

CANDY

CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

СВЧ-печі
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

UA

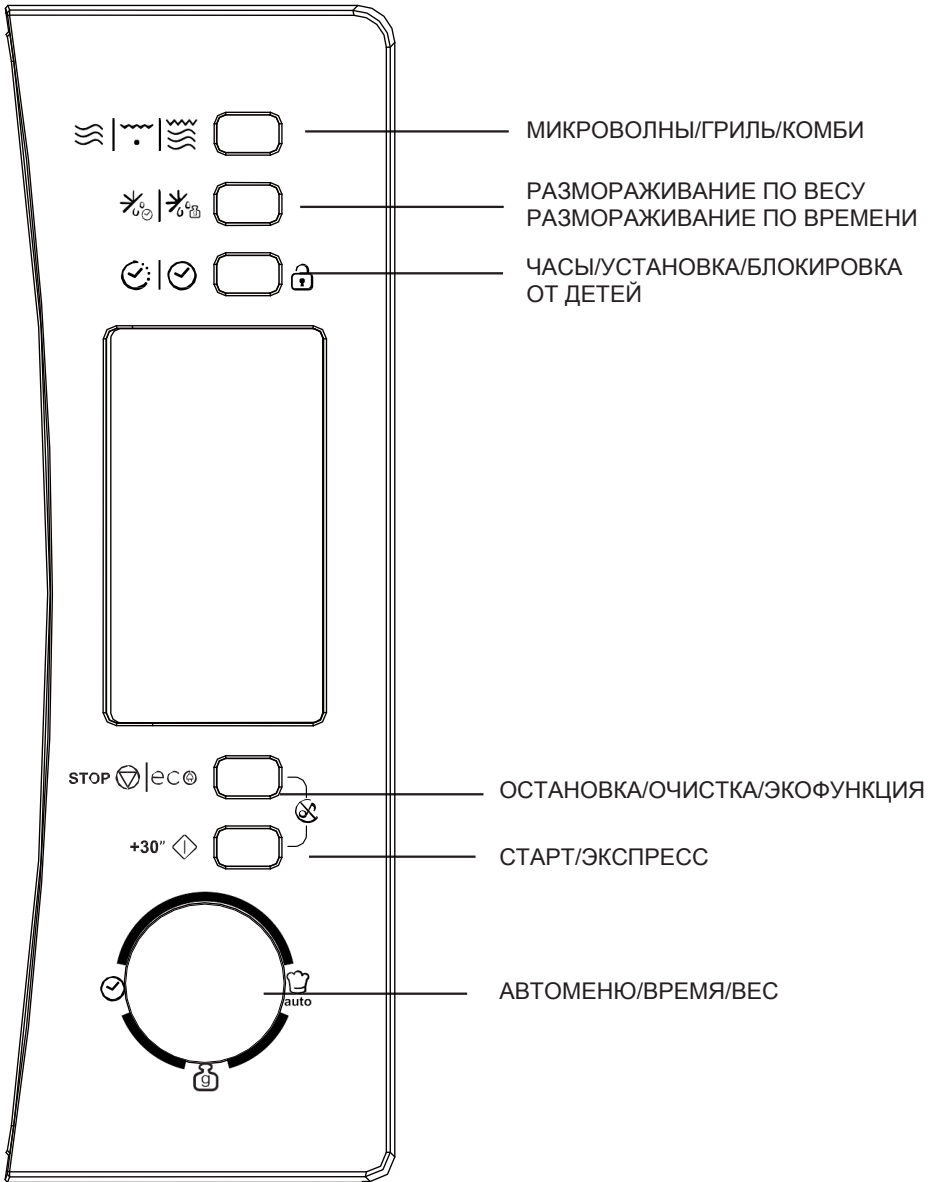


Микроволновая печь
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОДЕЛЬ: CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед использованием микроволновой печи и бережно храните ее.

Соблюдение содержащихся здесь инструкций, гарантирует отличную работу вашей печи на долгие годы.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ, ЧТОБЫ ИСКЛЮЧИТЬ ОПАСНОСТЬ ПОДВЕРГНУТЬСЯ ВОЗДЕЙСТВИЮ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

(а) Не пытайтесь включать микроволновую печь с открытой дверцей, так как это может привести к тому, что вы подвергнетесь воздействию вредного для здоровья микроволнового излучения. Не отключайте защитные блокировки.

(b) Не помещайте никакие предметы между дверцей и передней панелью микроволновой печи, и не допускайте скапливания грязи или остатков чистящих средств на уплотняемых поверхностях.

(c) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если на дверце или на уплотнительной прокладке дверцы микроволновой печи имеются повреждения, то запрещается пользоваться микроволновой печью до тех пор, пока эти повреждения не будут устранены квалифицированным специалистом.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если микроволновая печь не будет поддерживаться в чистом состоянии, то это приведет к повреждению ее поверхностей и к уменьшению ее срока службы, а также может привести к возникновению опасных ситуаций.

Технические характеристики

Модель:	CMXG20DR / CMXG20DS / CMXG20DW
Номинальное напряжение:	230 В ~ 50 Гц
Номинальная входная мощность (Микроволны)	1050 Вт
Номинальная выходная мощность (Микроволны):	700 Вт
Номинальная входная мощность (Гриль):	1000 Вт
Вместимость печи:	20 л
Диаметр поворотной тарелки:	255 мм
Внешние размеры (ДхШхВ)	440 x 357,5 x 259 мм
Вес нетто:	11,0 кг

Важные инструкции по технике безопасности ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чтобы устранить опасность возникновения пожара, поражения электрическим током, получения травмы, или облучения микроволновым излучением во время эксплуатации микроволновой печи, необходимо строго соблюдать приведенные ниже правила техники безопасности.

1. Предупреждение: Жидкости и другая пища не должны нагреваться в закрытых или в герметичных контейнерах, так как такой контейнер может взорваться.
2. Предупреждение: В целях безопасности, обслуживание или ремонт микроволновой печи, при котором выполняется снятие панелей, обеспечивающих защиту от микроволнового излучения, должен выполняться только квалифицированным специалистом.
3. Предупреждение: Дети могут пользоваться микроволновой печью только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и способны пользоваться печью безопасно, а также, если они осознают опасности, которые могут возникнуть при неправильном использовании микроволновой печи.
4. Предупреждение: Если микроволновая печь используется в комбинированном режиме, то дети могут пользоваться ею только под присмотром взрослых, так как в этом случае компоненты печи нагреваются до высокой температуры (только для микроволновых печей с грилем).
5. Используйте только такую посуду, которая пригодна для использования в микроволновых печах.
6. Должна регулярно выполняться чистка микроволновой печи, и из нее должны удаляться все отложения пищи.

