка и блюдо Гурмэ изготовлены с учётом длины микроволн и, таким образом, могут применяться при приготовлении на гриле с/без СВЧ. Однако они не должны использоваться вместе, иначе блюдо Гурмэ будет повреждено. Всегда ставьте блюдо Гурмэ непосредственно на вращающийся поддон.
- ▶ Блюдо Гурмэ сильно нагревается. Поэтому беритесь за него только с помощью кухонных рукавиц. Вынув блюдо из прибора, ставьте его на термостойкую подставку. Решётка нагревается при использовании режима гриля (в комбинации с микроволнами и без них). Опасность получения ожогов!
- ▶ Не используйте блюдо Гурмэ вместе с имеющейся в продаже крышкой для микроволновых печей, так как крышка очень сильно нагревается.

## Перед первым использованием

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

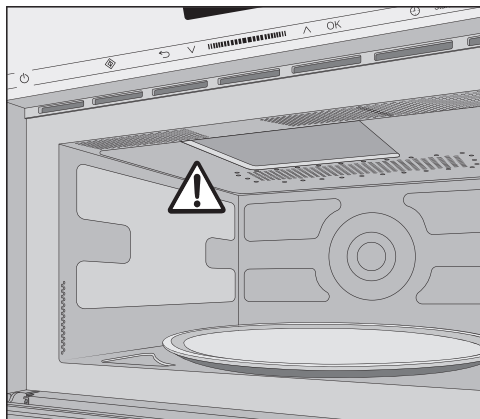
За это время происходит выравнивание температуры прибора относительно температуры в помещении. Это важно для надёжной работы электроники прибора в дальнейшем.

**⚠** Опасность удушья из-за упаковочного материала.

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

Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

- При распаковке прибора удалите весь упаковочный материал.



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

- Проверьте у прибора отсутствие повреждений.

**⚠** Опасность для здоровья вследствие повреждений прибора. В этом случае при включённом приборе микроволны могут проникать наружу, что опасно для пользователя.

Не пользуйтесь микроволновой печью, если

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

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

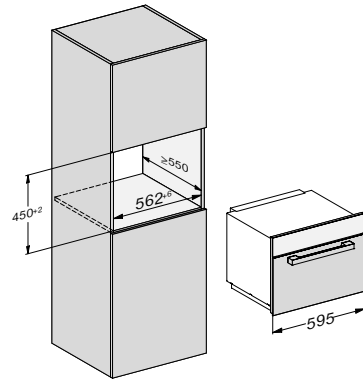
При встраивании микроволновой печи необходимо следить за беспрепятственным отводом и поступлением воздуха с фронтальной стороны прибора.

Поэтому нельзя закрывать вентиляционные отверстия какими-либо предметами.

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

Для переноски используйте скрытые ручки по бокам корпуса.

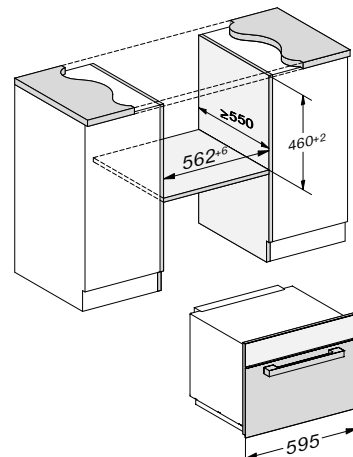
## Встраивание в высокий шкаф



## Размеры для встраивания

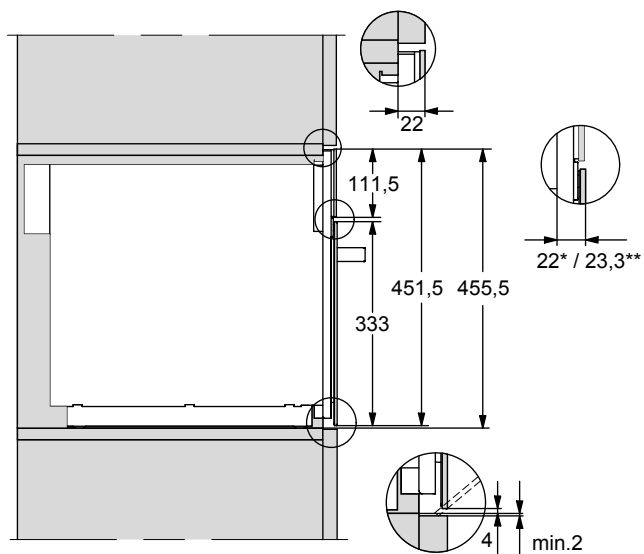
Указания размеров приведены в мм.

## Встраивание в шкаф под столешницей



# Монтаж

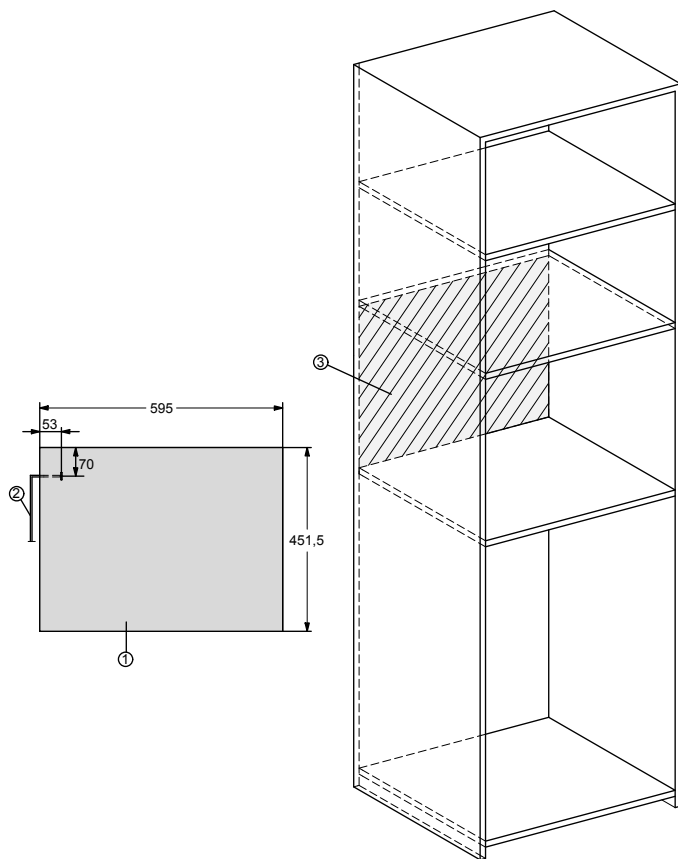
## Вид сбоку



\* Стекло

\*\* Нержавеющая сталь

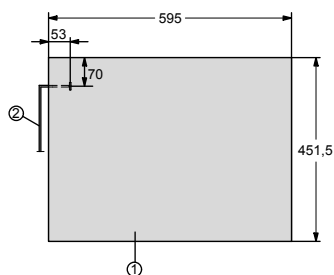
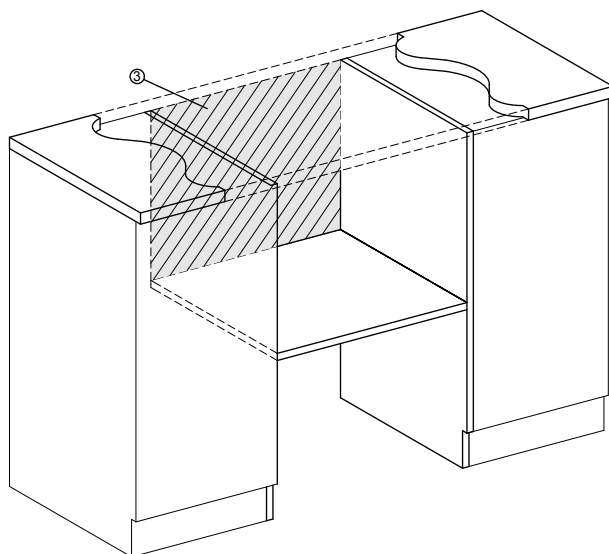
## Подключение (высокий шкаф)



- ① Вид спереди
- ② Сетевой кабель,  
длина = 1.600 мм
- ③ Подключение в этой области отсутствует

# Монтаж

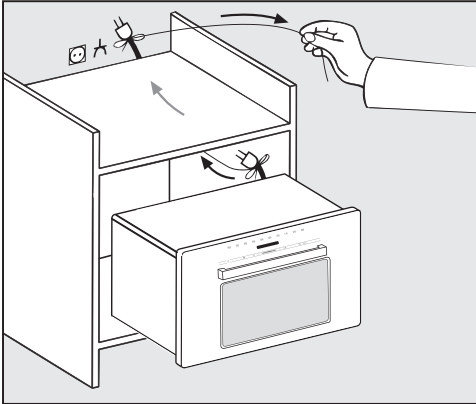
## Подключение (шкаф под столешницей)



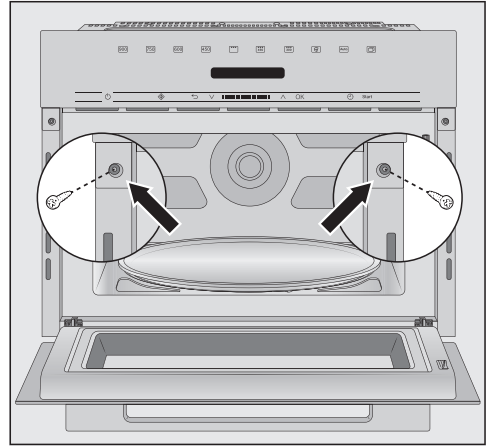
- ① Вид спереди
- ② Сетевой кабель,  
длина = 1.600 мм
- ③ Подключение в этой области отсутствует

## Встраивание

Микроволновая печь может использоваться для эксплуатации только после встраивания.




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



- Выровняйте прибор.
- Откройте дверцу прибора и приверните его прилагаемыми шурупами к боковым стенкам шкафа.


# Монтаж

## Подключение к электросети

 Опасность получения травм из-за неисправного прибора. Перед подключением убедитесь, что прибор не имеет повреждений. Запрещается эксплуатация неисправного прибора.

Прибор оснащён кабелем с вилкой для подключения к электросети.

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

 Опасность пожара из-за перегрева.

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

В целях безопасности не используйте многоместные розетки или удлинители.

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

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

Повреждённый сетевой кабель должен заменяться только специальным кабелем того же типа (можно приобрести в сервисной службе Miele). В целях обеспечения безопасности за-

мена кабеля должна проводиться только квалифицированным специалистом или специалистом сервисной службы Miele.

