CANDY

МОДЕЛИ

CMG 20D W
CMG 20D S
CMG 20D VG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

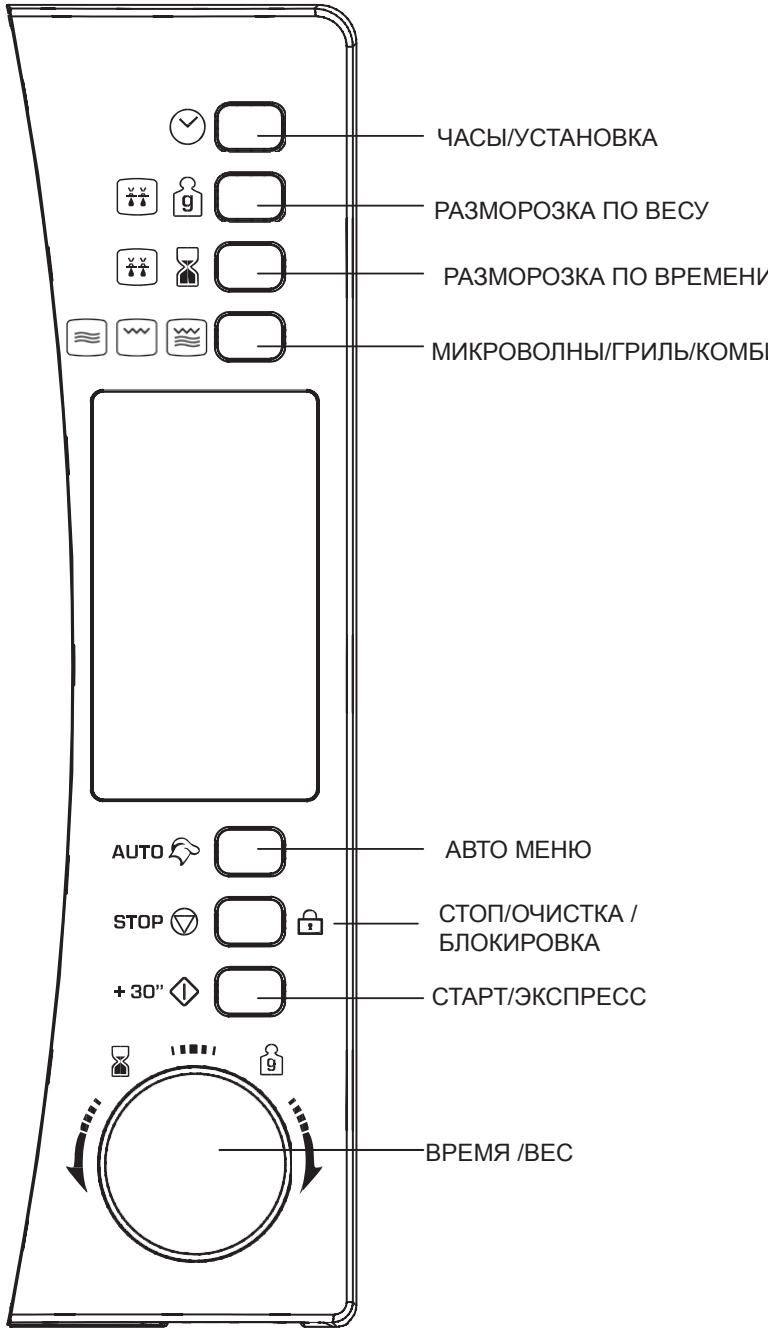
RU

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МОДЕЛИ CMG 20D W
CMG 20D S
CMG 20D VG

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

Если вы будете соблюдать содержащиеся здесь инструкции, ваша печь гарантирует отличную работу на долгие годы.

БЕРЕЖНО ХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО


ЧАСЫ/УСТАНОВКА
РАЗМОРОЗКА ПО ВЕСУ
РАЗМОРОЗКА ПО ВРЕМЕНИ
МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИ
AUTO
АВТО МЕНЮ
STOP
СТОП/ОЧИСТКА /
БЛОКИРОВКА
+ 30"
СТАРТ/ЭКСПРЕСС
ВРЕМЯ /ВЕС

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОБЛУЧЕНИЯ ЭНЕРГИЕЙ МИКРОВОЛН

(а) Не пытайтесь включать печь с открытой дверцей, поскольку это может вызвать опасное излучение энергией микроволн. Важно не ломать или не менять замки безопасности.

(б) Не ставьте никакие предметы между передней частью печи и дверцей, а также не давайте накапливаться грязи или моющим средствам на поверхности уплотнителя.

(в) Внимание: Если дверца или уплотнитель повреждены, печь не должна использоваться, пока не будет починена силами компетентного специалиста.

ПРИЛОЖЕНИЕ

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

Технические характеристики

Модели	CMG 20D W / CMG 20D S / CMG 20D VG
Номинальное напряжение	230 В ~ 50 Гц
Номинальная входная мощность (микроволны)	1250 Вт
Номинальная выходная мощность (микроволны)	800 Вт
Номинальная входная мощность (гриль)	1000 Вт
Емкость печи	20 л
Диаметр вращающейся тарелки	Ø 245 мм
Внешние габариты	461 x 352 x 280 мм
Вес нетто	12,6 кг

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ
ВНИМАНИЕ

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

1. **Внимание:** Жидкости или другие пищевые продукты не должны разогреваться в наглухо закрытых контейнерах, поскольку могут взорваться.
2. **Внимание:** Опасно для всех, кто не является авторизованным техником, снимать защитную крышку, предназначенную для обеспечения защиты от облучения энергией микроволн.
3. **Внимание:** Разрешайте пользоваться микроволновой печью несовершеннолетним детям без присмотра только после того, как дадите соответствующие инструкции, которые позволят несовершеннолетнему использовать печь безопасным способом, и только, когда он понял опасности, связанные с ненадлежащим использованием.
4. **Внимание:** Когда печь используется комбинированным способом, несовершеннолетние должны использовать печь только под наблюдением взрослого по причине производимой температуры (только для серии с грилем).
5. Использовать только кухонные принадлежности, пригодные для использования в микроволновой печи.
6. Печь должна регулярно чиститься, а любые остатки пищи должны удаляться.
7. Прочитать и выполнять специфические «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОЕ ОБЛУЧЕНИЕ ЭНЕРГИЕЙ МИКРОВОЛН».
8. Когда разогревается пища в пластмассовых или бумажных контейнерах, держать под контролем печь по причине возможного пожара.
9. Если наблюдается дым, выключить или вынуть из розетки печь и держать закрытой дверцу, чтобы погасить пламя.
10. Не варить чрезмерно пищу.
11. Не использовать полость печи в качестве контейнера. Не оставлять продукты, такие как хлеб, сухари и проч., внутри печи.
12. Снять замки из металлической проволоки и металлические ручки с контейнеров/пакетов из бумаги или пластика перед тем, как расположить их в печи.
13. Установить или расположить печь в соответствии с поставленной инструкцией по установке.
14. Яйца в скорлупе и крутые яйца не должны разогреваться в микроволновой печи, поскольку могут взорваться даже после того, как микроволновое разогревание закончено.

