CMXW20DR
CMXW20DS
CMXW20DW

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

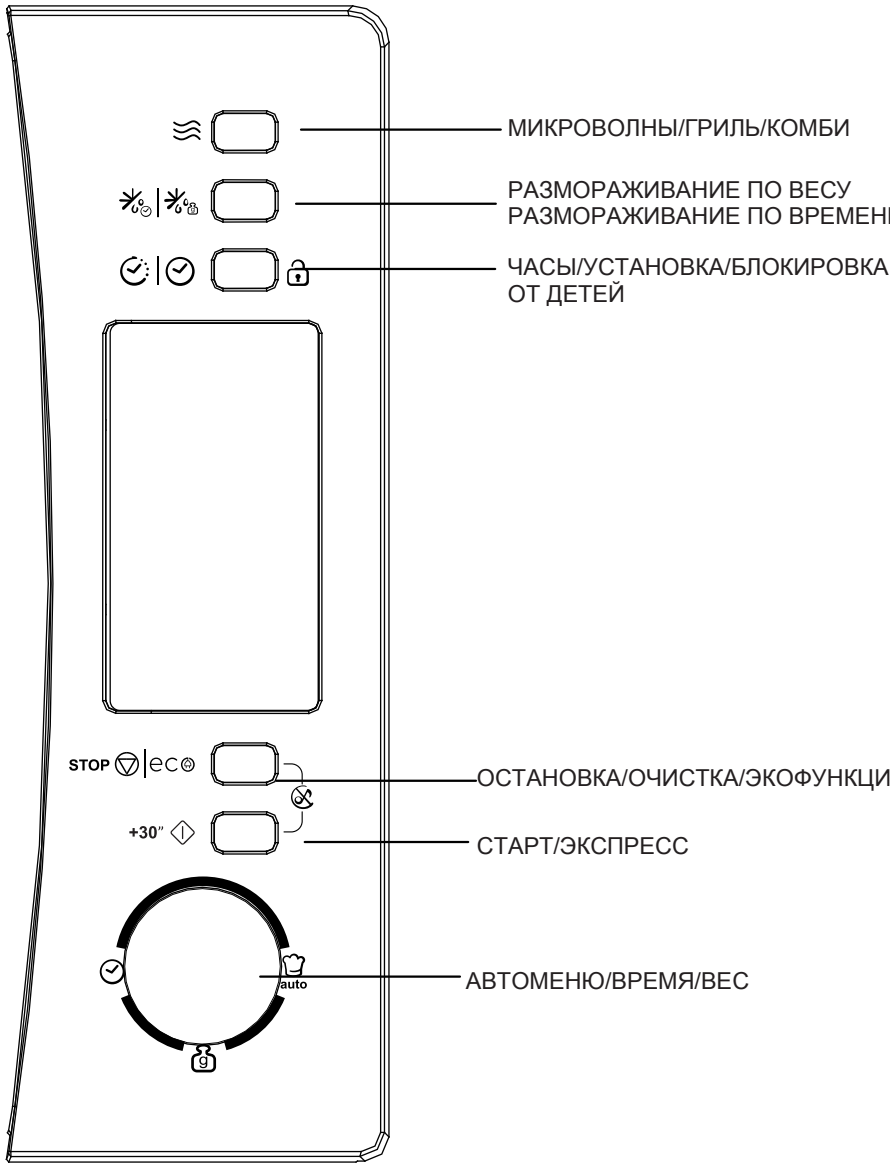
микроволновой печи

МОДЕЛЬ: CMXW 20DR
CMXW 20DS
CMXW 20DW

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед использованием микроволновой печи и бережно храните ее.
Соблюдение содержащихся здесь инструкций гарантирует отличную работу вашей печи на долгие годы.

БЕРЕЖНО ХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО.

Знак CE (CE) на данном товаре подтверждает его соответствие Европейским требованиям по охране труда, окружающей среды и промышленной безопасности, которые предусмотрены законодательством для данного продукта.


МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИ
РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ
РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ
ЧАСЫ/УСТАНОВКА/БЛОКИРОВКА
ОТ ДЕТЕЙ
STOP
eco
ОСТАНОВКА/ОЧИСТКА/ЭКОФУНКЦИЯ
+30"
СТАРТ/ЭКСПРЕСС
auto
АВТОМЕНЮ/ВРЕМЯ/ВЕС

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ИСКЛЮЧЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

(а) Не пытайтесь использовать данную печь с открытой дверцей, так как работа с открытой дверцей способна создать вредное воздействие микроволновой энергии. Важно исключить повреждение и не мешать работе защелок дверцы.

(б) Не допускается помещение любых объектов между лицевой частью печи и дверцей или накопление загрязнений или остатков чистящего средства на уплотнительных поверхностях.

(в) ВНИМАНИЕ: Если дверца или уплотнитель повреждены, печь не должна использоваться, пока не будет починена компетентным специалистом.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Если прибор не поддерживается в хорошем состоянии чистоты, его поверхность может быть повреждена, и это может сократить срок службы прибора и привести к возникновению опасных ситуаций.

Технические характеристики

Модель:	CMXW20DR/CMXW20DS/CMXW20DW
Номинальное напряжение:	230В~50Гц
Номинальная входная мощность (Микроволны)	1050Вт
Номинальная выходная мощность (Микроволны):	700Вт
Вместимость печи:	20 л.
Диаметр поворотной тарелки:	∅ 255мм
Внешние размеры (ДхШхВ)	440 x 357.5 x 259 мм
Вес нетто:	10.0 кг

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы снизить риск пожара, электрического удара, ущерба людям или облучения энергией микроволн во время пользования электробытовым прибором, мы рекомендуем следовать основным мерам предосторожности, включая следующие:

1. Предупреждение: Жидкие и иные пищевые продукты запрещается разогревать в плотно закрытых контейнерах, так как они способны взрываться.
2. Предупреждение: Любому человеку, не обладающему соответствующей подготовкой, опасно проводить любые работы по обслуживанию или ремонту, которые включают в себя снятие каких-либо крышек, обеспечивающих защиту от воздействия микроволновой энергии.
3. Использование устройства детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и умственными способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность. Детям играть с машиной запрещается. Детям, не достигшим 8 лет, запрещается производить очистку или обслуживание устройства без присмотра взрослых.
4. Храните устройство и его шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
5. Используйте только кухонные принадлежности, пригодные для использования в микроволновой печи.
6. Печь необходимо регулярно чистить и устранять любые остатки пищи.

7. Ознакомьтесь и следуйте специальным «МЕРАМ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ИСКЛЮЧЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ».
8. При разогревании пищи в пластиковом или бумажном контейнере необходимо следить за ним в связи с наличием риска его возгорания.
9. Если будет замечен дым, устройство необходимо отключить или выключить из розетки, а дверцу держать закрытой для тушения пламени, которое могло возникнуть.
10. Не готовьте пищу дольше, чем требуется.
11. Внутреннюю часть печи не допускается использовать для хранения. Не используйте внутреннюю часть печи для хранения таких продуктов, как хлеб, сухари и т.п.
12. Перед тем как расположить в печи контейнеры/пакеты из бумаги или пластика, следует снять с них замки из металлической проволоки и металлические ручки.
13. Установите или расположите печь в соответствии с поставленной инструкцией по установке.
14. Яйца в скорлупе и целые яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, так как они могут взорваться даже после окончания микроволнового разогревания.
15. Данное устройство предназначено для бытового применения и для схожих применений, таких как:
- кухонные зоны в магазинах, офисах и других рабочих местах;
- клиентами гостиниц, мини-отелей и других мест проживания;
- в загородных домах;
- в гостиницах типа «Кровать и завтрак».

16. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом для устранения опасности.
17. Не допускается хранение и использование данного прибора на улице.
18. Не допускается использование данного электробытового прибора вблизи воды, в сырых помещениях или вблизи бассейна.
19. Температура ближайших поверхностей во время работы прибора может быть высокой. Во время использования поверхности прибора могут нагреваться. Следует держать питающий кабель вдали от горячих поверхностей и ни в коем случае не закрывать вентилирующие отверстия печи.
20. Избегайте свисания питающего провода с края стола или стойки.
21. Невыполнение требований по поддержанию печи в чистоте способно привести к ухудшению состояния поверхности, которое, в свою очередь, способно неблагоприятно сказаться на сроке службы устройства и создать потенциально опасную ситуацию.
22. Содержимое бутылочек для кормления и детских баночек необходимо перемешивать или встряхивать, а температуру содержимого необходимо проверять перед использованием во избежание ожогов.
23. Разогрев напитков в микроволновом режиме может приводить к задержанному вскипанию с выбрасыванием жидкости, поэтому нужно быть осторожным при вынимании контейнера.
24. Устройство не предназначено для самостоятельной эксплуатации детьми, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, недостатком опыта и знаний; такие люди могут пользоваться устройством только под присмотром лица, способного обеспечить их безопасность, разъяснить правила пользования прибором и проследить за выполнением инструкций.

25. Дети должны находиться под присмотром: не позволяйте им играть с устройством.
26. Данные устройства не предназначены для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
27. Открытые для доступа части прибора в процессе эксплуатации могут значительно нагреваться. Не допускайте малолетних детей к устройству.
28. Запрещается использовать паровой очиститель.
29. Во время использования прибор может значительно нагреваться. Следует проявлять осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам внутри печи.
30. Допускается использование только температурных датчиков, рекомендованных для данной модели печи (применимо для печей, допускающих возможность использования температурных датчиков). 31. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный прибор и его открытые для доступа части нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи устройства без непрерывного надзора.
32. Использовать микроволновую печь следует при открытой декоративной дверце (относится к печам, оснащенным декоративной дверцей).
33. Устройство следует располагать задней поверхностью к стене.
34. Микроволновую печь не следует устанавливать в шкаф, за исключением случаев, когда она была опробована для использования в шкафах.

ВНИМАТЕЛЬНО ОСЗНАКОМБЬТЕСЬ С ДАННОЙ ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ОБРАЩЕНИЯ К НЕЙ.

Для снижения риска получения травм Установка с заземлением

ОПАСНО

Опасность электрического удара. Прикосновение к некоторым внутренним компонентам может привести к серьезной травме или к смерти. Запрещается разбирать устройство.

ОСТОРОЖНО

Опасность поражения электрическим током. Неправильное заземление может явиться причиной поражения электрическим током.

Не подключать к электрической сети, пока электробытовой прибор не будет правильно установлен и заземлен.

Прибор должен быть заземлен. При возникновении короткого замыкания заземление понижает риск поражения электротоком за счет наличия отводящей жилы для электричества.

Эта печь оснащается шнуром питания, имеющим заземляющую жилу с заземляющим штепселем. Его следует включать в розетку электропитания, установленную и заземленную надлежащим образом.

В случае возникновения сомнений относительно правильности заземления прибора либо в том, что требования инструкции были правильно поняты, проконсультируйтесь с квалифицированным электриком или специалистом по техническому обслуживанию.

При необходимости использования удлинителя используйте только удлинители с трехжильными кабелями.

1. С печью поставляется короткий провод, чтобы снизить риск, связанный с возможностью споткнуться или запутаться в нем, что возможно, если провод длинный.
2. При использовании длинного провода или удлинителя:
1)Номинальное напряжение, указанное на проводах или на удлинителе, должно быть хотя бы эквивалентно номинальному напряжению электробытового прибора.
2)Удлинитель должен состоять из трехжильного провода с заземлением.
3)Длинный провод должен располагаться так, чтобы не свешиваться с рабочего стола, где он может быть вытянут детьми или о который можно случайно споткнуться.

ЧИСТКА

Убедитесь в том, что прибор отключен от источника питания.

1. После использования очистите внутреннюю часть печи с помощью слегка увлажненной ткани.
2. Вспомогательные комплектующие следует очищать обычным способом в мыльной воде.
3. По мере загрязнения раму дверцы и уплотнение с прилегающими частями следует тщательно протирать влажной тканью.
4. Для очистки стекла дверцы печи не следует использовать жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может явиться причиной рассыпания стекла.
5. Совет по очистке: Для облегчения очистки внутренних стенок, с которыми может соприкасаться пища: Положите в глубокую посуду половинку лимона, добавьте 300 мл воды и нагревайте на 100% мощности микроволн в течение 10 минут. Вытрите начисто с помощью мягкой сухой ткани.

КУХОННАЯ ПОСУДА

ВНИМАНИЕ

Риск получения травм

Любому человеку, не обладающему соответствующей подготовкой, опасно проводить любые работы по обслуживанию или ремонту, которые включают в себя снятие каких-либо крышек, обеспечивающих защиту от воздействия микроволновой энергии.

См. руководство в разделе «Материалы, которые могут использоваться в микроволновой печи и которые не рекомендовано использовать в микроволновой печи». Некоторая неметаллическая посуда не пригодна для использования в микроволновой печи. В случае сомнения можно испытать посуду, следуя следующей процедуре.

Испытание кухонной посуды:

1. Заполните контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, 1 чашкой холодной воды (250 мл) и поместите в него исследуемую посуду.
2. Готовьте на максимальной мощности в течение одной минуты.
3. Осторожно потрогайте посуду. Если пустая посуда нагрелась, не используйте ее для приготовления в микроволновой печи.
4. **Не нагревайте посуду дольше, чем 1 минуту.**

Материалы, которые могут использоваться в микроволновой печи

Кухонные принадлежности	**Примечания**
Алюминиевая фольга	Только для защиты. Маленькие гладкие кусочки могут использоваться для закрывания тонких частей мяса или птицы, чтобы предотвратить перегрев. Расположение фольги слишком близко к стенкам печи может вызвать искрение. Фольга должна находиться на расстоянии не менее 1 дюйма (2,5 см) от стенок печи.
Блюдо для подрумянивания	Следуйте инструкциям изготовителя. Дно блюда должно располагаться не менее чем на 3/16 дюйма (5 мм) выше поворотного стола. Неправильное использование может вызвать поломку поворотного стола.
Столовые тарелки	Только пригодные для использования в микроволновой печи. Следуйте инструкциям изготовителя. Не используйте тарелки с трещинами или отбитыми краями.
Стеклянные чаши	Всегда снимайте крышку. Используйте только для разогрева пищи до теплого состояния. Большинство стеклянных чаш не являются жаропрочными и могут разбиться.
Стеклянные изделия	Используйте только изделия из жаропрочного стекла и пригодные для использования в микроволновой печи. Убедитесь, что у них нет металлических краев. Не используйте тарелки с трещинами или отбитыми краями.
Пакеты для приготовления в печи	Следуйте инструкциям изготовителя. Не закрывайте металлическими зажимами. Сделайте надрезы, чтобы позволить пару выходить.
Бумажные тарелки и стаканы	Используйте только для непродолжительной готовки/разогрева. Не оставляйте печь без присмотра во время готовки.
Бумажные	Используйте для закрывания пищи во время разогрева и для

