



МОДЕЛИ CMG 9523 DB

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ _____ **RU**

MICROWAVE OVENS
USER INSTRUCTIONS _____ **GB**

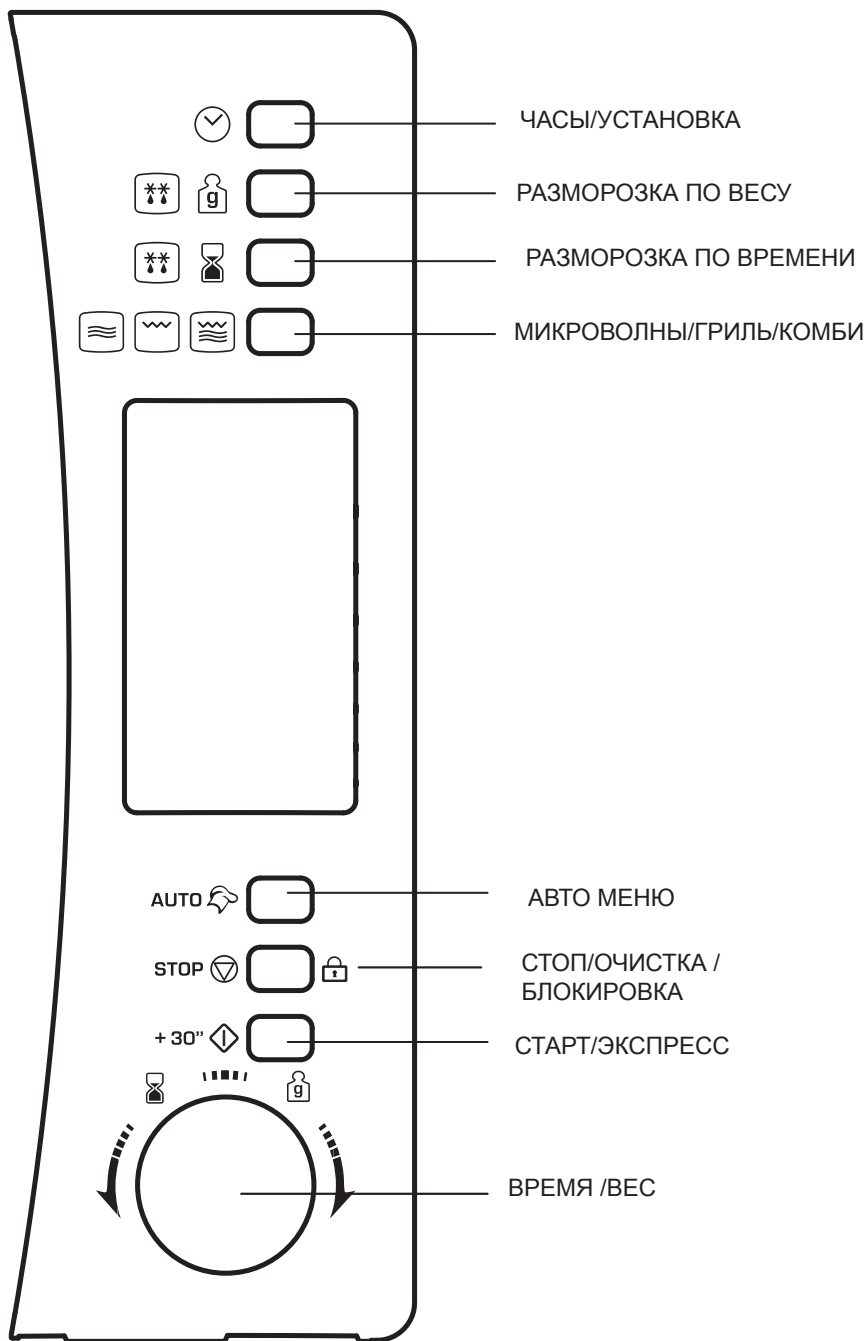


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МОДЕЛИ SMG 9523 DV

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



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 9523 DB |
| Номинальное напряжение | 230 В ~ 50 Гц |
| Номинальная входная мощность (микроволны) | 1450 Вт |
| Номинальная выходная мощность (микроволны) | 900 Вт |
| Номинальная входная мощность (гриль) | 1000 Вт |
| Емкость печи | 23л |
| Диаметр вращающейся тарелки | Ø 315 мм |
| Внешние габариты | 511 x 395 x 284 мм |
| Вес нетто | 16,1 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 коррозионные 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.

