



МОДЕЛИ СМС 9528 DS

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ _____ **RU**

MICROWAVE OVENS
USER INSTRUCTIONS _____ **GB**





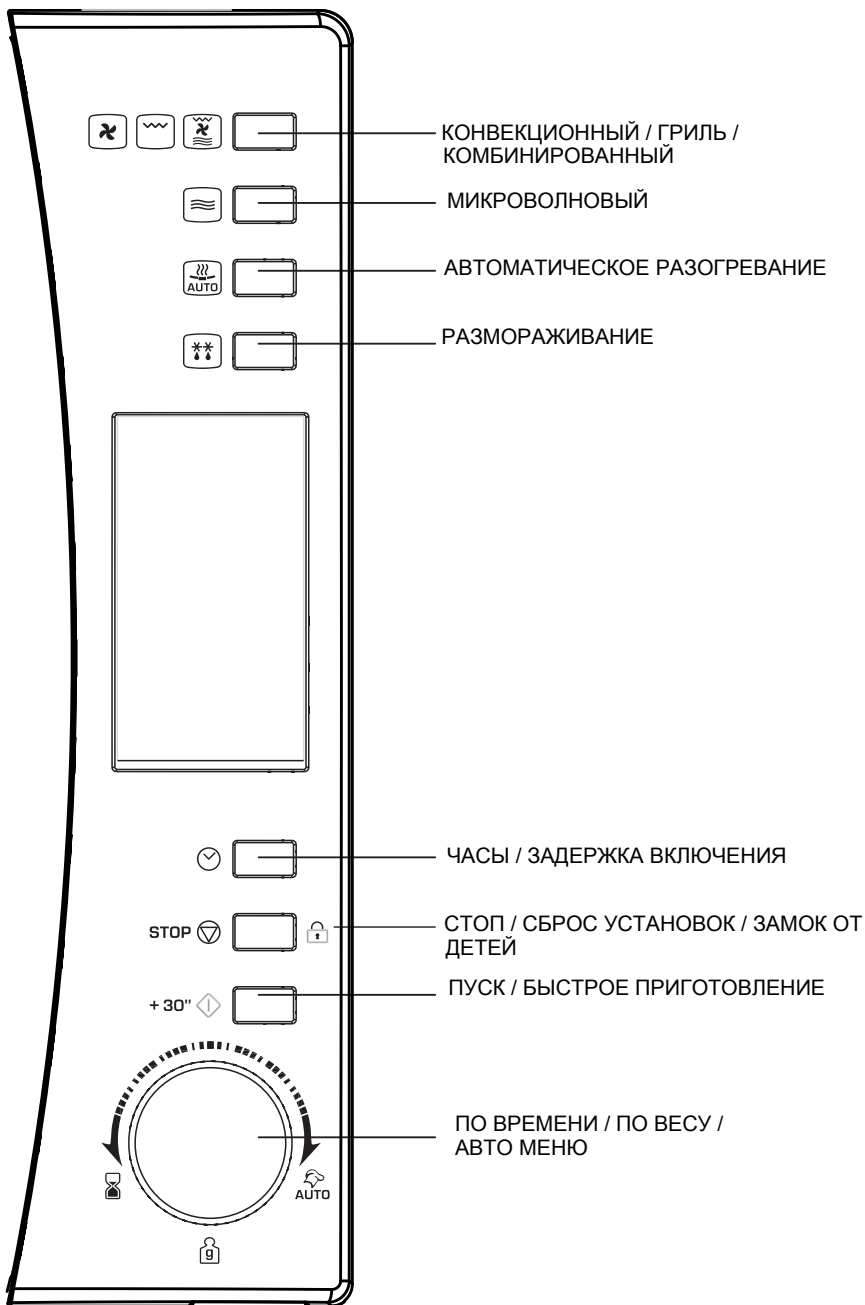
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОДЕЛИ: СМС 9528 DS

Перед тем как начать пользоваться микроволновой печью, внимательно прочтите данное руководство, и сохраните его.