полотенца	впитывания возможного жира. Используйте под присмотром только для непродолжительной готовки.
Пергаментная бумага	Используйте для накрывания пищи во время приготовления и в качестве обертки при запаривании.
Пластик	Только пригодный для использования в микроволновой печи. Следуйте инструкциям изготовителя. Должна быть маркировка «Пригодно для использования в микроволновой печи». Некоторые пластмассовые контейнеры размягчаются по мере нагревания содержащейся в них пищи. Герметичные пластмассовые упаковки и пакеты должны быть разрезаны или проколоты согласно указаниям на самой упаковке.
Пластиковая пленка	Только пригодная для использования в микроволновой печи. Используйте для накрывания пищи во время приготовления для удерживания влаги. Не допускайте соприкосновения пластиковой пленки с едой.
Термометры	Только пригодные для использования в микроволновой печи (термометры для мяса и сладкого).
Парафиновая бумага	Используйте для накрывания пищи во время приготовления для предотвращения брызг и удерживания влаги.

Материалы, которые не рекомендовано использовать в микроволновой печи

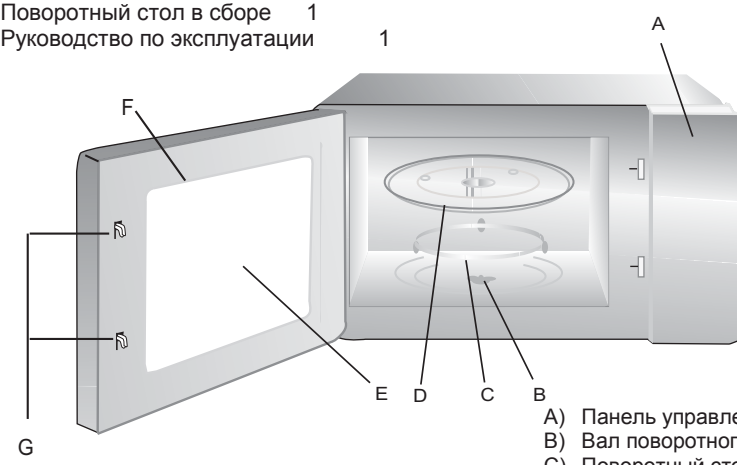
Кухонные принадлежности	**Примечания**
Алюминиевые блюда	Могут вызвать искрение. Переложите пищу на тарелки, пригодные для использования в микроволновой печи.
Картонные контейнеры для пищевых продуктов с металлическими ручками	Могут вызвать искрение. Переложите пищу на тарелки, пригодные для использования в микроволновой печи.
Металлическая посуда или посуда с металлической окантовкой	Металл защищает пищу от воздействия микроволновой энергии. Металлическая окантовка может вызвать искрение.
Металлическая упаковочная проволока	Может вызвать искрение и возгорание внутри печи.
Бумажные пакеты	Могут вызвать возгорание внутри печи.
Контейнеры из полистирена или полиуретана	Под воздействием высокой температуры контейнеры могут расплавиться или загрязнить налитую в них жидкость.
Дерево	От использования в микроволновых печах дерево высыхает и может треснуть или разломиться.

УСТАНОВКА И НАСТРОЙКА ВАШЕЙ ПЕЧИ

Наименование компонентов и вспомогательных принадлежностей печи

Извлеките печь и все материалы из упаковки и внутренней полости печи. Печь комплектуется следующими вспомогательными принадлежностями:

Стеклянная подставка 1
Поворотный стол в сборе 1
Руководство по эксплуатации 1



A) Панель управления
B) Вал поворотного стола
C) Поворотный стол в сборе
D) Стеклянная подставка
E) Смотровое окошко
F) Дверца
G) Система блокировки

Установка поворотного стола



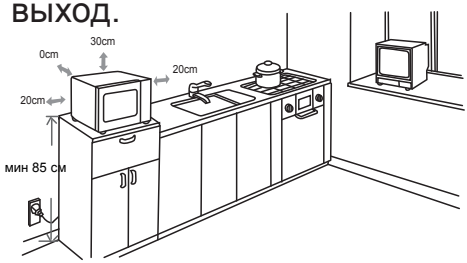
а. Никогда не устанавливайте стеклянную подставку низом вверх. Движение стеклянной подставки не должно блокироваться.
б. В процессе приготовления пищи должны использоваться как поворотный стол в сборе, так и стеклянная подставка.
в. Пища и контейнеры должны всегда располагаться на стеклянной подставке для приготовления пищи.
г. Если стеклянная подставка или стол в сборе с ободом треснут или сломаются, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Установка на рабочую поверхность кухни
Удалите весь упаковочный материал и принадлежности. Проверьте печь на предмет отсутствия повреждений, таких как вмятины или сломанная дверца. В случае обнаружения повреждений не устанавливайте печь.

Внутренняя часть: Удалите все защитные пленки с внутренней части микроволновой печи.
Не снимайте тонкое светло-коричневое покрытие, прикрепленное к полости печи для защиты магнетрона.

Установка

1. Выберите ровную поверхность, где есть достаточно места для вентиляции на вход и выход.



(1) Минимальная высота для установки – 85 см.
(2) Устройство следует располагать задней поверхностью к стене. Оставьте зазор в 30 см над печью и не менее 20 см между печью и любыми соседними стенками.
(3) Не удаляйте ножки с нижней части печи.
(4) Блокировка входных/выходных отверстий может привести к повреждению печи.
(5) Располагайте печь как можно дальше от радиоприемников и телевизоров. Работа микроволновой печи может создавать помехи при приеме радио- или телесигналов.
2. Подключите печь к стандартной бытовой розетке. Убедитесь, что напряжение и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на табличке в паспорте изделия.

ВНИМАНИЕ: Не устанавливайте печь на кухонную плиту или другие бытовые приборы, которые генерируют тепло.
Установка печи вблизи или над источником тепла может привести к повреждению печи и потере гарантии.
Прилегающие поверхности могут нагреваться во время работы печи.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Данная микроволновая печь использует современную электронную систему управления для регулировки параметров приготовления пищи, чтобы наиболее полно удовлетворить ваши потребности.

1. Установка часов

При подаче питания к микроволновой печи, на дисплее печи отобразится «0:00», прозвучит звуковой сигнал.

1) Нажмите «⏲ | ✓», количество часов начнет мигать.



2) Вращайте рукоятку «» для подстройки часов, введенная цифра должна быть в диапазоне 0--23.



3) Нажмите «⏲ | ✓», количество минут начнет мигать.



4) Вращайте рукоятку «» для подстройки минут, введенная цифра должна быть в диапазоне от 0--59.



5) Нажмите «⏲ | ✓» для завершения настройки часов, «:» будет мигать.



Примечание: 1) Если часы не были настроены, они не будут функционировать при подаче питания.

2) Если во время установки часов нажать « **STOP** ▽ » или не выполнять никаких действий в течение минуты, печь выйдет из режима установки.