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

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

В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

Данный прибор нельзя подключать через инверторные блоки питания, которые применяются при автономном электроснабжении, например, при использовании солнечной энергии. Иначе при включении прибора при пиковом напряжении может произойти их защитное отключение. Электроника прибора может быть повреждена.

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



## Утилизация транспортной упаковки

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

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

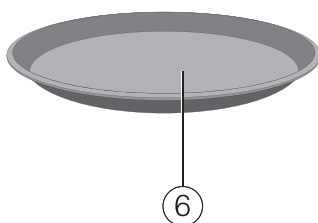
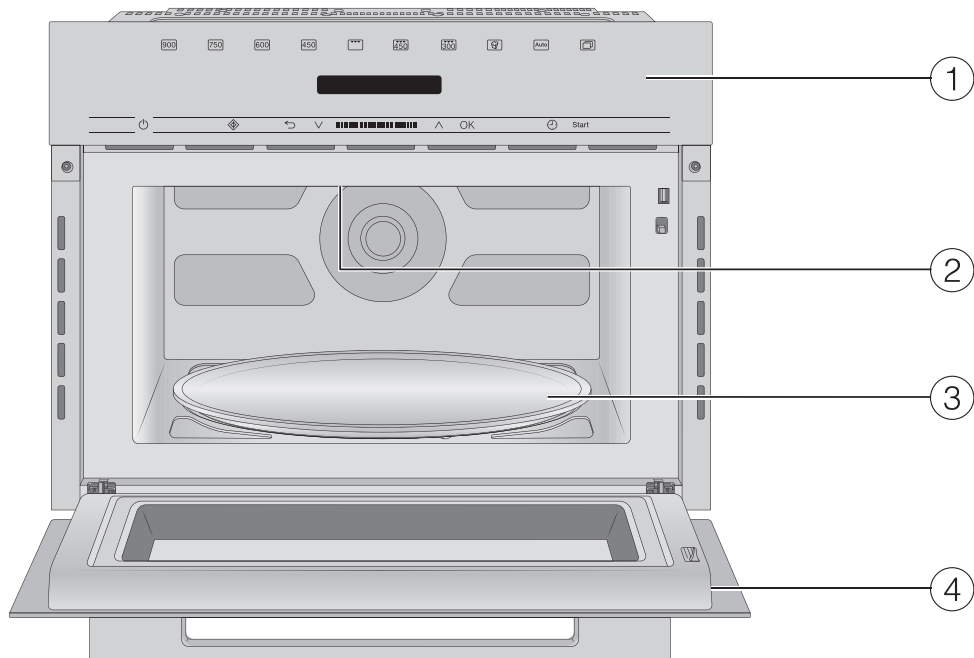
## Утилизация прибора

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



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

# Описание прибора



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

### Решётка для гриля

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

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

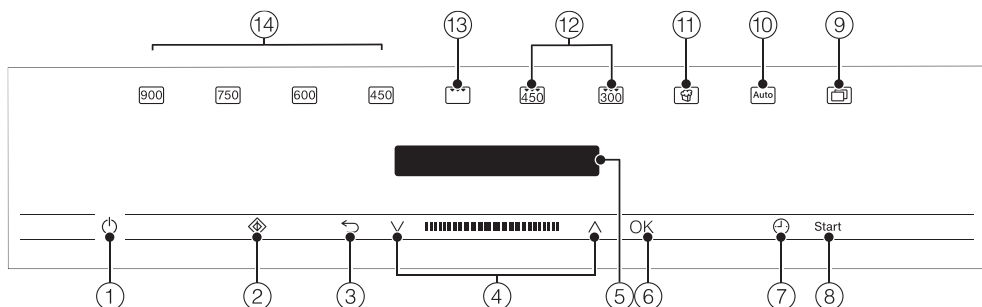
### Блюдо Гурмэ

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

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

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

# Панель управления



- ① Кнопка Вкл/Выкл ①
- ② Кнопка быстрого старта СВЧ ②
- ③ Кнопка ↶ для пошагового возврата и для прерывания процесса приготовления
- ④ Область навигации с кнопками ^ и v для пролистывания списков для выбора и для изменения значений
- ⑤ Дисплей для индикации текущего времени и информации по управлению
- ⑥ Кнопка OK для вызова функций и сохранения установок
- ⑦ Кнопка ↷ для настройки таймера или установки времени приготовления
- ⑧ Кнопка Start для запуска процесса приготовления
- ⑨ Кнопка [Menu] для выбора других программ и установок
- ⑩ Кнопка [Auto] для выбора разных программ автоматического приготовления
- ⑪ Кнопка [Popcorn] для приготовления попкорна
- ⑫ Комбинированный режим с использованием гриля и микроволн
- ⑬ Режим гриля
- ⑭ различные степени мощности микроволнового излучения


### Кнопка Вкл/Выкл

Кнопка Вкл/Выкл  «утоплена» и реагирует на прикосновение пальца.

С её помощью вы включаете и выключаете микроволновую печь.

### Дисплей

На дисплее отображается текущее время или различная информация о режимах, температуре, времени приготовления, автоматических программах и установках.

После включения микроволновой печи кнопкой Вкл/Выкл  появляется главное меню с предложением Выбрать режим работы.

### Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на касание пальцем. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом.

Можно отключить этот звуковой сигнал, выбрав установку Громкость звука, а затем Звук нажатия кнопок, и кнопками-стрелками отрегулировать громкость до минимума.

Если дисплей тёмный, вам необходимо сначала включить микроволновую печь, прежде чем сенсорные кнопки будут реагировать.

### Сенсорные кнопки над дисплеем

Здесь приведены режимы работы и другие функции микроволновой печи.

#### Режим работы/функция


 Уровень мощности 900 Вт


 Уровень мощности 750 Вт

 Уровень мощности 600 Вт

 Уровень мощности 450 Вт

 Гриль

 Комбинированный режим 450 Вт + гриль

 Комбинированный режим 300 Вт + гриль

 Попкорн

 Автоматические программы

 Другие (программы и Установки 

300 Вт

150 Вт

80 Вт

Гриль + 150 Вт





Размораживание

Разогрев

Установки 

# Элементы управления

## Сенсорные кнопки под дисплеем

Сенсорная кнопка	Функция
	С помощью этой сенсорной кнопки вы запускаете функцию быстрого старта СВЧ. Процесс приготовления выполняется при максимальной мощности СВЧ (900 Вт) и длительности 1 минута (см. главу «Управление», раздел «Быстрый старт СВЧ»). Многократным касанием этой кнопки вы можете постепенно увеличивать длительность приготовления.
	В зависимости от того, в каком меню вы находитесь, касаясь этой сенсорной кнопки, вы попадаете в меню более высокого уровня или в главное меню.  Когда выполняется процесс приготовления, вы можете его остановить или отменить этой сенсорной кнопкой, нажав на неё ещё раз.
	В области навигации вы пролистываете кнопками-стрелками или с помощью слайдера в списках вверх или вниз. Пункт меню, который вы хотели бы выбрать, появляется на дисплее.  Значения и установки вы можете изменять кнопками-стрелками или с помощью слайдера.
OK	Когда какая-либо функция появляется на дисплее, её можно вызвать с помощью OK. Затем можно изменить выбранную функцию.  Подтверждением кнопкой OK вы запоминаете изменения.  Когда на дисплее появится информационное окно, подтвердите его кнопкой OK.
	С помощью этой сенсорной кнопки вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц), даже если одновременно идёт процесс приготовления.  Кроме того, этой сенсорной кнопкой можно программировать время приготовления.
Start	С помощью этой сенсорной кнопки вы запускаете процесс приготовления.

## Символы на дисплее

Следующие символы могут появляться на дисплее:

Символ	Значение
	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Подтвердите эти информационные окна с помощью <b>OK</b> .
	Указание на наличие вышестоящих пунктов меню, которые из-за нехватки места больше не будут показываться в цепочке меню.
	Некоторые установки, например, яркость дисплея или громкость звуковых сигналов, настраиваются с помощью сегментированной горизонтальной шкалы.
	Галочка, стоящая за установкой, означает, что эта опция выбрана в данный момент.
	Включена блокировка запуска (см. главу «Установки», раздел «Безопасность»). Управление заблокировано.
	Таймер

## Принцип управления

---

### Выбрать пункт меню и изменить значение или установку

Кнопки-стрелки  $\wedge$  и  $\vee$  и слайдер  $\text{|||||}$  обладают следующими функциями:

- Вы выбираете пункт меню в списке.
- Вы изменяете значение (например, вес) или установку (например, громкость звукового сигнала).
- Коснитесь соответствующей кнопки-стрелки или проведите по слайдеру между кнопками-стрелками вправо или влево, чтобы появился нужный пункт меню или нужное значение.

**Совет:** Если вы будете удерживать кнопки со стрелкой, список или значения будут автоматически изменяться, пока вы не отпустите кнопку со стрелкой.

- Подтвердите выбор с помощью *OK*.

Текущая установка обозначается символом  $\checkmark$ .

### Выбор режима работы или функции

Сенсорные кнопки режимов работы и функций (например, установок) находятся над дисплеем. Вы выбираете режим работы или функцию соответствующей сенсорной кнопкой на панели управления (см. главы «Управление» и «Установки»).

- Коснитесь сенсорной кнопки нужного режима работы или функции.

Сенсорная кнопка на панели управления загорается оранжевым цветом.

- Введите значения или пролистайте списки до тех пор, пока не появится нужная установка.

### Прерывание процесса приготовления

Процесс приготовления можно прервать касанием горячей оранжевым цветом сенсорной кнопки режима работы или сенсорной кнопки  $\curvearrowright$ .

- Коснитесь соответствующей сенсорной кнопки режима работы или дважды сенсорной кнопки  $\curvearrowright$ , чтобы прервать процесс приготовления.
- Если установлено время приготовления, выберите *Отменить процесс* и подтвердите с помощью *OK*.

Появляется главное меню.



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

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

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

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

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

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

- Питательные вещества, витамины и минералы, преимущественно сохраняются.

- Естественный цвет и собственный вкус продуктов почти не меняются.

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

## Описание работы прибора

---

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

Вы можете использовать микроволновую печь следующим образом:

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

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

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

### Режимы работы

#### Отдельный микроволновый режим

Этот режим подходит для размораживания, разогрева и приготовления.

#### Гриль

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



#### Комбинация микроволн с грилем

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

#### Автоматические программы

В вашем распоряжении имеются следующие автоматические программы:

Вы можете выбрать одну из четырёх категорий автоматических программ.