7. Внимательно прочтите параграф "МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ, ЧТОБЫ ИСКЛЮЧИТЬ ОПАСНОСТЬ ПОДВЕРГНУТЬСЯ ВОЗДЕЙСТВИЮ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ" и строго соблюдайте изложенные в нем требования.

8. При разогревании пищи в пластиковой или в бумажной упаковке внимательно следите за тем, чтобы эта упаковка не загорелась.

9. Если вы заметите дым внутри микроволновой печи, выключите печь или отсоедините вилку сетевого шнура печи от электрической розетки. Не открывайте дверцу, иначе внутри печи может возникнуть пламя.

10. Не перегревайте пищу.

11. Не используйте микроволновую печь в качестве шкафа для хранения продуктов. Не храните внутри микроволновой печи хлеб, булочки и т. п.

12. Перед тем как поместить в микроволновую печь пластиковый или бумажный контейнер, снимите с него проволочные завязки и металлическую ручку.

13. Установка данной микроволновой печи должна выполняться строго в соответствии с инструкциями по установке, которые поставляются вместе с микроволновой печью.

14. Не нагревайте в микроволновой печи яйца в скорлупе и вареные яйца в скорлупе, так как яйца могут взорваться даже после прекращения микроволнового нагрева.

15. Используйте данную микроволновую печь только по ее прямому назначению, как описано в данном руководстве. Не нагревайте в печи коррозирующие химические реактивы и их пары. Данная микроволновая печь предназначена исключительно для приготовления пищи, и не предназначена для промышленных или лабораторных применений.

16. В случае повреждения сетевого шнура шнур должен быть заменен производителем микроволновой печи или утвержденным им специалистом, имеющим достаточную квалификацию для выполнения этой работы. Невыполнение этого требования может привести к созданию опасных ситуаций.
17. Не храните микроволновую печь, и не пользуйтесь ею на открытом воздухе.
18. Не пользуйтесь микроволновой печью рядом с водой, в сырых подвалах, или рядом с плавательным бассейном.
19. При работе микроволновой печи ее поверхности могут нагреваться до высокой температуры. Следите за тем, чтобы сетевой шнур печи не прикасался к горячим поверхностям, и не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе печи.
20. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола или полки.
21. Если микроволновая печь не будет поддерживаться в чистом состоянии, то это приведет к повреждению ее поверхностей и к снижению ее срока службы, а также может привести к возникновению опасных ситуаций.
22. После подогревания детского питания хорошо перемешайте или взболтайте его для того, чтобы тепло равномерно распределилось в продукте. Проверьте температуру пищи перед тем, как дать ее ребенку, чтобы избежать ожогов.
23. При разогревании напитков может произойти задержанное взрывное вскипание жидкости. Поэтому будьте осторожны при выполнении манипуляций с контейнером.
24. Данный бытовой электроприбор не предназначен для использования лицами (включая детей) с нарушенными физическими или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями. Использование электроприбора такими лицами допускается только под присмотром лица, несущего ответственность за их безопасность.

25. Не позволяйте детям играть с микроволновой печью.
26. Включение микроволновой печи не должно осуществляться с помощью внешнего таймера или с помощью отдельной системы дистанционного управления.
27. Предупреждение: Перед заменой лампы убедитесь в том, что электроприбор выключен. Это необходимо для того, чтобы устранить опасность поражения электрическим током.
28. При работе микроволновой печи ее наружные поверхности могут нагреваться до высокой температуры. Не позволяйте детям подходить к работающей микроволновой печи, не пользуйтесь пароочистителем.
29. Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи абразивными чистящими средствами или металлическими скребками, так как это может привести к образованию на стекле царапин, что, в свою очередь, может вызвать растрескивание стекла.
30. Во время работы электроприбор нагревается до высокой температуры. Не прикасайтесь к нагревательным элементам, расположенным внутри микроволновой печи.
31. Используйте только рекомендованный для этой микроволновой печи датчик температуры (для печей, в которых имеется возможность использовать датчик температуры).
32. Задняя поверхность микроволновой печи должна быть обращена к стене.
33. Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями под наблюдением или после получения соответствующих инструкций, позволяющим им безопасно эксплуатировать прибор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Не позволяйте детям играть с прибором. Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.

34. Храните прибор и его шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
35. При появлении дыма выключите прибор или выдерните его из розетки и держите дверь закрытой, чтобы потушить огонь.
36. Этот прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и в подобных областях применения, таких как:
- штатные кухонные зоны в магазинах, офисы и другие рабочие места;
 - для клиентов в гостиницах, мотелях и других местах проживания; – на фермах;
 - в полупансионах.
37. ВНИМАНИЕ: Во время работы прибор и его доступные части нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагреваемых элементов. Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет если они не находятся под постоянным наблюдением.
38. Микроволновая печь должна работать с открытой декоративной дверью. (для печей с декоративной дверью.)
39. Не используйте парочиститель.
40. Сосуд для хранения продуктов может нагреваться.
41. Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Внимательно прочтите и сохраните для дальнейшего использования

Защитное заземление, снижающее опасность поражения электрическим током

ОПАСНОСТЬ

Опасность поражения электрическим током Прикосновение к некоторым внутренним компонентам микроволновой печи может привести к серьезному поражению электрическим током или к смерти. Не разбирайте самостоятельно данный электроприбор.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность поражения электрическим током Неправильно выполненное заземление электроприбора может привести к поражению электрическим током. Не вставляйте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, пока электроприбор не будет правильно установлен и заземлен.

ЧИСТКА

Перед выполнением чистки выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки.

1. После использования микроволновой печи очистите ее внутренние поверхности влажной тканью.
2. Вымойте принадлежности в мыльной воде.
3. Если рамка дверцы и уплотнительная прокладка, а также расположенные рядом с ней детали загрязнились, очистите их влажной тканью.

Данный электроприбор должен быть заземлен. В случае пробоя на корпус защитное заземление обеспечивает отвод электрического тока на землю, и, таким образом, уменьшает опасность поражения электрическим током.

Данный электроприбор снабжен сетевым шнуром, имеющим провод заземления, который подсоединен к вилке сетевого шнура. Вилка сетевого шнура электроприбора должна подсоединяться к правильно установленной и заземленной электрической розетке.