15. Использовать этот электробытовой прибор только в порядке, описанном в настоящем руководстве. Не использовать в этом электробытовом приборе коррозийные вещества или пары. Эта печь сконструирована специально, чтобы нагревать. Она не изготовлена для использования в промышленности или в лаборатории.
16. Если провод, которым оснащена печь, поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его службой технического обслуживания или аналогично квалифицированным персоналом с целью предотвратить любую опасную ситуацию.
17. Не складировать или использовать этот электробытовой прибор на улице.
18. Не использовать этот электробытовой прибор вблизи воды, в намоченной мойке или вблизи бассейна.
19. Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы электробытового прибора. Держать питающий кабель вдали от горячих поверхностей и не накрывать печь ни в коем случае.
20. Не оставлять питающий провод висеть на краю стола или рабочей столешницы.
21. Несоблюдение нормальных условий очистки может вызвать ущерб поверхностям, и это может вызвать сокращение срока службы электробытового прибора, помимо того, что вызвать опасные ситуации.
22. Содержимое детских бутылочек и контейнеров с питанием для новорожденных надо перемешать или потрясти, а температуру содержащегося в них питания надо проверить, чтобы избежать ожогов.
23. Микроволновое разогревание напитков может вызвать процесс замедленного кипения, следовательно, обращать внимание, когда перемещается контейнер.
24. Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если только им не были даны соответствующие разъяснения в отношении использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.
25. Не оставляйте детей без присмотра, чтобы убедиться, что они не играют с устройством.
26. Микроволновую печь не следует помещать в шкаф, если она не была протестирована на использование в шкафу.
27. Устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
28. На задней поверхности устройства должен быть расположен упор стены.
29. Данным изделием нельзя пользоваться людям (включая детей) с ограниченными физическими и ментальными возможностями или людям, не имеющим достаточного опыта и знаний, если они не находятся под присмотром людей, давших им необходимые инструкции по использованию изделия и отвечающих за их безопасность

Инструкции чтобы снизить риск ущерба людям
Установка с заземлением

ОПАСНОСТЬ

Опасность электрического удара
Трогать некоторые внутренние компоненты может вызвать серьезный личный ущерб или смерть. Не разбирать прибор.

ВНИМАНИЕ

Опасность электрического удара
Неправильное использование земли может вызвать электрический удар. Не подключать к электрической сети, пока электробытовой прибор не будет правильно установлен и с соответствующим заземлением.

Чтобы снизить риск ущерба людям
Заземление

ОЧИСТКА

Убедитесь, что печь отключена от электрического тока.

1. Очистить внутренние поверхности печи после использования слегка влажной тряпкой.
2. Очистить посуду привычным способом в мыльной воде.
3. Рамка дверцы, уплотнитель и смежные части должны очищаться по мере необходимости внимательно влажной тряпкой.
   Этот электробытовой прибор должен быть подключен с заземлением. В случае короткого электрического замыкания земля снижает риск электрического удара, предоставляя провод для утечки электрического тока. Этот электробытовой прибор поставляется с проводом, оснащенным заземлительной жилой и соответствующей заземлительной вилкой. Вилка должна втыкаться в розетку, корректно установленную и имеющую заземление. Проконсультируйтесь с квалифицированным электриком или специалистом по техническому обслуживанию в случае, если инструкции по заземлению не будут правильно поняты или в случае сомнения относительно правильности подключения к заземлению электробытового прибора. В случае, если нужно использовать удлинитель, использовать только удлинительный трехжильный провод с двухполюсной вилкой с пазом для заземления и 2 пластинками заземления. Двухполюсная розетка с заземлительной вилкой или заземлительным контактным выводом/выводами будет пригодна для вилки печи. Провод, поставляемый с печью, специально короткий, чтобы снизить риск, связанный с возможностью споткнуться или выдернуть его из розетки, что возможно, если провод длинный:

1) номинальное напряжение, указанное на проводах или на удлинителе, должно быть хотя бы эквивалентно номинальному напряжению электробытового прибора.
2) Удлинитель должен состоять из трехжильного провода с заземлением.
3) Длинный провод должен располагаться так, чтобы не свешиваться с рабочего стола, где он может быть вытянут детьми или об который можно неожиданно споткнуться.

Розетка типа Schuco

КУХОННАЯ ПОСУДА

ВНИМАНИЕ

Опасность ущерба людям

Нужно считать опасным для всех, кто не имеет специальной компетенции, выполнять ремонт или техническое обслуживание, которое предусматривает снятие крышки, которая обеспечивает защиту от облучения энергией микроволн.

Ссылаться на руководство на параграф «Материалы, которые могут использоваться в микроволновой печи или которых надо избегать в микроволновой печи».

Это может быть не металлическая посуда не пригодная для использования в микроволновой печи. В случае сомнения можно испытать посуду, следуя следующей процедуре.