~~Инструкция 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, оснащенный 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 — ущерб 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) 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. |
| Стеклообразные чаши | Всегда снимать крышку. Использовать только чтобы разогревать пищу пока не разогреется. Многие стеклообразные чаши не жаропрочные и могут разбиться. |
| Стеклообразные изделия | Использовать только изделия из жаропрочного стекла и пригодные для использования в микроволновой печи. Убедитесь, что у них нет металлический край. 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 пар. |
| 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 размягчатся, 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. Не р ежеложите дугу на тарелки, пригодные для использования в микроволновой печи. |
| Картонные контейнеры для пищевых продуктов с металлическими ручками | Может вызвать образование дуги. Не р ежеложите ни 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 внутрь печи жидкостью, 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

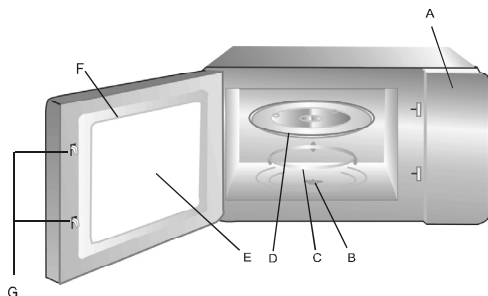
Извлеките печь и все материалы ил упаковки и из полости печи.

Печь комплектуется следующим оборудованием:

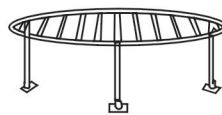
1 - вращающееся стеклянное блюдо

1 - вращающийся обод в сборе

1 руководство по эксплуатации



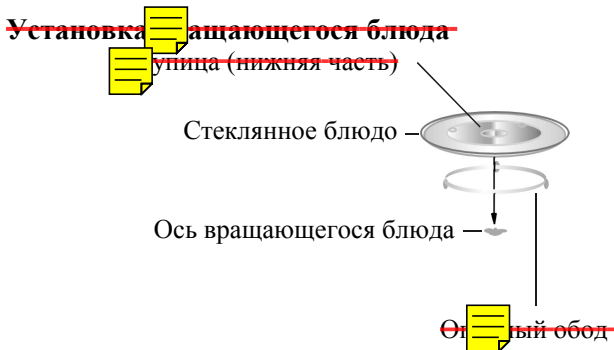
- A) панель управления
- B) ось вращающегося блюда
- C) опорный обод
- D) стеклянное блюдо
- E) смотровое окно
- F) дверца
- G) система блокировки



Гриль (только для серии с грилем)

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

~~Вынимать печь, если дверца остается открытой по время работы.~~



- ~~Никог**д**а не устанавливайте стеклянное блюдо наоборот. Стеклянное блюдо не должно никогда связано.~~
- ~~Стеклянное блюдо, и опорный обод должны всегда использоваться по время приготовления пищи.~~
- Пища и контейнеры должны всегда располагаться на стеклянном блюде для приготовления пищи.
- 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

- 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.

- Оставьте не менее 12 дюймов (30 см) над печью.
- Не снимайте ножки с нижней части печи.
- Блокировки отверстий на вход и/или выход может повредить печь.
- 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 технологии 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 | 10---30 мин: 1 минута |
| 1---5 мин: 10 секунд | 30---95 мин: 5 минут |
| 5---10 мин: 30 секунд | |

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.

Примечание: Когда половина установленного времени истечет, функция отключится и прозвучит звуковой сигнал. Это требуется для того, чтобы Вы имели возможность перевернуть готовящийся в режиме гриля продукт. После этого нажмите кнопку +30"  и приготовление возобновится. Вы также можете не переворачивать продукт, а просто нажать кнопку +30"  после звукового сигнала и приготовление возобновится. Если в течении 1 минуты после звукового сигнала никаких действий не последует, печь возобновит процесс приготовления, о чем сообщит соответствующий звуковой сигнал.



4. Комбинированное приготовление

- 1) Нажать клавишу    четыре раза, будет показано «С-1» или «С-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 отсчитывания 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. 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 изображение |
|---|----------------------|------------------------|
| 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, электровентильаторы. 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 |
| Стеклоблюдо 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 соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС, 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 сможете 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. Это быстрое движение, создавая трение, производит тепло, которое готовится 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, потому 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 отставания

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

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 оттаивания.

| Пищевые продукты | Порции | Мощность | Время (мин.) | Время оттаивания (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 отставания.