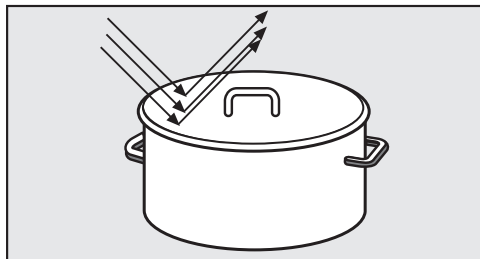
- Приготовление 
- Размораживание
- Разогрев
- Попкорн 

Выполнение программ зависит от веса.

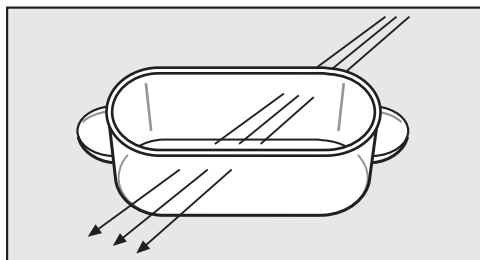
Можно указать вес продуктов в граммах (г), фунтах (ф) или фунтах/унциях (фунт./унц.) (см. главу «Установки», раздел «Изменение установок»).

# Указания по применению посуды для СВЧ

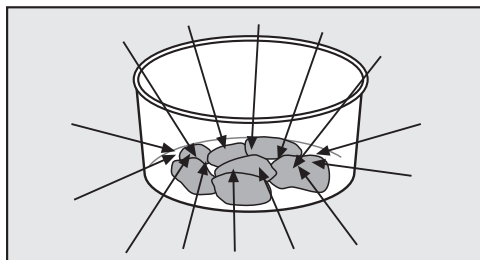
## Микроволны



– – отражаются от металла.



– – проникают через стекло, фарфор, пластик, картон.



– – поглощаются продуктами питания.

**⚠** Опасность пожара из-за использования неподходящей посуды.

Посуда, непригодная для режима СВЧ, может деформироваться и повредить микроволновую печь.

Принимайте во внимание указания по применению посуды.

## Материал и форма

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

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

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

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

## Металл

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

Не используйте пластиковые стаканчики с не полностью удалёнными алюминиевыми крышками.

Исключения:

## Указания по применению посуды для СВЧ

- Готовые блюда в алюминиевой упаковке

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

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

- Куски алюминиевой фольги

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

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

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

### Посудная глазурь, краски

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

### Стекло

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

Хрусталь, который обычно содержит свинец, может треснуть в микроволновой печи. Поэтому он не подходит для использования.

### Фарфор

Фарфоровая посуда хорошо подходит для использования в микроволновой печи.

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

### Фаянс

На расписном фаянсе узор должен находиться под слоем глазури.

Фаянс может сильно нагреваться. Надевайте защитные рукавицы.


# Указания по применению посуды для СВЧ

## Дерево

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

Поэтому деревянная посуда не пригодна для использования.

## Пластмасса

 Риск повреждений из-за чувствительного к нагреву пластика.

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

Пластмассовая посуда может использоваться только в отдельном микроволновом режиме.


В хозяйственных магазинах продаётся специальная пластиковая посуда для микроволновых печей.

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

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

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

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


 Опасность пожара из-за неподходящего материала.

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

Избегайте применения таких клипс.

## Одноразовая посуда

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

 Опасность пожара из-за использования неподходящей посуды.

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

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


## Указания по применению посуды для СВЧ


---

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

### Проверка посуды

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

- Поставьте пустую посуду в центр рабочей камеры.
- Закройте дверцу.
- Нажмите кнопку .
- Выберите уровень мощности 900 Вт.
- С помощью кнопок-стрелок  $\wedge$  и  $\vee$  введите 30 секунд и подтвердите это с помощью *OK*.
- Нажмите кнопку *start*, чтобы начать проверку.

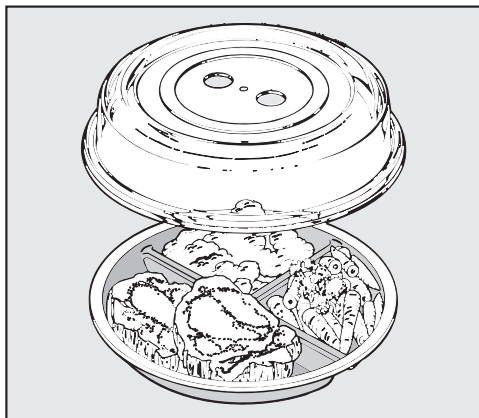
Если во время этого теста вы услышите потрескивание, сопровождаемое искрением, сразу же выключите прибор (нажать кнопку  и подтвердить с помощью *OK*). Посуда, которая вызывает такую реакцию, не подходит для использования в микроволновой печи. В случае сомнений уточните у производителя или поставщика посуды, пригодна ли она для использования в СВЧ.

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

# Указания по применению посуды для СВЧ

## Крышка

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



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

Такие крышки имеются в продаже.

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

**!** Риск повреждений из-за чувствительного к нагреву пластика.

Материал крышки, как правило, выдерживает температуру до 110 °С (см. данные производителя). При более высоких температурах возможна деформация пластмассы, она может приклеиться к продуктам питания.

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

**!** Риск повреждений вследствие закрытия отверстий.


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

**Не пользуйтесь крышкой, если**

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

## Указания по применению посуды для СВЧ

---

 Опасность взрыва вследствие повышения давления.

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

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



Эксплуатация микроволновой печи разрешается только во встроеном состоянии.

Как только микроволновая печь будет подключена к сети электропитания, она сразу же будет готова к работе.


## Текст приветствия на дисплее

Появляется логотип Miele. Затем запрашиваются некоторые установки, которые вам нужны для ввода микроволновой печи в эксплуатацию.

- Следуйте указаниям на дисплее.

## Установка языка

- Выберите нужный язык кнопками-стрелками.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Если случайно был выбран язык, который вы не понимаете, следуйте указаниям в главе «Установки», разделе «Язык ».


## Установка страны

- Выберите нужную страну кнопками-стрелками.
- Подтвердите с помощью *OK*.

## Установка текущего времени

- Введите текущее время кнопками-стрелками.

- Подтвердите с помощью *OK*.

Сообщение на дисплее Индик. времени выкл. отмечается символом .

- Подтвердите с помощью *OK*.

Информация Энергопотребление - появляется на дисплее, так как при включенной индикации текущего времени прибор работает с экономией электроэнергии.

- Нажмите *OK*.

На дисплее появляется сообщение Ввод в эксплуатацию завершён.


- Подтвердите с помощью *OK*.

На дисплее появляется сообщение Выбрать режим работы.

Согласно заводской настройке индикация текущего времени выполняется в фоновом режиме. Тёмный дисплей позволяет экономить энергию.

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

Если индикация текущего времени видна, то все сенсорные кнопки реагируют на касание сразу.


Если индикация текущего времени не видна, значит прибор выключен. Его необходимо включить кнопкой Вкл/Выкл , прежде чем он снова будет готов к работе.

## Ввод в эксплуатацию



---

**Совет:** Вы можете также выбрать индикацию текущего времени в 12-часовом формате (см. главу «Установки», раздел «Текущее время»).


### Корректировка текущего времени

- Включите прибор кнопкой Вкл/Выкл .

На дисплее появляется сообщение  
Выбрать режим работы.



















- Коснитесь сенсорной кнопки .
- Выберите кнопками со стрелками подпункт Установки  и подтвердите выбор с помощью ОК.
- Затем выберите кнопками со стрелками подпункт Текущее время и подтвердите с помощью ОК.
- Выберите кнопками со стрелками Установить и подтвердите с помощью ОК.

Фактическое текущее время отображается на дисплее на белом фоне.

- Измените текущее время кнопками со стрелками и подтвердите с помощью ОК.
- Нажмите несколько раз сенсорную кнопку , чтобы снова попасть на первый уровень.

На дисплее появляется сообщение  
Выбрать режим работы.

## Обзор установок

Пункт меню	Возможные установки
Язык 	...deutsch*, english... <b>Страна</b>
Текущее время	Индикация (Индик. времени выкл.*, Индик. времени вкл., Ночное отключение) Формат времени (24 ч.*, 12 ч.) Установить
Громкость звука	Звуковые сигналы       Звук нажатия кнопок     
Яркость дисплея	    
Единицы измерения	Вес (г*, ф, фунт./унц.)
Поддержание тепла	Вкл.*, Выкл.
Быстрый старт СВЧ	Мощность (...900 Вт*, 750 Вт, ...) Время приг. (01:00*, можно регулировать)
Попкорн	Время приг. 03:20*, можно выбрать от 2:30 до 3:50 мин
Продукт в раб. камере?	Вкл.*, Выкл.
Безопасность	Блокировка кнопок (Выкл.*, Вкл.) Блокировка запуска  (Выкл.*, Вкл.)
Версия ПО	
Торговля	Демо-режим (Выкл.*, Вкл.)
Заводские настройки	не восстан. исх. сост., восстановить исходн.

\* Заводская настройка





# Настройки

## Изменение установок

Для некоторых установок прибора вы можете выбрать альтернативные варианты.

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

Для изменения установки прибора действуйте следующим образом:

- Нажмите кнопку .
- Затем выберите кнопками-стрелками Установки .
- Подтвердите выбор с помощью ОК.
- Теперь можно выбрать кнопками-стрелками опции, приведённые в таблице. Подтвердите нужный пункт меню с помощью ОК.
- В зависимости от пункта меню, теперь можно ввести значения или выбрать с помощью кнопок-стрелок один из подпунктов.
- Если вы не изменяете установку и хотите перейти к другой установке, коснитесь кнопки .
- Если вы не хотите менять другие установки, коснитесь кнопки .




В случае нарушения электроснабжения изменённые установки сохраняются.

## Язык

Вы можете установить язык вашей страны и саму страну.

Страну можно выбрать в том случае, если для выбранного языка предлагаются на выбор разные страны и, следовательно, языковые варианты.

После выбора и его подтверждения на дисплее немедленно появляется текст на нужном языке.

**Совет:** Если вы случайно выбрали язык, который не понимаете, выберите . Ориентируйтесь по символу , чтобы снова попасть в подменю Язык .

## Текущее время

### Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенной микроволновой печи:

- Вкл.  
Текущее время постоянно высвечивается на дисплее. Все сенсорные кнопки при выборе сразу реагируют на касание.
- Выкл.  
Тёмный дисплей позволяет экономить энергию. Прежде чем управлять микроволновой печью, её нужно включить.
- Ночное отключение  
В целях экономии электроэнергии текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь. В остальное время дисплей

остаётся тёмным. Прежде чем управлять микроволновой печью, её нужно включить.