Если вы будете выполнять все указания, представленные в данном руководстве, то ваша микроволновая печь будет безотказно служить вам в течение многих лет.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО



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

- (a) Не пытайтесь включать микроволновую печь с открытой дверцей, так как это может привести к тому, что вы подвергнетесь воздействию вредного для здоровья микроволнового излучения. Не отключайте защитные блокировки.
- (b) Не помещайте никакие предметы между дверцей и передней панелью микроволновой печи, и не допускайте скапливания грязи или остатков чистящих средств на уплотняемых поверхностях.
- (c) ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если на дверце или на уплотнительной прокладке дверцы микроволновой печи имеются повреждения, то запрещается пользоваться микроволновой печью до тех пор, пока эти повреждения не будут устранены квалифицированным специалистом.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Модель:	СМС 9528 DS
Номинальное напряжение:	230 В~50 Гц
Номинальная входная мощность (микроволновый нагрев):	1450 Вт
Номинальная выходная мощность (микроволновый нагрев):	900 Вт
Номинальная входная мощность (гриль):	1100 Вт
Номинальная входная мощность (конвекционный нагрев):	2500 Вт
Внутренний объем микроволновой печи:	28 л
Диаметр поворотного стола:	Ø315 мм
Внешние размеры (Д x Ш x В):	520 мм x 510 мм x 335 мм
Вес нетто:	Приблизительно 19,5 кг

Важные инструкции по технике безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

1. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Жидкости и другие продукты питания не должны нагреваться в герметичных контейнерах, т.к. они могут взорваться.
2. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Для всех, кроме квалифицированных специалистов, опасно снимать экран, защищающий от микроволнового излучения.
3. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Детям разрешается без присмотра работать с печью только в том случае, если были даны все необходимые разъяснения, ребенок умеет пользоваться печью и понимает опасность неправильного использования.
4. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При комбинированном режиме работы из-за возникающих высоких температур детям разрешается использование печи только под присмотром взрослых. (только для серий с грилем)
5. Используйте только те приборы, которые разрешены к использованию в микроволновой печи.
6. Печь необходимо регулярно очищать и удалять остатки продуктов питания.
7. Прочтите и следуйте следующим правилам: «Меры предосторожности во избежание воздействия микроволновой энергии».
8. При нагревании продуктов питания в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте печь без присмотра из-за опасности возгорания.
9. При появлении дыма, выключите или выдерните из розетки устройство, держите дверцу закрытой, чтобы подавить пламя.
10. Не подвергайте продукты питания чрезмерной обработке.
11. Не используйте внутреннее пространство печи как место для хранения. Не храните внутри печи такие продукты, как хлеб, печенье и т.п.
12. Снимите проволочные зажимы, металлические ручки от пластиковых/бумажных контейнеров/пакетов перед тем, как поместить их в печь.
13. Устанавливайте и размещайте печь только в соответствии с инструкциями по установке.
14. Яйца в скорлупе и яйца сваренные вкрутую не должны нагреваться в микроволновой печи, т.к. они могут взорваться даже после того, как процесс подогрева завершен.
15. Используйте устройство только по назначению как описано в инструкции. Не используйте в устройстве химические или испаряющиеся вещества, вызывающие коррозию. Данная печь предназначена для нагревания. Данная печь не создана в промышленных или лабораторных целях.
16. Если поврежден кабель питания, во избежание риска он должен быть заменен производителем, агентом по обслуживанию или лицом с похожей квалификацией.
17. Не используйте и не храните устройство на улице.
18. Не используйте печь рядом с водой, в сыром подвале или рядом с плавательным бассейном.
19. Температура прилегающих поверхностей может повышаться во время работы устройства. Поверхности могут становиться горячими во время использования. Держите кабель питания подальше от нагреваемых поверхностей. Ни при каких обстоятельствах не накрывайте печь.
20. Не допускайте, чтобы кабель питания свисал с края стола.
21. Работа с неочищенной печью может привести к износу поверхностей, что негативно скажется на сроке жизни устройства, и может привести к опасной ситуации.
22. Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо взболтать. Проверьте температуру содержимого перед употреблением, чтобы избежать ожогов.

23. Подогрев в микроволновой печи напитков может вызвать отложенное извергающееся кипение. Поэтому с контейнером необходимо обращаться осторожно.
24. Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если только им не были даны соответствующие разъяснения в отношении использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.
25. Не оставляйте детей без присмотра, чтобы убедиться, что они не играют с устройством.
26. Микроволновую печь не следует помещать в шкаф, если она не была протестирована на использование в шкафу.
27. Устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
28. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед сменой лампы убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать электрического шока.
29. Доступные части могут быть горячими во время использования. Не допускайте детей, не используйте отпариватель для очистки.
30. Поверхность ящика для хранения может нагреваться.
31. Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, т.к. они могут поцарапать поверхность, что ослабит стекло.
32. Во время использования устройство становится горячим. Осторожно прикасайтесь к нагревающимся элементам внутри печи.
33. Используйте только датчик температуры, рекомендуемый для этой печи (для печей, в которых предусмотрено использование датчика измерения температуры).
34. На задней поверхности устройства должен быть расположен упор стены.