2. Приготовление в микроволновом режиме

Нажмите один раз " ≋ ", на дисплее отображается надпись "P100". Затем поверните ручку" ", чтобы выбрать нужную функцию. Нажмите «**+ 30"** ◇», чтобы подтвердить выбранное значение мощности; вращайте рукоятку «  » для регулировки времени приготовления. Нажмите « **+ 30"** ◇ », чтобы начать приготовление пищи.

Пример: Если вы хотите использовать мощность 80% для приготовления пищи в течение 20 минут, вы должны включить печь, выполнив следующие шаги:

1) Нажмите « ≋ » один раз, на дисплее отобразится «P100», индикатор « ≋ » загорается.



2) Вращайте ручку «  » чтобы выбрать уровень мощности 80%, на дисплее отобразится сообщение «P80». Нажмите « **+ 30"** ◇» чтобы подтвердить выбранную мощность.



3) Вращайте рукоятку «  » для регулировки времени приготовления, пока на дисплее печи не отобразится «20:00» (Максимальное время приготовления составляет 95 минут.)



4) Нажмите « **+ 30"** ◇ » чтобы начать приготовление пищи. Загорится «:», и будет мигать индикатор « ≋ » (После завершения пять раз прозвучит звуковой сигнал).

ПРИМЕЧАНИЕ: Шаги изменения значений для регулирования времени при программировании прибора, следующие:

0---1	мин.	: 5 секунд	10---30 минут	: 1 минута
1---5	мин.	: 10 секунд	30---95 минут	: 5 минут
5---10	минут	: 30 секунд		

Таблица параметров мощности микроволновой печи

Мощность микроволновой печи	100%	80%	50%	30%	10%

3. Быстрый старт

1).Когда печь находится в режиме ожидания, нажмите кнопку « **+ 30"** ⏀ » для включения на максимальную мощность на 30 секунд. Каждое последующее нажатие кнопки « **+ 30"** ⏀ » добавляет ко времени приготовления на полной мощности еще 30 секунд; максимально возможное время при этом составляет 95 минут.

Примечание: Время приготовления можно увеличить, нажав кнопку « **+ 30"** ⏀ », за исключением программ разморозки и автоматического меню приготовления.

2). В состоянии ожидания, поверните ручку «  » влево для прямого выбора времени приготовления, после чего нажмите кнопку «**+ 30"** ⏀» для начала приготовления на 100% мощности.
Данную программу можно установить первой в многоступенчатом меню.

4. Размораживание по времени

1) Однократно нажмите « ❄ | ❄ », на дисплее отобразится «dEF1». 

2) Поверните рукоятку «  » для выбора времени приготовления. Одновременно будут подсвечены «≋» и « ❄ ». Задайте время приготовления от 00:05 до 95:00. Уровень мощности по умолчанию составляет P30. Данный параметр не изменяется. 

3) Нажмите «**+ 30"** ⏀ » для начала процесса размораживания.
Индикаторы «≋» и « ❄ » будут мигать.

5. Размораживание по весу

1) Дважды нажмите « ❄ | ❄ », на дисплее отобразится «dEF2».

2) Поворачивайте рукоятку «  » для выбора веса пищи. Одновременно будет подсвечен символ «g». Вес должен быть в пределах 100-2000гр.

3) Нажмите « **+ 30"** ⏀ » для начала процесса размораживания.
Индикаторы «≋» и « ❄ » начнут мигать и символ «g» погаснет.

6. Автоматические меню приготовления

1). В режиме ожидания поверните рукоятку «  » вправо для выбора необходимого вам меню. В последовательном порядке будут отображены «A-01»,»A-02»....»A-10».

2) Нажмите « **+ 30"** ⏀ » для подтверждения сделанного выбора в меню.

Поверните «  » для того чтобы сделать выбор в меню от b-1 до b-4.

3) Нажмите «  » чтобы начать приготовление пищи.
По завершении приготовления 5 раз прозвучит звуковой сигнал. Если часы были ранее установлены, будет показано текущее время. В противном случае будет показано 0:00.

К примеру, для приготовления макаронных изделий нужно:

1) Поверните ручку « » вправо, пока не отобразится «A-07», выберите меню «макаронные изделия». Индикаторы « » и « » загорятся.

2) Нажмите « + 30" » для подтверждения сделанного выбора в меню.

3). Прекратите поворачивать рукоятку « » когда на дисплее отобразится «b-4».

4) Нажмите « + 30" » чтобы начать приготовление пищи.

7. Приготовление в несколько этапов

При использовании программы готовки в несколько этапов можно задать максимум два этапа. Если одна из программ это размораживание, то она будет автоматически введена как первый этап. Звуковой сигнал прозвучит после каждого этапа, после чего начнется следующий этап.

Примечание: Автоматическое меню не может быть выбрано в качестве одного из этапов в поэтапном приготовлении.

Пример: если вы хотите разморозить 500 граммов продукта и приготовить его на мощности 80% в течение 5 минут, выполните следующие действия:

1) Нажмите « » дважды, на дисплее отобразится «dEF2».



2) Вращайте рукоятку « » для выбора веса пищи. Прекратите поворачивать, когда на дисплее отобразится «500».

3) Однократно нажмите « », поверните рукоятку « » для выбора 80% микроволновой мощности;
Нажмите « + 30" », чтобы подтвердить выбранное значение мощности;



4) Поверните рукоятку « » для выбора времени приготовления 5 минут;



5) Нажмите « + 30" » чтобы начать приготовление пищи.
Примечание: После завершения первого этапа раздастся звуковой сигнал, после чего начнется второй этап. По завершении всех этапов, звуковой сигнал прозвучит пять раз, после чего печь вернется в режим ожидания.

8. Функция предварительной установки с отсрочкой запуска

1) Сначала настройте часы. (Сморите раздел по настройке часов).
2) Установите программу приготовления. Возможно установить не более двух этапов. Размораживание не может быть установлено с этой функцией.
3) Нажмите « ». Отобразится текущее время. Цифра, обозначающая часы, будет мигать;
4) Поверните ручку « » для подстройки часов, введенное значение должно быть в диапазоне 0--23.



5) Нажмите « », количество минут начнет мигать.



6) Вращайте рукоятку « » для подстройки минут, введенная цифра должна быть в диапазоне 0--59.



Нажмите «+ 30" » для завершения настроек. «Загорится символ «:», когда подойдет заданное время, дважды прозвучит звуковой сигнал, после чего автоматически запустится процесс приготовления.

Примечание: 1) Сначала следует настроить часы. В противном случае функция предварительной установки работать не будет.
2) Если программа предварительной установки была задана без программы приготовления, все настройки будут выполнять функцию будильника. Это означает, что по наступлении предварительно заданного времени звуковой сигнал сработает пять раз без каких-либо дальнейших действий.

9. Функция ЭКО

В режиме ожидания однократно нажмите кнопку « STOP | eco ». Если в течение одной минуты не производится никаких действий, дисплей отключится. В подобной ситуации нажмите на любую кнопку для включения экрана.
Примечание: 1). Печь не может войти в ЭКО режим при открытой дверце.
2). В режиме ЭКО для включения экрана достаточно нажать любую кнопку либо открыть дверцу печи.
3). При активации ЭКО режима при включенной блокировке от детей для ее снятия потребуется включить экран.