Проверка посуды:

1. Наполнить контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, чашкой холодной воды (250 мл) и исследуемой посудой.
2. Варить на максимальной температуре в течение 1 минуты.
3. Осторожно потрогайте посуду. Если пустая посуда горячая, не используйте ее для микроволнового приготовления.
4. **Не превышать время 1 минуту нагрева.**

Материалы, которые могут использоваться в микроволновой печи

Алюминиевая пленка	Только для защиты. Маленькие гладкие кусочки могут использоваться для закрывания тонких частей мяса или птицы, чтобы предотвратить чрезмерное варение. Может произойти дуга, если пленка слишком близко к стенкам печи. Пленка должна располагаться на минимальном расстоянии 1 дюйм (2,5 см) от стенок печи.
Терракотовые контейнеры	Следовать инструкциям изготовителя. Дно терракотового контейнера должно располагаться хотя бы на 3/16 дюйма (5 мм) над вращающейся тарелкой. Неправильное использование может вызвать поломку вращающейся тарелки.
Столовые тарелки	Только пригодные для использования в микроволновой печи. Следовать инструкциям изготовителя. Не использовать тарелки разбитые или с отбитыми краями.
Стеклянные чаши	Всегда снимать крышку. Использовать только чтобы разогревать пищу пока не разогреется. Многие стеклянные чаши не жаропрочные и могут разбиться.
Стеклянные изделия	Использовать только изделия из жаропрочного стекла и пригодные для использования в микроволновой печи. Убедитесь, что у них нет металлический краев. Не использовать тарелки разбитые или с отбитыми краями.
Пакеты для приготовления в печи	Следовать инструкциям изготовителя. Не закрывать металлическими замками. Сделать надрезы, чтобы позволить выходить пару.
Бумажные чашки и тарелки	Использовать на короткие периоды исключительно для варения/разогрева. Не оставлять печь без присмотра во время варения.
Бумажные салфетки	Использовать для закрывания пищи по время разогрева, чтобы впитывать возможный жир. Использовать, контролируя, только для непродолжительного варения.
Бумага типа пергамент	Использовать как закрывание, чтобы предотвратить брызги, или как закрывание пара.
Пластмасса	Только пригодная для использования в микроволновых печах. Следовать инструкциям изготовителя. Должна быть маркирована «Пригодно для микроволн». Некоторые пластмассовые контейнеры размягчаются, когда содержащаяся в них пища разогревается. Пластмассовые упаковки и пакеты, закрытые герметично, должны быть разрезаны или проколоты, как указано на самой упаковке.
Пластмассовая пленка	Только пригодная для использования в микроволновых печах. Использовать, чтобы закрывать пищу по время приготовления, чтобы удерживать влагу. Убедиться, что пластмассовая пленка не соприкасается с пищей.
Термометры	Только пригодные для использования в микроволновых печах (термометры для мяса и сладкого).
Парафиновая бумага	Использовать, чтобы закрывать пищу, чтобы предотвратить брызги и удержать влагу.

Материалы, которых следует избегать в микроволновой печи

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	Металл защищает пищу от действия микроволн. Металл может вызвать образование 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	Контейнеры могут расплавиться или загрязнить внутреннюю жидкость , когда подвергаются действию высокой температуры.
Дерево	Дерево высыхает, когда используется в микроволновых печах, и может треснуть или разломиться.

УСТАНОВКА ВАШЕЙ ПЕЧИ

Наименование компонентов и принадлежностей печи

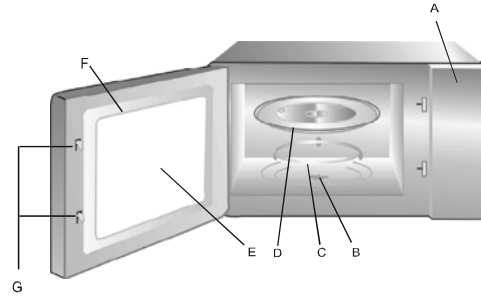
Извлечь печь и все материалы ил упаковки и из полости печи.

Печь комплектуется следующим оборудованием:

1 вращающееся стеклянное блюдо

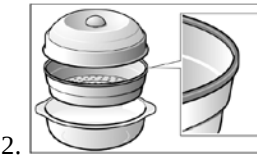
1 вращающийся обод в сборе

1 руководство по эксплуатации



A) панель управления
B) ось вращающегося блюда
C) опорный обод
D) стеклянное блюдо
E) смотровое окно
F) дверца
G) система блокировки

1.

2. 

1.Гриль

2. Посуда для парового приготовления

Внимание: не используйте металлическую решетку в микроволнах. Всегда вынимайте ее, когда используете функцию микроволн!

Выключить печь, если дверца остается открытой по время работы.

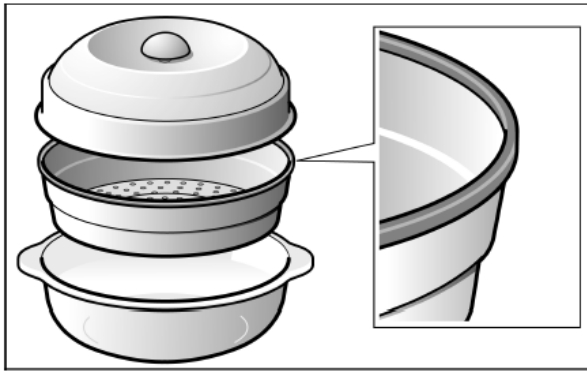
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ ДЛЯ ПАРОВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.

Посуда для парового приготовления разработана только для использования в микроволновой печи.

Расстояние между пароваркой и стенками микроволновки не должно быть меньше чем 1 см.

Приготовление:

1. Наполните стеклянный резервуар водой;
2. Поставьте сверху пефорированный лоток из наржавеющей стали;
3. Еду поместите в пефорированный лоток из наржавеющей стали;
4. Накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь;
5. Включите микроволновую печь.



Количество воды:

Количество воды зависит от продолжительности приготовления.

Время приготовления	Минимальное количество воды
До 20 минут	250 мл.
До 45 минут	500 мл.

Следите, что во время приготовления вода не испарилась полностью.

После парового приготовления

Во время приготовления блюда пар испаряется.

После того, как внутренняя часть микроволновки остынет, протрите конденсат мягкой тканью.

Таблицы

В таблице перечислены блюда которые Вы сможете приготовить при помощи блюда для парового приготовления.

Внимание

Блюдо для парового приготовления не предназначено для использования в других микроволновых печах.

Время приготовления

Сначала используйте максимальную мощность, потом 600 Вт. Предустановленное время указано ниже.

Время приготовления не зависит от количества блюда, а от его типа, качества и размера. Ниже указано только предлагаемое время приготовления. Если вы готовите не большой объем блюда, сократите и время приготовления.