Защитное заземление, снижающее опасность поражения электрическим током

ОПАСНОСТЬ

Опасность поражения электрическим током

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность поражения электрическим током

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

ЧИСТКА

Перед выполнением чистки выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки.

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

Данный электроприбор должен быть заземлен. В случае пробоя на корпус защитное заземление обеспечивает отвод электрического тока на землю, и, таким образом, уменьшает опасность поражения электрическим током. Данный электроприбор снабжен сетевым шнуром, имеющим провод заземления, который подсоединен к вилке сетевого шнура. Вилка сетевого шнура электроприбора должна подсоединяться к правильно установленной и заземленной электрической розетке.

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

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

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

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

См. параграф "Материалы, которые можно использовать в микроволновой печи, и которыми не следует пользоваться в микроволновой печи". Имеется неметаллическая посуда, которой небезопасно пользоваться в микроволновой печи. Если у вас имеются какие-либо сомнения на этот счет, вы можете проверить посуду, как описано ниже.

Проверка пригодности посуды для использования в микроволновой печи

1. Налейте в контейнер, который заведомо может использоваться в микроволновой печи, 1 чашку (200 мм) холодной воды и поставьте его в микроволновую печь вместе с проверяемой пустой посудой.
2. Установите максимальную мощность и нагревайте в течение 1 минуты.
3. Осторожно дотроньтесь до проверяемой посуды. Если проверяемая пустая посуда нагрелась, то не используйте ее для приготовления пищи в микроволновой печи.
4. **Не выполняйте нагрев в течение более 1 минуты.**

Материалы, которые вы можете использовать в микроволновой печи

Замечания относительно используемой посуды

Алюминиевая фольга	Используется только для экранирования от микроволнового излучения. Небольшие гладкие куски алюминиевой фольги могут использоваться для накрывания тонких кусочков мяса или птицы с целью защиты их от слишком сильной термообработки. Между фольгой и стенками микроволновой печи должно быть расстояние не менее 2,5 см.
Блюдо для подрумянивания пищи	Пользуйтесь в соответствии с инструкциями производителя. Дно блюда для подрумянивания пищи должно находиться над поворотным столом на расстоянии не менее 5 мм. Неправильное использование может привести к разрушению поворотного стола.
Столовая посуда	Только посуда, безопасная с точки зрения использования в микроволновой печи. Пользуйтесь в соответствии с инструкциями производителя. Не пользуйтесь посудой, имеющей трещины или сколы.
Стекланные кувшины	Обязательно снимите крышку. Используйте только для нагревания пищи из теплого состояния. Большинство стекланных кувшинов изготовлены из нестойкого к нагреву стекла, и могут разрушаться при нагреве.
Стекланная посуда	Пользуйтесь стеклальной посудой, изготовленной только из термостойкого стекла, предназначенной для использования в микроволновой печи. Проверьте, что на посуде нет металлической отделки. Проверьте, что на тарелке нет трещин или сколов
Пакеты для приготовления пищи в микроволновой печи	Пользуйтесь в соответствии с инструкциями производителя. Не закрывайте с помощью металлической проволоки. Сделайте отверстия для выхода пара.
Бумажные тарелки и чашки	Используйте только для быстрого приготовления/разогревания пищи. Во время приготовления пищи не оставляйте печь без присмотра.
Бумажные полотенца	Используйте для накрывания пищи при ее разогревании и для впитывания жира. Используйте только для быстрого приготовления/разогревания пищи, во время приготовления пищи не оставляйте печь без присмотра.
Пергаментная бумага	Используйте в качестве крышки для предотвращения разбрызгивания или для задерживания пара.
Пластмассовая посуда	Только посуда, безопасная с точки зрения использования в микроволновой печи. Посуда должна иметь маркировку "Безопасная для микроволновой печи". Некоторые пластмассовые контейнеры при

	нагревании находящейся в них пищи становятся мягкими. В "пакетах для кипячения" и в герметично закрытых пакетах должны быть прорезаны щели или проколоты отверстия, как указано на упаковке.
Пластиковая обертка	Только безопасная с точки зрения использования в микроволновой печи. Используйте для накрывания пищи во время приготовления с целью сохранения влаги. Не допускайте контакта пластиковой обертки с пищей.
Термометры	Только безопасные с точки зрения использования в микроволновой печи (термометры для приготовления мяса и сладостей).
Вощеная бумага	Используйте в качестве крышки для предотвращения разбрызгивания и для сохранения влаги.