10. Беззвучный режим

В режиме ожидания одновременно нажмите кнопки « STOP | eco » и « + 30" » и удерживайте в течение трех секунд для перехода в беззвучный режим. В беззвучном режиме все кнопки и звуковые оповещения становятся беззвучными.
Активация звука: в режиме ожидания нажмите « STOP | eco », а затем в течение трех секунд одновременно с этим нажмите « + 30" » для обратного перехода.

11. Функция проверки установок

(1) Во время приготовления нажмите « ≋ ». На 3 секунды будет показана текущая мощность микроволн.

(2) В режиме предварительной установки нажмите « ⏲ | ✓ », чтобы отобразить время отложенного старта приготовления.
Время начала приготовления будет мигать 3 секунды, затем печь вернется к показу текущего времени.

(3) В процессе приготовления нажмите « ⏲ | ✓ » для проверки текущего времени. Оно будет показано в течение 3х секунд

12. Функция блокировки от детей

Блокировка: В режиме ожидания нажмите кнопку « ⏲ | ✓ » на три секунды, раздастся продолжительный звуковой сигнал, означающий переход в режим блокировки от детей, на дисплее отобразится « 00:00 » и загорится « 🔒 ».

Выход из режима блокировки: В состоянии блокировки нажмите и удерживайте « ⏲ | ✓ » в течение трех секунд, раздастся продолжительный звуковой сигнал, означающий выход из режима блокировки от детей, дисплей вернется к отображению текущего времени, « 🔒 » погаснет.

13. Защита крыльчатки

После микроволнового или комбинированного приготовления продолжительностью свыше 5 минут печь остановится на последние 15 секунд, и будет работать только крыльчатка.

14. Защитная функция контрольного трубопровода магнетрона

Если прибор работает 30 минут на максимальной мощности, печь автоматически переключится на 80% мощности микроволн, чтобы защитить контрольный трубопровод магнетрона.
Данная функция работает в режиме последовательного приготовления и других режимах.

15. Технические характеристики

(1) При начале вращения рукоятки раздается одиночный звуковой сигнал;
(2) Если во время приготовления будет открыта дверца, нужно будет нажать клавишу « + 30" ◇ », чтобы продолжить;
(3) Если по завершении установки программы не будет нажата кнопка " + 30" ◇ " в течение одной минуты, будет показано текущее время и установка будет аннулирована.
(4) Звуковой сигнал раздается только в случае успешного нажатия, в противном случае сигнала нет.

Список авто меню

Меню	Дисплей	Вес (г)	Мощность
A-01 ВЫПЕЧКА	b-1 Разогрев пиццы	200	P100
	b-2 Разогрев хлеба	200	P100
	b-3 Пирог с начинкой	400	P80+P0+P80
	b-4 Тесто	500	P30
A-02 КАРТОФЕЛЬ	b-1 Пар	400	P100
	b-2 Запеченный	250	P80+P0
	b-3 Тертый	1	P80+P0
	b-4 Картофель фри	200	P100
A-03 МЯСО	b-1 Курица	800	P100
	b-2 Индейка	800	P100
	b-3 Свинина	450	P100
	b-4 Красное мясо	800	P100
A-04 РЫБА	b-1 Мидии	200	P80
	b-2 Лосось (Рыба)	350	P80
	b-3 Филе тунца	350	P80
	b-4 Морской окунь	350	P80
A-05 ОВОЩИ	b-1 Брокколи	400	P100
	b-2 Шпинат	400	P100
	b-3 Морковь	400	P100
	b-4 Фенхель	200-400	P80+P0
A-06 ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ	b-1 Молоко (1 чашка/240мл)	1 чашка	P100
	b-2 Кофе(2 чашка/120мл)	1 чашка	P100
	b-3 Чай	1 чашка	P100
	b-4 Горячий шоколад	200	P70
A-07 ПАСТА-РИС	b-1 Пачка макаронных изделий	450	P80
	b-2 Рис	1 чашка	P100+P50
	b-3 Суп (разогрев овощного супа)	250	P100
	b-4 Паста	50(добавить 500мл воды)	P80

Список авто меню

Меню	Вес (г)	Дисплей	Мощность
A-08 КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	b-1 Печенье	200	P80+P0+P80
	b-2 Торт	1 чашка	P80
	b-3 Варенье	400	P100+P0
	b-4 Кексы	400	P100
A-09 ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ	B-1 Обезвоженные продукты питания	100	P80+P0
	b-2 Домашний йогурт	1 литр	P30
	b-3 Цельнозерновые макаронные изделия	150 (добавить 500мл воды)	P100
	b-4 Бобовые	500	P100
A-10 ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	b-1 Пюреобразное детское питание	150	P80+P0
	b-2 Бульон	200	P100+P0
	b-3 Стерилизация	1 дно	P100
	b-4 Молоко для ребенка	100 мл	P30

Поиск и устранение неисправностей

Нормально	
Микроволновая печь создает помехи телевизионным сигналам	Возможны помехи при приеме сигналов радио и телевидения во время работы микроволновой печи. Подобные помехи могут создаваться и другими небольшими электробытовыми приборами, такими как миксеры, пылесосы и электровентиляторы. Такое явление является нормальным.
Тусклый свет печи	Во время микроволнового приготовления при низкой мощности свет печи может ослабнуть. Такое явление является нормальным.
Скопление пара на дверце, из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух	В процессе приготовления пар может выходить из пищи. Большая его часть выводится через вентиляционные отверстия. Но некоторая часть может собираться в более прохладных местах, таких как дверцы печи. Такое явление является нормальным.
Печь запускается случайно без пищи внутри.	Запрещается использовать печь без пищи внутри. Это очень опасно.

Проблема	**Возможная причина**	**Способ устранения**
Печь не включается.	(1) Питающий провод неправильно включен в электрическую розетку.	Извлеките провод. Затем снова воткните его в розетку.
	(2) Сгорел предохранитель или включается автоматический выключатель.	Заменить предохранитель или отремонтировать автоматический выключатель (ремонт выполняется квалифицированным специалистом нашей компании).
	(3) Проблемы с сетевой розеткой.	Проверить розетку другим электробытовым прибором.
Печь не греет.	(4) Дверца закрыта неплотно.	Плотно закройте дверцу.
Стеклянный поворотный стол издает шум во время работы микроволновой печи.	(5) Грязные ролики и остатки на дне печи.	Смотрите раздел «Техническое обслуживание печи», чтобы очистить грязные части.

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ
Если вы не в состоянии определить причину нарушения в работе: отключите устройство (не подвергая его резкому воздействию) и обратитесь в Службу поддержки клиентов.
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ИЗДЕЛИЯ. Где он находится?
Специалистам центра обслуживания необходимо сообщить код приобретенного изделия и его серийный номер (код из 16 символов, который начинается с цифры 3); его можно найти на гарантийном сертификате или на заводской табличке, расположенной на устройстве. Это поможет избежать напрасных вызовов технической службы и, следовательно (что самое важное), позволит избежать соответствующих расходов на вызов.



Настоящее устройство имеет маркировку соответствия требованиям Европейской директивы 2012/19/EC по утилизации электронного и электрического оборудования (WEEE). Соблюдая правила утилизации прибора, Вы поможете предотвратить возможное отрицательное воздействие на окружающую среду и здоровье человека, вызванное неправильной переработкой изделия.

Символ на изделии указывает, что данный прибор запрещено утилизировать в качестве бытовых отходов. Вместо этого прибор следует сдать в специальный пункт переработки электрического и электронного оборудования. Утилизация должна производиться в соответствии с местными нормами защиты окружающей среды, касающимися утилизации изделий.