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 отставания (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 сбрызните 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. Сбрызните 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 отставания (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 отставанием, 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 отставания закройте крышкой, затем хорошенько слейте.

| Пищевые продукты | Порции | Мощность | Время (мин.) | Время отставания (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 оттаивания. 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 оттаивания

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 оттаивания 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. Разогреть без крышки. Никогда не разогревайте бутылочку с соской, потому что бутылочка может взорваться, если перегреется.

Хорошо перемешайте перед временем оттаивания 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 нижеприведенной таблицы в качестве руководства для разогрева пищевых продуктов.

Руководство по приготовлению (продолжение)

Разогреть 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 оттаивания (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 оттаиванием 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)

Разогреть 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. | МВ + 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.) | МВ + 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 (каннелони, 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.) | МВ + 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. |

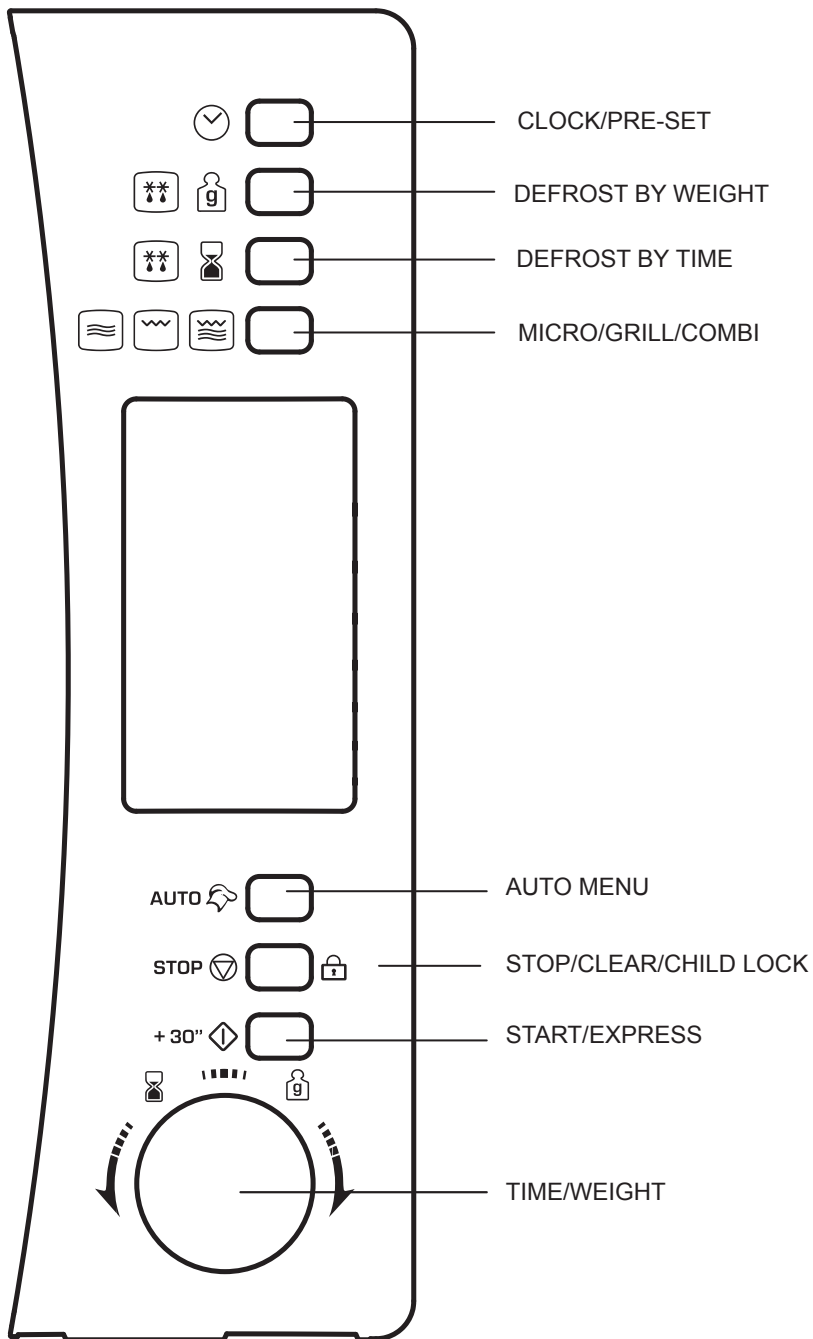


Microwave Oven
INSTRUCTION MANUAL
MODEL:CMG 9523 DB

Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

Specifications

| | |
|--------------------------------|--------------------|
| Model: | CMG 9523 DB |
| Rated Voltage: | 230V~50Hz |
| Rated Input Power(Microwave): | 1450 W |
| Rated Output Power(Microwave): | 900 W |
| Rated Input Power(Grill): | 1000 W |
| Oven Capacity: | 23 L |
| Turntable Diameter: | Ø315 mm |
| External Dimensions(LxWxH): | 511 x 395 x 284 mm |
| Net Weight: | 16.1 kg |

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. Warning: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
2. Warning: It is hazardous for anyone other than a competent person to remove a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. Warning: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understand the hazards of improper use.
4. Warning: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated. (only for grill series)
5. Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
6. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
7. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
10. Do not overcook food.
11. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
12. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
13. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
14. Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
15. Use this appliance only for its intended uses as described in manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is especially designed to heat. It is not designed for industrial or laboratory use.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. Do not store or use this appliance outdoors.
18. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
19. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use. Keep cord away from heated surface, and do not cover any events on the oven.
20. Do not let cord hang over edge of table or counter.
21. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
22. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
23. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore take care when handling the container.
24. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
25. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

26. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.
27. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
28. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
29. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

To Reduce the Risk of Injury to Persons

Grounding Installation

DANGER

Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING

Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 2-pronged plug with a grounding slot & 2 grounding plates. A 2-slot receptacle, with a grounding prong or grounding terminal(s), will accept the plug of the appliance.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the inside of the oven after using with a slightly damp cloth.
 2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
 3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 2. If a long cord set or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - 3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. **Do not exceed 1 minute cooking time.**

Materials you can use in microwave oven

| Utensils | Remarks |
|-----------------------|--|
| Aluminum foil | Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls. |
| Browning dish | Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break. |
| Dinnerware | Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes. |
| Glass jars | Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break. |
| Glassware | Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes. |
| Oven cooking bags | Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape. |
| Paper plates and cups | Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking. |
| Paper towels | Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only. |
| Parchment paper | Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming. |
| Plastic | Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. |
| Plastic wrap | Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food. |
| Thermometers | Microwave-safe only (meat and candy thermometers). |
| Wax paper | Use as a cover to prevent splattering and retain moisture. |

Materials to be avoided in microwave oven

| Utensils | Remarks |
|---------------------------------|--|
| Aluminum tray | May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish. |
| Food carton with metal handle | May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish. |
| Metal or metal-trimmed utensils | Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing. |
| Metal twist ties | May cause arcing and could cause a fire in the oven. |
| Paper bags | May cause a fire in the oven. |
| Plastic foam | Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature. |
| Wood | Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack. |

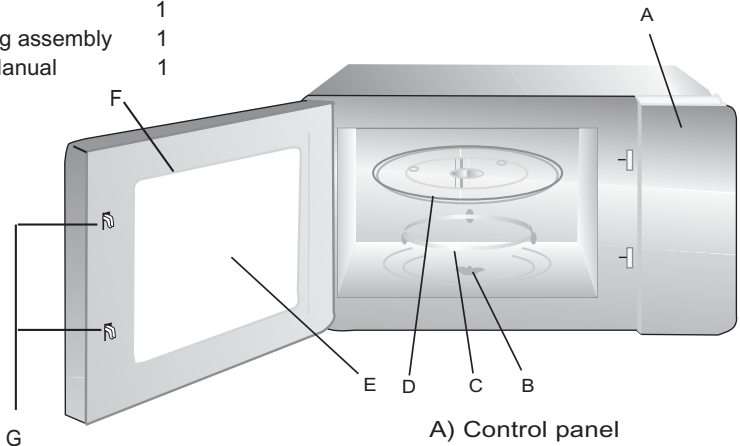
SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

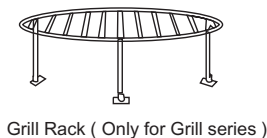
| | |
|-------------------------|---|
| Glass tray | 1 |
| Turntable ring assembly | 1 |
| Instruction Manual | 1 |



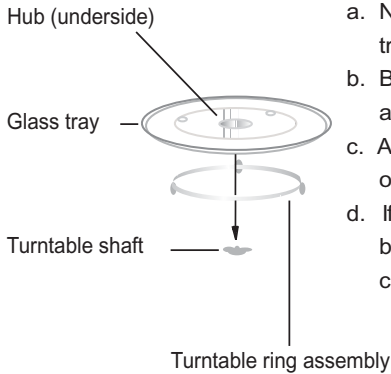
- A) Control panel
- B) Turntable shaft
- C) Turntable ring assembly
- D) Glass tray
- E) Observation window
- F) Door assembly
- G) Safety interlock system

Warning: Do not use grill rack in microwave mode!