Если у вас имеются сомнения относительно правильности выполнения заземления электроприбора, обратитесь за помощью к опытному электрику или специалисту по техническому обслуживанию. Если вам нужно использовать удлинительный шнур, пользуйтесь только трехжильным шнуром с двухполюсной вилкой с пазом заземления и двумя пластинками заземления. Вилка сетевого шнура данного электроприбора подходит к двухполюсным розеткам со штырьком заземления или с контактом (контактами заземления).

1. Микроволновая печь поставляется с коротким сетевым шнуром. При использовании длинного сетевого шнура вы будете задевать за него и спотыкаться об него.
2. Если используется длинный шнур, или удлинительный шнур:
 - 1) Нагрузочная способность шнура, или удлинительного шнура должна быть не меньше номинального тока, потребляемого электроприбором.
 - 2) Удлинительный шнур должен иметь три провода, один из которых используется для заземления электроприбора.
 - 3) Длинный шнур должен быть проложен таким образом, чтобы он не свешивался с края стола или полки, и за него не мог потянуть ребенок, а также, чтобы случайно не споткнуться об шнур.

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

В целях безопасности, обслуживание или ремонт микроволновой печи, при котором выполняется снятие панелей, обеспечивающих защиту от микроволнового излучения, должен выполняться только квалифицированным специалистом.

Смотрите инструкцию «Материалы, которые можно использовать в микроволновой печи, и которые нельзя помещать в микроволновую печь». Существует неметаллическая посуда, которую небезопасно подвергать воздействию микроволн. Если есть сомнения, можно опробовать посуду, проведя следующие процедуры.

Опробование посуды:

1. Наполните предназначенный для микроволн контейнер 1 стаканом (250 мл) холодной воды, а в нее установите посуду, которую хотите опробовать.
2. Нагревайте на максимальной мощности 1 минуту.
3. Осторожно коснитесь посуды. Если пустая посуда теплая, не используйте ее для приготовления в микроволновой печи.
4. **Не превышайте времени нагрева 1 минуты.**

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 чрезмерную варку. Расположение пленки слишком близко к стенкам печи может вызвать возникновение дуги. Фольга должна находиться от стенок печи на расстоянии не менее 1 дюйма (2,5 см).
Блюдо для подрумянивания	Следуйте инструкциям изготовителя. Дно блюда должно располагаться не менее чем на 3/16 дюйма (5 мм) выше поворотной тарелки. Неправильное использование может вызвать поломку поворотной тарелки.
Столловые тарелки	Только пригодные для использования в микроволновой печи. Следуйте инструкциям изготовителя. Не используйте тарелки с трещинами или отбитыми краями.
Стеклянные чаши	Всегда снимайте крышку. Использовать 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 металлический краев. Не используйте тарелки с трещинами или отбитыми краями.
Пакеты для приготовления в печи	Следуйте инструкциям изготовителя. Не закрывайте металлическими замками. Сделайте надрезы, чтобы позволить выходить пару.
Бумажные тарелки и стаканы	Используйте непродолжительное время исключительно для варки/разогрева. Не оставляйте печь без присмотра во время готовки.
Бумажные полотенца	Используйте для закрывания пищи во время разогрева и для впитывания возможного жира. Используйте под присмотром только для непродолжительной готовки.
Пергаментная бумага	Используйте для накрывания пищи во время приготовления или в качестве обертки при запаривании.
Пластик	Только пригодные для использования в микроволновой печи. Следуйте инструкциям изготовителя. Должна быть маркирована «Пригодно для микроволн». 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 пригодные 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 рекомендуется использовать в микроволновой печи

Кухонные принадлежности	Примечания
Алюминиевые блюда	Может вызвать образование дуги. Переложите пищу на тарелки, пригодные для использования в микроволновой печи.
Картонные контейнеры для пищевых продуктов с металлическими ручками	Может вызвать образование дуги. 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 возникновение дуги.
Металлические замки	Может вызвать образование дуги и может вызвать возгорание внутри печи.
Бумажные пакеты	Может 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

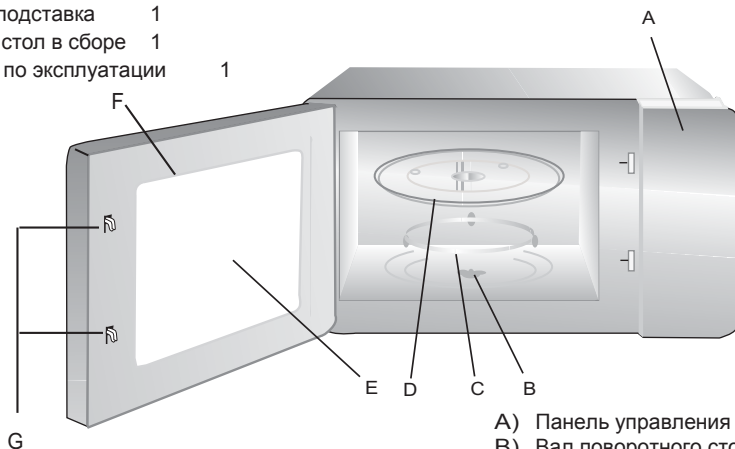
УСТАНОВКА И НАСТРОЙКА ВАШЕЙ ПЕЧИ

Наименование компонентов и вспомогательных принадлежностей печи

Извлеките печь и все материалы из упаковки и внутренней полости печи.

Печь комплектуется следующими вспомогательными принадлежностями:

- Стеклопанель 1
- Поворотный стол в сборе 1
- Руководство по эксплуатации 1



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

Предупреждение: Не используйте решетку для гриля в микроволновом режиме! Всегда вынимайте ее при использовании в микроволновом режиме!



Выключает печь, если дверца остается открытой во время работы

Установка поворотного стола

Ступица (нижняя часть)

Стеклопанель

Вал поворотного стола

Поворотный стол в сборе

- a. Никогда не устанавливайте стеклопанель низом вверх. Движение стеклопанели не должно блокироваться.
- b. В процессе приготовления пищи должны использоваться как поворотный стол в сборе, так и стеклопанель.
- c. Пища и контейнеры должны всегда располагаться на стеклопанели для приготовления пищи.
- d. Если стеклопанель или стол в сборе с ободом треснут или сломаются, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Установка на рабочую поверхность кухни

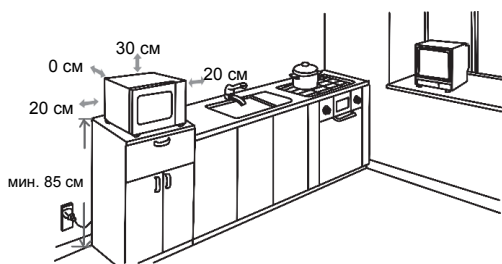
Удалите весь упаковочный материал и принадлежности. Проверьте печь на предмет отсутствия повреждений, таких как вмятины или сломанная дверца. В случае обнаружения повреждений не устанавливайте печь.