Материалы, которые нельзя использовать в микроволновой печи

Замечания относительно используемой посуды

Алюминиевые лотки	Может привести к искрению. Переложите пищу в безопасную с точки зрения использования в микроволновой печи посуду.
Картонная упаковка с металлической ручкой	Может привести к искрению. Переложите пищу в безопасную с точки зрения использования в микроволновой печи посуду.
Металлическая посуда или посуда с металлической отделкой	Металл экранирует пищу от микроволновой энергии. Металлическая отделка на посуде может привести к искрению.
Скрученные завязки из металлической проволоки	Могут привести к искрению и к возгоранию внутри микроволновой печи.
Бумажные пакеты	Могут привести к возгоранию внутри микроволновой печи.
Пластмассовая пена	При воздействии на пластмассовую пену высокой температуры она может расплавиться или загрязнить находящуюся внутри нее жидкость.
Дерево	При использовании в микроволновой печи дерево высыхает и может растрескиваться.

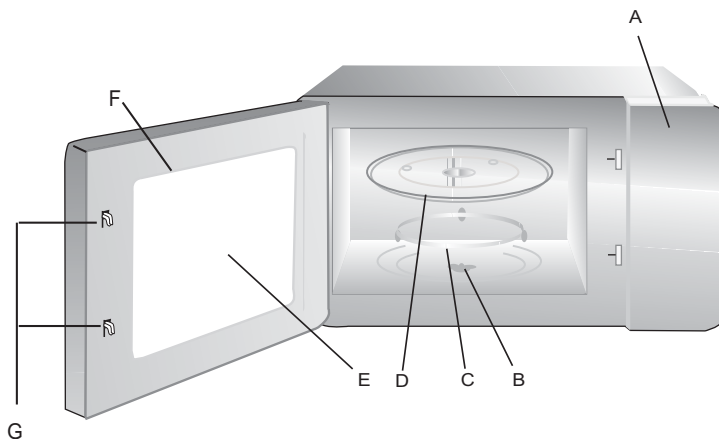
ПОДГОТОВКА ПЕЧИ К РАБОТЕ

Детали и принадлежности микроволновой печи

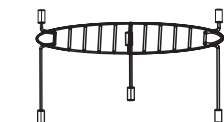
Извлеките из упаковочной коробки микроволновую печь и все находящиеся в ней материалы, Извлеките все материалы, находящиеся внутри микроволновой печи.

В комплект вашей микроволновой печи входят следующие принадлежности

Стекланный поднос	1
Кольцо поворотного стола	1
Руководство по эксплуатации	1



Предупреждение: Не пользуйтесь решеткой гриля в режиме микроволнового нагрева! При использовании режима микроволнового нагрева обязательно выньте ее из печи!



Решетка для приготовления на гриле (только для моделей с грилем)

- A) Панель управления
- B) Вал поворотного стола
- C) Кольцо поворотного стола
- D) Стекланный поднос
- E) Смотровое окно
- F) Дверца в сборе
- G) Защитная блокировка

Установка поворотного стола



- a. Никогда не устанавливайте стекланный поднос вверх ногами. Не должно быть никаких препятствий для вращения поворотного стола.
- b. При приготовлении пищи всегда должен использоваться стекланный поднос и кольцо поворотного стола.
- c. При приготовлении пищи пища и контейнеры с пищей обязательно должны располагаться на стеклянном подносе
- d. Если вы разобьете стекланный поднос или повредите кольцо поворотного стола, или если на этих деталях появятся трещины, свяжитесь с ближайшим утвержденным сервисным центром.

Установка на столе

Удалите все упаковочные материалы и принадлежности.

