

**Candy**

**CMXW22DW**  
**CMXW22DS**

**СВЧ-печі**  
***ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ***

*Candy*

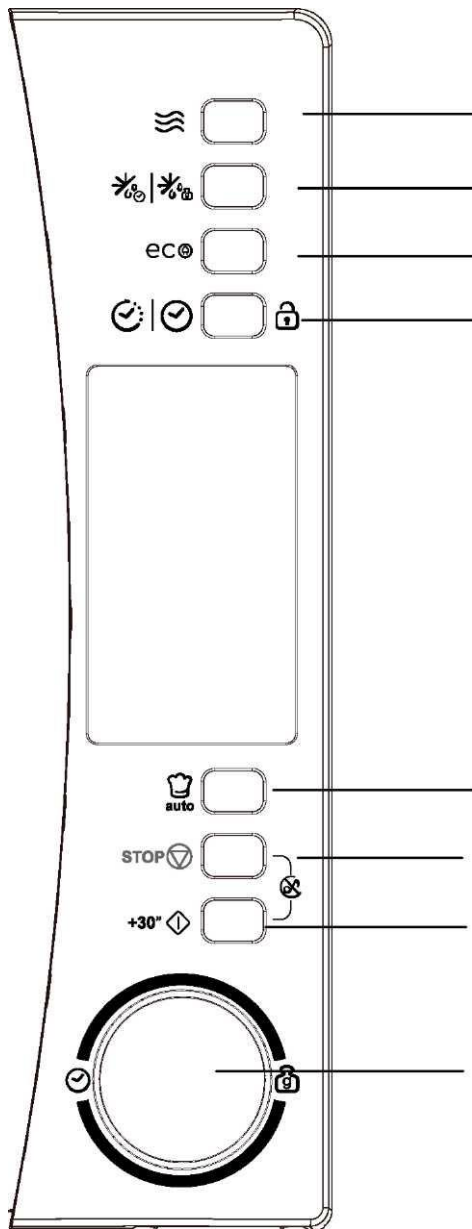
**СВЧ-піч**  
**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**  
**МОДЕЛЬ: CMXW22DW**  
**CMXW22DS**

**Уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням мікрохвильової печі та зберігайте її у відповідному місці.**

Якщо ви будете дотримуватися інструкції, піч прослужить належним чином протягом багатьох років.

**ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ**

Розміщуючи маркування CE на цьому виробі, ми гарантуємо відповідність усім європейським нормам безпеки, охорони здоров'я та екологічним вимогам, встановленим законодавством для даного виробу.



СВЧ

РОЗМОРОЖУВАННЯ ПО ВАЗІ  
РОЗМОРОЖУВАННЯ ПО ЧАСУ

ФУНКЦІЯ ЕКО

ТАЙМЕР/ПОПЕРЕДНЄ  
НАЛАШТУВАННЯ/  
БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

АВТОМАТИЧНЕ МЕНЮ

СТОП/ОЧИСТИТИ

ПУСК / ЕКСПРЕС

ЧАС/ВАГА

## ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО ВПЛИВУ НАДМІРНОЇ МІКРОХВИЛЬНОЇ ЕНЕРГІЇ

- (а) Не експлуатуйте піч з відкритими дверцятами, оскільки це може призвести до шкідливого впливу мікрохвильової енергії. Важливо зберігати обережність, щоб не зламати або не порушити захисне блокування.
- (б) Не кладіть предмети між передньою панеллю печі і дверцятами, уникайте потрапляння бруду або залишків засобів для очищення на ущільнюючих поверхнях.
- (в) ПОПЕРЕДЖЕННЯ: якщо дверцята або ущільнювачі дверцят пошкоджені, не використовуйте піч, доки її не відремонтує спеціаліст.

### ДОДАТОК

Якщо не підтримувати прилад в належній чистоті, його поверхня може зіпсуватися, також це вплине на термін служби приладу і може призвести до виникнення небезпечної ситуації.

### Специфікації

Модель:	CMXW22DW / CMXW22DS
Номінальна напруга:	230В~50 Гц
Номінальна потужність (СВЧ):	1250Вт
Номінальна вихідна потужність (СВЧ):	800 Вт
Ємність печі:	22 л
Діаметр тарілки для СВЧ:	245 мм
Зовнішні розміри (ДхШхВ):	461 x 365 x 290 мм
Вага нетто:	11.8 кг

## **ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

Для зниження ризику виникнення пожежі, ураження електричним струмом, травмування або впливу надмірної мікрохвильової енергії печі під час використання приладу, необхідно дотримуватися основних запобіжних заходів, а саме:

1. Увага: рідини та інші продукти не повинні нагріватися в герметичних контейнерах, оскільки вони можуть вибухнути.
2. Увага: для осіб, які не є спеціалістами, проводити будь-яке обслуговування або ремонт, пов'язані зі зняттям кришки, яка забезпечує захист від впливу мікрохвильової енергії, - небезпечно.
3. Цей прилад може використовуватись дітьми старше 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особами з відсутністю досвіду та знань, якщо вони знаходяться під наглядом, або були інструктовані щодо використання приладу безпечним способом і розуміють потенційну небезпеку. Дітям заборонено бавитись з приладом. Очистка і обслуговування користувачем не повинні виконуватися дітьми молодше 8 років, якщо вони не знаходяться під наглядом дорослих.
4. Зберігайте прилад і його шнур в місці, недоступному для дітей молодше 8 років.
5. Використовуйте посуд, який призначений для використання в мікрохвильовій печі.
6. Піч слід регулярно очищати і видаляти будь-які залишки їжі.
7. Прочитайте і дотримуйтесь особливих інструкцій: «ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ, ЩОБ УНИКНУТИ МОЖЛИВОГО КОНТАКТУ З НАДМІРНОЮ МІКРОХВИЛЬОВОЮ ЕНЕРГІЄЮ».
8. При нагріванні їжі в пластикових або паперових контейнерах, слідкуйте за піччю, так як існує небезпека загоряння.
9. Якщо ви бачите дим, вимкніть або відключіть прилад від мережі і тримайте дверцята закритими, щоб полум'я згасло.
10. Не слід перетримувати їжу в печі.
11. Не використовуйте порожнину печі з метою зберігання - не зберігайте, наприклад, хліб, печиво і т.д. всередині печі.
12. Видаляйте перекручені дротові зав'язки і металеві ручки з паперових або пластикових контейнерів / пакетів перед тим, як помістити їх в піч.
13. Встановлюйте піч відповідно до інструкцій з установки.
14. Не слід розігрівати яйця в шкаралупі і цілі зварені яйця в мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути, навіть після завершення нагрівання в СВЧ-печі.
15. Прилад призначений лише для використання в побутових та аналогічних умовах, таких як:
  - кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах і інших робочих середовищах;
  - клієнтами в готелях, мотелях та інших будівлях житлового типу;
  - на фермах;
  - в житлових будівлях, які надають послуги ночівлі і сніданку.
16. Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його агентом з обслуговування або аналогічним кваліфікованим персоналом, щоб уникнути небезпеки.
17. Не зберігайте та не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
18. Не використовуйте піч поблизу води, у вологому підвальному приміщенні або поруч з басейном.
19. Температура доступних поверхонь, коли прилад працює, може бути високою, так як вони можуть сильно нагріватися під час використання. Тримайте шнур подалі від нагрітої поверхні і не перекривайте жоден із вентиляційних отворів печі.
20. Уникайте звисання шнура через край столу або стійки.
21. Нездатність підтримувати піч в чистоті може призвести до погіршення якості поверхні, що може негативно вплинути на термін служби приладу і, можливо, призвести до виникнення небезпечної ситуації.