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, обеспечивающую достаточно пространства 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 « | », цифры, означающие часы, начнут мигать.




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




3) Нажмите « | », цифры, означающие минуты, начнут мигать.




4) Вращайте рукоятку «» для настройки минут, введенная цифра должна быть в диапазоне 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

Один раз нажмите « |  | », на дисплее отобразится сообщение «P100». После этого вращайте рукоятку «» для выбора желаемой функции. Нажмите «**+ 30"** » для подтверждения выбранной 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) Однократно нажмите « |  | », на дисплее отобразится «P100», индикатор «» загорится.





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 минут	: 5 секунд	10---30 минут	: 1 минута
1---5 минут	: 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. Приготовление с грилем

- 1) Дважды нажмите кнопку «  |  |  », на дисплее отобразится «G» и будет выбрана функция приготовления с грилем. Нажмите « + 30"  » чтобы подтвердить выбранную мощность.



- 2) Вращайте рукоятку «  » для регулировки времени приготовления. Самое длительное время приготовления составляет 95 минут.
- 3) Нажмите « + 30"  », чтобы начать приготовление пищи. «» начнет мигать, «:» загорится.

4. Комбинированное приготовление



- 1) Дважды нажмите кнопку «  |  |  », на дисплее отобразится «G».
- 2) Вращайте «  » для выбора «С-1» или «С-2». Нажмите « + 30"  » для подтверждения выбранной мощности.
- 3) Вращайте рукоятку «  » для регулировки времени приготовления. (Самое длительное время приготовления составляет 95 минут.)
- 4) Нажмите « + 30"  », чтобы начать приготовление пищи. Индикаторы приготовления пищи будут мигать, и «:» будет гореть.





Примечание: Инструкции по комбинированному приготовлению

Инструкции	Дисплей	Мощность микроволновой печи	Мощность гриля
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Быстрый старт

- 1). Когда печь находится в режиме ожидания, можно нажать 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 рукоятку «  » 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.




6. 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.


7. 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 100-2000 г. 


- 3) Нажмите « + 30"  » для начала процесса размораживания. Индикаторы «  » и «  » начнут мигать, и символ «g» погаснет.

8. 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.


- 2). Поверните «  », чтобы сделать выбор в меню от b-1 до b-4.


- 3) Нажмите « + 30"  », 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 рукоятку «  » вправо, пока не отобразится «A-07» и будет выбрано меню «макаронные изделия». Индикаторы «  » и «  » загорятся.

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

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




- 3) Нажмите « + 30"  », чтобы начать приготовление пищи. По завершении приготовления 5 раз прозвучит звуковой сигнал. После этого вернуться в состояние ожидания.


9. Приготовление в несколько этапов






Возможно задать максимум две программы для поэтапного приготовления. 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. Последовательность действий будет следующей:

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

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



- 3) Однократно нажмите «  |  |  », поверните рукоятку «  » для выбора 80% микроволновой мощности; Нажмите « + 30"  » для подтверждения выбранной 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 устройство вернется в режим ожидания.


10. Функция предварительной установки с отсрочкой запуска

- 1) Сначала настройте часы. (Смотрите 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) Вращайте рукоятку «  » для подстройки часов, введенная цифра должна быть в диапазоне 0–23.




5) Нажмите «  |  », цифра, обозначающая минуты, начнет мигать.





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



7) 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.

11. Функция ЭКО




В режиме ожидания однократно нажмите кнопку «  |  ». Если в течение одной минуты не произойдет 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 снятия блокировки потребуется включить экран.



12. Беззвучный режим


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

Активация звука: в режиме ожидания нажмите «  |  », а затем в течение трех секунд одновременно с этим нажмите « + 30"  » для перехода в беззвучный режим.



13. 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 3 секунд.

14. 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 «», и загорится «».

Выход из 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.

15. Охлаждающий вентилятор

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

16. 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.

17. 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 программа приготовления установлена, но в течение одной минуты не нажато « + 30”  », будет показано текущее время и установка будет аннулирована.
- (4) Звуковой сигнал раздается только в случае успешного нажатия, в противном случае сигнала нет.

Таблица автоматических меню приготовления

Меню	Дисплей	Вес (г)	Мощность
А-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
А-02 КАРТОФЕЛЬ	b-1 Пар	400	P100
	b-2 Запеченный	500	C-1
	b-3 Тертый	500	C-1
	b-4 Картофель фри	200	P100
А-03 МЯСО	b-1 Курица	800	P100
	b-2 Индейка	800	P100
	b-3 Свинина	450	P100
	b-4 Красное мясо	800	C-1
А-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
А-05 ОВОЩИ	b-1 Брокколи	400	P100
	b-2 Шпинат	400	P100
	b-3 Морковь	400	P100
	b-4 Фенхель	200-400	P80+P0
А-06 ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ	b-1 Молоко (1 чашка/240мл)	1 чашка	P100
	b-2 Кофе (1 чашка/120мл)	1 чашка	P100
	b-3 Чай	1 чашка	P100
	b-4 Горячий шоколад	200	P70
А-07 МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ – 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 500 мл воды)	P80

Список автоменю

Меню	Вес (г)	Дисплей	Мощность
А-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
А-09 ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ	В-1 Обезвоженные продукты питания	100	P80+P0
	b-2 Домашний йогурт	1 литр	P30
	b-3 Цельнозерновые макаронные изделия	150 (добавить 500 мл воды)	P100
	b-4 Бобовые	500	P100
А-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.	Замените предохранитель или отремонтируйте 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.
Стеклопанель поворотная подставка 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, а это в свою очередь (что самое важное) позволит избежать соответствующих расходов на вызов.



Настоящее устройство имеет маркировку соответствия требованиям Европейской директивы 2012/19/ЕС по утилизации электронного и электрического оборудования (WEEE). Соблюдая правила утилизации прибора, вы сможете 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 дополнительной информации по обслуживанию, утилизации и переработке этого изделия нужно обратиться в местные муниципальные органы, местную службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором было приобретено изделие.

Рекомендации по приготовлению пищи

С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИКРОВОЛН

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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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, такого как: нержавеющая сталь, алюминий и медь. По этой причине пищевые продукты никогда не готовятся в контейнерах данного типа.