## Формат времени

Вы можете задать отображение текущего времени в 24-часовом или 12-часовом формате.

## Установить

Вы устанавливаете часы и минуты.

После отказа в системе электропитания индикация текущего времени появляется снова. Текущее время сохраняется припл. на 150 часов.

## Громкость звука

Громкость звуков отображается с помощью сегментной шкалы.

– ■■■■■■■■  
максимальная громкость

– □□□□□□  
Звук выключен.

## Звуковые сигналы

Если звуковые сигналы включены, то по истечении установленного времени звучит сигнал.

## Звук нажатия кнопок

Если включён звук нажатия кнопок, то сигнал звучит при выборе сенсорной кнопки.

## Яркость дисплея

Яркость дисплея отображается в виде шкалы с сегментами.

– ■■■■■■■■  
максимальная яркость

– ■□□□□□  
минимальная яркость

## Единицы измерения

### Вес

В автоматических программах вы можете настроить вес продукта в граммах (г), фунтах (ф) или фунтах/унциях (фунт./унц.).

## Поддержание тепла


Функция Поддержание тепла включается автоматически, если по завершении процесса приготовления с мощностью не менее 450 Вт дверца остаётся закрытой и никакая кнопка не нажимается.

Тогда блюдо будет поддерживаться тёплым прим. через 2 минуты при мощности 80 Вт в течение максимум 15 минут.

– Вкл.  
Функция Поддержание тепла включена.

– Выкл.  
Функция Поддержание тепла выключена.

## Быстрый старт СВЧ

Касание кнопки  позволяет включить прибор на 1 минуту с максимальной мощностью.

Мощность и длительность можно изменить. Таким образом, можно сохранить часто используемый процесс приготовления на этом программном месте.

– Мощность  
Все имеющиеся уровни мощности доступны для выбора.

– Время приг.  
При максимальном уровне мощности можно запрограммировать

# Настройки

максимум 5 минут длительности приготовления, при других уровнях – 10 минут.

## Попкорн

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

Заводская настройка составляет 3:20 минут, это время можно изменить.

Его можно установить в диапазоне между 2:30 и 3:50 минутами.

## Продукт в раб. камере?

Запрос о наличии продукта напоминает о том, что прибор нельзя включать, не поместив внутрь прибора продукты.

При отсутствии в приборе продуктов возможно его повреждение.

Если запускается процесс приготовления и перед этим не открывалась дверца прибора, то на дисплее появится вопрос *Продукт в рабочей камере?*

Возможно, что внутри прибора ещё не размещены продукты, так как дверца не была открыта в течение довольно долгого времени (прим. 20 минут).

Лишь после подтверждения с помощью *OK* или после открывания дверцы процесс начнётся.

## Безопасность

### Блокировка запуска

Блокировка запуска предотвращает нежелательное использование прибора.

Вы можете сразу настроить таймер при активированной блокировке запуска.

Блокировка запуска остаётся включённой также после перебора в электроснабжении.

– Вкл.

Активирована блокировка запуска. Прежде чем использовать микроволновую печь, включите её и нажмите *OK* в течение минимум 6 секунд.

– Выкл.

Блокировка запуска деактивирована. Вы можете пользоваться микроволновой печью как обычно.

### Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное выключение или изменение процесса приготовления. Если активирована функция блокировки кнопок, все сенсорные кнопки и поля на дисплее на несколько секунд после запуска процесса приготовления будут заблокированы.

– Вкл.

Блокировка кнопок активирована. Прежде чем вы сможете пользоваться какой-либо функцией, ка-

сайтесь **OK** в течение минимум 6 секунд. Блокировка кнопок на короткое время деактивируется.

– Выкл.

Блокировка кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки сразу реагируют при выборе.

## Версия ПО

Пункт меню «Версия программного обеспечения» предназначен для сервисной службы Miele. Для личного использования эта информация вам не потребуется.

## Торговля

Эта функция позволяет демонстрировать в торговых точках микроволновую печь без нагрева. Для личного использования эта функция вам не потребуется.

## Демо-режим

Если включить микроволновую печь при активированном демо-режиме, то на дисплее появится указание Демо-режим. Нагрев не функционирует.

– Вкл.

Демо-режим активируется, если вы коснётесь кнопки **OK** и удержите её в нажатом положении минимум 4 секунды.

– Выкл.

Демо-режим деактивируется, если вы коснётесь кнопки **OK** и удержите её в нажатом положении минимум 4 секунды.

Микроволновая печь снова полностью в рабочем состоянии.

## Заводские настройки

С помощью одной настройки можно восстановить исходное состояние для всех выполненных изменений микроволновой печи.

– не восстан. исх. сост.

Все предпринятые изменения сохраняются.

# Настройки

---


- ВОССТАНОВИТЬ ИСХОДН.

Все настройки сбрасываются, восстанавливается заводская настройка.



## Открывание дверцы

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

 Опасность получения травм из-за открытой дверцы.

Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу.

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

## Размещение посуды в рабочей камере

Оптимальным является размещение посуды в центре рабочей камеры.

## Вращающийся поддон

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

Пользуйтесь прибором только с установленным поддоном.

Поддон начинает вращаться автоматически при запуске процесса.

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

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

## Закрывание дверцы

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

## Запуск процесса

Выбор мощности микроволнового излучения выполняется с помощью соответствующей сенсорной кнопки.

- Коснитесь сенсорной кнопки нужной степени мощности.

Сенсорная кнопка на панели управления загорается оранжевым цветом.

- Выберите кнопками-стрелками нужное время приготовления и подтвердите выбор с помощью OK.

- Нажмите кнопку start.

Процесс приготовления выполняется.

Вы можете выбрать один из 7 уровней мощности.

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

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

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

Необходимое время зависит от

# Управление прибором

- исходной температуры продуктов. Продукты из холодильника требуют больше времени для разогрева, приготовления и т.д., чем продукты комнатной температуры.
- вида и свойств продуктов. Свежие овощи содержат больше воды, чем долго хранившиеся, и требуют меньше времени для приготовления.
- того, как часто вы перемешиваете или переворачиваете пищу. В результате частого перемешивания или переворачивания происходит более равномерное распределение тепла, поэтому для доведения блюда до готовности требуется меньше времени.
- количества продуктов.  
Общее правило: двойное количество продукта – двойное время приготовления.  
Для приготовления меньших порций время сокращается соответственно.
- формы и материала посуды.

## Продукт в рабочей камере?

Сообщение **Продукт в рабочей камере?** напоминает о том, что прибор нельзя включать, не поместив внутрь прибора продукты.

При отсутствии в приборе продуктов возможно его повреждение.

При касании кнопки **Start**, если перед этим не была открыта дверца, в поле индикации появляется **Продукт в рабочей камере?**. Возможно, что внутри прибора ещё не были размещены

продукты, так как дверца не открывалась в течение довольно долгого времени. Запуск будет заблокирован до тех пор, пока не будет открыта дверца.

## Прерывание процесса / продолжение процесса

В любое время процесс может быть . . .

. . . прерван:

- Откройте дверцу прибора.

Происходит остановка времени выполнения.

На дисплее отображается сообщение **Закрыть дверцу**.

. . . продолжен:

- Закройте дверцу и коснитесь кнопки **Start**.

Процесс будет продолжен.

## Изменение заданных значений

Если после запуска процесса вы установили, что . . .

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

- Выберите новое значение мощности.

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

- Измените время кнопками-стрелками и продолжите процесс (коснуться кнопки **Start**).

## Отмена процесса

- Коснитесь дважды кнопки **↵** или выбранного уровня мощности.

На дисплее появляется **Отменить процесс**.

- Подтвердите с помощью **ОК**.

## После окончания процесса

По окончании процесса раздаётся акустический сигнал. Подсветка рабочей камеры гаснет.

Сигнал повторяется несколько раз. На дисплее появляется сообщение **Готово**.

- Для подтверждения нажмите кнопку выбранного уровня мощности.

## Поддержание тепла

Функция **Поддержание тепла** включается автоматически, если по завершении процесса приготовления с мощностью не менее 450 Вт дверца остаётся закрытой и не происходит касание никакой кнопки.

Тогда блюдо будет поддерживаться тёплым спустя прим. 2 минуты при мощности 80 Вт в течение максимум 15 минут.

На дисплее высвечивается **Поддержание тепла**.

Если вы откроете дверцу или коснётесь какой-либо кнопки, процесс прервётся.

Функцию **Поддержание тепла** нельзя выбрать отдельно.

Вы можете отменить эту функцию (см. главу «Установки»).

## Программирование времени приготовления

На результате приготовления может негативно сказаться, если между размещением продукта в рабочую камеру и началом приготовления пройдёт много времени. Свежие продукты могут изменить цвет или даже испортиться. По возможности задавайте наиболее короткое время до запуска процесса приготовления.


С вводом **Готовность в** или **Запуск в** вы можете автоматически выключить или включить процесс приготовления.

- **Готовность в**

Вы задаёте время, когда процесс приготовления должен завершиться. Тогда микроволновая печь автоматически выключится к этому моменту времени.

- **Запуск в**

Вы задаёте время, когда процесс приготовления должен запуститься. Тогда микроволновая печь автоматически включится к этому моменту времени.


- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите нужный режим работы.
- Установите время приготовления и подтвердите с помощью **ОК**.
- Нажмите кнопку .
- Выберите кнопками со стрелками **Готовность в** или **Запуск в** и подтвердите с помощью **ОК**.


## Управление прибором

- Кнопками-стрелками задайте момент времени, к которому процесс приготовления должен завершиться или начаться, и подтвердите с помощью **OK**.

На дисплее отображается **Запуск в и время запуска**.

### Выбор быстрого старта СВЧ



Касание кнопки  позволяет включить прибор на 1 минуту с максимальной мощностью.

- Нажмите кнопку .

Без дополнительного нажатия кнопки запускается приготовление продолжительностью 1 минута при максимальной мощности.


### Изменение времени и мощности

Можно изменить сохранённое значение времени и мощности и сохранить их как параметры основного применения.

- Выберите .
- Выберите **Установки**  и подтвердите нажатием **OK**.
- Выберите **Быстрый старт СВЧ** и подтвердите нажатием **OK**.
- Выберите **Мощность**.

На дисплее отображается **Мощность**, после этого – сохранённая мощность.

- Если вы хотели бы изменить мощность, подтвердите с помощью **OK**.


Сохранённое значение мощности отмечается символом .