22. Вміст пляшечок і баночок з дитячим харчуванням слід перемішувати або струшувати, перевіряти температуру перед вживанням, щоб уникнути опіків.
23. Мікрохвильовий нагрів напоїв може призвести до затримки кипіння та розбризкування, тому необхідно бути обережним під час використання контейнеру.
24. Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з браком досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не інструктовані щодо використання приладу особою, яка є відповідальною за їх безпеку.
25. Діти повинні перебувати під наглядом, їм заборонено бавитися з приладом.
26. Прилад не призначений для експлуатації із застосуванням зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
27. Контактні частини пристрою можуть нагріватися під час використання. Не підпускайте маленьких дітей до пристрою під час роботи.
28. Не використовуйте пристрій для очищення парою.
29. Під час використання прилад нагрівається. Слід бути обережними, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів всередині печі.
30. Використовуйте лише датчик температури, рекомендований для цієї печі. (Для печей з функцією температурного датчика).
31. **УВАГА:** прилад і доступні частини нагріваються під час використання. Будьте обережними, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів. Не підпускайте дітей до 8 років до пристрою, якщо вони не знаходяться під постійним контролем.
32. Мікрохвильова піч повинна працювати з відкритими декоративними дверцятами. (Для печей з декоративними дверцятами).
33. Задня поверхня приладу повинна розміщуватись біля стіни.
34. Не розташовуйте мікрохвильову піч в кухонній шафі, якщо вона не пройшла випробування на таку експлуатацію.

**УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇЇ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ**

## **Для зменшення ризику травмування людей**

### **Установка із заземленням**

#### **НЕБЕЗПЕКА**

Небезпека ураження електричним струмом. Дотик до деяких внутрішніх компонентів може призвести до серйозних травм або смерті. Не розбирайте даний прилад.

#### **УВАГА**

Небезпека ураження електричним струмом. Неправильне використання заземлення може призвести до ураження електричним струмом. Не використовуйте розетку, доки прилад не буде правильно встановлений і заземлений.

Цей прилад повинен бути заземлений. У разі електричного короткого замикання, заземлення знижує ризик ураження електричним струмом, забезпечуючи вивід електричного струму до електропроводів. Прилад оснащений шнуром з проводом заземлення з заземлюючим штекером. Вилка повинна бути вставлена в розетку, яка правильно встановлена і заземлена. Зверніться до кваліфікованого електрика чи спеціаліста з обслуговування, якщо інструкції щодо заземлення не зовсім зрозумілі, або якщо маєте сумніви в тому, що прилад правильно заземлений. Якщо необхідно використовувати подовжувач, використовуйте тільки 3-дротовий.

1. Короткий шнур живлення передбачений для зниження ризиків, пов'язаних з заплутуванням з більш довгим шнуром.
2. Якщо встановлений довгий шнур або використовується подовжувач:
  - 1) Зазначені електричні характеристики шнура або подовжувача повинні відповідати, принаймні, електричним характеристикам приладу.
  - 2) Подовжувач повинен бути заземленого типу, 3-дротовим.
  - 3) Довгий шнур повинен бути влаштований таким чином, щоб не перекривати стільницю або стіл, де його можуть потягнути діти, або ненавмисно спіткнутися.

#### **ОЧИЩЕННЯ**

Не забудьте відключити прилад від джерела живлення.

1. Очистіть внутрішню частину печі після протирання злегка вологою тканиною.
2. Очистіть аксесуари в мильній воді.
3. Рама дверцят, ущільнення та розташовані поруч частини повинні бути ретельно очищені вологою тканиною, якщо забруднені.
4. Не використовуйте жорсткі абразивні засоби очищення або гострі металеві скребки для чистки скла дверцят печі, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до осипання скла.
5. Корисна порада щодо очищення - для полегшення очищення внутрішніх стінок, на які потрапила їжа: додайте половину лимона в миску, потім додайте 300 мл (1/2 пінти) води і нагрійте на 100% потужності СВЧ протягом 10 хвилин. Протріть за допомогою м'якої сухої тканини.

#### **ПОСУД**

##### **УВАГА!**

##### **Небезпека травмування**

Особам, окрім спеціально кваліфікованих осіб, небезпечно виконувати будь-яке обслуговування або ремонт, який передбачає зняття кришки, що забезпечує захист від впливу мікрохвильової енергії.

Дивіться інструкції щодо «Матеріалів, які ви можете використовувати в мікрохвильовій печі, або використання яких в мікрохвильовій печі слід уникати». Деякий неметалевий посуд є небезпечним для використання в мікрохвильовій печі. Якщо у вас виникли сумніви, ви можете перевірити посуд відповідно до наведеної нижче процедури.

##### **Випробування посуду:**

1. Наповніть безпечний для СВЧ-печі контейнер 1 склянкою холодної води (250 мл) та розташуйте в ньому посуд, який бажаєте випробувати.
2. Включіть режим готування на максимальній потужності протягом 1 хвилини.

3. Обережно торкніться посуду: якщо порожній посуд теплий, не використовуйте його для приготування в мікрохвильовій печі.

4. Не перевищувати час режиму готування на максимальній потужності більше 1 хвилини.

### Матеріали, які можна використовувати в мікрохвильовій печі

Посуд	Примітки
Алюмінієва фольга:	тільки для накривання. Невеликі гладкі частини можуть використовуватись для покриття тонких частин м'яса або птиці, щоб запобігти пригоранню. Може виникнути іскріння, якщо фольга розташована занадто близько до стінок печі. Фольга повинна знаходитися на відстані не менше 1 дюйма (2,5 см) від стін печі.
Підсмажена страва:	дотримуйтесь інструкцій виробника. Нижня частина підсмаженої страви повинна бути на відстані не менше 3/16 дюйма (5 мм) над поворотною підставкою. Неправильне використання може призвести до пошкодження поворотної підставки.
Столовий посуд:	тільки для СВЧ. Дотримуйтесь інструкцій виробника. Не використовуйте посуд з тріщинами або сколками.
Скляні банки:	завжди знімайте кришку. Використовуйте тільки щоб нагріти їжу до теплого стану. Більшість скляних банок не є термостійкими і можуть лопатись.
Скляний посуд:	тільки термостійкий скляний посуд для СВЧ - печі. Переконайтеся, що він не має металевого оздоблення. Не використовуйте посуд з тріщинами або сколками.
Пакети для приготування в СВЧ - печі:	дотримуйтеся інструкцій виробника. Не накривайте металевими кришками. Зробіть прорізи для того, щоб пар міг вільно виходити з пакету.
Паперові тарілки і стакани:	використовуйте для короткочасного приготування/тільки для розігріву. Не залишайте піч без нагляду під час приготування їжі.
Паперові рушники:	використовуйте, щоб накривати їжу для повторного нагріву і поглинання жиру. Використовуйте для короткострокового приготування їжі та не залишайте без нагляду. Пергамент: використовуйте тільки для накривання, щоб запобігти розбризкуванню, або в якості обгортки для пропарювання.
Пластик:	тільки для СВЧ - печі. Дотримуйтесь інструкцій виробника. Такий пластик повинен мати напис «Безпечно для СВЧ- печі». Деякі пластикові контейнери розм'якшуються, коли їжа всередині стає гарячою. «Пакети для кип'ятіння» та щільно закриті пластикові пакети необхідно надрізати, проколоти або зробити отвір відповідно до вказівок на пакеті.
Пластикова упаковка:	тільки для СВЧ - печі. Використовуйте тільки для накривання їжі під час приготування, щоб зберегти вологу. Пластикова обгортка не повинна торкатись їжі. Термометри: тільки для СВЧ - печі (термометри для м'яса та цукерок).
Термометр	Тільки ті, що призначені для використання у СВЧ-печі (термометр для м'яса та цукерок)