Пищевые продукты для приготовления в микроволновой печи

Многие виды пищевых продуктов подходят для приготовления в микроволновой печи, такие как: овощи свежие или 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 накрывать пищевые продукты во время приготовления, потому что испаряемая влага становится паром и содействует процессу приготовления.

Пищевые продукты могут накрываться 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 уравниваться.

Рекомендации по приготовлению пищи

Инструкция по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую посуду из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте пищевые продукты закрытыми 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 отставания.

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время (мин)	Время отставания (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	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь, горошек, кукуруза)	300 г	P80	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовая ложка) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	P80	7½-8½	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 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: Нарезьте 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	3½-4 6-7	3	Приготовьте соцветия одинаковых размеров. Ножки поместите по центру.
Брюссельская капуста	250 г	5-5½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. ложек) воды.
Морковь	250 г	3½-4	3	Нарежьте морковь на одинаковые дольки.
Цветная капуста	250 г 500 г	4-4½ 6½-7½	3	Приготовьте соцветия одинаковых размеров. Разрежьте большие соцветия пополам. Ножки поместите по центру.
Кабачки	250 г	3-3½	3	Нарежьте кабачки на дольки. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды или кусочек масла. Готовьте, пока они не станут нежными.
Баклажаны	250 г	2½-3	3	Порежьте баклажаны на ломтики и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	3-3½	3	Нарежьте лук-порей на толстые дольки.
Грибы	125 г 250 г	1-1½ 2-2½	3	Приготовьте маленькие грибы целиком либо нарежьте, 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	4-4½	3	Нарежьте лук ломтиками или дольками. Добавьте не более 15 мл (1 ст. ложка) воды.
Перец сладкий	250 г	3½-4	3	Нарежьте перец маленькими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	3-4 6-7	3	Взвесьте очищенный картофель и нарежьте его на одинаковые половинки или четверти.
Репа	250 г	4½-5	3	Нарежьте репу маленькими кубиками.

Рекомендации по приготовлению пищи

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте глубокую стеклянную кастрюлю с подходящей крышкой, поскольку рис удваивает объем во время приготовления. 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 17½- 18½	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 делает 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 на 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 высухают 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 быстронагревающиеся 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, во время и после разогревания. Держите их в микроволновой печи на время оттаивания. 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 оттаивания

Когда вы разогреваете продукты впервые, полезно записать время, чтобы использовать для ссылки в будущем.

Убедитесь в том, что разогреваемая пища одинаково горяча во всех участках.

После разогрева дайте пище отстояться, чтобы позволить температуре сбалансироваться. Время оттаивания, 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 сбалансироваться. 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, 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 оттаиванием 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 оттаивания (мин)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	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 оттаиванием, так и после; будьте осторожны, вынимая их из печи.
Суп (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или глубокую керамическую миску. Закройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после разогрева. Повторно перемешайте перед сервировкой.
Гуляш (холодный)	350 г	P80	4½-5½	2-3	Выложите гуляш в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Время от времени перемешивайте во время разогревания, а также перед оттаиванием и еще раз перед подачей на стол
Макаронные изделия с соусом (холодные)	350 г	P80	3½-4½	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 (холодные)	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 оттаиванием и еще раз перед подачей на стол
Пищевые продукты готовые к употреблению (холодные)	350 г 450 г 550 г	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	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	Мощность	Время	Время оттаивания (мин)	Руководство по эксплуатации
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	P80	30 с	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 с	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 с от 1 мин до 1 мин 10 с	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 хорошенько 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 вращающееся блюдо вращается. Вращение вращающегося блюда 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, гамбургеры, 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 имеется других указаний.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

Этот вид приготовления сочетает излучающее тепло, создаваемое печью, со скоростью микроволнового приготовления. Он работает только тогда, когда дверца закрыта, и вращающееся блюдо вращается. Продукты однородно подрумяниваются благодаря вращению вращающегося блюда.

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	Электропитание	Время для 1-й стороны (мин)	Время для 2-й стороны (мин)	Инструкции
Тосты	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	3½-4½	3-4	Выложите тосты в ряд на решетку.
Сдобные булочки (готовые)	2-4 штуки	Только гриль	2½-3½	1½-2½	Выложите булочки в круг нижней стороной вверх прямо на вращающееся блюдо.
Помидоры на гриле	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	C2	3½-4½ 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	3½-4½ 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	4½-5½ 6½-7½	-	Разрежьте картофелины пополам. Выложите картофель в круг на решетку отрезанной стороной к грилю.
Картофель/ Овощи в панировке (холодные)	500 г	C1	9-11	-	Выложите продукты на стеклянную тарелку. Поставьте на решетку. После приготовления дайте отстояться в течение 2-3 минут.
Кусочки курицы	450 г (2 шт.) 650 г (2-3 шт.) 850 г (4 шт.)	C2	7-8	7-8	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.
			9-10	8-9	
			11-12	9-10	
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 вниз, затем переверните грудкой вверх точно посередине поворотного блюда. После приготовления на гриле дайте отстояться 5 минут.

Рекомендации по приготовлению пищи

Использование гриля для свежих продуктов

Свежие пищевые продукты	Порции	Мощность	Время для 1-й стороны (мин)	Время для 2-й 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.)	Микроволны + 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 травами и специями. Выложите рыбу 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 вращающееся блюдо.

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	Мощность	Время для 1-й стороны (мин)	Время для 2-й стороны (мин)	Инструкции
Булочки (по 50 г каждый)	2 шт. 4 шт.	Микроволны + Гриль	C2 1½-2 2½-3	Только гриль 2-3 2-3	Выложите булочки в круг нижней стороной вверх прямо на вращающееся блюдо. 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.)	Микроволны + Гриль	C1 3½-4	Только гриль 2-3	Выложите замороженный багет по диагонали на бумагу для запекания на решетку. После приготовления на гриле дайте отстояться 2-3 минуты.
Гратен (овощи или картофель)	400 г	C1	13-15	-	Выложите замороженные продукты на небольшую стеклянную тарелку. Поставьте на решетку. После приготовления дайте отстояться в течение 2-3 минут.
Макаронные изделия (каннеллони, макароны, лазанья)	400 г	C1	14-16	-	Выложите замороженные макаронные изделия на плоскую стеклянную тарелку прямоугольной формы. Поставьте на вращающееся блюдо. 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 вращающееся блюдо. После приготовления дайте отстояться в течение 2-3 минут.