- Измените мощность кнопками-стрелками и подтвердите выбор с помощью **OK**.

- Затем выберите кнопками-стрелками **Время приг.**, после этого коснитесь **OK**.

- Установите кнопками-стрелками нужное время приготовления и подтвердите с помощью **OK**.

На дисплее отображается **Время приг.**, после этого – выбранное время.

- Нажмите несколько раз , чтобы снова попасть на главный уровень.




Изменённый уровень мощности, а также изменённое время теперь сохранены и вызываются нажатием кнопки .

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

### Блокировка запуска

Блокировка запуска предотвращает нежелательное использование прибора.

#### Включение блокировки запуска

- Выберите .
- Выберите **Установки**  и подтвердите нажатием **OK**.
- Выберите **Безопасность** и подтвердите нажатием **OK**.
- Выберите **Блокировка запуска**  и затем **OK**.
- Выберите **Вкл.** и затем **OK**.
- Выключите прибор, чтобы активировать блокировку запуска.


Функции прибора теперь заблокированы и смогут использоваться лишь в том случае, если блокировка запуска будет отменена.


При активированной блокировке запуска можно пользоваться только таймером (см. главу «Таймер»).

Блокировка запуска остаётся включённой также после перебоя в электроснабжении.

## Прерывание действия блокировки запуска

Вы можете временно отменить блокировку запуска.

- Включите прибор кнопкой Вкл/Выкл .

На дисплее появляется сообщение Блокировка запуска .

- Подтвердите с помощью *OK*.

На дисплее появляется сообщение Держите нажатой 6 сек. кнопку *OK*.

- Следуйте указаниям на дисплее.

Обратный отсчёт времени отображается на дисплее.


После этого действие блокировки запуска будет прервано.


- Введите нужный процесс приготовления.

Все кнопки и процессы доступны для выбора до тех пор, пока прибор не будет выключен.

Лишь после выключения прибора блокировка запуска будет снова активирована.

## Отмена блокировки запуска

- Включите прибор кнопкой Вкл/Выкл .

На дисплее появляется сообщение Блокировка запуска .

- Подтвердите с помощью *OK*.


На дисплее появляется сообщение Держите нажатой 6 сек. кнопку *OK*.

- Следуйте указаниям на дисплее.


Обратный отсчёт времени отображается на дисплее.

После этого действие блокировки запуска будет прервано.

- Выберите .

- Выберите *Установки*  и подтвердите нажатием *OK*.

- Выберите *Безопасность* и подтвердите нажатием *OK*.

- Выберите *Блокировка запуска*  и затем *OK*.

- Выберите *Выкл.* и затем *OK*.

- Выключите прибор.

Теперь блокировка запуска не активна. Функции прибора снова доступны для пользования.

# Управление прибором

## Использование таймера


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


Вы также можете использовать таймер, если одновременно установлено время для автоматического включения и выключения процесса (например, для напоминания о том, что в определенный момент в блюдо нужно добавить приправы).


- Нажмите кнопку .

На дисплее появляется Таймер.

- Введите нужное время таймера кнопками-стрелками и подтвердите с помощью ОК.

На дисплее горит , время отсчитывается в обратном порядке. По истечении времени прозвучит сигнал.

Мигает , отсчёт времени идёт вперёд. Таким образом можно определить, с какого момента закончился отсчёт установленного времени таймера.

- Коснитесь кнопки , чтобы остановить процесс.

## Изменение времени таймера

- Нажмите кнопку .

На дисплее появляется сообщение изменить. Отсчёт установленного времени закончится.

- Подтвердите с помощью ОК.

- Откорректируйте время кнопками-стрелками и подтвердите с помощью ОК.

Отсчёт времени таймера продолжится.

## Удаление времени таймера

- Нажмите кнопку .


На дисплее появляется сообщение изменить. Отсчёт установленного времени закончится.

- Выберите кнопками со стрелками удалить и подтвердите с помощью ОК.

Время таймера удалено.

## Использование таймера и процесса приготовления

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

- Во время приготовления нажмите кнопку .

- Выберите кнопками со стрелками Таймер и подтвердите с помощью ОК.

- Введите нужное время таймера кнопками-стрелками и подтвердите с помощью ОК.

- Нажмите кнопку .

На дисплее видны рядом друг с другом отсчёт времени приготовления и отсчёт времени таймера.

## Управление – запекание на гриле


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

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

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


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

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

 Повреждения из-за перегрева. Прилагаемое блюдо Гурмэ не подходит для сбора жира. Пустой противень может перегреться. Это вызовет повреждения покрытия. Используйте вместо этого жаростойкую форму, пригодную для СВЧ-режима.

■ Поместите продукт в подходящую посуду.

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

 Опасность получения ожогов о горячую посуду.

При работе прибора решётка и посуда нагреваются.

Надевайте защитные перчатки.


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

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

### Гриль без комбинации с микроволнами

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

■ Нажмите кнопку .

Кнопка  на панели управления загорается оранжевым цветом.

На дисплее отображаются Время приготовления и 00:00 мин.

■ Выберите кнопками-стрелками нужное время приготовления и подтвердите выбор с помощью **OK**.

■ Нажмите кнопку **Start**.

Процесс приготовления выполняется. По окончании процесса раздаётся акустический сигнал.

## Управление – запекание на гриле

### Изменение времени приготовления на гриле

Можно изменить время приготовления на гриле во время работы прибора.

- Нажмите кнопку со стрелкой.


Процесс прерывается.

- Измените время кнопками-стрелками.
- Продолжите процесс, нажав кнопку Start.


### Выбор времени запуска или времени окончания

Приготовление на гриле может быть выполнено к предварительно заданному моменту времени и может завершиться по истечении заданной длительности.

- Нажмите кнопку .

Кнопка  на панели управления загорается оранжевым цветом.

На дисплее отображаются Время пригот. и 00:00 мин.

- Выберите кнопками-стрелками нужное время приготовления и подтвердите выбор с помощью ОК.
- Затем нажмите кнопку .

На дисплее отображаются Время приг. и заданная длительность процесса приготовления на гриле.

- Выберите кнопками-стрелками одну из опций Запуск в и Готовность в.

С помощью Запуск в вы задаёте время, когда процесс приготовления на гриле должен запуститься.

С помощью Готовность в вы задаёте время, к которому процесс приготовления на гриле должен завершиться.


В качестве альтернативы в этом месте также можно выбрать Таймер, если вы дополнительно к процессу приготовления на гриле хотите запустить таймер для отдельного процесса.

- Подтвердите выбор с помощью ОК.

На дисплее отображаются Запуск в или Готовность в, в зависимости от того, что вы выбрали.

Кроме того, время суток отображается на светлом фоне.

- Кнопками-стрелками выберите нужное время запуска или время окончания, затем нажмите для подтверждения ОК.

На дисплее отображается Запуск в, и горит кнопка .

Процесс приготовления на гриле начнётся к заданному времени.

По окончании процесса раздаётся акустический сигнал.





### Комбинированный режим гриля и СВЧ





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



# Управление – запекание на гриле

Гриль можно комбинировать с 3 различными уровнями мощности микроволн, а именно: 150, 300 и 450 Вт. Во время работы прибора не возможен переход между этими 3 уровнями без прерывания процесса.

Комбинации  и  находятся непосредственно на панели управления, комбинация  находится под .

- Выберите нужную комбинацию нажатием кнопки ,  или , если вы хотите выбрать .

Соответствующая кнопка на панели управления загорается оранжевым цветом.

На дисплее отображаются Время пригот. и 00:00 мин.

- Выберите кнопками-стрелками нужное время приготовления и подтвердите выбор с помощью **OK**.
- Нажмите кнопку **Start**.

Процесс приготовления выполняется. По окончании процесса раздаётся акустический сигнал.

## Изменение времени

Можно изменить время в ходе работы прибора.

- Нажмите кнопку со стрелкой.

Процесс прерывается.

- Измените время кнопками-стрелками.
- Продолжите процесс, нажав кнопку **Start**.


## Выбор времени запуска или времени окончания

Приготовление может быть выполнено к предварительно заданному моменту времени и может завершиться по истечении заданной длительности.

- Выберите нужный комбинированный режим работы.

Соответствующая кнопка на панели управления загорается оранжевым цветом.

На дисплее отображаются Время пригот. и 00:00 мин.

- Выберите кнопками-стрелками нужное время приготовления и подтвердите выбор с помощью **OK**.
- Затем нажмите кнопку .

На дисплее отображаются Время приг. и заданная длительность процесса приготовления на гриле.

- Выберите кнопками-стрелками одну из опций **Запуск в** и **Готовность в**.

С помощью **Запуск в** вы задаёте время, когда процесс должен запуститься.

С помощью **Готовность в** вы задаёте время, когда процесс должен завершиться.

В качестве альтернативы в этом месте также можно выбрать **Таймер**, если вы дополнительно к процессу приготовления хотите запустить таймер для отдельного процесса.

- Подтвердите выбор с помощью **OK**.

## Управление – запекание на гриле

---

На дисплее отображаются **Запуск в** или **Готовность в**, в зависимости от того, что вы выбрали.

Кроме того, время суток отображается на светлом фоне.


- Кнопками-стрелками выберите нужное время запуска или время окончания, затем нажмите для подтверждения **OK**.

На дисплее отображается **Запуск в**, и горит кнопка выбранного режима работы.

Процесс приготовления начнётся к заданному моменту времени.


По окончании процесса раздаётся акустический сигнал.

## Указания по применению

 Опасность получения ожогов о горячую посуду.

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

## Перед первым использованием

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

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


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

Металлические или острые предметы вызывают повреждения покрытия.

Поэтому не разрешается резать пищу непосредственно на блюде.

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

## Обжаривание / подрумянивание

 Опасность пожара из-за перегрева.


Масла и жиры могут воспламениться при перегреве.


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

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

Искры могут повредить блюдо и рабочую камеру.

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

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

 Повреждения из-за перегрева. Не перегревайте пустое блюдо. Иначе покрытие будет повреждено.

Поэтому при запекании на гриле не ставьте блюдо под решётку, чтобы собирать жир.

# Блюдо Гурмэ

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


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





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



Яйца могут лопнуть.

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

## Практические советы

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

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

- Пицца (замороженная), 300 г, , 7-9 мин.
- Пицца, свежая, без предварительного нагрева , прим. 15 мин. (в зависимости от начинки)

## Рецепты

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

## Тосты Croque Monsieur (3 порции)

Время приготовления: 10-15 минут

### Ингредиенты:

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

### Приготовление:

Намазать тосты маслом. Посыпать сыром три тоста, на каждый положить по одному ломтику окорока. Остальные три тоста положить намазанной маслом стороной на окорок. Положить тосты на блюдо Гурмэ, подогретое при мощности 450 Вт + Гриль в течение прим. 5 минут. Поставить на вращающийся поддон, подрумянивать при мощности 450 Вт + Гриль с каждой стороны прим. 3 минуты.