Овощи	**Размер**	**Минимальное количество воды**	**Макс. + 600 Вт мощность**
Зеленая фасоль	5 см в длину	500 мл.	10 мин + 25 мин
Цветная капуста	соцветия	500 мл	10 мин + 20 мин
Брокколи	соцветия	250 мл	6 мин + 10 мин
Морковь	Ломтики, примерно 5 мм толщиной	500 мл	10 мин + 20 мин
Спаржа	1,5 см диаметр	500 мл	10 мин + 25 мин
Мясо			
Копченые свиные ребрышки	1,5 см толщина	500 мл	10 мин + 12 мин
Свиные медальоны	3 см толщина	500 мл	10 мин + 12 мин
Куриная грудинка	-	500 мл	10 мин + 25 мин
Рыба			
Стейк из лосося	2 см толщина	250 мл	6 мин + 14 мин
Филе трески	-	250 мл	6 мин + 6 мин
Королевские креветки	Неочищенные	250 мл	6 мин + 12 мин

Установка вращающегося блюда

a. Никогда не устанавливайте стеклянное блюдо наоборот. Стеклянное блюдо не должно никогда связано.
b. И стеклянное блюдо, и опорный обод должны всегда использоваться по время приготовления пищи.
c. Пища и контейнеры должны всегда располагаться на стеклянном блюде для приготовления пищи.
d. Если стеклянное блюдо или блюдо в сборе с ободом треснут или сломаются, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Установка рабочей панели

Удалите весь упаковочный материал и принадлежности. Осмотрите печь, чтобы проверить, что она не имеет повреждений, вмятин или повреждений дверцы. Не устанавливайте печь, если она имеет повреждения.

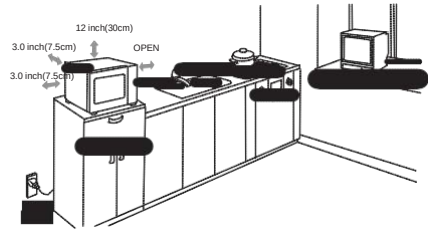
Внутренняя часть: Удалите все защитные пленки с внутренней части микроволновой печи.

Не снимайте тонкое светло-коричневое покрытие, прикрепленное к полости печи для защиты магнетрона.

Установка

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

Минимальное расстояние 3 дюйма (7,5 см) требуется между печью и любой соседней стенкой. Одна сторона должна быть открытой.



(1) Оставьте не менее 12 дюймов (30 см) над печью.
(2) Не снимайте ножки с нижней части печи.
(3) Блокировки отверстий на вход и/или выход может повредить печь.

(4) Располагайте печь как можно дальше от радио или телевидения. Работа микроволновой печи может вызвать помехи при приеме радио или телевидения.

2. Подключите печь к стандартной бытовой розетке. Убедитесь, что напряжение и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на табличке номинальных значений.

ВНИМАНИЕ: Не устанавливайте печь на кухонную плиту или другие электробытовые приборы, которые генерируют тепло. Если печь установлена вблизи или над источником тепла, печь может повредиться, и гарантия не будет действовать.

Доступная поверхность может нагреваться во время работы.

РУКОВОДСТВО ПО ФУНКЦИОНИРОВАНИЮ

Данная микроволновая печь использует современные электронные регулировки для регулировки параметров приготовления пищи, чтобы наиболее полно удовлетворить ваши потребности.

1. Установка времени

Когда микроволновая печь подключается к электрической розетке, печь покажет «0:00», акустический сигнал издаст звук.

1) Нажмите , цифры, обозначающие часы, будут мигать.
2) Вращайте рукоятку чтобы установить часы, введенная цифра должна быть от 0 до 23.
3) Нажмите , цифры, обозначающие минуты, будут мигать.
4) Вращайте рукоятку чтобы установить минуты, введенная цифра должна быть от 0 до 59.
5) Нажмите , чтобы завершить установку времени. «:» будет мигать.

Примечание:

1) если время не установить, часы не будут работать, когда подключены электрически.
2) Во время установки часов, если нажать STOP или если не выполнять никаких действий в течение минуты, печь выйдет из функции установки.

2. Приготовление пищи микроволнами

Нажмите несколько раз чтобы выбрать желаемую функцию. Вращайте рукоятку, чтобы регулировать время приготовления пищи. Нажмите +30" чтобы начать приготовление пищи .

Например: если вы хотите использовать мощность 80% чтобы готовить 20 минут, вы должны включить печь, выполнив следующие шаги:

1) Нажмите один раз, дисплей покажет P100, индикаторы будут гореть.
2) Нажмите еще один раз, чтобы выбрать мощность 80%, дисплей покажет P80.
3) Вращайте рукоятку, чтобы регулировать время приготовления пищи, пока дисплей не покажет 20:00 (максимальное время приготовления пищи составляет 95 минут).
4) Нажмите +30" , чтобы начать приготовление пищи, «:» загорится, и индикаторы будут мигать (акустический сигнал издаст звуки по окончании приготовления пищи).

ПРИМЕЧАНИЕ: Уровни, чтобы регулировать время программирования, следующие:

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

Таблица параметров мощности микроволновой печи

Нажать	Один раз	Два раза	Три раза	Четыре раза	Пять раз
Мощность СВЧ	100%	80%	50%	30%	10%

3. Приготовление с грилем

1) Нажмите клавишу шесть раз, будет показано G, и будет выбрана функция гриля.
2) Вращайте рукоятку, чтобы регулировать время приготовления. Максимальное время приготовления 95 минут.
3) Нажмите клавишу +30", чтобы начать приготовление. Индикатор будет мигать, символ будет гореть.

4. Комбинированное приготовление

1) Нажать клавишу четыре раза, будет показано «C-1» или «C-2», и будет выбрана функция комбинированного приготовления. Символы будут гореть.
2) Вращайте рукоятку, чтобы регулировать время приготовления. Максимальное время приготовления 95 минут.
3) Нажмите клавишу +30", чтобы начать приготовление. Индикаторы приготовления будут мигать, символ «:» будет гореть.

Примечание: инструкции по комбинированному приготовлению

Инструкции	Показания дисплея	Мощность микроволн	Мощность гриля
1	C-1	55%	45%
2	C-2	36%	64%

5. Экспресс запуск и продление времени приготовления

Когда печь в режиме ожидания, нажмите клавишу +30", чтобы начать приготовление на максимальной мощности СВЧ на 30 секунд. Время приготовления будет увеличиваться на 30 секунд каждый раз, когда нажимается клавиша +30". Максимальное время составляет 95 минут.

Примечание: Функция не работает для приготовления пищи с другими программами.