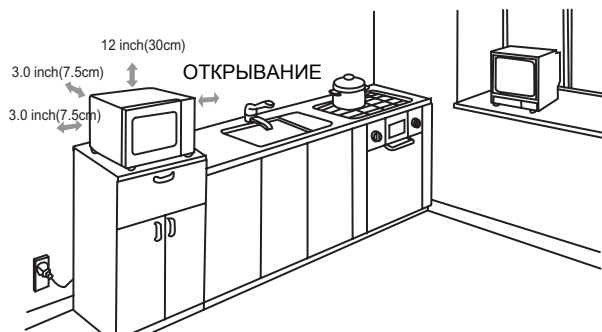
Проверьте, нет ли на микроволновой печи следов повреждений, например, вмятины или повреждений на дверце. Если вы обнаружите такие повреждения, не устанавливайте печь.

Корпус: Удалите с поверхности корпуса микроволновой печи защитную пленку.

Не удаляйте светло-коричневую крышку, изготовленную из слюды, которая закреплена внутри микроволновой печи, и которая защищает магнетрон.

Установка

1. Выберите горизонтальную поверхность, вокруг которой имеется достаточно много свободно пространства для того, чтобы не загромождались впускные и выпускные вентиляционные отверстия.



Между печью и расположенными рядом с ней стенами должно быть свободное пространство не менее 7,5 см. С одной стороны должно быть свободное пространство для открывания дверцы.

- (1) Над печью должно быть свободное пространство не менее 30 см.
 - (2) Не снимайте ножки, закрепленные снизу на печи.
 - (3) Загромождение впускных и выпускных вентиляционных отверстий на корпусе микроволновой печи может привести к выходу ее из строя.
 - (4) Микроволновая печь должна располагаться как можно дальше от радиоприемников и телевизоров. Работа микроволновой печи может сопровождаться генерацией радиочастотных помех, мешающих нормальному приему вашего радиоприемника или телевизора.
2. Подсоедините сетевой шнур микроволновой печи к стандартной электрической розетке. Проверьте, что напряжение и частота электрической сети в вашем доме соответствуют указанным в паспортной табличке, закрепленной на микроволновой печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не устанавливайте микроволновую печь над варочной поверхностью или над другим нагревательным прибором. Установка печи поблизости от источника тепла или над источником тепла может привести повреждению печи и к отмене гарантии.

Доступные поверхности печи могут во время работы печи нагреваться до высокой температуры.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

В данной микроволновой печи используется современная электронная система управления, позволяющая отрегулировать оптимальные параметры приготовления пищи.

1. Установка часов

При первом включении питания микроволновой печи на дисплее появляется "0:00" и подается один звуковой сигнал.

- 1) Нажмите клавишу "⌚", чтобы выбрать 12-часовую или 24-часовую шкалу времени.
- 2) Поверните ручку "👉", чтобы установить час. Диапазон этой регулировки 0-23 (24-часовая шкала) или 1-12 (12-часовая шкала).
- 3) Нажмите клавишу "⌚", начинают мигать разряды минут.
- 4) Поверните ручку "👉", чтобы установить минуту. Диапазон этой регулировки 0-59.
- 5) Нажмите клавишу "⌚", чтобы закончить установку часов. На дисплее начинают бегать мигать ":".



Примечание: 1) Если часы не были установлены, то после включения питания они не показывают время.
 2) Если во время установки часов нажимается "STOP ⏹", то печь автоматически возвращается в предыдущее состояние.

2. Приготовление пищи в режиме микроволнового нагрева

Нажмите несколько раз клавишу "☰", чтобы выбрать нужную вам функцию. Установите время приготовления пищи с помощью ручки "👉". Нажмите "+ 30" ⬆, чтобы начать приготовление пищи.

Пример: Если вы хотите готовить пищу при 80% мощности в течение 20 минут, то нужно выполнить следующие шаги:

- 1) Нажмите клавишу "☰" один раз, на дисплее появляется "P100", и загорается индикатор "📶".
- 2) Еще раз нажмите клавишу "☰", чтобы выбрать мощность 80%, на дисплее появляется "P80".
- 3) Поверните ручку "👉", чтобы установить время приготовления пищи. Поворачивайте эту ручку до тех пор, пока на дисплее не появится "20:00". (Максимальная установка времени приготовления пищи - 95 минут).
- 4) Нажмите клавишу "+ 30" ⬆, чтобы начать приготовление пищи, на дисплее загорается ".", и индикатор "📶" начинает мигать.