---

Восковий папір: використовувайте для накривання, щоб запобігти розбризкуванню і зберегти вологу.

---

### Матеріали, які не слід використовувати в мікрохвильовій печі

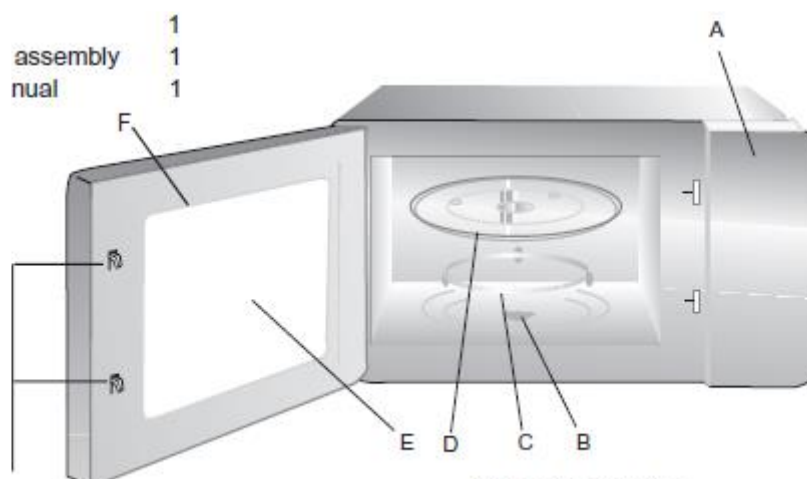
Посуд	Примітки
Алюмінієвий лоток	Може спричинити іскріння. Перекладіть їжу в посуд для СВЧ-печі.
Картонні коробки з металевою ручкою	Може спричинити іскріння. Перекладіть їжу в посуд для СВЧ-печі.
Металевий посуд або посуд з металевим оздобленням	Метал закриває їжу від мікрохвильової енергії. Металеве оздоблення може спричинити іскріння.
Металеві затискачі	Може спричинити іскріння і призвести до займання в печі.
Паперові пакети	Може призвести до займання в печі.
Пінопласт	Пінопласт може розплавитися або забруднити рідину всередині, коли піддається впливу високої температури.
Деревина	Дерево висихає при використанні в мікрохвильовій печі і може потріскатися.

### НАЛАШТУВАННЯ СВЧ-ПЕЧІ

#### Назви частин і аксесуарів

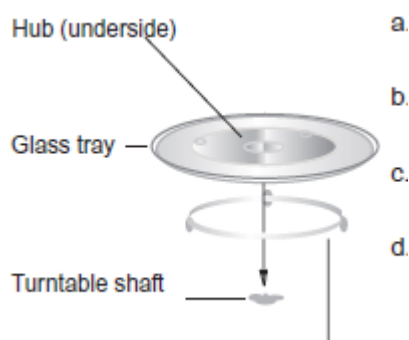
Вийміть піч і всі аксесуари з картонної коробки і внутрішньої частини печі. Піч поставляється з наступними аксесуарами:

Скляна тарілка	1
Поворотна підставка з кільцем	1
Інструкції з експлуатації	1



- A) Панель керування
- B) Стрижень поворотної підставки
- C) Кільце поворотної підставки
- D) Скляна тарілка
- E) Оглядове вікно
- F) Дверцята
- Г) Захисна система блокування

## Установка поворотної підставки



Hub (underside) – конектор в нижній частині

Glass tray – скляна тарілка

Turntable shaft – поворотна підставка

- a. В жодному разі не встановлюйте скляну тарілку у перевернутому положенні. Не блокуйте скляну тарілку.
- b. Під час приготування їжі завжди використовуйте скляну тарілку та кільце поворотної підставки.
- c. Всі продукти харчування і контейнери для їжі завжди розташовуються на скляній тарілці для приготування їжі.
- d. Якщо скляна тарілка або поворотна підставка з кільцем має тріщини або зламані, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.

## Установка на кухонній стійці

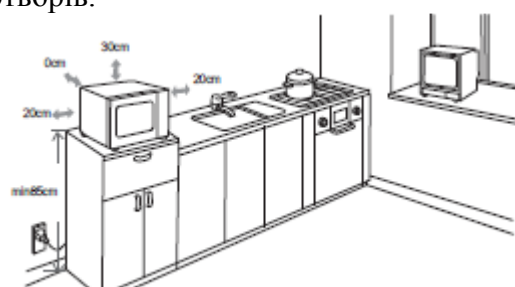
Видаліть всі пакувальні матеріали і аксесуари. Перевірте піч на наявність пошкоджень, таких, як вм'ятини або зламані дверцята. Не встановлюйте піч, якщо вона пошкоджена.

Кухонна шафа: Зніміть усю захисну плівку на шафі для мікрохвильової печі.

**Не знімайте світло-коричневе покриття Міса у внутрішній частині печі для захисту магнетрону.**

## Установка

1. Виберіть поверхню, на якій буде достатньо простору для впускних та/або випускних отворів.



2.

(1) Мінімальна висота установки 85см.

(2) Задня поверхня приладу повинна бути розміщена біля стіни.

Прослідкуйте, щоб над піччю був вільний простір щонайменше 30 см, мінімальна відстань між піччю і будь-якими сусідніми стінками – 20 см.

(3) Не знімайте підставки з нижньої частини печі.

(4) Блокування впускних і / або випускних отворів може призвести до пошкодження печі.

(5) Встановіть піч подалі від радіо і телевізора, наскільки це можливо. Робота мікрохвильової печі може спричинити перешкоди для прийому радіо чи телевізійного сигналу.

2. Підключіть піч до стандартної розетки. Переконайтеся, що напруга і частота відповідають напрузі і частоті, що зазначені на таблиці.

УВАГА: не встановлюйте піч над конфорками або іншим пристроєм, що випромінює тепло. Якщо піч встановлена поблизу джерела тепла, вона може бути пошкоджена, і гарантія буде вважатися недійсною.