6. Размораживание по весу

1) Нажмите клавишу один раз. Дисплей покажет dEF1.
2) Вращайте рукоятку, чтобы установить вес продукта, который надо разморозить. Одновременно будет гореть g. Вес должен быть в диапазоне от 100 до 2000 граммов.
3) Нажмите клавишу +30", чтобы начать размораживание. Индикаторы будут гореть.

7. Размораживание по времени

1) Нажмите клавишу один раз . Дисплей покажет dEF2.
2) Вращайте рукоятку, чтобы установить время приготовления. Одновременно будут гореть индикаторы. Время установки должно быть от 00:05 до 95:00. Установленный уровень мощности P30. Не регулируется.
3) Нажмите клавишу +30", чтобы начать размораживание. Индикаторы будут мигать.

8. Автоматические меню приготовления

1) В режиме ожидания нажмите клавишу AUTO, чтобы выбрать требуемое меню. «A-1», «A-2»… «A-8» будут показаны в таком порядке.
2) Вращайте рукоятку, чтобы установить вес или порцию меню.
3) Нажмите клавишу +30", чтобы начать приготовление . По окончании приготовления акустический сигнал издаст пять звуков. Если часы были ранее установлены, будет показано текущее время. В противном случае будет показано 0:00.

Например: приготовить 150 граммов макаронных изделий.

1) Нажмите клавишу AUTO три раза, будет показано «A-3» и меню для макаронных изделий. Индикаторы будут гореть.
2) Вращайте рукоятку, чтобы установить вес меню. Перестаньте вращать, когда будет показано 150.
3) Нажмите клавишу +30", чтобы начать приготовление.

По окончании приготовления акустический сигнал издаст пять звуков. Верните рукоятку в положение ожидания.

9. Последовательные приготовления

Возможно установить максимум две программы приготовления последовательно. Если одна программа – размораживание, она должна быть введена как первая программа. Акустический сигнал будет издан после каждой программы, после чего начнется следующая программа.

Примечание: Меню Auto не может быть установлено как одно из последовательных меню.

Например: если вы хотите разморозить 500 граммов продукта и приготовить его мощностью СВЧ 80% в течение 5 минут.
Шаги, которые необходимо выполнить, следующие:

1) Нажмите клавишу один раз. Дисплей покажет dEF1.
2) Вращайте рукоятку, чтобы установить вес продукта. Перестаньте вращать, когда будет показано 500.
3) Нажмите еще один раз, чтобы выбрать мощность 80%.
4) Вращайте рукоятку, чтобы регулировать время приготовления 5 минут.
5) Нажмите клавишу +30" , чтобы начать приготовление.

Примечание: По окончании первой стадии акустический сигнал издаст звук, и начнется вторая стадия.
По окончании всех стадий акустический сигнал издаст пять звуков, и прибор вернется в положение ожидания.

10. Приготовление с отсрочкой запуска

1) Сначала установите часы (см. руководство по установке часов).
2) Установите программу приготовления. Возможно установить максимум две стадии. Размораживание не может быть установлено с этой функцией.
3) Нажмите клавишу . Будут показаны часы. Мигает цифра, означающая часы.
4) Вращайте рукоятку чтобы установить часы, введенная цифра должна быть от 0 до 23.
5) Нажмите , цифры, обозначающие минуты, будут мигать.
6) Вращайте рукоятку чтобы установить минуты, введенная цифра должна быть от 0 до 59.
7) Нажмите клавишу +30" , чтобы завершить установку. «:» будет гореть, акустический сигнал издаст два звука в назначенный час, и приготовление автоматически начнется.

Примечание:

1) Часы должны быть установлены раньше, в противном случае функция отложенного запуска не будет работать.
2) Если программа отложенного запуска была установлена без установки программы приготовления, вся установка будет действительна как будильник. Это значит, что в назначенный час акустический сигнал издаст только пять звуков.

11. Функция проверки установок

(1) Во время приготовления нажмите . На 3 секунды будет показана текущая мощность микроволн.
(2) На этапе отложенного запуска нажмите , чтобы отобразить расписание отложенного приготовления.
Время начала приготовления будет мигать 3 секунды, затем печь вернется к показу текущего времени.

(3) Во время приготовления нажмите , чтобы проверить текущее время. Оно будет показано в течение 3х секунд.

12. Функция блокировки для детей

Блокировка: в состоянии отстаивания нажмите STOP на 3 секунды, услышится длинный звук подтверждения состоявшейся установки блокировки для детей. Дисплей покажет символ, другой символ будет гореть. Выход из функции блокировки: в состоянии блокировки нажмите STOP на 3 секунды, услышится длинный звук подтверждения состоявшейся разблокировки. На дисплей вернутся часы, и символ погаснет.

13. Защита крыльчатки

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

14. Защитная функция контрольного трубопровода магнетрона

Если прибор работает 30 минут на максимальной мощности, печь автоматически установится на 80% мощности микроволн, чтобы защитить контрольный трубопровод магнетрона.

15. Функция автоматического выключения

Если дверца остается открытой 10 минут, свет печи погаснет. Нажмите любую клавишу после открывания дверцы, чтобы активировать обратный отсчет. Свет в печи загорится.

16. Спецификации

(1) Акустический сигнал издаст звук, когда рукоятка вращается в начале процесса.

(2) В случае открывания дверцы во время приготовления нужно будет нажать клавишу +30" , чтобы продолжить.

(3) Когда установлена программа приготовления, клавишу нужно нажать один раз не позже чем через 1 минуту. В противном случае будет показано текущее время, и установка будет аннулирована. +30"

(4) Акустический сигнал издаст звук в случае корректного давления, в противном случае не будет никакого звука.