Варианты других начинок: филе тунца и тонко нарезанные кольца лука или ломтики ананаса, сыр и варёный окорок.

## Овощное рагу (3 порции)

Время приготовления: 25-35 минут

### Ингредиенты:

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

### Приготовление:

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

## Блюдо Гурмэ

---

### Картофельные оладьи подомашнему (2 порции)

Время приготовления: 25-30 минут

#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

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

### Свиное филе «Лукулл» (2 порции)

Время приготовления: 15-20 минут

#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

### Пикантное свиное филе

Время приготовления: 10-12 минут

#### Приготовление:

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

### Пикантные куриные кубики (3 порции)

Время приготовления: 25-35 минут

#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

## Блюдо Гурмэ

---

### Филе лосося «натуральное» (2 порции)

Время приготовления: 5-10 минут

#### Ингредиенты:

2 шт. филе лосося (по 150 г)

1 ст. л. лимонного сока

соль, белый перец

#### Приготовление:

Сбрызнуть филе лосося лимонным соком и оставить пропитываться прим. на 10 минут. Поставить блюдо Гурмэ на вращающийся поддон, подогреть при мощности 450 Вт + Гриль прим. 5 минут. Промокнуть филе бумажным полотенцем, посыпать приправами, положить на блюдо Гурмэ, слегка прижать. Поставить на вращающийся поддон, готовить при мощности 450 Вт + Гриль с каждой стороны прим. 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>-2 минуты.

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



## Ананасовый пирог

Время приготовления: 20-25 минут

### Тесто:

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

### Начинка:

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

### Приготовление:

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

## Экспресс-торт с миндалём

Время приготовления: 20-25 минут

### Тесто:

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

### Начинка:

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

### Для смазывания:

50 г абрикосового джема

### Приготовление:

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

## Блюдо Гурмэ

---



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



## Управление – автоматические программы


Все автоматические программы зависят от веса продуктов.

Можно указать вес продуктов в граммах (g), фунтах (lb) или фунтах/унциях (lb/oz) (см. главу «Установки», раздел «Изменение установок»).

Существуют четыре различные категории автоматических программ:

- Приготовление 
- Размораживание
- Разогрев
- Попкорн 

Программы приготовления и программа «Попкорн» вызываются сенсорными кнопками  или .

Автоматические программы категорий «Размораживание» и «Разогрев» вызываются сенсорной кнопкой , после этого их можно выбрать кнопками-стрелками.


### Использование автоматических программ

- Выберите нужную автоматическую программу и подтвердите выбор с помощью **OK**.
- Введите вес продукта и подтвердите с помощью **OK**.
- Выберите кнопками-стрелками одну из опций **Запустить сразу**, **Запуск** и **Готовность в**.
- Следуйте указаниям на дисплее, например, **Перевернуть продукт** или **Перемешать продукты**.

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

### Приготовление

В некоторых из приведённых программах приготовления эпизодически подключается гриль.

 **Риск повреждений из-за чувствительного к нагреву пластика.** Материал крышки, как правило, выдерживает температуру до 110°C (см. данные производителя). При более высоких температурах возможна деформация пластмассы, она может приклеиться к продуктам питания. Используйте крышку только в микроволновом режиме, т.е. без комбинации с другими режимами. Ни в коем случае не используйте крышку, если подключён гриль, т.е. в программах, отмеченных \*.

На выбор доступны 23 автоматические программы. Время выравнивания составляет соответственно прим. 2 минуты.

- Бекон к завтраку
- Картофель
- Кусочки курицы \*
- Курица в соусе
- Рыбное филе
- Рыбное филе в соусе
- Заморож. картоф. фри \*
- Суп

## Управление – автоматические программы

---

- Овощи
- Заморож. запеканка \*
- Пицца, тонк. тесто \*
- Пицца, толст. тесто \*
- Заморож. гот. блюдо
- Замороженные овощи
- Фруктовый компот
- Запеканка \*
- Курица гриль \*
- Рыбная запеканка \*
- Рыба на гриле \*
- Вертел для гриля \*
- Мясо в соусе
- Рис
- Густой суп

\* время от времени с подключением гриля

### Размораживание

В вашем распоряжении имеется 13 программ размораживания для различных групп продуктов. Время выравнивания составляет соответственно прим. 10 минут.

- Хлеб
- Пироги
- Куриные окорочка
- Блюда на тарелке
- Рыбное филе
- Фрукты
- Кусочки мяса
- Фарш

- Птица
- Суп
- Мясо ломтиками
- Овощи
- Рыба

### Разогрев

В вашем распоряжении имеется 8 автоматических программ разогрева для различных групп продуктов. Время выравнивания для этих программ составляет прим. 2 минуты.

- Запеканка
- Курица в соусе
- Блюда на тарелке
- Рыбное филе в соусе
- Суп
- Мясо в соусе
- Густой суп
- Овощи

### Попкорн

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

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

Однако заданное время для выполняемой программы изменить нельзя.

## Управление – автоматические программы

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

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

- Положите пакетик согласно инструкции на упаковке на вращающийся поддон.

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


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

- Коснитесь .

Через некоторое время начнётся выполнение программы. Она начнётся сразу, как только вы коснётесь кнопки Start.

Скоро вы услышите, как лопаются первые зёрна кукурузы.

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

 Опасность получения ожогов из-за горячего пакета.

Пакетик сильно нагревается.

Поэтому вынимать его следует осторожно.

## Рецепты – автоматические программы

Здесь предлагаются некоторые рецепты для автоматических программ категории «Приготовление Auto», которые вы можете дополнить или изменить.

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

Придерживайтесь указанных значений веса.

### Овощи

#### Приготовление

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

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

### Морковь в сливочном соусе с кервелем (2 порции)

Время приготовления: 25-35 минут

#### Ингредиенты

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

#### Приготовление

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

Программа: Auto Овощи

Вес: 525 г

Уровень: вращающийся поддон

### Картофель

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

#### Приготовление

Введите вес картофеля и жидкости.

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

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

### Картофель золотистый (3 порции)

Время приготовления: 25-35 минут

#### Ингредиенты

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

#### Приготовление

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

Программа:  Картофель

Вес: 800 г

Уровень: вращающийся поддон

## Рецепты – автоматические программы

---

### Рис

В этой программе вы можете готовить в микроволновой печи рис.

### Приготовление

Ввести вес сухого риса.

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

Готовьте рис под крышкой.

### Овощной гратен (4 порции)

Время приготовления: ок. 40 минут

### Ингредиенты

400 г цветной капусты или брокколи  
400 г моркови

### Для сырного соуса:

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

### Приготовление

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

Программа:  Запеканка

Вес: 1 500 г

Уровень: вращающийся поддон



### Картофельный гратен с сыром (4 порции)

Время приготовления: 45 минут

#### Ингредиенты

Для гратена:

600 г рассыпчатого картофеля  
75 г тёртого сыра Гауда

Для заливки:

250 г сливок  
соль, чёрный перец, мускатный орех  
сливочное масло

Для посыпки:

75 г тёртого сыра Гауда

Для формы:

1 зубчик чеснока

#### Принадлежности

форма для запеканок, подходящая для режима СВЧ, термостойкая, Ø 26 см

#### Приготовление

Натрите форму для запеканки чесноком.

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

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

Посыпьте сыром Гауда и готовьте, не накрывая крышкой.

Программа:  Запеканка

Вес: 1000 г

Уровень: вращающийся поддон

### Шашлык из мясного филе (8 шампуров)

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

#### Ингредиенты

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

#### Для маринования:

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

#### Приготовление

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

Программа:  Вертел для гриля

Вес: около 100 г каждый шампур

Уровень: решётка и форма на вращающемся поддоне

## Рецепты – автоматические программы

---

### Куриный шашлык (8 шампуров)

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

#### Ингредиенты

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

#### Для маринования:

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


8 деревянных шпажек

#### Приготовление

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

Нанизать на деревянные шпажки поочередно кусочки курицы, ананас и абрикосы, смазать маринадом и оставить пропитываться примерно на 1 час. Положить шампуры на решётку для гриля и поместить в прибор в жаростойкой, подходящей для СВЧ-

режима форме. Спустя примерно половину времени приготовления (сигнал) перевернуть.

Программа:  Вертел для гриля  
Вес: около 100 г каждый шампур  
Уровень: решётка и форма на вращающемся поддоне

## Куриные окорочка

### Приготовление

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

Программа:  Кушочки курицы

## Курица гриль

### Приготовление

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

Программа:  Курица гриль

## Для приготовления на гриле птицы

### Приготовление

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

## Рыбное карри (4 порции)

Время приготовления: 35-45 минут

### Ингредиенты

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

### Приготовление

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

Программа:  Рыбное филе в соусе

Вес: прим. 1 200 г

Уровень: вращающийся поддон

## Рецепты – автоматические программы

---

### Рыба в панировке (2 порции)

Время приготовления: 25-35 минут

#### Ингредиенты

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

#### Приготовление

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

Программа:  Рыбная запеканка

Вес: прим. 600 г

Уровень: вращающийся поддон

### Гратен из окуня с помидорами (4 порции)

Время приготовления: 35-45 минут

#### Ингредиенты

500 г филе морского окуня  
2 ст. л. лимонного сока  
500 г помидоров  
соль со смесью пряных трав  
2 ч. л. листиков орегано  
150 г сыра Гауда, тёртого

#### Приготовление

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

Программа:  Рыбная запеканка

Вес: прим. 1 150 г

Уровень: вращающийся поддон

### Форель, запечённая на гриле (4 порции)

Время приготовления: 25-30 минут

#### Ингредиенты

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

#### Приготовление

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

Программа:  Рыба на гриле

Вес: прим. 1 000 г

Уровень: решётка и форма на вращающемся поддоне

### Бекон к завтраку

В этой программе вы можете готовить в микроволновой печи шпик или бекон с корочкой.

#### Приготовление

Положить лист обычной бумаги на тарелку, пригодную для режима СВЧ.

Положить шпик на бумагу и накрыть сверху другим листом бумаги.

Вызвать программу Бекон к завтраку, указать количество ломтиков и запустить выполнение программы.