Контактна поверхня може бути гарячою під час роботи.

## ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ


В мікрохвильовій печі використовується сучасний електронний регулятор для налаштування параметрів для приготування їжі, щоб задовольнити ваші потреби щодо приготування їжі.

### 1. Налаштування таймеру


Коли мікрохвильова піч підключена до електроенергії, буде відображатися "0:00", зумер буде дзвонити один раз

1) Натисніть , цифри почнуть блимати.




2) Поверніть , щоб налаштувати цифри таймера, час введення повинен бути в межах 0-23.




3) Натисніть , цифри хвилин будуть блимати.




4) Поверніть , щоб налаштувати цифри хвилин, час введення повинен бути в межах 0-59.






5) Натисніть , щоб закінчити установку таймера. ":" буде блимати.





#### Примітка:


- 1) якщо таймер не встановлено, він не буде функціонувати при включенні живлення.
- 2) Під час налаштування таймеру, при натисканні кнопки  , або відсутності роботи протягом 1 хвилини, налаштування печі скасовується.


### 2. Приготування їжі в СВЧ-печі



Натисніть кнопку  один раз, на дисплеї відобразиться P100. Потім поверніть , щоб вибрати потрібну функцію. Натисніть "+30" , щоб підтвердити подачу живлення.


Поверніть  для встановлення часу приготування. Натисніть кнопку "+30" , щоб почати приготування їжі.



Приклад: якщо ви хочете використовувати 80% потужності, щоб готувати протягом 20 хвилин, ви можете включити піч, виконавши наступні кроки.

Натисніть кнопку  один раз, індикатор відобразить P100

Індикатор  буде світитися.

2) Поверніть , щоб вибрати 80% потужності, індикатор відобразить P80. Натисніть "+30" , щоб підтвердити подачу живлення.

3) Поверніть , щоб налаштувати час приготування, доки на дисплеї не з'явиться 20:00 (максимальний час приготування становить 95 хвилин.)

4) Натисніть "+30" , щоб почати приготування їжі. ":" горітиме і індикатор  буде блимати (звуковий сигнал лунатиме п'ять разів після закінчення).

**Примітка:** обсяг часу регулювання перемикача кодування:

0 - 1 хв.: 5 секунд                      10-30 хв.: 1 хвилина




1 - 5 хв.: 10 секунд                    30-95 хв.: 5 хвилин



5 - 10 хв.: 30 секунд

Діаграма потужності мікрохвильової енергії

Потужність мікрохвильової енергії	100%	80%	50%	30%	10%
-----------------------------------	------	-----	-----	-----	-----




### 3. Прискорене приготування




1) Коли піч знаходиться в режимі очікування, натисніть кнопку "+30" , щоб почати приготування їжі з повною мікрохвильовою потужністю протягом 30 секунд. Час приготування додасть 30 секунд при кожному натисканні "+30" , а максимальний час, який можна встановити, – 95 хвилин. **Примітка:** час можна збільшити при натисканні кнопки "+30" , крім розморожування по вазі та програми автоматичного меню.

2) У режимі очікування, поверніть  вліво, щоб вибрати час приготування, потім натисніть кнопку "+30" , щоб готувати зі 100% мікрохвильової потужності. Цю програму можна встановити першою у багатопрограмному режимі.

### 4. Розморожування за часом


1) Натисніть кнопку  "DEF1".




2) Поверніть , щоб вибрати час приготування.  і  будуть світитися. Установка часу від 00:05 до 95:00. Рівень потужності за замовчуванням P30. Це не регулюється.

3) Натисніть кнопку "+30" , щоб почати розморожування. Індикатори  і  будуть блимати.


### 5. Розморожування за вагою


1) Натисніть кнопку  "DEF2".

2) Поверніть , щоб вибрати вагу продуктів. Буде світитися «г». Вага повинна становити 100 – 2 000 г.


3) Натисніть кнопку "+30" , щоб почати розморожування. Індикатори  і  будуть блимати, і індикатор «г» згасне.

### 6. Автоматичне меню

1) В режимі очікування поверніть  вправо для вибору потрібного меню. "A-01", "A-02" .... "A-10" буде відображатися по порядку.


2) Натисніть кнопку "+30" , щоб підтвердити вибір меню.

2) Поверніть , щоб вибрати меню від b-1 до b-4.

3) Натисніть кнопку "+30" , щоб почати приготування їжі.

Коли приготування їжі завершено, буде звучати звуковий сигнал п'ять разів. Якщо годинник був встановлений раніше, поточний час буде відображатися, в іншому випадку, буде відображатися 0:00.


Приклад: приготування пасти.

1) Поверніть  вправо, доки не відобразатиметься «А-07» та буде обрано меню макаронних виробів.

Індикатори  і  будуть світитися.

2) Натисніть "+ 30" , щоб підтвердити вибране головне меню.

3). Припиніть повертати , коли з'явиться b-4.

3) Натисніть кнопку "+ 30" , щоб почати приготування їжі.

Коли приготування їжі завершено, звуковий сигнал прозвучить п'ять разів. Після чого прилад перейде у стан очікування.


## 7. Багатоступеневе приготування їжі


Можна встановити, максимум, два етапи приготування їжі. Якщо одним з етапів є розморожування, він буде встановлений на першому етапі автоматично. Звуковий сигнал лунатиме відразу після кожного етапу і розпочнеться наступний етап.

**Примітка:** автоматичне меню не може бути встановлене в якості одного з етапів.

Приклад: якщо ви хочете розморозити їжу вагою 500 г + 80% потужності СВЧ протягом 5 хвилин


Виконайте наступні кроки:


1) Натисніть кнопку  "двічі, індикатор покаже "dEF2".

2) Поверніть , щоб встановити вагу продуктів. Зупиніть повертати, коли на дисплеї з'явиться «500».

3) Натисніть  один раз, поверніть , щоб обрати потужність СВЧ 80 %

Натисніть "+ 30" , щоб підтвердити подачу живлення.

4) Поверніть , щоб встановити час приготування 5 хвилин.


5) Натисніть кнопку "+ 30" , щоб почати приготування їжі.


Примітка: коли перший етап завершено, лунає звуковий сигнал, тоді починається другий етап. Коли всі етапи завершено, лунає звуковий сигнал п'ять разів і піч вертається в стан очікування.

## 8. Функція попереднього налаштування

1) Спочатку встановіть таймер (див. інструкції з налаштування таймера.)


2) Введіть програму приготування їжі. Максимум 2 етапи можуть бути встановлені. Розморожування не встановлюється в цій програмі.

3) Натисніть кнопку . Відображається поточний час таймера. Цифри блимають.

4) Поверніть , щоб налаштувати цифри таймера, час введення повинен бути в межах 0-23.

5) Натисніть , цифри хвилин будуть блимати.


6) Поверніть , щоб налаштувати цифри хвилин, час введення повинен бути в межах 0-59.

7) Натисніть "+ 30" , щоб закінчити установку таймера. Заблимає ":", двічі пролунає звуковий сигнал, після чого приготування їжі запуститься автоматично

Примітка: 1) Таймер повинен бути встановлений в першу чергу. В іншому випадку, функція попереднього налаштування не працюватиме.