Для получения более детальной информации по обслуживанию, утилизации и переработке этого изделия обратитесь в местные муниципальные органы, местную службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором изделие было приобретено.

Рекомендации по приготовлению пищи

МИКРОВОЛНЫ

Вода, жиры и сахар, образующие пищу, привлекают и поглощают энергию микроволн. Микроволны заставляют молекулы в пище быстро двигаться. Быстрое движение этих молекул создает трение, которое приводит к возникновению тепла, участвующего в приготовлении пищи.

ГОТОВКА

Посуда для приготовления пищи в микроволновой печи:

Посуда должна позволять энергии микроволн проходить через нее, чтобы иметь максимальную эффективность. Микроволны могут проходить через керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также бумагу и дерево, однако они отражаются от металла, нержавеющей стали, алюминия и меди. По этой причине пищевые продукты никогда не готовятся в контейнерах данного типа.

Пищевые продукты, пригодные для приготовления в микроволновой печи:

Многие виды пищевых продуктов подходят для приготовления в микроволновой печи, такие как овощи свежие и замороженные, фрукты, макаронные изделия, рис, зерновые, бобовые, рыба и мясо. Подливки, заварные кремы, супы, пудинги, джемы и чатни также могут быть приготовлены в микроволновой печи. В общем, можно сказать, что приготовление в микроволновой печи идеально для любого пищевого продукта, который обычно готовится на обычной кухонной плите.

Закрывание во время приготовления

Очень важно закрывать пищевые продукты во время приготовления, потому что испаряющаяся влага становится паром и содействует процессу приготовления. Пищевые продукты могут закрываться по-разному: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пленкой, пригодной для микроволн.

Время отстаивания

После приготовления в печи важно дать продуктам отстояться некоторое время для того, чтобы позволить их температуре уравновеситься.

Рекомендации по приготовлению пищи

Инструкция по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую посуду из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте пищевые продукты закрытыми на минимальное время, согласно приведенной далее таблице. Продолжайте приготовление, пока не получите желаемый результат.
Дважды перемешайте пищу в процессе приготовления и один раз после. После приготовления добавьте соль, специи или масло. Закройте на время отстаивания.

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время (мин.)	Время отстаивания (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	P80	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовая ложка) холодной воды.
Брокколи	300 г	P80	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	P80	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовая ложка) холодной воды.
Стручковая фасоль	300 г	P80	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горох/ кукуруза)	300 г	P80	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовая ложка) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	P80	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовая ложка) холодной воды.

Рекомендации по приготовлению пищи

Инструкция по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую посуду из жаростойкого стекла с крышкой. Добавьте 30-45 мл холодной воды (2-3 столовых ложки) на каждые 250 г продукта, если не рекомендовано иное количество воды – см. таблицу. Готовьте пищевые продукты закрытыми на минимальное время, согласно приведенной далее таблице. Продолжайте приготовление, пока не получите желаемый результат. Перемешайте пищу один раз в процессе приготовления и один раз после. После приготовления добавьте соль, специи или масло. Закройте на 3 минуты для отстаивания.

Подсказка: Нарежьте свежие овощи на одинаковые куски. Чем мельче они будут нарезаны, тем быстрее приготовятся.

Все виды свежих овощей следует готовить в печи на максимальной мощности (P100).

Пищевые продукты	Порции	Время (мин.)	Время отстаивания (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	3 1/2-4 6-7	3	Приготовьте соцветия одинаковых размеров. Ножки поместите по центру.
Брюссельская Капуста	250 г	5-5 1/2	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. ложек) воды.
Морковь	250 г	3 1/2-4	3	Порежьте морковь на одинаковые дольки.
Цветная капуста	250 г 500 г	4-4 1/2 6 1/2-7 1/2	3	Приготовьте соцветия одинаковых размеров. Разрежьте большие соцветия пополам. Ножки поместите по центру.
Кабачки	250 г	3-3 1/2	3	Нарежьте кабачки на дольки. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды или кусочек масла. Готовьте, пока они не станут нежными.
Баклажаны	250 г	2 1/2-3	3	Порежьте баклажаны на ломтики и спрысните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	3-3 1/2	3	Порежьте лук-порей на толстые дольки.
Грибы	125 г 250 г	1-1 1/2 2-2 1/2	3	Приготовьте маленькие грибы целиком либо порежьте, если они крупные. Не добавляйте воду. Побрызгайте сверху небольшим количеством лимонного сока. Добавьте соли и перца для вкуса. Перед сервировкой слейте воду.
Лук репчатый	250 г	4-4 1/2	3	Порежьте лук ломтиками или дольками. Добавьте не более 15 мл (1 ст. ложка) воды.
Перец сладкий	250 г	3 1/2-4	3	Нарежьте перец маленькими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	3-4 6-7	3	Взвесьте очищенный картофель и порежьте его на одинаковые половинки или четверти.
Репа	250 г	4 1/2-5	3	Нарежьте репу маленькими кубиками.

Рекомендации по приготовлению пищи

Руководство по приготовлению риса или макаронных изделий

Рис: Используйте глубокую стеклянную кастрюлю с подходящей крышкой, поскольку рис удваивает объем во время приготовления на индукционных варочных поверхностях. Готовьте под крышкой.
По истечении времени приготовления перемешайте перед отстаиванием, посолите или добавьте специи и масло.
Примечание: рис может не впитать всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия: Используйте глубокую стеклянную кастрюлю. Залейте кипящей водой, добавьте щепотку соли и тщательно перемешайте. Готовить нужно без крышки.
Периодически помешивайте во время и после приготовления. На время отстаивания закройте крышкой, затем тщательно слейте.

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время (мин.)	Время отстаивания (мин.)	Инструкции
Белый шлифованный рис (обработанный паром)	250 г 375 г	P100	15-16 17 1/2- 18 1/2	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый нешлифованный рис (обработанный паром)	250 г 375 г	P100	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Смешанный рис (белый + коричневый)	250 г	P100	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанные зерновые (рис + пшеница)	250 г	P100	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250 г	P100	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

РАЗОГРЕВ

Ваша микроволновая печь разогреет пищевые продукты значительно быстрее, чем это сделает обычная кухонная плита.
Используйте уровни мощности и время разогрева, указанные в нижеследующей схеме, которой следует придерживаться в качестве руководства. Время в таблице рассчитано для жидкости при температуре воздуха в помещении +18/+20°C или охлажденные пищевые продукты, имеющие температуру около +5/+7°C.

Подготовка и накрывание

Избегайте разогревать большие куски, такие как ломти мяса, поскольку они имеют тенденцию слишком сильно готовиться и высыхать раньше, чем центр будет горячим. Разогревание небольших кусков будет более эффективным.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые пищевые продукты могут разогреваться на максимальной мощности, в то время как другие должны разогреваться на меньшей мощности.
Для информации по уровням мощности сверьтесь с таблицей. Как правило, деликатные или быстро нагревающиеся продукты (например, изделия из мясного фарша), а также продукты в большом количестве, лучше разогревать на малой мощности.
Для получения лучшего результата тщательно перемешивайте или переворачивайте продукты. Если возможно, перемешайте еще раз перед подачей на стол.