Always take it out when using the microwave!



Turntable Installation



- Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

Countertop Installation

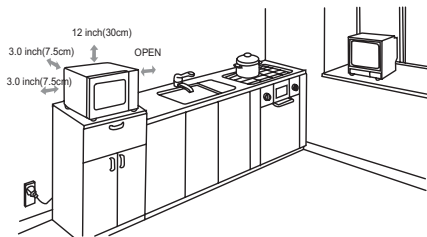
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.

Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

Installation

- Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents.



A minimum clearance of 3.0 inches (7.5cm) is required between the oven and any adjacent walls. One side must be open.

- Leave a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven.
- Do not remove the legs from the bottom of the oven.

- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.

- Place the oven as far away from radios and TV as possible.

Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

- Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

WARNING: Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.




OPERATION INSTRUCTION


This microwave oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.

1. Clock Setting


When the microwave oven is electrified, the oven will display "0:00", buzzer will ring once.

1) Press "", the hour figures will flash.




2) Turn "" to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23.




3) Press "", the minute figures will flash.




4) Turn "" to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.








5) Press "" to finish clock setting. ":" will flash.







Note: 1) If the clock is not set, it would not function when powered.

2) During the process of clock setting, if you press " **STOP**  " or no operation in one minute, the oven will exit the setting.




2. Microwave Cooking

Press "" several times to select the function you want. Turn "" to adjust the cooking time. Press "+ 30"  " to start cooking.


Example: If you want to use 80% power to cook for 20 minutes, you can operate the oven as the following steps.

1) Press "" once, the LED will display "P100", "" indicator will be lighted.





2) Press "" once again to choose 80% power, the LED will display "P80".



3) Turn "" to adjust the cooking time until the oven display "20:00"

(The maximum cooking time is 95 minutes.)



4) Press "+ 30"  " to start cooking, ":" will light and the "" indicator will flash (Buzzer will sound five times after finishing).




NOTE: the step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

| | | | |
|------------|--------------|-------------|-------------|
| 0---1 min | : 5 seconds | 10---30 min | : 1 minute |
| 1---5 min | : 10 seconds | 30---95 min | : 5 minutes |
| 5---10 min | : 30 seconds | | |


Microwave Power Chart


| Press | Once | Twice | Thrice | 4 times | 5 times |
|-----------------|------|-------|--------|---------|---------|
| Microwave Power | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% |



3. Grill Cooking

1) Press the "  




 key six times , "G " displays and grill function is selected.




2) Turn " " to adjust the cooking time. The maximum cooking time is 95 minutes.


3) Press the " + 30"  " key to start cooking. The " " will flash, ":" will be lighted.


Note: If half the grill time passes, the oven pause and beep twice. This is normal. You can just press "+ 30"  " to continue cooking. But in order to have a better effect of grilling food, you should turn the food over, close the door, and then press "+ 30"  " to continue cooking. If there is no operation in 1 minute, the oven will continue working and beep once.

4. Combination Cooking

1) Press the "  

 key for times, " C-1 " or "C-2" display and combination function is selected. " " and " " will light.




2) Turn " " to adjust the cooking time. (The maximum cooking time is 95 minutes.)

3) Press " + 30"  " key to start cooking. The cooking indicators will flash and ":" will light.

Note: Combination instructions



| Instructions | LED Display | Microwave Power | Grill Power |
|--------------|-------------|-----------------|-------------|
| 1 | | 55% | 45% |
| 2 | | 36% | 64% |

5. Speedy Cooking


When the oven is in the waiting states, press " + 30"  " key to start cooking with full microwave power for 30 seconds. The cooking time will add 30 seconds by every press on " + 30"  " key, and the maximum setting time is 95 minutes.

Note: Be invalidation under other program during cooking.