Торговая марка	Candy
Тип продукции	Микроволновая печь с грилем
Модель	CMXG20DR, CMXG20DS, CMXG20DW
Производитель	"Канди Гувер Груп С.р.л.", Виа Комолли 16, 20861 Бругерио (Монца и Брианца), Италия
Фабрика	«Гуандон Мидея Майкروهейв анд Електрикал Апплаинсес Мануфактуринг Ко. Лтд» No. 6, Йонган роуд, Бейжано, Шунде, 528311 Фошан, Гуандон, Китай
Поставщик на территории РФ уполномоченный на принятие претензий	ООО «Канди СНГ»; 115419; Москва, 2-й Рошинский 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	<p>Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования» - ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» <p>Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.</p> <p>Получить копию сертификата соответствия Вы можете получить в магазине, где приобретался товар или написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru</p>
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 продукта состоит из 16 цифр (пример 390004851249XXXX), где:
Серийный номер указан на этикетке, расположенной на задней части Вашего прибора.	<ol style="list-style-type: none"> 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 авторизованные сервисные центры.
- Список сервисных центров можно найти на сайте www.candy.ru в разделе «поддержка» или уточнить по телефону 8-800-707-0204




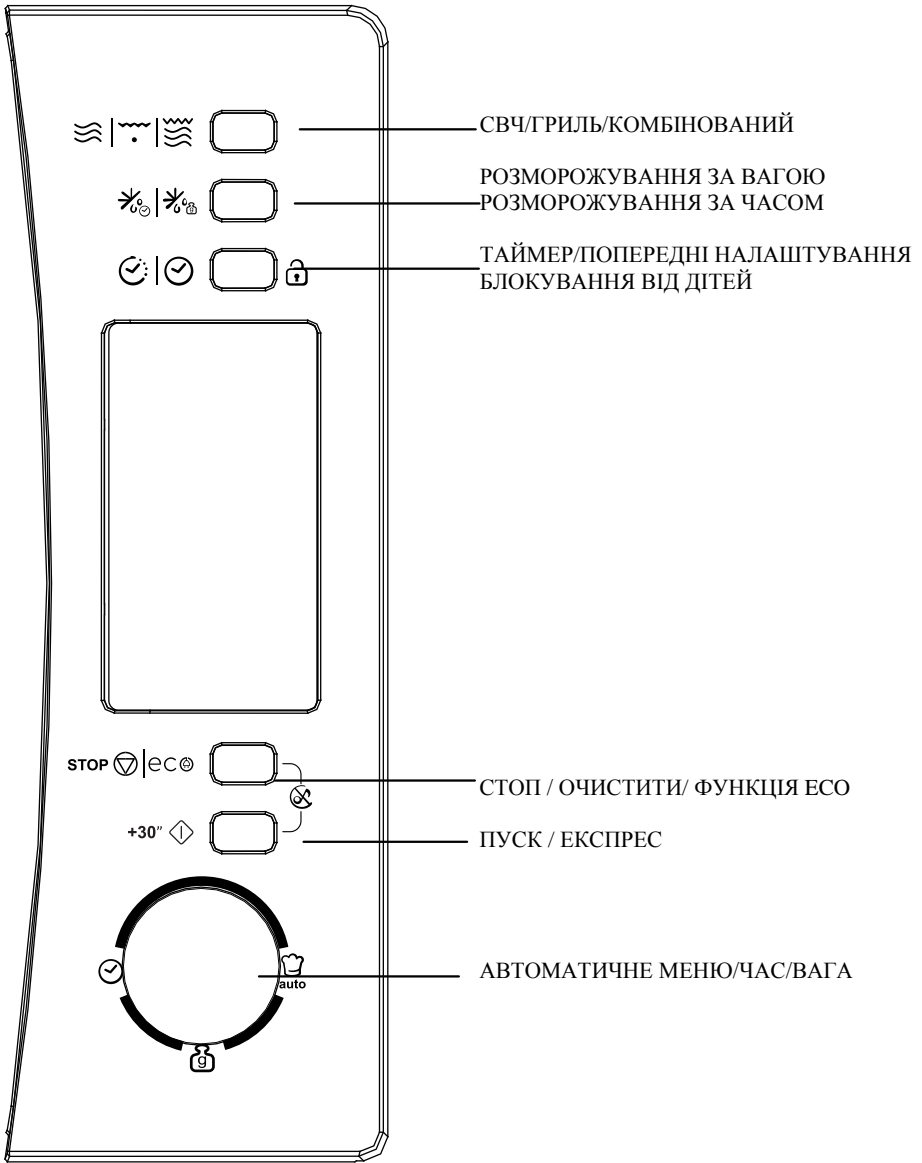
СВЧ-піч
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
МОДЕЛЬ: CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

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

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

ЗБЕРІГАЙТЕ 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.



ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

Уважно прочитайте інструкцію перед використанням печі і збережіть її в надійному місці. При дотриманні інструкції в ході експлуатації піч буде мати багаторічний термін служби.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОБ ЗАПОБІГАННЯ МОЖЛИВОГО ВПЛИВУ НВЧ ЕНЕРГІЇ

- Не використовуйте піч з відкритими дверима, оскільки це може призвести до шкідливого впливу мікрохвильової енергії. Важливо не зламати і не зіпсувати замки безпеки.
- Не кладіть будь-які предмети між передньою поверхнею печі і дверима і не дозволяйте бруду або залишкам засобів для чищення накопичуватися на ущільнюючих поверхнях.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** якщо двері або її ущільнювачі пошкоджені, піч не можна вмикати до усунення несправності фахівцем

ДОДАТОК

Якщо виріб не підтримувати в досить чистому стані, його поверхня може зіпсуватися, що вплине на термін служби і може бути небезпечним.

Специфікації

Модель:	CMXG20DR/CMXG20DS/CMXG20DW
Номинальна напруга:	230В~50 Гц
Номинальна потужність (СВЧ):	1050Вт
Номинальна вихідна потужність (СВЧ):	700 Вт
Номинальна потужність (Гриль):	1000Вт
Ємність печі:	20 л
Діаметр тарілки для СВЧ:	255 мм
Зовнішні розміри (Д x Ш x В):	440 x 357.5x 259 мм
Вага нетто:	11.0 кг

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення чи експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

попередження!

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Діти від восьми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не слід залишати дітей до трьох років без нагляду поблизу приладу.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його ввімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.
- Зберігайте прилад та шнур до нього в місцях, недосяжних для дітей молодших 8 років.