ПРИМЕЧАНИЕ: величины шагов установки времени кодирующего переключателя являются следующими:

0---1 мин.	5 с
1---5 мин.	10 с
5---10 мин.	30 с
10---30 мин.	1 мин.
30---95 мин.	5 мин.

Таблица выбора мощности микроволнового нагрева









Нажмите	1 раз	2 раза	3 раза	4 раза	5 раз
Мощность микроволнового нагрева	100%	80%	50%	30%	10%

3. Приготовление пищи на гриле

- 1) Нажмите клавишу "    ", один раз, на дисплее начинает мигать "140". 
- 2) Поверните ручку "  ", чтобы выбрать функцию гриля. Начинает мигать "G-1". Загорается "  ".
- 3) Нажмите клавишу " + 30 "  " для подтверждения выбора. На дисплее отображается "G-1".
- 4) Поверните ручку "  ", чтобы установить время приготовления пищи. (Максимальная установка времени приготовления пищи - 95 минут).
- 5) Нажмите клавишу " + 30 "  ", чтобы начать приготовление пищи. Начинает мигать "  ", и загорается "...".

Примечание: после того как пройдет половина времени приготовления пищи на гриле, подается два звуковых сигнала, напоминающих вам о том, что нужно перевернуть пищу. Если дверца микроволновой печи при этом не открывается, то печь продолжает работать.







4. Приготовление пищи в комбинированном режиме


- 1) Нажмите клавишу "    " один раз, на дисплее начинает мигать "140". 
- 2) Поверните ручку "  ", чтобы выбрать комбинацию режимов.
- 3) Нажмите клавишу " + 30 "  " для подтверждения выбранной вами функции.
- 4) Поверните ручку "  ", чтобы установить время приготовления пищи. (Максимальная установка времени приготовления пищи - 95 минут).
- 5) Нажмите клавишу " + 30 "  ", чтобы начать приготовление пищи. Начинают мигать индикаторы режимов приготовления пищи, и загорается "...".







Примечание: Команды комбинации режимов приготовления пищи

Команды	Индикация на дисплее	Микроволновый	Гриль	Конвекционный
1		•		•
2		•	•	
3			•	•
4		•	•	•









5. Приготовление пищи в режиме конвекционного нагрева (с функцией предварительного нагрева)

- 1) Нажмите клавишу "    " один раз, на дисплее начинает мигать "140". 
- 2) Поверните ручку "  ", чтобы выбрать функцию конвекционного нагрева. Начинает мигать "°C". Загорается "  ". Продолжайте поворачивать эту ручку, чтобы выбрать нужную вам температуру конвекционного нагрева.

Примечание: может быть выбрана температура в диапазоне от 140 до 230 °C. 

- 3) Нажмите клавишу " + 30 "  " для подтверждения выбора.
- 4) Нажмите клавишу " + 30 "  ", чтобы начать предварительный нагрев. После того как температура предварительного нагрева поднимется до заданного значения, подается два звуковых сигнала, напоминающих вам о том что нужно загрузить продукты в печь. На дисплее мигает температура предварительного нагрева. 
- 5) Загрузите продукты в печь и закройте дверцу печи. Поверните ручку "  ", чтобы установить время приготовления пищи. (Максимальная установка времени приготовления пищи - 95 минут). 
- 6) Нажмите клавишу " + 30 "  ", чтобы начать приготовление пищи.

6. Приготовление пищи в режиме конвекционного нагрева (без функции предварительного нагрева)






- 1) Нажмите клавишу "    " один раз, на дисплее начинает мигать "140".
- 2) Поверните ручку "  ", чтобы выбрать функцию конвекционного нагрева. Начинает мигать "°C". Загорается "  ". Продолжайте поворачивать эту ручку, чтобы выбрать нужную вам температуру конвекционного нагрева
- 3) Нажмите клавишу " + 30"  " для подтверждения.
- 4) Поверните ручку "  ", чтобы установить время приготовления пищи. (Максимальная установка времени приготовления пищи - 95 минут).
- 5) Нажмите клавишу " + 30"  ", чтобы начать приготовление пищи.

7. Многоэтапное приготовление пищи


Всего может быть установлено до трех этапов приготовления пищи. Если одним из этапов приготовления пищи является размораживание, то этот этап должен быть первым. В конце каждого этапа приготовления пищи подается звуковой сигнал, а затем начинается следующий этап приготовления пищи.