6. Defrost by Weight

1) Press "  " pad once, the LED will display "dEF1".










2) Turn " " to select the weight of food. At the same time, "g" will light. The weight should be 100-2000g.






3) Press " + 30"  " key to start defrosting. " " and " " indicators will flash and "g" indicator will go out.



7. Defrost By Time



- 1) Press " 
" key once, the LED will display "dEF2". - 2) Turn "
" to select the cooking time. At the same time, " " and " " will be lighted. The time setting is from 00:05 to 95:00. 

The default power level is P30. It is not adjustable.






- 3) Press "+ 30"  " key to start defrosting.  " and " " indicators will flash .

8. Auto Menu

- 1). In waiting states, press " AUTO  " to choose the menu you need. 

"A-1", "A-2"... "A-8" will display in order.
 - 2). Turn "
" to select the weight or portion of the menu.
 - 3) Press "+ 30"  " to start cooking.

When cooking finish, buzzer will sound five times. If the clock has been set before, the current time will be displayed, otherwise, 0:00 will be displayed.

For example: to cook the pasta of 150g.
- 1) Press " AUTO  " for three times, "A-3" displays and pasta menu is selected.  " and "  " indicator will light.
 - 2). Turn "
" to select the weight of the menu. Stop turning when "150" displays.
 - 3) Press "+ 30"  " to start cooking.

When cooking finish, buzzer will sound five times. Then turn back to waiting states.












9. Multi-Stage Cooking

Two stages of cooking can be maximumly set. If one stages is defrosting, it will be put in the first stage automatically. The buzzer will ring once after each stage and the next stage will begin.

Note: Auto menu cannot be set as one of the multi-stage.

Example: if you want to defrost the food of 500g + 80% microwave power for 5 minutes.


The steps are as following:


- 1) Press "  "g", "dEF1" displays; 
- 2) Turn "
" to adjust the weight of the food. Stop turning when "500" displays;
- 3) Press "   " twice to choose 80% microwave power; 
- 4) Turn "
" to adjust the cooking time of 5 minutes; - 5) Press "+ 30"  " to start cooking.

Note: When the first stage finish, buzzer sounds once then the second stage begins. When all of them finish, buzzer sounds five times and the unit turn back to the waiting states.


10. Pre-set Function

- 1) Set the clock first. (Consult the instruction of clock setting.)
- 2) Input the cooking program. Two stages can be set at most. Defrosting should not be set here.


3) Press "". The current clock is displayed. The hour figure flash;

4) Turn "" to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23.




5) Press "", the minute figures will flash.








6) Turn "" to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.






7) Press "**+30**"  " to finish setting. ":" will light, buzzer will ring twice when the time arrives, then cooking will start automatically.

- Note: 1) Clock must be set first. Otherwise, pre-set function will not work.
 2) If the pre-set program has been set without the cooking program, the whole setting will be used as an alarm clock. That means when pre-set time arrives, buzzer will sound five times only.

11. Inquiring Function



- (1) In cooking state, press "  ", the current microwave power will be displayed for 3 seconds.
- (2) In pre-set state, press "" to inquire the time for delay start cooking. The pre-set time will flash for 3 seconds, then the oven will turn back to the clock display.
- (3) During cooking state, press "" to check the current time. It will be displayed for 3 seconds.

12. Lock-out Function for Children

Lock: In waiting state, press "**STOP**"  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and LED will display "" and "" will light.

Lock quitting: In locked state, press "**STOP**"  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and LED will turn back to the clock state, "" will go out.

13. Specification

- (1) The buzzer will sound once when turning the knob at the beginning;
- (2) "**+30**"  " must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking;
- (3) Once the cooking programme has been set, "**+30**"  " is not pressed in 1 minute. The current time will be displayed. The setting will be cancelled.
- (4) The buzzer sounds once by efficient press, inefficient press will be no response.