Рекомендации по приготовлению пищи

Обращайте особое внимание, когда разогреваете жидкости или детское питание. Во избежание возможных ожогов и переливания жидкостей через края посуды во время кипения перемешивайте их до начала, во время и после разогревания. Держите их в микроволновой печи на время отстаивания. Советуем вам положить пластмассовую ложку или стеклянную палочку в жидкости. Старайтесь избегать перегрева (и, следовательно, порчи) продукта.
Лучше недооценить время приготовления и добавить дополнительное время на разогрев при необходимости.

Время разогрева и отстаивания
Когда вы разогреваете продукты впервые, полезно записать время для использования в будущем.
Убедитесь в том, что разогреваемая пища одинаково горяча во всех участках.
После разогрева дайте пище отстояться, чтобы позволить температуре сбалансироваться.
Время отстаивания, рекомендуемое после разогрева, составляет 2-4 минуты, за исключением отдельно указанных в таблице случаев.
Обращайте особое внимание, когда разогреваете жидкости или детское питание. Также ознакомьтесь с разделом по мерам безопасности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ
Всегда дайте жидкости отстояться хотя бы 20 секунд после того, как выключилась печь, чтобы позволить температуре уравновеситься. По мере необходимости, перемешивайте жидкость во время разогревания и ВСЕГДА перемешивайте после разогревания. Во избежание всплесков во время закипания, возможных ожогов и переливания жидкостей через края посуды во время кипения, перемешивайте их до начала, во время и после разогревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:
Положите его в глубокую керамическую тарелку. Закройте пластмассовой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте! Перед сервировкой дайте отстояться в течение 2-3 минут. Повторно перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура для сервировки: от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:
Перелейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте без крышки. Никогда не разогревайте бутылочку с соской, потому что бутылочка может взорваться, если перегреется. Хорошо перемешайте перед отстаиванием и еще раз перед подачей на стол. Всегда внимательно проверяйте температуру молока или детского питания перед тем, как давать их ребенку. Рекомендуемая температура для подачи на стол составляет около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Во избежание ожогов детское питание должно особенным образом и внимательно проверяться перед подачей на стол.
В качестве руководства для разогрева пищевых продуктов используйте приведенную ниже таблицу.

Рекомендации по приготовлению пищи

Разогрев жидкостей и пищевых продуктов

Используйте приведенные в данной таблице уровни мощности и время разогрева в качестве руководства при разогревании продуктов.

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время (мин.)	Время отстаивания (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	P100	1-1 1/2 1 1/2-2 2 1/2-3 3-3 1/2	1-2	Перелейте в керамическую чашку и разогревайте без крышки. Поместите 1 чашку в центр, 2 напротив друг друга и 3 или 4 в круг. Тщательно перемешайте как перед отстаиванием, так и после.
Суп (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	P100	2-2 1/2 2 1/2-3 3-3 1/2 3 1/2-4	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или глубокую керамическую миску. Закройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после разогрева. Повторно перемешайте перед сервировкой.
Гуляш (охлажденный)	350 г	P80	4 1/2-5 1/2	2-3	Выложите гуляш в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Время от времени перемешивайте во время разогревания, а также перед отстаиванием и еще раз перед подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	P80	3 1/2-4 1/2	3	Выложите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перед сервировкой перемешайте.
Макаронные изделия с наполнителем под соусом (охлажденные)	350 г	P80	4-5	3	Выложите макаронные изделия с наполнителем (например, равиоли или пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Закройте пластмассовой крышкой. Время от времени перемешивайте во время разогревания, а также перед отстаиванием и еще раз перед подачей на стол.
Пищевые продукты, готовые к употреблению (охлажденные)	350 г 450 г 550 г	P80	4 1/2-5 1/2 5-6 5 1/2-6 1/2	3	Выложите холодные пищевые продукты, готовые к разогреву, на 2-3 порции на керамическую тарелку. Закройте пленкой для микроволновых печей.

Рекомендации по приготовлению пищи

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ И МОЛОКА

Используйте приведенные в данной таблице уровни мощности и время разогрева в качестве руководства при разогревании продуктов.

Пищевые продукты	Порции	Мощ-ность	Время	Время отстаива-ния (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	P80	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. Перемешайте по окончании времени приготовления. Дайте отстояться в течение 2-3 минут. Перед подачей на стол хорошенько перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детские каши (пшеница с молоком и фруктами)	190 г	P80	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. Перемешайте по окончании времени приготовления. Дайте отстояться в течение 2-3 минут. Перед подачей на стол хорошенько перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	P30	30-40 сек. от 1 мин. до 1 мин. 10 сек.	2-3	Хорошо перемешайте или встряхните и перелейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поместите в центр поворотного стола. Готовить нужно без крышки. Тщательно встряхните и дайте отстояться по меньшей мере 3 минуты. Перед подачей на стол хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.

Рекомендации по приготовлению пищи

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхней частью полости печи. Он работает, когда дверца закрыта, и поворотный стол вращается. Вращение поворотного стола позволяет более однородно подрумянивать продукты. Если вы предварительно разогреете гриль на 4 минуты, подрумянивание произойдет быстрее.

Посуда для гриля:

Должна быть жаропрочной и может содержать металл. Не используйте пластмассовую посуду, поскольку она может расплавиться.

Пищевые продукты, пригодные для гриля:

Отбивные котлеты, колбаски, бифштексы, гамбургер, бекон, ломтики грудинки, небольшие порции рыбы, сэндвичи и все виды тостов с топпингами.

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ:

Помните, что продукты всегда нужно класть на решетку, если не имеются другие указания.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

Этот вид приготовления сочетает излучающее тепло, создаваемое печью, со скоростью микроволнового приготовления. Он работает только когда дверца закрыта и поворотный стол вращается. Продукты однородно подрумяниваются благодаря вращению поворотного стола.

Посуда для приготовления в режиме «Микроволны + Гриль»:

Пожалуйста, используйте посуду, пропускающую микроволны. Посуда должна быть жаропрочной. В режиме комбинированного приготовления нельзя использовать металлическую посуду. Не используйте пластмассовую посуду, поскольку она может расплавиться.

Пищевые продукты, пригодные для приготовления в режиме «Микроволны + Гриль»:

К пищевым продуктам, пригодным для приготовления в комбинированном режиме, относятся все виды готовых продуктов, которые требуется разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также
продукты, требующие короткого времени приготовления, чтобы подрумянить верхнюю сторону. Кроме того, данный способ может применяться для больших порций продуктов, когда нужно, чтобы верхняя сторона была подрумяненной и хрустящей (например, куски курицы нужно в середине времени приготовления обязательно перевернуть). Подробности смотрите в таблице для гриля.

Если хотите, чтобы продукты подрумянились с обеих сторон, их нужно обязательно переворачивать.

Рекомендации по приготовлению пищи

Использование гриля для свежих продуктов

Предварительно разогрейте гриль функцией «Гриль» 4 минуты.

Используйте приведенные в данной таблице уровни мощности и время разогрева в качестве руководства для приготовления грилем.