2) Якщо функція попереднього налаштування була включена без визначення програми для приготування їжі, таке налаштування буде використовуватися в якості таймера. Це означає, що, коли настане попередньо встановлений час, звуковий сигнал лунатиме п'ять разів.


## 9. Функція ЕСО

У режимі очікування натисніть  один раз, якщо прилад не використовується протягом 1 хвилини, екран буде вимкнено. В цей час, натисніть будь-яку кнопку, щоб увімкнути екран. Примітка:


- 1) піч не може увійти в режим ЕСО, якщо дверцята відчинені.
- 2) натисніть будь-яку кнопку або відчиніть дверцята, щоб включити екран в режимі ЕСО.
- 3) якщо режим ЕСО включено із функцією блокування від дітей, поверніть до попереднього стану.

## 10. Функція запиту




(1) У режимі приготування натисніть кнопку , поточна потужність СВЧ буде відображатися протягом 3-х секунд.



(2) У режимі попереднього налаштування натисніть кнопку , щоб встановити час для запуску затримки приготування їжі.

Попередньо налаштовані показники часу будуть блимати протягом 3 секунд, а потім піч повернеться у режим відображення години.



(3) У режимі приготування натисніть кнопку , щоб перевірити поточний час. Він буде відображатися протягом 3-х секунд.



## 11. Функція блокування від дітей

Блокування: у режимі очікування, натисніть  протягом 3 секунд, буде лунати довгий звуковий сигнал, що означає активацію функції блокування від дітей, світлодіодний індикатор відобразить , індикатор  буде світитися.

Вихід з режиму блокування: у режимі блокування натисніть  протягом 3-х секунд, буде лунати довгий звуковий сигнал, що означає, що функцію блокування дезактивовано, і світлодіодний індикатор повернеться назад в режим відображення годинника, індикатор  згасне.

## 12. Беззвучний режим

У стані очікування натисніть кнопку , а потім натисніть кнопку  одночасно протягом 3 секунд, щоб увійти у беззвучний режим. Всі кнопки і звукові сигнали перейдуть у беззвучний режим.

Для активації звуку: в режимі очікування, натисніть кнопку , а потім натисніть кнопку  одночасно протягом 3 секунд, щоб вийти з беззвучного режиму.

## 13. Захист вентилятора

Якщо мікрохвильова піч або комбінований режим приготування їжі працюють протягом 5 хвилин, піч перестає працювати в останні 15 секунд, працює тільки вентилятор.

## 14. Функція захисту трубки контролю магнетрона



Коли прилад працює протягом 30 хвилин з високим рівнем потужності, він переходить на роботу у 80% потужності СВЧ для захисту магнетронної трубки.

Ця функція працює в багатоступінчастому і інших режимах.

## 15. Функція автоматичного погашення світла

Якщо дверцята залишаються відкритими протягом 10 хвилин, світло печі буде вимкнено. Натисніть будь-яку кнопку після відчинення дверцят, час знову буде відраховуватися. Лампа печі засвітиться.

## 16. Специфікація

- (1) Звуковий сигнал лунає один раз при повороті ручки на початку;
- (2) Кнопка **+30"**  повинна бути натиснута для продовження приготування їжі, якщо дверцята відчиняються під час приготування їжі;
- (3) Після налаштування програми приготування символ **+30"**  не буде натискатись протягом 1 хвилини. Буде відображатися поточний час. Налаштування буде скасовано.
- (4) Звуковий сигнал лунає один раз при натисканні, при слабкому натисканні звуковий сигнал не пролунає.

### Діаграма автоматичного меню

Меню	Дисплей	Вага (г)	Потужність
А-01 ВИПІЧКА	б-1 Розігрівання піци	200	P100
	б-2 Розігрівання хліба	200	P100
	б-3 пікантний пиріг	400	P80+P0+P80
	б-4 тісто	500	P30
А-02 КАРТОПЛЯ	б-1 пара	400	P100
	б-2 картопляні крокети	250	P80+перевернути+P0
	б-3 запечена картопля	1	P80+P0
	б-4 картопля- фрі	200	P100
А-03 М'ЯСО	б-1 курка	800	P100
	б-2 індик	800	P100
	б-3 свинина	450	P100
	б-4 червоне м'ясо	800	P100
А-04 РИБА	б-1 молюски	200	P80
	б-2 лосось (риба)	350	P80
	б-3 тунець	350	P80
	б-4 сібас	350	P80
А-05 ОВОЧІ	б-1 броколі	400	P100
	б-2 шпинат	400	P100
	б-3 морква	400	P100
	б-4 фенхель	200-400	P80+P0
А-06 ГАРЯЧІ НАПОЇ	б-1 молоко(1 горнятко/240 мл.)	1 горнятко	P100
	б-2 кава (1 горнятко /120 мл.)	1 горнятко	P100
	б-3 чай	1 горнятко	P100
	б-4 гарячий шоколад	200	P70

А-07 ПАСТА-РИС	б-1 паста	450	P80
	б-2 рис	1 горнятко	P100+P50
	б-3 суп (розігрівання овочевого супу)	250	P100
	б-4 паста	50(додати води 500 мл)	P80

### Діаграма автоматичного меню

Меню	Дисплей	Вага (г)	Потужність
А-08 КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ	б-1 печиво	200	P80+P0+P80
	б-2 торт	1 суп	P80
	б-3 джем	400	P100+P0
	б-4 кекси	400	P100
А-09 ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ	б-1 сушені продукти харчування	100	P80+P0
	б-2 домашній йогурт	1 літр	P30
	б-3 цільнозернові макаронні вироби	150 (додати води 500 мл)	P100
	б-4 бобові	500	P100
А-10 ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ	б-1 пюре	150	P80+P0
	б-2 бульйон	200	P100+P0
	б-3 стерилізація	1 пляшечка	P100
	б-4 дитяче молоко	100 мл.	P30



## Пошук та усунення несправностей

<b>Нормальний режим роботи</b>		
Мікрохвильова піч перешкоджає прийому перешкод ТВ - сигналу	Можуть виникати перешкоди в прийомі радіо- і ТВ-сигналів під час роботи мікрохвильової печі. Це схоже на втручання невеликих електроприладів, таких як змішувач, пилосос і електричний вентилятор. Це нормально.	
Тьмяне освітлення печі	При низькій потужності мікрохвильової печі, підсвітка може стати тьмяною. Це нормально.	
Пара на дверцятах, гаряче повітря з вентиляційних отворів	Під час приготування з їжі може йти пара. Більша кількість буде виходити з вентиляційних отворів. Але деяка кількість пари може накопичуватися в прохолодному місці, наприклад на дверцятах печі. Це нормально.	
Піч увімкнулась випадково без їжі всередині.	Забороняється вмикати прилад без їжі всередині. Це дуже небезпечно.	
<b>Несправність</b>	<b>Можлива причина</b>	<b>Способи усунення</b>
Піч не вмикається.	(1) Шнур живлення не вставлений в розетку належним чином.	Вимкніть. Потім увімкніть знову через 10 секунд.
	(2) Згорів запобіжник або автоматичний вимикач.	Замініть запобіжник або скиньте автоматичний вимикач у вихідне положення (ремонт кваліфікованим персоналом нашої компанії)
	(3) Проблема з розеткою	Випробуйте розетку з іншими електричними приладами.
Піч не гріє.	(4) Дверцята зачинені неправильно	Добре зачиніть двері.
Скляна підставка спричиняє шум під час роботи печі	(5) Брудний ролик в нижній частині печі.	Див. «Технічне обслуговування СВЧ-печі» щодо очищення.