Auto menu Chart

| Menu | Weight(g) | Display |
|--------------------|-----------------------|---------|
| A-1 AUTO REHEAT | 150 | 150 |
| | 250 | 250 |
| | 350 | 350 |
| | 400 | 400 |
| A-2 VEGETABLE | 150 | 150 |
| | 350 | 350 |
| | 500 | 500 |
| A-3 PASTA | 50(with water 450g) | 50 |
| | 100(with water 800g) | 100 |
| | 150(with water 1200g) | 150 |
| A-4 MEAT | 150 | 150 |
| | 300 | 300 |
| | 450 | 450 |
| | 600 | 600 |
| A-5 PIZZA | 1(About 80g) | 1 |
| | 2(About 160g) | 2 |
| | 3(About 250g) | 3 |
| A-6 POTATO | 1(About 200g) | 1 |
| | 2(About 400g) | 2 |
| | 3(About 600g) | 3 |
| A-7 FISH | 150 | 150 |
| | 250 | 250 |
| | 350 | 350 |
| | 400 | 400 |
| | 450 | 450 |
| A-8 SOUP | 500 | 500 |
| | 750 | 750 |
| | 1000 | 1000 |

Trouble shooting

| Normal | |
|--|---|
| Microwave oven interfering TV reception | Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal. |
| Dim oven light | In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal. |
| Steam accumulating on door, hot air out of vents | In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal. |
| Oven started accidentally with no food in. | It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous. |

| Trouble | Possible Cause | Remedy |
|--|--|---|
| Oven can not be started. | (1) Power cord not plugged in tightly. | Unplug. Then plug again after 10 seconds. |
| | (2) Fuse blowing or circuit breaker works. | Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company) |
| | (3) Trouble with outlet. | Test outlet with other electrical appliances. |
| Oven does not heat. | (4) Door not closed well. | Close door well. |
| Glass turntable makes noise when microwave oven operates | (5) Dirty roller rest and oven bottom. | Refer to "Maintenance of Microwave" to clean dirty parts. |

CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE

If you cannot identify the cause of the operating anomaly: switch off the appliance (do not subject it to rough treatment) and contact the Assistance Service.

PRODUCT SERIAL NUMBER. Where can I find it?

It is important that you to inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16 character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance.

It will help to avoid wasted journeys to technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Cooking Guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood, but they are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob.

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time..

| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|---------------------------------------|---------|-------|--------------|-----------------------|--------------------------------------|
| Spinach | 150g | P80 | 5-6 | 2-3 | Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. |
| Broccoli | 300g | P80 | 8-9 | 2-3 | Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. |
| Peas | 300g | P80 | 7-8 | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |
| Green Beans | 300g | P80 | 7½-8½ | 2-3 | Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. |
| Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn) | 300g | P80 | 7-8 | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |
| Mixed Vegetables (Chinese style) | 300g | P80 | 7½-8½ | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |

Cooking Guide

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (P100).

| Food | Portion | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|------------------|--------------|---------------|----------------------|---|
| Broccoli | 250g 500g | 3½-4 6-7 | 3 | Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. |
| Brussels Sprouts | 250g | 5-5½ | 3 | Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water. |
| Carrots | 250g | 3½-4 | 3 | Cut carrots into even sized slices. |
| Cauliflower | 250g 500g | 4-4½ 6½-7½ | 3 | Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. |
| Courgettes | 250g | 3-3½ | 3 | Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. |
| Egg Plants | 250g | 2½-3 | 3 | Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. |
| Leeks | 250g | 3-3½ | 3 | Cut leeks into thick slices. |
| Mushrooms | 125g 250g | 1-1½ 2-2½ | 3 | Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. |
| Onions | 250g | 4-4½ | 3 | Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. |
| Pepper | 250g | 3½-4 | 3 | Cut pepper into small slices. |
| Potatoes | 250g 500g | 3-4 6-7 | 3 | Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. |
| Turnip Cabbage | 250g | 4½-5 | 3 | Cut turnip cabbage into small cubes. |

Cooking Guide

Cooking Guide for rice and pasta

- Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.
- Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|-------------------------------|--------------|-------|----------------------|-----------------------|--|
| White Rice (parboiled) | 250g 375g | P100 | 15-16 17½- 18½ | 5 | Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water. |
| Brown Rice (parboiled) | 250g 375g | P100 | 20-21 22-23 | 5 | Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water. |
| Mixed Rice (rice + wild rice) | 250g | P100 | 16-17 | 5 | Add 500 ml cold water. |
| Mixed Corn (rice + grain) | 250g | P100 | 17-18 | 5 | Add 400 ml cold water. |
| Pasta | 250g | P100 | 10-11 | 5 | Add 1000 ml hot water. |

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using maximum power while others should be reheated using lower power.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Cooking Guide