## Рецепты – автоматические программы

---

### Куриная грудка в горчице (4 порции)

Время приготовления: 30 минут

#### Ингредиенты

250 г сметаны повышенной жирности  
1 зубчик чеснока, измельчённый  
прессом  
4 ст. л. сладкой горчицы  
1½ ч. л. соли  
½ ч. л. шалфея  
4 филе куриной грудки (по 200 г), го-  
товые к кулинарной обработке

#### Принадлежности

форма для запеканки, подходящая  
для микроволновой печи

#### Приготовление

Для соуса смешайте сметану повы-  
шенной жирности, чеснок, горчицу,  
соль и шалфей.

Выложите филе в форму для запе-  
канки и полейте соусом. Накрыть  
крышкой, запустить программу.

После появления указания на дис-  
плее Перевернуть продукт перевернуть  
филе куриной грудки и полить со-  
усом. Продолжить готовить, накрыв  
крышкой.

Программа:  Курица в соусе

Вес: 1100 г

Уровень: вращающийся поддон

#### Совет

В качестве альтернативы можно ис-  
пользовать зернистую горчицу.

### Минестроне (4 порции)

Время приготовления: 40 минут

#### Ингредиенты

50 г бекона  
1 луковица  
150 г сельдерея  
2 помидора  
150 г моркови  
100 г зелёной замороженной фасоли  
100 г замороженного горошка  
50 г макарон (ракушки)  
1 ст. л. итальянской смеси трав, за-  
мороженная  
100 мл овощного бульона  
100 г твёрдого сыра (пармезан), ку-  
сок

#### Принадлежности

стеклянная ёмкость с крышкой, под-  
ходящая для режима СВЧ

#### Приготовление

Нарежьте кубиками бекон и лук. На-  
режьте кубиками сельдерея и поми-  
доры. Морковь нарежьте кружками.  
Сложите всё в стеклянную ёмкость.

Добавьте фасоль, горох, макароны,  
травы с бульоном и перемешайте.  
Накрыть крышкой, запустить про-  
грамму.

Периодически помешивая, продол-  
жайте готовить суп под крышкой.

Натрите пармезан и посыпьте суп.

Программа:  Суп

Вес: 1000 г

Уровень: вращающийся поддон

### Совет

Вместо макарон можно использовать 150 г картофеля, нарезанного кубиками.

### Айнтопф (густой суп) с белокочанной капустой (4 порции)

Время приготовления: 45 минут

#### Ингредиенты

200 г говяжьего фарша  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. соли  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. молотой сладкой паприки  
перец  
1 луковица  
250 г картофеля  
100 г лука-порей  
250 г белокочанной капусты  
250 г свёклы  
250 мл говяжьего бульона  
 $1\frac{1}{2}$  ч. л. соли  
2 ст. л. красного винного уксуса  
150 г крем-фреша  
1 ст. л. петрушки, рубленой

#### Принадлежности

миска, пригодная для режима СВЧ

#### Приготовление

Смешайте фарш с солью, красным и чёрным перцем до однородной массы. Сформируйте небольшие шарики и положите их в миску.

Лук и картофель нарежьте кубиками. Лук-порей порежьте кольцами. Нашинкуйте белокочанную капусту. Натрите на тёрке свёклу.

Выложите овощи слоями на шарики из фарша. Влейте говяжий бульон и посолите. Готовьте под крышкой согласно программе.

Смешайте сметану повышенной жирности и петрушку. Приправьте красным винным уксусом.

## Рецепты – автоматические программы

---

Программа:  Густой суп

Вес: 1600 г

Уровень: вращающийся поддон

### Кёнигсбергские клопсы (4 порции)

Время приготовления: 30 минут

#### Для клопсов

40 г панировочных сухарей

110 мл воды

1 мелко нарезанная луковица

250 г свиного фарша

250 г говяжьего фарша

1 среднее яйцо

1 ч. л. соли

перец

#### Для соуса

40 г сливочного масла, размягчённого

40 г пшеничной муки, тип 405

500 мл мясного бульона, холодного

2 ст. л. сливок

1 ст. л. каперсов

1 ч. л. сока лимона

#### Принадлежности

форма для запеканки, подходящая для микроволновой печи

#### Приготовление

Смешайте панировочные сухари с водой и оставьте набухать.

Соедините фарш и лук с панировочными сухарями. Смешайте с яйцом, солью и перцем до однородной массы. Сформируйте 8 мясных шариков и положите их в форму для запеканок.

Смешайте сливочное масло с мукой и выложите маленькими порциями рядом с мясными шариками. Добавьте мясной бульон. Готовьте под крышкой согласно программе.



Сразу после сигнала осторожно размешать соус до однородного состояния. Приправить сливками, каперсами и соком лимона, продолжать готовить.

Программа:  Мясо в соусе

Вес: 1400 г

Уровень: вращающийся поддон

### Замороженная пицца

В программах Пицца, тонк. тесто и Пицца, толст. тесто можно выпекать готовую замороженную пиццу.

Программа Пицца, тонк. тесто подходит для тонкой, предварительно выпеченной пиццы, программа Пицца, толст. тесто подходит для более толстой пиццы, тесто которой ещё должно подняться в рабочей камере прибора.

Выберите подходящую программу в зависимости от вида пиццы.

### Рыбное филе

Готовое к кулинарной обработки филе рыбы приправить по вкусу, положить в пригодную для режима СВЧ форму для запекания, накрыть плёнкой для режима СВЧ или подходящей для СВЧ крышкой, ввести вес и готовить под крышкой.

### Ягодный пудинг (4 порции)

Время приготовления: 15–20 минут

#### Ингредиенты

400 г разных ягод  
(например, клубники, малины), свежих или замороженных  
50 мл клубничного сиропа  
1–2 ст. л. крахмала  
20 мл смородинового ликёра

#### Приготовление

Положить ягоды со 100 мл воды и клубничным сиропом в миску.

Размешать крахмал с 2 ст. л. воды и ликёром, добавить к ягодам и готовить согласно программе.

Программа:  Фруктовый компот

Вес: 500 г

Уровень: вращающийся поддон


#### Совет

К этому блюду подойдёт ванильный соус или ванильное мороженое.

## Разогрев

Для разогрева продуктов питания задаётся следующая мощность микроволн:

Напитки	900 Вт
Блюда	600 Вт
Детское питание	450 Вт


 Опасность получения ожогов из-за слишком горячей пищи.

Детское питание не должно быть слишком горячим.

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


### Советы по разогреву

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

 Опасность взрыва вследствие повышения давления.

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

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

 Опасность получения травм из-за выкипания жидкостей.

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

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

Яйца могут лопнуть.

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

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

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

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


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

## После разогрева

Будьте осторожны при вынимании посуды. Она может быть горячей.

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

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

 Опасность получения ожогов из-за слишком горячих блюд.

После разогрева блюда могут быть очень горячими.

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

## Приготовление

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

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


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

### Советы по приготовлению

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

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

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


 Опасность для здоровья из-за сокращения времени приготовления.


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

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

**Продукты питания с жёсткой кожей или кожурой**, например, помидоры, сосиски, картофель в мундире

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

 Опасность получения травм при приготовлении яиц в скорлупе. Яйца в скорлупе могут лопнуть при приготовлении, даже после вынимания из рабочей камеры. Варите яйца в скорлупе в микроволновой печи только в специальной посуде.

 Опасность получения ожогов при приготовлении яиц без скорлупы. У яиц без скорлупы яичный желток может сильно разбрызгаться после приготовления. Яйца без скорлупы можно готовить, но перед этим желточную оболочку необходимо проколоть в нескольких местах.

### После приготовления

Будьте осторожны при вынимании посуды! Она может быть горячей.


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

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

 Опасность для здоровья вследствие повторного замораживания.

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

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

 Опасность для здоровья из-за риска заражения сальмонеллами.

При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены.

Не используйте жидкость после размораживания продуктов.

Для размораживания продуктов питания задаётся следующая мощность микроволн:

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

– 150 Вт  
для размораживания других продуктов.

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

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

Мясо, птица и рыба не должны полностью размораживаться перед последующим приготовлением.

Достаточно, если продукты подтают. При этом их поверхность будет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

## Размораживание и последующее приготовление

Глубокозамороженные продукты можно разморозить и сразу же разогреть или приготовить.

Выберите сначала мощность 900 Вт, затем 450 Вт.

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

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

Подержите продукт после размораживания и разогрева или приготовления несколько минут при комнат-

## Размораживание

---

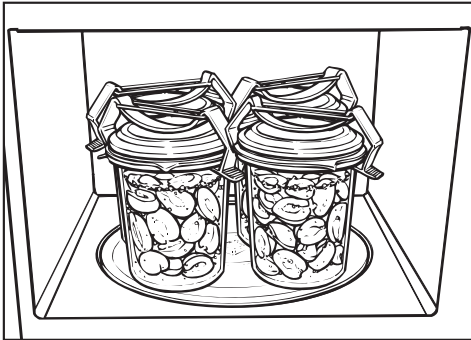
ной температуре, чтобы температура в нём распределилась более равномерно.

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

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

Закрывайте банки для консервирования, пригодные для режима СВЧ, только скобами, подходящими для такого режима, или прозрачной клейкой лентой. Не используйте металлические скобы или банки с завинчивающимися крышками, а также жестяные банки, во избежание образования искр.

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



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

Необходимое для этого время зависит от

- исходной температуры содержимого банок.
- количества банок.

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

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

Для консервирования фруктов и огурцов этого времени достаточно.

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

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

(длительность).

## После консервирования

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

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

## Практические советы

Продукт	количество	Мощность СВЧ (Вт)	Время (мин.)	Указания
Растапливание масла/маргарина	100 г	450	1:00–1:10	Растапливать в открытой посуде
Растапливание шоколада	100 г	450	3:00–3:30	Растапливать в открытой посуде, помешивая время от времени
Растворение желатина	1 пакетик + 5 ст. л. воды	450	00:10–00:30	Растворять в открытой посуде, помешивая время от времени
Приготовление глазури для торта	1 пакетик + 250 мл жидкости	450	4–5	Нагревать в открытой посуде, помешивая время от времени
Дрожжевое тесто	Опара из 100 г муки	80	3–5	дать тесту «подойти» под крышкой
Увеличение в объеме пирожного с шоколадной глазурью (крембо)	20 г	600	00:10–00:20	На тарелке, не накрывая крышкой
Ароматизация соусов для салатов	125 мл	150	1–2	Очень слабый подогрев в открытой посуде
Подогрев citrusовых	150 г	150	1–2	Положить на тарелку, не накрывая крышкой
Порционирование мороженого	500 г	150	1–3	Поставить в рабочую камеру в открытой посуде
Снятие кожицы с помидоров	3 шт.	450	6–7	Нарезать помидоры вдоль сердцевины, подогреть в закрытой посуде с небольшим количеством воды, снять кожицу. Помидоры могут сильно нагреться.