## СЛУЖБА ДОПОМОГИ КЛІЄНТАМ

Якщо ви не можете визначити причину несправності, вимкніть прилад (слід поводитися з обережністю) і зверніться в Службу допомоги клієнтам.

Серійний номер приладу. Де я можу знайти його?

Важливо, щоб ви повідомили Службі допомоги клієнтам код приладу і його серійний номер (код – 16 символів, який починається з числа 3); його можна знайти в гарантійному талоні або на табличці, розташованій на приладі.

Це допоможе уникнути даремного виклику майстрів, (і що важливіше) зекономити кошти.



Даний прилад містить маркування відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Утилізуючи цей продукт правильно, ви допоможете запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я людини, які, в іншому випадку, можуть бути викликані неправильною утилізацією приладу.

Цей символ на виробі вказує на те, що цей прилад не може розглядатися як побутове сміття. Його необхідно передати у відповідний пункт збору для утилізації електричного та електронного устаткування. Утилізація повинна проводитися відповідно до місцевих правил щодо утилізації відходів.

Для отримання більш детальної інформації про правила поводження, утилізації та переробки приладу, будь ласка, зверніться до місцевого відділення з утилізації побутових відходів або в магазин, де був придбаний прилад.

---

## **Керівництво з приготування їжі**

---

### ***МІКРОХВИЛІ***

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується і поглинається водою, жиром і цукром в продуктах харчування.

Мікрохвилі змушують молекули їжі швидко рухатися. Швидке переміщення цих молекул створює тертя, в результаті чого їжі готується за рахунок тепла.

### ***ПРИГОТУВАННЯ***

#### **Посуд для мікрохвильової печі:**

Кухонний посуд повинен дозволяти мікрохвильовій енергії проходити через нього для забезпечення максимальної ефективності. Мікрохвилі можуть проникати через кераміку, скло, порцеляну і пластик, а також папір і деревину, але вони відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь. Тому їжа ніколи не повинна готуватися в металевих контейнерах.

#### **Харчові продукти, придатні для приготування в мікрохвильовій печі:**

Багато видів їжі є придатними для приготування в мікрохвильовій печі, включаючи свіжі або заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Соуси, заварний крем, супи, парові пудинги, консерви, приправи також можна готувати в мікрохвильовій печі. Взагалі, приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які, зазвичай, готуються на кухонній плиті.

#### **Накриття під час приготування їжі**

Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, яка випаровується, піднімається у вигляді пари і сприяє в процесі приготування їжі. Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною пластиною, пластиковою кришкою або плівкою, що підходить для СВЧ-печі.

#### **Період, протягом якого прилад не використовується**

Після приготування їжі, коли піч не використовується, важливо, щоб температура вирівнялась.

---

## Керівництво з приготування їжі

---

### Керівництво з приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну миску з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою протягом мінімального часу – дивіться таблицю. Продовжуйте готувати, щоб отримати результат, якому ви віддасте перевагу.

Перемішайте два рази в процесі приготування і один раз після приготування їжі. Додати сіль, приправи або вершкове масло після приготування. Накрийте під час витримки.

Продукти харчування	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Інструкції
Шпинат	150г	P80	5-6	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Броколі	300г	P80	8-9	2-3	Додати 30 мл (2 ст.) холодної води.
Горох	300г	P80	7-8	2-3	Додати 15 мл (1 ст.) холодної води.
Зелена квасоля	300г	P80	7 ½ -8½	2-3	Додати 30 мл (2 ст.) холодної води.
Змішані овочі (морква / горошок / кукурудза)	300г	P80	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 ст.) холодної води.
Змішані овочі (китайський стиль)	300г	P80	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст.) холодної води

## Керівництво з приготування їжі

### Керівництво з приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну миску з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст.) на кожні 250 г, якщо не вказано інакше (кількість води – див. таблицю). Готуйте, накривши кришкою протягом мінімального часу - дивіться таблицю. Продовжуйте готувати, щоб отримати результат, якому ви віддасте перевагу. Перемішайте один раз під час і відразу ж після приготування їжі. Додайте сіль, приправи або вершкове масло після приготування. Тримайте накритим протягом 3 хвилин.

Порада: наріжте свіжі овочі шматочками приблизно однакового розміру. Чим менше вони нарізані, тим швидше вони будуть готуватися.

Всі свіжі овочі повинні бути приготовлені з використанням повної потужності СВЧ (P100).

Продукти харчування	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)
Броколі	250г 500г	3 ½ -4 6-7	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розташуйте суцвіття до центру.
Брюссельська капуста	250г	5-5 ½	3	Додати 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250г	3½-4	3	Нарізати моркву на шматочки приблизно однакового розміру.
Цвітна капуста	250г 500г	4-4 ½ 6½-7½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Нарізати великі суцвіття навпіл. Розташуйте суцвіття до центру.
Кабачки	250г	3-3½	3	Нарізати кабачки на скибочки. Додати 30 мл (2 ст. л.) води або вершкового масла. Готуйте, поки не стане м'яким.
Баклажани	250г	2½-3	3	Розріжте баклажани на маленькі шматочки і полийте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Порей	250г	3-3½	3	Розріжте цибулю-порей товстими скибочками.
Гриби	125г 250г	1-1 ½ 1-2 ½	3	Підготуйте невеликі цілі або нарізані гриби. Не додавайте воду. Збризніть лимонним соком. Посипте сіллю і перцем. Злити перед подачею на стіл.
Цибуля	250г	4-4½	3	Нарізати цибулю на скибочки або навпіл. Додайте тільки 15 мл (1 ст. л.) води.
Перець	250г	3½-4	3	Вирізати перець на дрібні шматочки.
картопля	250г 500г	3-4 6-7	3	Зважте очищену картоплю і розріжте на половинки або четвертинки однакового розміру.
Ріпа	250г	4½-5	3	Нарізати ріпу дрібними кубиками.

## Керівництво з приготування їжі

### Керівництво з приготування рису і макаронних виробів

Рис: використовуйте велику миску з термостійкого скла з кришкою - рис подвоюється в обсязі під час приготування. Готуйте, накривши кришкою.

Після того, як час приготування закінчиться, перед витримкою перемішати і додати сіль або трави і масло.

Примітка: рис може не ввібрати всю воду після того, як час приготування закінчено.

Макаронні вироби: використовуйте велику миску з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, щіпку солі і добре перемішайте. Готуйте, не накриваючи.

Помішувати під час і після приготування їжі. Під час витримки тримайте накритим, потім злийте.