Таблица автоматических меню приготовления

Меню	Вес (г)	Визуальное отображение
А-1 Автоматическое размораживание	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
А-2 Овощи	150	150
	350	350
	500	500
А-3 Макаронные изделия	50 (на 450 г воды)	50
	100 (на 800 г воды)	100
	150 (на 1200 г воды)	150
А-4 Мясо	150	150
	300	300
	450	450
	600	600
А-5 Пицца	1 (примерно 80 г)	1
	2 (примерно 160 г)	2
	3 (примерно 250 г)	3
А-6 Картофель	1 (примерно 200 г)	1
	2 (примерно 400 г)	2
	3 (примерно 600 г)	3
А-7 Рыба	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
	450	450
А-8 Супы	500	500
	750	750
	1000	1000

Обнаружение неисправностей

НОРМАЛЬНО	
Помехи микроволновой печи для приема телевидения	Возможно, что будут помехи с приемом радио или телевидения во время работы микроволновой печи. Речь идет о явлении, похожем на возможный с другими электробытовыми изделиями, такими как смесители, пылесосы, электровентиляторы. Речь идет о нормальном условии.
Слабый свет	Во время микроволнового приготовления с низким давлением свет печи может ослабнуть. Речь идет о нормальном условии.
Собирается пар на дверце, выходит горячий воздух из выпускной решетки	Во время приготовления возможно, что из пищи выделяется пар. Большая часть этого пара отводится через выпускную решетку. Но часть пара может накапливаться на холодных поверхностях, таких как дверца печи. Речь идет о нормальном условии.
Печь включается случайно без пищи внутри.	Функционирование печи ограниченной время без пищи внутри не создает самой печи никаких проблем. Но это условия лучше избегать.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Печь не включается	Питающий провод неправильно включен в электрическую розетку	Вынуть вилку из розетки, вновь воткнуть через 10 секунд
	Сгорел предохранитель или включается автоматический выключатель	Заменить предохранитель или отремонтировать автоматический выключатель (починенный квалифицированным персоналом нашей компании)
	Проблемы с выходом	Проверить выход другим электробытовым прибором
Печь не греет	Дверца не закрыта правильно	Хорошо закрыть дверцу
Стеклянное блюдо очень шумное во время работы печи	Грязные ролики и остатки на дне печи	См. параграф «Техническое обслуживание печи», чтобы очистить грязные части

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ Если невозможно определить причину нарушения в работе: отключите устройство (не подвергая его резкому воздействию) и обратитесь в Службу поддержки клиентов. СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ИЗДЕЛИЯ. Где он находится? При обращении в Службу поддержки необходимо сообщить код изделия и его серийный номер (код из 16 знаков, начинающийся цифрой 3); его можно найти в гарантийном талоне или на заводской табличке на самом устройстве. Серийный номер поможет точно определить, помощь какого специалиста по ремонту необходима, и, таким образом, сократить затраты на вызов мастера.

Это устройство маркировано в соответствие с Европейской директивой 2002/96/EC, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация этого изделия поможет предотвратить отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека; неправильная утилизация отходов может нанести вред как природной среде, так и самому человеку. Этот символ на изделии означает, что отслужившее свой срок изделие нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Устройство следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизация производится в соответствии с местными правилами и законами по охране окружающей среды и утилизации отходов. Более подробную информацию об утилизации и переработке этого изделия можно получить в муниципалитете, соответствующей коммунальной службе или в магазине, в котором было куплено это изделие.

Данное изделие маркировано в соответствии с европейским регламентом 2002/96/CE об отходах от электрического и электронного оборудования (WEEE).

Если вы убедитесь, что данное изделие было утилизировано правильно, вы поможете избежать негативных последствий на окружающую среду и здоровье граждан, которые могли бы обнаружиться по причине неправильной обработки данного изделия, достигшего окончания срока эксплуатации.

Знак на изделии указывает, что данный аппарат не может обрабатываться как нормальные бытовые отходы. Он должен быть сдан на ближайший пункт сбора для повторного цикла электрического и электронного оборудования.

Переработка должна выполняться в согласии с экологическими правилами, действующими для переработки отходов.

За более подробной информацией об обработке, регенерации и повторном цикле этого изделия, пожалуйста, обращайтесь в ближайшее государственное учреждение (отдел экологии и окружающей среды) или к вашей службе сбора отходов на дому, или в магазин, где вы купили изделие.

Руководство по приготовлению

МИКРОВОЛНЫ

Вода, жиры и углеводы, образующие пищу, поглощают энергию микроволн в процессе, который заставляет молекулы быстро вибрировать. Этот быстрое движение, создавая трение, производит тепло, которое приготовляет пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Посуда для готовки 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. И наоборот они отражаются от металла, нержавеющей стали, алюминия и меди, из-за чего пищевые продукты никогда не варятся 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 и замороженные, фрукты, макаронные изделия, рис, зерновые, фасоль, рыба и мясо, а также подливки, пюре, супы, запеканки, джемы и соусы.

В общем можно сказать, что приготовление в микроволновой печи идеально для любого пищевого продукта, которое обычно готовится на обычной кухонной плите.

Закрывание во время приготовления

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

Время отстаивания

Важно немного подождать, когда вы закончили приготовление пищевых продуктов, чтобы позволить их температуре уравновеситься.

Руководство по приготовлению

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте стеклянную кастрюлю с подходящей крышкой.

Готовьте пищевые продукты закрытые минимальное время, ссылаясь на нижеследующую таблицу. Продолжайте приготовление, пока не получите желаемый результат.

Перемешайте пищу два раза во время приготовления и один раз по окончании приготовления.

Добавьте соль, ароматические травы или масло после приготовления. Закройте на время отстаивания.

Пищевые продукты	**Порции**	**Мощность**	**Время (мин.)**	**Время отстаивания (мин.)**	**Инструкции**
Шпинат	150 г	P80	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовая ложка) холодной воды
Брокколи	300 г	P80	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Горошек	300 г	P80	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (одна столовая ложка) холодной воды
Фасоль мелкая зеленая	300 г	P80	7½ – 8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Овощная смесь (морковь, горошек, зерновые)	300 г	P80	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (одна столовая ложка) холодной воды
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	P80	7½ – 8½	2-3	Добавьте 15 мл (одна столовая ложка) холодной воды

Руководство по приготовлению (продолжение)

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте стеклянную кастрюлю с подходящей крышкой.

Добавьте 30-45 мл холодной воды (2-3 столовых ложки) на каждый 250 г продукта, если не рекомендовано иное количество воды, см. таблицу.

Готовьте пищевые продукты закрытые минимальное время, ссылаясь на нижеследующую таблицу. Продолжайте приготовление, пока не получите желаемый результат.

Перемешайте пищу два раза во время приготовления и один раз по окончании приготовления.

Добавьте соль, ароматические травы или масло после приготовления. Закройте на время отстаивания.