1.2 Загальні правила безпеки

- Цей прилад призначено для використання в побутових і аналогічних сферах, наприклад:
 - у фермерських будинках; на кухнях магазинів, офісів та інших робочих установ;
 - клієнтами готелів, мотелів та інших житлових приміщень.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Не використовуйте пароочишувач для чищення приладу.
- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- У разі пошкодження дверцят або ущільнювача дверцят приладом користуватися не можна, доки його не буде полагоджено кваліфікованим спеціалістом.
- У разі пошкодження електричного кабелю виробник або його авторизований сервісний центр чи інша кваліфікована особа має замінити його. Робити це самостійно небезпечно.
- Лише кваліфікований спеціаліст може виконувати будь-яке обслуговування або ремонтні операції, що передбачають зняття кришки, яка захищає від мікрохвильового випромінювання.
- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Не нагрівайте рідини та інші продукти в герметичних контейнерах. Вони можуть вибухнути.
- Користуйтеся лише тим посудом, який підходить для мікрохвильових печей.

- Під час нагрівання продуктів у пластиковому чи паперовому контейнері наглядайте за приладом у зв'язку з можливістю запалювання.
- Цей прилад призначено лише для розігрівання продуктів і напоїв. Сушіння продуктів або одягу, а також нагрівання розігрівачів, пантофель, ганчірок тощо може призвести до травм, загорання або пожежі.
- При появі диму вимкніть прилад, витягніть вилку з розетки й відкрийте дверцята, щоб загасити полум'я.
- Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може призвести до вибухового закипання із запізненням. Тому брати в руки посуд необхідно дуже обережно.
- Вміст пляшечок і баночок із дитячим харчуванням необхідно збовтати або струснути. Щоб уникнути опіків, обов'язково перевірте його температуру, перш ніж давати дитині.
- Яйця у шкаралупі або цілі зварені вкруту не можна нагрівати у приладі, оскільки вони можуть вибухнути, навіть після того як закінчилося мікрохвильове нагрівання.
- Прилад потрібно регулярно чистити й видаляти залишки їжі.
- Якщо не тримати прилад у чистоті, це може призвести до пошкодження поверхні, що негативно позначиться на терміні служби приладу й може призвести до виникнення небезпечних ситуацій.
- При роботі приладу доступні поверхні можуть нагріватися до високої температури.
- Мікрохвильову піч не слід вбудовувати в кухонні меблі, якщо вона не була попередньо перевірена на предмет роботи в таких умовах.
- Прилад слід встановлювати задньою стороною до стіни.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві

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.
Пергаментний папір:	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).

Восковий папір: використовуйте 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. Металеve 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

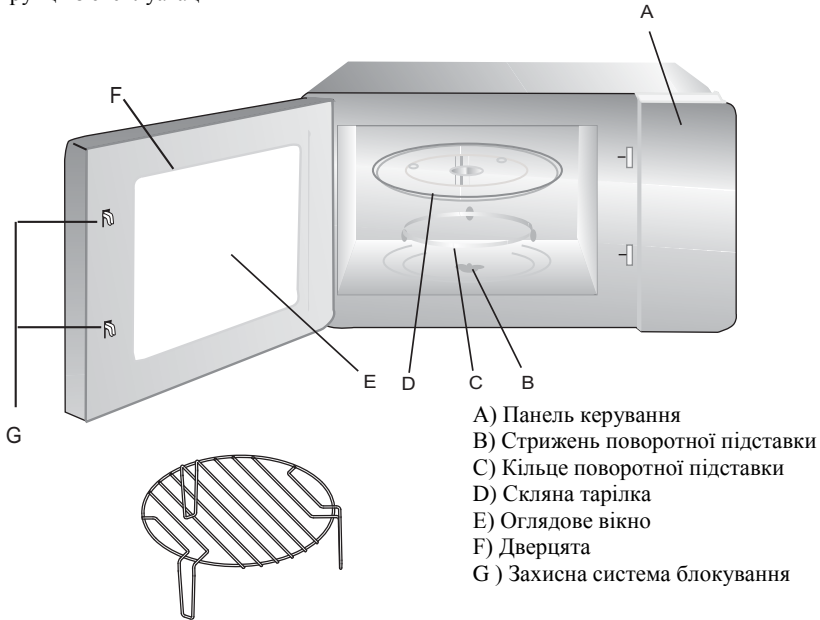
Назви частин і аксесуарів

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



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

Сітка для грилю (лише для мікрохвильових печей із функцією грилю)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: не використовуйте решітку для грилю у звичайному режимі.

Завжди виймайте решітку, коли використовуєте мікрохвильову піч у звичайному режимі.

Якщо дверцята відчинені під час процесу, вимкніть мікрохвильову піч.

Установка поворотної підставки



- 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

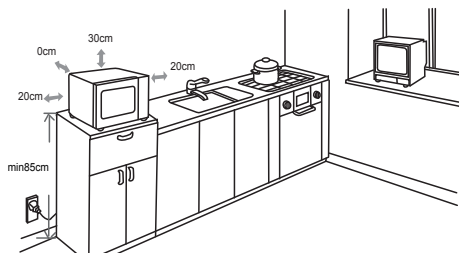
Видаліть всі пакувальні матеріали і аксесуари. Перевірте піч на наявність пошкоджень, таких, як вм'ятини або зламані дверцята. Не встановлюйте піч, якщо вона пошкоджена.

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.



(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 табличці.

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 блимат
Примітка: 1) якщо таймер не встановлено, він не буде функціонувати при включенні живлення.





2) Під час налаштування таймеру, при натисканні кнопки **STOP** , або відсутності роботи протягом 1 хвилини, налаштування печі скасовується.




2. Приготування їжі в мікрохвильовій 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

1 - 5 хв.: 10 секунд

5 - 10 хв.: 30 секунд





10-30 хв.: 1 хвилина


30-95 хв.: 5 хвилин


Діаграма потужності мікрохвильової енергії


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

3. Гриль





1) Натисніть кнопку    двічі, на дисплеї відобразиться "G" 



Натисніть + 30" , щоб підтвердити подачу живлення.


2) Поверніть  для встановлення часу приготування. Максимальний час для приготування їжі - 95 хвилин.


3) Натисніть кнопку + 30"  для початку готування. Індикатор " " буде блимати і горітиме ":". "

4. Приготування у комбінованому режимі



1) Натисніть кнопку    двічі, на дисплеї відобразиться "G" 

2) Поверніть  для того, щоб обрати "С- 1" чи "С- 2". Натисніть + 30" , щоб підтвердити подачу живлення.