Продукти харчування	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Інструкції
Білий рис (пропарений)	250г 375г	P100	15-16 17½- 18½	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250г 375г	P100	20-21 22-23	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250г	P100	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Змішана кукурудза (рис + зерно)	250г	P100	17-18	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250г	P100	10-11	5	Додайте 1000 мол гарячої води.

## **РОЗІГРІВАННЯ**

Мікрохвильова піч буде розігрівати їжу за набагато коротший час, ніж звичайні варильні поверхні.

В якості орієнтира використовуйте рівні потужності і часи розігріву, вказані на наступній діаграмі. Час в таблиці вказано для рідин з кімнатною температурою близько +18 до + 20 °С або охолодженої їжі з температурою близько +5 до +7 °С.

### **Розміщення і накривання**

Не розігрівайте блюда великих розмірів, таких як м'ясо великим шматком - вони мають тенденцію підсихати зовні до того, як середина страви стане гарячою. Краще розігрівати невеликі шматочки.

### **Рівні потужності і перемішування**

Деякі продукти можна розігрівати на максимальній потужності, в той час як інші повинні розігріватися на меншій потужності.

Див. таблиці керівництва. Загалом, краще розігрівати їжу з використанням меншого рівня потужності, якщо їжа делікатесна, у великих кількостях, або якщо вона, швидше за все, дуже швидко нагрівається (пампушки з маком, наприклад).

Добре перемішуйте або перевертайте їжу під час повторного нагріву для досягнення найкращих результатів.

---

## **Керівництво з приготування їжі**

---

Будьте особливо обережні при розігріві рідин і дитячого харчування. Для запобігання раптового бурхливого кипання рідин і можливого опіку, перемішуйте до, під час і після нагрівання. Тримайте рідини у мікрохвильовій печі протягом часу витримки. Ми рекомендуємо покласти пластикову ложку або скляну паличку в рідину. Уникайте перегріву (а, отже, і псування) їжі.

Краще мати запас часу приготування і додавати додатковий час для нагрівання, якщо це необхідно.

### **Час нагрівання і витримки**

При розігріві їжі в перший раз радимо записати час, що витрачається, - для подальшого використання.

Завжди перевіряйте, щоб розігріта їжа була повністю гарячою. Дайте їжі постояти деякий час після розігріву - щоб дозволити температурі вирівнятися. Рекомендується витримувати після розігрівання 2-4 хвилин, якщо інший час не рекомендується в таблиці.

Будьте особливо обережні при розігріві рідин і дитячого харчування; дивіться також розділ з техніки безпеки.

### **РОЗІГРІВ РІДИНИ**

Завжди дайте рідині постояти, принаймні, 20 секунд після того, як піч була вимкнена, щоб дозволити температурі вирівнятися. Перемішуйте при нагріванні, якщо це необхідно, і **ЗАВЖДИ** після нагрівання. Для запобігання раптового бурхливого кипання і можливого опіку, слід покласти ложку або скляну паличку в напої і перемішувати до, під час і після нагрівання.

### **РОЗІГРІВ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ:**

Злийте в глибоку керамічну тарілку. Накрийте пластиковою кришкою. Добре перемішайте після повторного нагріву! Дайте постояти протягом 2-3 хвилин перед подачею на стіл. Знову перемішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подачі: в межах 30-40 ° C.

### **ДИТЯЧЕ МОЛОКО:**

Налийте молоко в стерилізовану скляну пляшку. Розігрівати без накривання. В жодному разі не нагрівайте пляшечку дитини разом із соскою, оскільки пляшечка може вибухнути при перегріванні. Добре збовтайте і дайте постояти перед подачею на стіл! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока або продуктів харчування, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подачі: 37 ° C.

#### **Примітка:**

Дитяче харчування необхідно ретельно перевіряти перед подачею на стіл, щоб уникнути опіків.

Використовуйте рівні потужності і час, вказані в наступній таблиці в якості керівництва для повторного нагріву.

## Керівництво з приготування їжі

### Розігрів рідин і продуктів харчування

Використовуйте рівні потужності і час, вказані в цій таблиці, в якості керівництва для повторного нагріву.

Продукти харчування	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Інструкції
Напої (кава, молоко, чай, вода з кімнатної температури)	150 мл (1 склянка) 300мл (2 склянки) 450мл (3 чашки) 600 мл (4 склянки)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Налийте в керамічну чашку і розігривайте без накривання. Помістіть 1 чашку в центрі, 2 навпроти одна одної і 3 або 4 по колу. Ретельно перемішайте до і після часу витримки, будьте обережні, виймаючи їх з печі.
Суп (охолоджений)	250г 350г 450г 550г	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Налийте в глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластиковою кришкою. Добре перемішайте після повторного нагрівання. Знову перемішайте перед подачею на стіл.
Рагу (охолоджене)	350г	P80	4½-5½	2-3	Поставте тушкуватись в глибоку керамічну тарілку. Накрийте пластмасовою кришкою. Перемішуйте іноді під час розігріву і знову, перш ніж виймати і подавати на стіл.
Паста з соусом (охолоджені)	350г	P80	3½-4½	3	Покладіть макарони (спагеті або ячну локшину) на пласку керамічну тарілку. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі. Перемішайте перед подачею на стіл.
Макарони з соусом (охолоджені)	350г	P80	4-5	3	Покладіть фаршировані макаронні вироби (наприклад, равіолі, тортелліні) в глибоку керамічну тарілку. Накрийте пластиковою кришкою. Періодично перемішуйте під час

На тарілці (охлаоджене)	350г 450г 550г	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	розігрівання і знову, перш ніж виймати і подавати на стіл.  Викладіть 2-3 охлаоджених компонента на керамічну тарілку. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі.
-------------------------	-------------------	-----	-----------------------	---



---

**Керівництво з приготування їжі**

---

**Розігрів дитячого харчування і молока**

**Використовуйте рівні потужності і час, вказані в цій таблиці в якості керівництва для повторного нагріву**

Продукти харчування	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Інструкції
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190г	P80	30сек.	2-3	Викладіть в глибоку керамічну тарілку. Готуйте, накривши кришкою. Перемішайте після розігріву. Витримайте протягом 2-3 хвилин. Добре перемішайте і перевірте температуру перед подачею.
Дитячі каші (зерно + молоко + фрукти)	190г	P80	20сек.	2-3	Викладіть в глибоку керамічну тарілку. Готуйте, накривши кришкою. Перемішайте після розігріву. Витримайте протягом 2-3 хвилин. Добре перемішайте і перевірте температуру перед подачею.
Дитяче молоко	100мл 200мл	P30	30-40 сек. 1 хв. до 1 хв. 10 сек.	2-3	Перемішайте або збовтайте і вилийте в стерилізовану скляну пляшку. Помістіть в центр підставки. Готуйте, не накриваючи. Добре струсіть і дайте постояти не менше 3 хвилин. Перед подачею на стіл, добре струсіть і ретельно перевірте температуру.