Совет: порежьте свежие овощи на одинаковые куски. Чем они меньше, 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 одинаковые куски. Ножки кладите к центру.
Брюссельская капуста	250 г	5-5½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды
Морковь	250 г	3½-4	3	Порежьте морковь на одинаковые куски
Цветная капуста	250 г 500 г	4-4½ 6½-7½	3	Приготовьте одинаковые куски. Если есть большие куски, разрежьте их пополам. Ножки кладите к центру.
Кабачки	250 г	3-3½	3	Порежьте кабачки на ломтики. Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) воды или шарик сливочного масла. Готовьте, пока они не станут нежными.
Баклажаны	250 г	2½-3	3	Порежьте баклажаны на ломтики и спрысните столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	3-3½	3	Порежьте лук-порей на тонкие ломтики.
Грибы	125 г 250 г	1-1½ 2-2½	3	Готовьте грибы целиком, если мелкие, или ломтиками. Не добавляйте воду. Спрысните лимонным соком. Ароматизируйте солью и перцем. Перед сервировкой сначала слейте воду.
Лук репчатый	250 г	4-4½	3	Порежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовая ложка) воды.

Руководство по приготовлению (продолжение)

Пищевые продукты	**Порции**	**Время (мин.)**	**Время отстаивания (мин.)**	**Инструкции**
Перец сладкий	250 г	3½-4	3	Порежьте перец на ломтики
Картофель	250 г 500 г	3-4 6-7	3	Взвесьте очищенный картофель и порежьте пополам или на одинаковые кубики
Репа	250 г	4½-5	3	Репу надо порезать на кубики

Руководство по приготовлению риса или макаронных изделий

Рис:

Используйте глубокую стеклянную кастрюлю с подходящей крышкой. Рис удваивает объем во время приготовления. Его надо готовить под крышкой. По истечении времени приготовления перемешайте перед отстаиванием, посолите или добавьте ароматические травы и сливочное масло. Примечание: рис может не впитать всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия:

Используйте глубокую стеклянную кастрюлю. Залейте кипящей водой, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовить нужно без крышки. Время от времени перемешивайте во время и после приготовления. На время отстаивания закройте крышкой, затем хорошенько слейте.

Пищевые продукты	**Порции**	**Мощность**	**Время (мин.)**	**Время отстаивания (мин.)**	**Инструкции**
Рис (обработанный паром)	250 г 375 г	P100	15-16 17½-18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Рис крупный (обработанный паром)	250 г 375 г	P100	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Рис смешанный (культурный и дикий)	250 г	P100	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Зерновые смешанные (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

Руководство по приготовлению (продолжение)

РАЗОГРЕТЬ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Ваша микроволновая печь разогреет пищевые продукты быстрее, чем это сделает обычная кухонная плита.

Используйте уровни мощности и время разогрева, указанные в нижеследующей схеме, которой следует придерживаться в качестве руководства.

Время в таблице рассчитано на жидкости при температуре воздуха в помещении +18/+20°C или холодные пищевые продукты имеющие температуру около +5/+7°C.

Положите пищевые продукты и закройте

Избегайте разогревать большие куски, такие как ломти мяса, поскольку они имеют тенденцию слишком сильно готовиться и высыхать раньше, чем центр будет раскалено горячим. Разогревать маленькие куски даст лучшие результаты.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые пищевые продукты могут разогреваться используя максимальную мощность, в то время как другие должны разогреваться на меньшей мощности.

Проверьте таблицы в качестве типичнейшего примера. Обычно лучше разогревать продукты на малой мощности, если продукты чувствительные, их много или они быстро разогреваются (изделия из мясного фарша, например).

Хорошо перемешайте или переверните продукты, когда их разогреваете, чтобы получить лучшие результаты. Если возможно, перемешайте еще перед подачей на стол.

Особое внимание обратите, когда разогреваете жидкости или детское питание. Чтобы избежать возможных ожогов, и чтобы жидкости не перелились во время кипения, перемешайте сначала, во время и потом, когда разогрели. Держите их в микроволновке на время отстаивания. Советуем вам положить пластмассовую ложку или стеклянную палочку в жидкости, так вы избежите перегрева (и следовательно порчи) продукта.

Лучше недооценить время приготовления и дать дополнительное время на разогрев при необходимости.

Время разогрева и отстаивания

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

Убедитесь всегда, что разогретая пища полностью горячая как кипяток. Дайте пище отстояться после разогрева, чтобы позволить температуре сбалансироваться. Время отстаивания рекомендуемое после разогрева составляет 2-4 минуты, если в схеме не рекомендуется другое время.

Обратите особое внимание, когда разогреваете жидкости и детское питание.

См. также главу про меры безопасности.

Руководство по приготовлению (продолжение)

РАЗОГРЕВАТЬ ЖИДКОСТИ

Всегда дайте жидкости отстояться хотя бы 20 секунд после того, как выключилась печь, чтобы позволить температуре сбалансироваться. Перемешивайте всегда, после того как их разогрели.

Чтобы жидкости не перелились, чтобы избежать возможных ожогов, положите в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешайте сначала, во время и потом, когда разогрели.

РАЗОГРЕВАТЬ ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Положите его в глубокую керамическую тарелку, закрыв пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Оставьте отстояться на 2-3 минуты перед подачей на стол. Опять перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура сервировки между 30-40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Перелейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревать без крышки. Никогда не разогревайте бутылочку с соской, потому что бутылочка может взорваться, если перегреется.

Хорошо перемешайте перед временем отстаивания и опять перед подачей на стол. Всегда внимательно проверьте температуру молока или детского питания перед тем, как давать их ребенку.

Рекомендуемая температура для подачи на стол примерно 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Детское питание должно особенным образом и внимательно проверяться перед подачей на стол, чтобы избежать ожогов. Используйте уровни мощности и время нижеследующей таблицы в качестве руководства для разогрева пищевых продуктов.

Руководство по приготовлению (продолжение)

Разогревать жидкости и пищевые продукты

Используйте уровни мощности и время нижеследующей таблицы в качестве руководства для разогрева пищевых продуктов.

Пищевые продукты	**Порции**	**Мощность**	**Время (мин.)**	**Время отстаивания (мин.)**	**Инструкции**
Напитки (кофе, молоко, вода, имеющие температуру воздуха в помещении)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	P100	1-1½	1-2	Налейте их в керамическую чашку и разогрейте не накрывая. Чашку или чашки ставьте в центр вращающегося блюда. Тщательно перемешайте перед и после времени отстаивания.
Супы (холодные)	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. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после разогрева. Опять перемешайте перед подачей на стол.
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 и еще раз перед отстаиванием и опять 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. Перемешайте перед подачей на стол.