3) Поверніть  для встановлення часу приготування. (Максимальний час для приготування їжі - 95 хвилин).



4) Натисніть кнопку + 30"  для початку готування. Буде блимати індикатор приготування їжі і горітиме ":". "

ПРИМІТКИ: Приготування у комбінованому режимі



Інструкції	Дисплей	Мікрохвильова потужність	Потужність грилю
1		55%	45%
2		36%	64%

5. 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.




6. Розморожування за часом

1) Натисніть кнопку  |  один раз, індикатор покаже "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.


7. Розморожування за вагою


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


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

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

8. 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 «A-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.



9. 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 хвилини

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.

10. 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.

11. Функція ECO




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




1) піч не може увійти в режим ECO, якщо дверцята відчинені.

2) натисніть будь-яку кнопку або відчиніть дверцята, щоб включити екран в режимі ECO.

3) якщо режим ECO включено із функцією блокування від дітей, поверніть до попереднього стану.



12. Беззвучний режим

У стані очікування натисніть кнопку |, а потім натисніть кнопку **+ 30"**  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 **+ 30"**  одночасно протягом 3 секунд, щоб вийти з беззвучного режиму.

13. Функція запиту





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

14. 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.

15. Захист вентилятора

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


16. 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.

17. Специфікація

(1) Звуковий сигнал лунатиме 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 відобразитися 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
A-01 ВИПІЧКА	b-1 Розігрівання піци	200	P100
	b-2 Розігрівання хліба	200	P100
	b-3 пікантний пиріг	400	P80+P0+P80
	b-4 тісто	500	P30
A-02 КАРТОПЛЯ	b-1 пара	400	P100
	b-2 запечена	500	C-1
	b-3 зі скоринкою	500	C-1
	b-4 картопля- фрі	200	P100
A-03 М'ЯСО	b-1 курка	800	P100
	b-2 індик	800	P100
	b-3 свинина	450	P100
	b-4 червоне м'ясо	800	C-1
A-04 РИБА	b-1 молюски	200	P80
	b-2 лосось (риба)	350	P80
	b-3 тунець	350	P80
	b-4 сібас	350	P80
A-05 ОВОЧІ	b-1 броколі	400	P100
	b-2 шпинат	400	P100
	b-3 морква	400	P100
	b-4 фенхель	200-400	P80+P0
A-06 ГАРЯЧІ НАПОЇ	b-1 молоко(1 горнятко/240 мл.)	1 чашка	P100
	b-2 кава (1 горнятко /120 мл.)	1 чашка	P100
	b-3 чай	1 чашка	P100
	b-4 гарячий шоколад	200	P70
A-07 ПАСТА-РИС	b-1 паста	450	P80
	b-2 рис	1 чашка	P100+P50
	b-3 суп (розігрівання овочевого супу)	250	P100
	b-4 паста	50(додати води 500 мл)	P80

Діаграма автоматичного меню

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

Пошук та усунення несправностей

Нормальний режим роботи	
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, пиросос 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.

Несправність	Можлива причина	Способи усунення
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

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.

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 ст.л.) холодної води.
Броколі	300г	P80	8-9	2-3	Додати 30 мл (2 ст.л.) холодної води.
Горох	300г	P80	7-8	2-3	Додати 15 мл (1 ст.л.) холодної води.
Зелена квасоля	300г	P80	7 ½-8½	2-3	Додати 30 мл (2 ст.л.) холодної води.
Змішані овочі (морква / горошок / кукурудза)	300г	P80	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 ст.л.) холодної води.
Змішані овочі (китайський стиль)	300г	P80	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст.л.) холодної води

Приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну миску з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст.л.) 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 віддаєте 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	3½-4 6-7	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розташуйте суцвіття до центру. Додати 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Брюссельська капуста	250г	5-5½	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	4-4½ 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	1-1½ 2-2½	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 картопля	250г 250г 500г	3½-4 3-4 6-7	3 3	Вирізати перець на дрібні шматочки. Зважте очищену картоплю і розріжте на половинки або чвертинки однакового розміру.
Ріпа	250г	4½-5	3	Нарізати ріпу дрібними кубиками.

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 мл гарячої води.

РОЗІГРІВАННЯ

Мікрохвильова піч буде розігрівати їжу за набагато коротший час, ніж звичайні печі та поверхні для готування.

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 °C або охолодженої їжі з температурою близько +5 до +7 ° C.

Розміщення і накривання

Не розігрівайте продукти 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 інструкції. 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.

Будьте особливо обережні при розігріві рідин і дитячого харчування. Для запобігання раптового бурхливого скипання 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 скипання 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.

Інструкція з приготування

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 кімнатній температурі)	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 (охладжений)	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 (охладжене)	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 (охладжені)	350г	P80	3½-4½	3	Покладіть макарони (спагеті або яечну локшину) на пласку керамічну тарілку. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі. Перемішайте перед подачею на стіл.
Макарони з соусом (охладжені)	350г	P80	4-5	3	Покладіть фаршировані макаронні вироби (наприклад, равіолі, тортелліні) в глибоку керамічну тарілку. Накрийте пластиковою кришкою. Періодично перемішуйте під час розігрівання і знову, перш ніж виймати і подавати на стіл.
На тарілці (охладжене)	350г 450г 550г	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Викладіть 2-3 охолоджених компонента на керамічну тарілку. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі.

Розігрів дитячого харчування і молока

Використовуйте рівні потужності і час, вказані в цій таблиці в якості інструкції 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	100ml 200ml	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 готуванні. 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 того, щоб їжа підрум'янилася з обох сторін, її потрібно перевертати.

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	1. Час втримки (хв.)	2. Час втримки (хв.)	Інструкції
Тост нарізаний	4шт (кожен по 25г)	Тільки гриль	3½-4½	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, розрізану 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.

Використання функції Гриль для свіжих продуктів

Свіжі продукти харчування	Порція	Потужність	1. Час витримки (хв.)	2. 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

Використання функції грилю для заморожених продуктів

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

Свіжі продукти харчування	Порція	Потужність	1. Час витримки (хв.)	2. Час витримки (хв.)	Інструкції
Булочки (кожна близько 50 г)	2 шт 4 шт	MW+ Гриль	C2 1½-2 2½-3	Тільки гриль 2-3 2-3	Розмістити роли по колу нижнього 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.

PN:16170000A61687

Додаткову інформацію Ви можете отримати за телефоном гарячої лінії
0800-501-509
www.candy.ua