## Практические советы

Продукт	количество	Мощность СВЧ (Вт)	Время (мин.)	Указания
Приготовление джема из клубники	300 г клубники, 300 г желирующего средства с сахаром	900	7–9	Смешать ягоды с сахаром, готовить под крышкой в высокой ёмкости
Размораживание и разогрев булочек	2 шт.	150+гриль Гриль	1–2 4–6	размораживать на решётке без крышки, в середине процесса приготовления перевернуть

Все указанные значения являются ориентировочными.

## Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Контрольные блюда согласно EN 60705	Мощность СВЧ (Вт)+Гриль/ Автоматическая программа	Длительность (мин.)/ вес	Время выравнивания* (мин.)	Примечание
Заварной крем из яиц и молока, 1000 г	300	38–40	120	Посуда согласно норме, размеры по верхнему краю (25 x 25 см)
Песочный кекс, 475 г	600	7–7:30	5	Посуда согласно норме, внешний диаметр по верхнему краю 220 мм, готовить без крышки
Мясной фарш, 900 г	600 450	4 17	5	Посуда согласно норме, размеры по верхнему краю 250 мм x 124 мм, готовить без крышки
Картофельный гра-тен, 1 100 г	Запеканка	1 100 г	5	Посуда согласно норме, внешний диаметр по верхнему краю 220 мм, готовить без крышки
Курица, 1 200 г вес замороженного продукта, размороженная и разрезанная пополам	Курица гриль	1 200 г	2	Решётка для гриля, под ней – жаростойкая, пригодная для СВЧ форма, сначала положить стороной разреза вверх, спустя половину срока перевернуть
Размораживание мяса (фарша), 500 г	300 150	3 6:30	10	Посуда согласно норме, размораживать без крышки, спустя половину срока перевернуть

# Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

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

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

## Чистка и уход

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

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

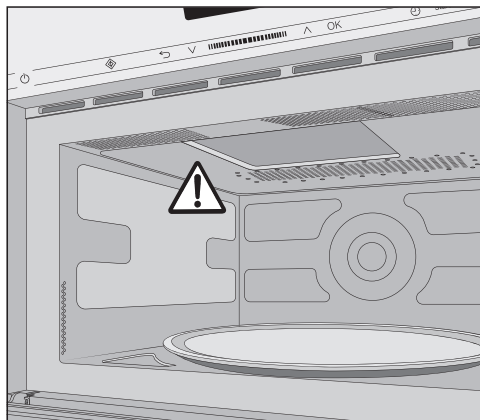
### Рабочая камера, внутренняя сторона дверцы

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

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

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

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



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

Не допускается попадание воды или посторонних предметов в вентиляционные отверстия прибора. При чистке рабочей камеры не используйте слишком много воды во избежание её попадания в имеющиеся отверстия.

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

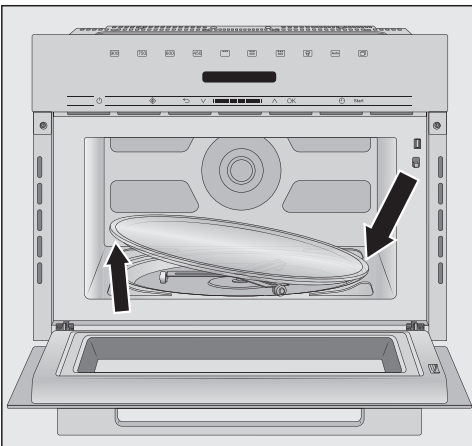
Запахи в рабочей камере можно нейтрализовать, вскипятив в приборе в течение нескольких минут чашку воды с небольшим количеством лимонного сока.

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

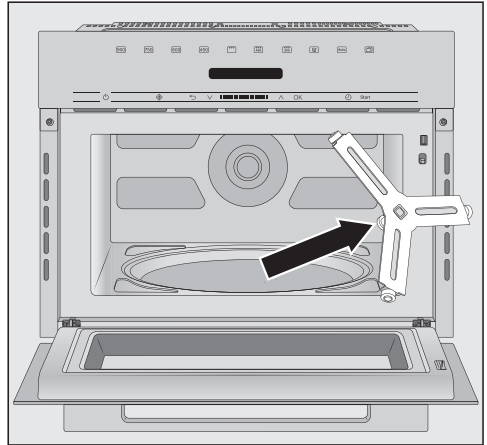
Постоянно поддерживайте чистоту дверцы и проверяйте отсутствие на ней повреждений. Не пользуйтесь микроволновой печью, если

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

**Для чистки рабочей камеры вы можете:**



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



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

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

### Фронтальная поверхность прибора

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

## Чистка и уход

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

Рекомендуется сразу удалять загрязнения на фронтальной поверхности прибора.

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

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

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

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

Принимайте во внимание указания по чистке.

### **Чтобы избежать повреждений поверхностей, не используйте при чистке**

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

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

### **Принадлежности, входящие в комплект**

#### **Решётка**

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

#### **Блюдо Гурмэ**

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

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

Не допускается мытьё блюда в посудомоечной машине.

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

## Что делать, если ...

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок, возникающих при ежедневной эксплуатации прибора. Во многих случаях Вы сэкономите время и деньги, т. к. Вам не придется вызывать специалиста сервисной службы.

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

Проблема	Причина и устранение
<b>Не начинается выполнение процесса.</b>	Проверьте, <ul style="list-style-type: none"><li>■ закрыта ли дверца прибора.</li><li>■ выключена ли блокировка запуска (см. главу «Управление», раздел «Блокировка запуска»).</li><li>■ не отображается ли на дисплее Продукт в рабочей камере?. Дверца не открывалась в течение некоторого времени (около 20 минут) (см. главу «Управление», раздел «Продукт в рабочей камере?»).</li><li>■ правильно ли вставлена в розетку сетевая вилка прибора.</li><li>■ не выключился ли предохранитель домашней электропроводки из-за того, что этот прибор, сетевое напряжение или другой прибор неисправны (вытащить сетевую вилку из розетки, вызвать специалиста-электрика или сервисную службу, см. главу «Сервисная служба»).</li></ul>
<b>После завершения процесса приготовления слышен звук работающего прибора.</b>	Это не является неисправностью. По окончании приготовления вентилятор охлаждения ещё некоторое время работает для того, чтобы внутри прибора, на панели управления и окружающей мебели не оседала влага. Он отключается автоматически.
<b>... дисплей тёмный?</b>	Индикация текущего времени выключена. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Включите прибор кнопкой Вкл/Выкл (ⓘ).</li></ul>



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

## Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
<b>... блюдо слишком быстро остывает?</b>	<p>Из-за особенностей СВЧ-излучения тепло возникает сначала в наружных слоях продукта, затем переносится в его середину.</p> <p>Когда продукт нагревается при большой мощности микроволн, то снаружи он может быть уже горячим, а в середине ещё нет. При последующем выравнивании температуры блюдо станет внутри теплее, а снаружи холоднее.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Поэтому разогревайте блюда, особенно если они имеют разный состав, например, блюда меню, с более низкой мощностью и в течение более длительного времени.</li></ul>
<b>... микроволновая печь отключается во время процесса приготовления, разогрева или размораживания?</b>	<p>Возможно, что циркуляция воздуха недостаточна.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Проверьте, не закрыты ли вентиляционные отверстия.</li><li>Уберите мешающие предметы.</li></ul> <p>При перегреве прибора может произойти его защитное отключение.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ После охлаждения прибора процесс приготовления можно продолжить процесс приготовления.</li></ul> <p>Прибор отключается повторно.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Обратитесь в сервисную службу.</li></ul>

## Контактная информация для обращений в случае неисправностей

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

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

Сервисной службе необходимо сообщить модель и заводской номер вашего прибора.

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

## Условия гарантии и гарантийный срок

Гарантийный срок составляет 2 года с момента продажи.

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

## Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

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

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

## Сертификат соответствия

№ ЕАЭС RU С-DE.АЯ.46.В.03594/19 с 11.04.2019 по 10.04.2024

Соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

## Условия транспортировки

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

## Условия хранения

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

Срок службы прибора: 10 лет

Срок хранения не установлен

## Дата изготовления

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

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

## Технические характеристики

---

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

## Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Гарантия качества товара

---

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

## **Гарантийное обслуживание не распространяется на:**

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

## **Недостатками товара не являются:**

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

## **Сервисные центры Miele**

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

- для России: [www.miele.ru](http://www.miele.ru)
- для Украины: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)
- для Казахстана: [www.miele.kz](http://www.miele.kz)

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

# Контактная информация о Miele

---

По всем вопросам, связанным с приобретением техники, приобретением дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефону "Горячей линии".

## **Российская Федерация**

Горячая линия для РФ 8-800-200-29-00 (звонок бесплатный на всей территории РФ)

E-mail: [service@miele.ru](mailto:service@miele.ru)

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

Адрес ООО Миле СНГ

125284 Москва,

Ленинградский проспект, 31А, стр.1,

этаж 8, помещение I, комната 1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

## **Украина**

ООО « Миле »

ул. Жиланская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ « Прайм »

Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

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

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

## **Республика Казахстан**

ТОО « Миле »

050059, г. Алматы Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

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

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

## **Другие страны СНГ**

По всем вопросам приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки, просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие.

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными. Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. + 7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

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









# Miele

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

Шарп Мэнюфэ́кчури́нг Ко. в Великобритании, подразделение Шарп Элект. (Великобритания)  
Лтд, Шарп Хаус Дэви Вей, LL12 0PG LLAY Врэксхэм CLWYD Уэльс, Великобритания  
Sharp Manufacturing Co. of UK, A Division of Sharp Elect. (UK) Ltd, Sharp House Davy Way,  
LL12 0PG LLAY Wrexham CLWYD Wales, United Kingdom

Импортеры:

Уполномоченный представитель  
производителя на территории РФ:  
ООО Миле СНГ  
Российская Федерация и страны СНГ  
125284 Москва,  
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1,  
этаж 8, помещение I, комната 1  
Телефон: (495) 745 8990  
8 800 200 2900  
Телефакс: (495) 745 8984

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

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)  
E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)



Internet: [www.miele.ru](http://www.miele.ru)  
E-mail: [info@miele.ru](mailto:info@miele.ru)

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

# EAC

M 7244 TC

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 11 195 150 / 00