Руководство по приготовлению (продолжение)

Пищевые продукты	**Порции**	**Мощность**	**Время (мин.)**	**Время отстаивания (мин.)**	**Инструкции**
Макаронные изделия с наполнителем под соусом (холодные)	350 г	P80	4-5	3	Выложите макаронные изделия с наполнителем (например, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Время от времени перемешивайте во время разогревания и еще раз перед отстаиванием и опять 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.

Руководство по приготовлению (продолжение)

Разогревать детское питание и молоко

Используйте уровни мощности и время нижеследующей таблицы в качестве руководства для разогрева пищевых продуктов.

Пищевые продукты	**Порции**	**Мощность**	**Время (мин.)**	**Время отстаивания (мин.)**	**Инструкции**
Детское питание (овощи с мясом)	190 г	P80	30 сек	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовить накрыв крышкой. Перемешать по окончании времени приготовления. Дать отстояться 2-3 минуты. Перед подачей на стол хорошо перемешать и тщательно проверить температуру.
Детские каши (пшеница с молоком и фруктами)	190 г	P80	20 сек	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовить накрыв крышкой. Перемешать по окончании времени приготовления. Дать отстояться 2-3 минуты. Перед подачей на стол хорошо перемешать и тщательно проверить температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	P30	30-40 сек 1 мин - 1 мин 10 сек	2-3	Хорошо перемешайте и перелейте в стерилизованную стеклянную детскую бутылочку. Разогревать не накрывая. Хорошо перемешайте и дайте отстояться не менее трех минут. Перед подачей на стол хорошо перемешать и тщательно проверить температуру.

Руководство по приготовлению (продолжение)

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхней частью полости печи и работает, когда дверца закрыта, и вращающееся блюдо вращается. Вращение вращающегося блюда подрумянивает пищевые продукты более однородно. Если вы предварительно разогреете гриль на 4 минуты, подрумянивание произойдет быстрее.

Посуда для гриля:

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

Пищевые продукты, пригодные для гриля:

Отбивные котлеты, колбаски, бифштексы, гамбургер, ломтики грудинки и ветчины, небольшие порции рыбы, сэндвичи и все виты тостов.

Важное примечание:

Помните, что продукты всегда нужно класть на решетку, если не рекомендуется иное.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

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

Посуда для приготовления в режиме Микроволны + Гриль:

Посуда должна пропускать энергию микроволн и должна быть жаропрочной.

В режиме комбинированного приготовления нельзя использовать металлическую посуду. И не используйте пластмассовую посуду, поскольку она может расплавиться.

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

К пищевым продуктам, пригодные 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.

Руководство по приготовлению (продолжение)

Использование гриля для замороженных продуктов

Используйте уровни мощности и время нижеследующей таблицы в качестве руководства для гриля.

Пищевые продукты	**Порции**	**Мощность**	**Время для 1ой стороны (мин.)**	**Время для 2ой стороны (мин.)**	**Инструкции**
Бутерброды (по 50 г каждый)	2 шт. 4 шт.	MB + Гриль	C2 1½-2 2½-3	Только гриль 2-3 2-3	Выложите бутерброды в круг на решетку. Используйте гриль для другой стороны бутербродов до достижения нужной вам хрустящести. Дайте отстояться 2-5 минут.
Багет/ Брускетта	200-250 г (1 шт.)	MB + Гриль	3½-4	Только гриль 2-3	Выложите замороженный багет по диагонали на кухонную бумагу на решетку. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Картофель/ Овощи в панировке	400 г	C1	13-15	-	Выложите продукты на стеклянную тарелку и поставьте на решетку. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Макаронные изделия (каннеллони, макароны, лазанье)	400 г	C1	14-16	-	Выложите продукты на стеклянную тарелку и поставьте на решетку. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Рыба в панировке	400 г	C1	16-18	-	Выложите замороженную рыбу на гладкую стеклянную тарелку и поставьте на вращающееся блюдо. Дайте отстояться 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению (продолжение)

Использование гриля для свежих продуктов

Предварительно разогрейте гриль функцией гриль 4 минуты.

Используйте уровни мощности и время нижеследующей таблицы в качестве руководства для гриля.

Пищевые продукты	**Порции**	**Мощность**	**Время для 1ой стороны (мин.)**	**Время для 2ой стороны (мин.)**	**Инструкции**
Тосты	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	3½-4½	3-4	Выложите тосты в ряд на решетку
Бутерброды (готовые)	2-4 шт.	Только гриль	2½-3½	1½-2½	Выложите бутерброды 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. Посыпьте сыром. Выложите в круг на стеклянную жаропрочную тарелку. Поставьте на решетку.
Тосты с сыром и помидорами	4 шт. (300 г)	C2	4-5	-	Поджарьте ломтики хлеба. Выложите тосты с начинкой на решетку. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Гавайские тосты (ананас, ветчина, ломтики сыра)	2 шт. (300 г) 4 шт. (600 г)	C1	3½-4½ 6-7	-	Поджарьте ломтики хлеба. Выложите тосты с начинкой на решетку. Кладите 2 тоста напротив друг друга на решетку. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Картофель запеченный	250 г 500 г	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Разрежьте картофель 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. Дайте отстояться 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению (продолжение)

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время для 1ой стороны (мин.)	Время для 2ой стороны (мин.)	Инструкции
Куски курицы	450 г (2 шт.) 650 г (2-3 шт.) 850 г (4 шт.)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Приготовьте куски курицы с маслом и специями. Выложите их в круг косточками в середину. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Жареная курица	900 г 1100 г	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Смажьте маслом и специями. Выложите на вращающееся блюдо. Дайте отстояться 5 минут.
Телячьи котлеты (средние)	400 г (4 шт.)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте маслом и специями. Выложите на решетку. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Свиная отбивная	250 г (2 шт.) 500 г (4 шт.)	MB + Гриль	C2 6-7 8-10	Только гриль 5-6 7-8	Смажьте маслом и специями. Выложите на решетку. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Рыба жареная	450 г 650 г	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Смажьте маслом и специями. Выложите на решетку.
Печеные яблоки	2 яблока (400 г) 4 яблока (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.