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Cooking Guide

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|--|----------------|-------|--------------|-----------------------|--|
| Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature) | 150 ml (1cup) | P100 | 1-1½ | 1-2 | Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven. |
| | 300 ml (2cups) | | 1½-2 | | |
| | 450 ml (3cups) | | 2½-3 | | |
| | 600 ml (4cups) | | 3-3½ | | |
| Soup (chilled) | 250g | P100 | 2-2½ | 2-3 | Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. |
| | 350g | | 2½-3 | | |
| | 450g | | 3-3½ | | |
| | 550g | | 3½-4 | | |
| Stew (chilled) | 350g | P80 | 4½-5½ | 2-3 | Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. |
| Pasta with sauce (chilled) | 350g | P80 | 3½-4½ | 3 | Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. |
| Filled pasta with sauce (chilled) | 350g | P80 | 4-5 | 3 | Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. |
| Plated Meal (chilled) | 350g | P80 | 4½-5½ | 3 | Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. |
| | 450g | | 5-6 | | |
| | 550g | | 5½-6½ | | |

Cooking Guide

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

| Food | Portion | Power | Time | Standing Time (min.) | Instructions |
|--------------------------------------|----------------|-------|--|-----------------------|--|
| Baby food (vegetables + meat) | 190g | P80 | 30sec. | 2-3 | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. |
| Baby porridge (grain + milk + fruit) | 190g | P80 | 20sec. | 2-3 | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. |
| Baby milk | 100ml 200ml | P30 | 30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec. | 2-3 | Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. |

Cooking Guide

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:

Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Cooking Guide

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

| Fresh Food | Portion | Power | 1. Side Time (min) | 2. Side Time (min) | Instructions |
|--|---|------------|--------------------|--------------------|--|
| Toast Slices | 4pcs (each 25g) | Grill only | 3½-4½ | 3-4 | Put the toast slices side by side on the rack. |
| Bread Rolls (already baked) | 2-4 pieces | Grill only | 2½-3½ | 1½-2½ | Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable. |
| Grilled Tomatoes | 200g (2pcs) 400g (4pcs) | C2 | 3½-4½ 5-6 | - | Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack. |
| Tomato-Cheese Toast | 4 pcs (300g) | C2 | 4-5 | - | Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes. |
| Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices) | 2 pcs (300g) 4 pcs (600g) | C1 | 3½-4½ 6-7 | - | Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes. |
| Baked Potatoes | 250g 500g | C1 | 4½-5½ 6½-7½ | - | Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill. |
| Gratin Potatoes/vegetables (chilled) | 500g | C1 | 9-11 | - | Put the fresh gratin into a small glass Grill pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes. |
| Chicken Pieces | 450g (2pcs) 650g (2-3pcs) 850g (4pcs) | C2 | 7-8 | 7-8 | Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes. |
| | | | 9-10 | 8-9 | |
| | | | 11-12 | 9-10 | |
| Roast Chicken | 900g 1100g | C1 | 10-12 12-14 | 9-11 11-13 | Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling. |

Cooking Guide

Grill Guide for fresh food

| Fresh Food | Portion | Power | 1. Side Time (min) | 2. Side Time (min) | Instructions |
|---------------------|---|------------|--------------------|--------------------|---|
| Lamb Chops (medium) | 400g (4pcs) | Grill only | 10-12 | 8-9 | Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes. |
| Pork Steaks | 250 g (2pcs) | MW + Grill | C2 | (Grill only) | Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes. |
| | 500 g (4pcs) | | 6-7 8-10 | 5-6 7-8 | |
| Roast Fish | 450g 650g | C2 | 6-7 7-8 | 7-8 8-9 | Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack. |
| Baked Apples | 2 apple (ca.400g) 4 apples (ca.800g) | C2 | 6-7 10-12 | - | Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable. |

Cooking Guide

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

| Fresh Food | Portion | Power | 1. Side Time (min) | 2. Side Time (min) | Instructions |
|---------------------------------------|--------------------|--------------|------------------------|--------------------------|--|
| Bread Rolls (each ca. 50 g) | 2 pcs 4 pcs | MW+ Grill | C2 1½-2 2½-3 | Grill only 2-3 2-3 | Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes. |
| Baguettes/ Garlic Bread | 200-250 g (1pc) | MW+ Grill | C1 3½-4 | Grill only 2-3 | Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes. |
| Gratin (vegetables or potatoes) | 400g | C1 | 13-15 | - | Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes. |
| Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne) | 400g | C1 | 14-16 | - | Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes. |
| Fish Gratin | 400g | C1 | 16-18 | - | Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes. |