### **ГРИЛЬ**

Нагрівальний елемент для грилю знаходиться зверху у внутрішній частині приладу. Він працює тільки тоді, коли дверцята зачинені, а кільце поворотної підставки обертається. Обертання підставки забезпечує рівномірний колір їжі під час готування. Попередній нагрів грилю протягом 4 хвилин дозволить швидше отримати золотисту скоринку.

#### **Посуд для гриля:**

Посуд повинен бути вибухобезпечним і може містити метал. Не використовувати будь-який тип пластикового посуду, оскільки він може розплавитися.

#### **Продукти, придатні для гриля:**

Відбивні, сардельки, біфштекси, гамбургери, скибочки бекону і шинки, тонкі порції риби, сандвічі та всі види тостів.

#### **ВАЖЛИВЕ ЗАУВАЖЕННЯ:**

Будь ласка, пам'ятайте, що їжу необхідно помістити на високу підставку, якщо не вказано інакше.

### **МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ**

Цей режим приготування їжі поєднує в собі променисту теплоту, яка виходить від гриля зі швидкістю приготування в мікрохвильовій печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята зачинені, і поворотна підставка обертається. Завдяки обертанню, їжа підрум'янюється рівномірно.

#### **Посуд для приготування їжі в режимі мікрохвилі + гриль**

Будь ласка, використовуйте кухонний посуд, через який можуть проходити мікрохвилі. Кухонний посуд повинен бути вибухобезпечним. Не використовуйте будь-який тип пластикового посуду, оскільки він може розплавитися.

#### **Їжа, придатна для приготування в режимі мікрохвилі + гриль**

Їжа, придатна для приготування в комбінованому режимі, включає всі види продуктів, що потребують нагрівання та підрум'янення (наприклад, запечені макаронні вироби), а також продукти, які вимагають короткого проміжку часу приготування для підрум'янення. Крім того, цей режим може бути використаний для великих порцій їжі, які повинні підрум'янитися і мати хрустку скоринку (наприклад, шматочки курки, з перевертанням через половину проміжку часу приготування). Будь ласка, дивіться таблицю для гриля для отримання більш докладної інформації.

**Для золотистої скоринки з обох сторін їжу під час приготування необхідно перевертати.**

## Керівництво з приготування їжі

### Гриль для свіжих продуктів

Розігріти гриль з функцією гриля протягом 4 хвилин.

Використовуйте рівні потужності і час, вказані в цій таблиці в якості керівних принципів для гриля

Продукти харчування	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Інструкції
Тост нарізаний	4шт (кожен по 25г)	Тільки гриль	3 ½ - 4½	3-4	Покладіть тости боком на стійку.
Булочки (вже запечені)	2-4 шт	Тільки гриль	2½-3½	1½-2½	Покладіть булочки спочатку нижньою стороною вгору по колу безпосередньо на поворотній підставці.
Смажені помідори	200г (2шт ) 400г (4шт )	C2	3½-4½ 5-6	-	Помідори порізати навпіл. Покладіть зверху сир. Розкласти по колу на тарілці з термостійкого скла. Помістіть на стійку.
Тост з томатами і сиром	4 шт (300г )	C2	4-5	-	Спочатку підсмажити скибочки. Покладіть тости з начинкою на стійку. Зачекайте протягом 2-3 хвилин.
Гавайський тост (ананас, шинка, скибочки сиру)	2 шт (300г ) 4 шт (600г )	C1	3½-4½ 6-7	-	Спочатку підсмажити шматочки. Покладіть тости з начинкою на стійку. Покладіть 2 тости прямо на стійку. Витримати протягом 2-3 хвилин.
Печена картопля	250г 500г	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Розріжте картоплю на дві половинки. Покладіть по колу на підставку, розрізаною стороною на решітку.
Запіканка з картоплі / овочі (охолоджені)	500г	C1	9-11	-	Покладіть свіжий гратен в невелике блюдо з термостійкого скла. Поставте блюдо на стійку. Після приготування дайте постояти 2-3 хвилини.
Шматочки курки	450г (2шт ) 650г (2-3шт ) 850г (4шт )	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Змастити шматочки курки маслом і спеціями. Помістити по колу кістками до середини. Покладіть один шматок курчати не в центрі стійки. Витримати протягом 2-3 хвилин.
Смажена курка	900г 1100г	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Змастити курку маслом і спеціями. Покласти спочатку курячі грудки вниз, другою стороною безпосередньо на поворотній підставці. Витримати протягом 5 хвилин після обсмажування.

## Керівництво з приготування їжі

### Керівництво Гриль для свіжих продуктів

Свіжі продукти харчування	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Інструкції
Баранячі відбивні (середня прожарка)	400г (4шт)	Тільки гриль	10-12	8-9	Змастити ягня маслом і спеціями. Покладіть по колу на стійку. Після гриля витримати протягом 2-3 хвилин.
свинячі стейки	250 г (2шт) 500 г (4шт)	MW + Гриль	C2 6-7 8-10	(Тільки гриль) 5-6 7-8	Змастити свині стейки маслом і спеціями. Покладіть по колу на стійку. Після гриля витримати протягом 2-3 хвилин.
смажена Риба	450г 650г	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Змастити шкіру цілої риби маслом, травами і спеціями. Покладіть рибу одну біля одної (голова до хвоста) на стійку.
печені яблука	2 яблука 400г ) 4 яблука (800г)	C2	6-7 10-12	-	Виріжте середину яблука і заповніть родзинками і варенням. Покладіть трохи мигдалю зверху. Покладіть яблука на плоску скляну тарілку «пірекс». Помістіть тарілку на поворотну підставку

## Керівництво з приготування їжі

### Керівництво з використання гриля для заморожених продуктів

Використовуйте рівні потужності і час, вказані в цій таблиці в якості керівництва для приготування на грилі.

Свіжі продукти харчування	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Інструкції
Булочки (кожна близько 50 г)	2 шт 4 шт	MW+ Гриль	C2 1 ½ -2 2½-3	Тільки гриль 2-3 2-3	Розмістити роли по колу нижньою стороною вгору прямо на поворотній підставці. Застосуйте гриль до другої сторони до хрусткої скоринки, яку бажаєте отримати. Витримайте протягом 2-5 хвилин.
Багети / Часниковий хліб	200-250 г (1 шт)	MW+ Гриль	C1 3½-4	Тільки гриль 2-3	Покладіть заморожений багет по діагоналі на папері для випічки на стійку. Після приготування на грилі витримати 2-3 хвилини.
Запіканкою (овочі або картопля)	400г	C1	13-15	-	Покладіть заморожений гратен в невелике блюдо з термостійкого скла. Поставте блюдо на стійку. Після приготування витримати 2-3 хвилини.
Паста (Каннеллоні, макарони, лазіння)	400г	C1	14-16	-	Покладіть заморожену пасту в маленьку плоску прямокутну форму з термостійкого скла. Поставте блюдо прямо на поворотну підставку. Після приготування дайте постояти 2-3 хвилини.
Рибний гратен	400г	C1	16-18	-	Покладіть заморожену рибу в маленьку плоску прямокутну форму з термостійкого скла. Поставте блюдо прямо на поворотну підставку. Після приготування дайте постояти 2-3 хвилини.