Свежие пищевые продукты	Порции	Мощ-ность	1. Время для стороны (мин)	2. Время для стороны (мин)	Инструкции
Тосты	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	$3^1/_2$-$4^1/_2$	3-4	Выложите тосты в ряд на решетку.
Сдобные булочки (готовые)	2-4 шт.	Только гриль	$2^1/_2$-$3^1/_2$	$1^1/_2$-$2^1/_2$	Выложите булочки в круг нижней стороной вверх прямо на поворотный стол.
Помидоры на гриле	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	C2	$3^1/_2$-$4^1/_2$ 5-6	-	Разрежьте помидоры пополам. Сверху посыпьте сыром. Выложите в круг на стеклянную жаропрочную тарелку. Поставьте на решетку.
Тосты с сыром и помидорами	4 шт. (300 г)	C2	4-5	-	Сперва поджарьте ломтики хлеба. Выложите тосты с топпингом на решетку. Дайте отстояться в течение 2-3 минут.
Гавайские тосты (ананас, ветчина, ломтики сыра)	2 шт. (300 г) 4 шт. (600 г)	C1	$3^1/_2$-$4^1/_2$ 6-7	-	Сперва поджарьте ломтики хлеба. Выложите тосты с топпингом на решетку. Положите 2 тоста напротив друг друга на решетку. Дайте отстояться в течение 2-3 минут.
Запеченный картофель	250 г 500 г	C1	$4^1/_2$-$5^1/_2$ $6^1/_2$-$7^1/_2$	-	Разрежьте картофелины пополам. Выложите картофель в круг на решетку отрезанной стороной к грилю.
Картофель /овощи в панировке (охлажден-ные)	500 г	C1	9-11	-	Выложите продукты на стеклянную тарелку. Поставьте на решетку. После приготовления дайте отстояться в течение 2-3 минут.
Курица кусочки	450 г (2 шт.) 650 г (2-3 шт) 850 г (4 шт.)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Смажьте кусочки курицы маслом и посыпьте специями. Выложите их в круг косточками к середине. Один кусочек курицы положите не в центр решетки. Дайте отстояться в течение 2-3 минут.
Жареная курица	900 г 1100 г	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Смажьте курицу маслом и посыпьте специями. Сперва положите курицу грудкой книзу, затем переверните грудкой кверху точно посередине поворотного стола. После приготовления на гриле дайте отстояться 5 минут.

Рекомендации по приготовлению пищи

Использование гриля для свежих продуктов

Свежие пищевые продукты	Порции	Мощ-ность	1. Время для стороны (мин)	2. Время для стороны (мин)	Инструкции
Телячьи котлеты (средние)	400 г (4 шт.)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте телячьи котлеты маслом и посыпьте специями. Выложите в круг на решетку. После приготовления на гриле дайте отстояться 2-3 минуты.
Свиная отбивная	250 г (2 шт.) 500 г (4 шт.)	Микро-волны+ Гриль	C2 6-7 8-10	Только гриль 5-6 7-8	Смажьте свиные отбивные маслом и посыпьте специями. Выложите в круг на решетку. После приготовления на гриле дайте отстояться 2-3 минуты.
Жареная рыба	450 г 650 г	C2	6- 7 7- 8	7- 8 8- 9	Смажьте чешую целой рыбы маслом и посыпьте специями. Выложите рыбы в ряд (голова к хвосту) на решетке.
Запеченные яблоки	2 яблока (около 400 г) 4 яблока (около 800 г)	C2	6-7 10-12	-	Выньте из яблока сердцевину, начините изюмом и джемом. Посыпьте сверху тертым миндалем. Выложите в стеклянную тарелку. Поставьте на поворотный стол.

Рекомендации по приготовлению пищи

Использование гриля для замороженных продуктов

Используйте приведенные в данной таблице уровни мощности и время разогрева в качестве руководства для приготовления грилем.

Свежие пищевые продукты	Порции	Мощ-ность	1. Время для стороны (мин)	2. Время для стороны (мин)	Инструкции
Булочки (по 50 г каждая)	2 шт. 4 шт.	Микро-волны+ Гриль	C2 $1^1/_2$-2 $2^1/_2$-3	Только гриль 2-3 2-3	Выложите булочки в круг нижней стороной вверх прямо на поворотный стол. Используйте гриль для другой стороны булочек до достижения желаемой хрустящей корочки. Дайте отстояться в течение 2-5 минут.
Багеты/ Чесночный хлеб	200-250 г (1 шт.)	Микро-волны+ Гриль	C1 $3^1/_2$-4	Только гриль 2-3	Выложите замороженный багет по диагонали на бумагу для запекания на решетку. После приготовления на гриле дайте отстояться 2-3 минуты.
Картофель/ овощи в панировке	400 г	C1	13-15	-	Выложите замороженные продукты на небольшую стеклянную тарелку. Поставьте на решетку. После приготовления дайте отстояться в течение 23 минут.
Макаронные изделия (каннеллони, макароны, лазанья)	400 г	C1	14-16	-	Выложите замороженные макаронные изделия на плоскую стеклянную тарелку прямоугольной формы. Поставьте на поворотный стол. После приготовления дайте отстояться в течение 2-3 минут.
Рыба в панировке	400 г	C1	16-18	-	Выложите замороженную рыбу в панировке на плоскую стеклянную тарелку прямоугольной формы. Поставьте на поворотный стол. После приготовления дайте отстояться в течение 2-3 минут.

Торговая марка	Candy
Тип продукции	Микроволновая печь
Модель	CMXW 20DR, CMXW 20DS , CMXW 20DW
Производитель	"Канди Гувер Груп С.р.л. ", Виа Комолли 16, 20861 Бругерио (Монца и Брианца), Италия
Фабрика	«Гуандон Мидея Майкровейв анд Електрикал Апплаинсес Мануфактуринг Ко. Лтд» No. 6, Йонг ан роуд, Бейжано, Шунде, 528311 Фошан, Гуандон, Китай
Поставщик на территории РФ уполномоченный на принятие претензий	ООО«Канди СНГ»; 115419; Москва, 2-й Рощинский пр-д, д.8; Tel: +7 499 110 22 11; candymow@candy.ru; www.candy.ru
Импортер	ОАО «Веста» 610035, Россия, г. Киров, ул. Производственная 24
Сертификат соответствия EAC	Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза: - ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования» - ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва. Получить копию сертификата соответствия Вы можете получить в магазине, где приобретался товар или написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru
Орган по сертификации	РОСС RU.0001.10АЯ46 «Ростест-Москва» РФ, г. Москва
Срок гарантии	12 месяцев на территории Российской федерации и Республики Казахстан 24 месяца на территории Республики Беларусь
Срок службы	7 лет
Серийный номер (S/N) **Серийный номер указан на этикетке, расположенной на задней части Вашего прибора.**	Серийный номер продукта состоит из 16 цифр (пример 390004851249XXXX), где: 1. Первые 8 цифр составляют заводской код продукта. 2. Следующие 4 цифры обозначают дату производства. Например, 1249, где: 12 – год производства (2012 год), 49 – 49-ая неделя года 3. Последние четыре цифры – номер продукта в партии.

Утилизация!

- Упаковочные материалы: соблюдайте местные нормы по утилизации упаковочных материалов.
- Ваша микроволновая печь не должна выбрасываться вместе с бытовым мусором. Выведенный из строя прибор должен утилизироваться в соответствии с местными нормами
- Для уточнения правил утилизации просим Вас обратиться в специализированную государственную организацию или магазин.

Сервисное обслуживание

Обслуживанием бытовой техники занимаются авторизированные сервисные центры.
Список сервисных центров можно найти на сайте www.candy.ru в разделе «поддержка» или уточнить по телефону 8-800-707-0204

-

-

-