Примечание: Меню автоматического приготовления пищи не является одним из этапов приготовления пищи.

Пример: Если вы хотите готовить пищу при 100% мощности микроволнового нагрева в течение 10 минут, а затем при 80% мощности микроволнового нагрева в течение 5 минут, то нужно выполнить следующие шаги:





- 1) Нажмите "  " один раз, чтобы выбрать мощность микроволнового нагрева 100%.
- 2) Поверните "  ", чтобы установить время приготовления пищи 10 мин.
- 3) Нажмите "  " два раза, чтобы выбрать мощность микроволнового нагрева 80%.
- 4) Поверните "  ", чтобы установить время приготовления пищи 5 мин.
- 5) Нажмите " + 30"  ", чтобы начать приготовление пищи.

8. Быстрое приготовление пищи


Когда печь находится в режиме ожидания, нажмите клавишу " + 30"  ", чтобы готовить пищу при 100% мощности в течение 30 с. После каждого последующего нажатия этой клавиши время приготовления пищи будет увеличиваться на 30 с. Максимальная установка времени приготовления пищи - 95 минут.

Примечание: Эта функция не может использоваться в режимах размораживания, меню автоматического приготовления пищи, и многоэтапного приготовления пищи.

9. Приготовление пищи с задержкой включения печи (включение по таймеру)










- 1) Сначала установите часы. (См. инструкцию по установке часов).
- 2) Выберите программу приготовления пищи. Всего может быть установлено до трех этапов приготовления пищи. Размораживание здесь использоваться не может. Меню автоматического приготовления пищи не может выбираться в качестве одного из этапов приготовления пищи.
- 3) Нажмите "  ". На дисплее отображается текущее время. Разряды часа мигают.
- 4) Поверните "  ", чтобы установить разряды часа. Эта установка должна быть в пределах 0-23 (24-часовая шкала) или 1-12 (12-часовая шкала).
- 5) Нажмите "  ", начинают мигать разряды минуты.
- 6) Поверните "  ", чтобы установить разряды минуты. Эта установка должна быть в пределах 0-59.












- 7) Нажмите " + 30" , чтобы закончить установку. Загорается ".". Когда наступает запрограммированное время включения печи, подается два звуковых сигнала, и начинается приготовление пищи.

Примечание: Для выполнения этой функции должны быть установлены часы. В противном случае, функция приготовления пищи с задержкой включения печи выполняться не будет.






10. Размораживание по весу

- 1) Нажмите "  " один раз, на светодиодном дисплее отображается "d-1". 
- 2) Поверните "  ", чтобы ввести вес приготавливаемой пищи. Одновременно с этим загораются индикаторы "  ", "  ", и "g". Вес приготавливаемой пищи должен быть в пределах от 100 г до 2000 г 
- 3) Нажмите клавишу " + 30" , чтобы начать размораживание. Индикаторы "  " и "  " начинают мигать а индикатор "g" гаснет

11. Размораживание по времени

- 1) Нажмите "  " один раз, на светодиодном дисплее отображается "d-2". 
- 2) Поверните "  ", чтобы ввести время размораживания. Одновременно с этим загораются индикаторы "  " и "  ". Максимальная установка времени размораживания - 95 минут. 
- 3) Нажмите клавишу " + 30" , чтобы начать размораживание. Индикаторы "  " и "  " начинают мигать

12. Меню автоматического приготовления пищи

- 1) Когда печь находится в режиме ожидания, поверните "  " по часовой стрелке, загорается индикатор "FISH" (РЫБА), и начинает мигать индикатор "A1".
- 2) Поверните "  ", чтобы выбрать нужное меню.
- 3) Нажмите " + 30" , чтобы подтвердить выбранное вами меню.
- 4) Поверните "  "; чтобы выбрать вес пищи.
- 5) Нажмите клавишу " + 30" , чтобы начать приготовление пищи.

13. Автоматическое разогревание пищи








- 1) Нажмите клавишу "  " один раз, на дисплее отображается "h-1". С помощью последовательных нажатий клавиши "  " выберите h-1, h-2, h-3, или h-4. 
- 2) Поверните "  ", чтобы ввести вес приготавливаемой пищи.
- 3) Нажмите клавишу " + 30" , чтобы начать разогревание пищи. Индикаторы "  " и "AUTO" начинают мигать, а индикатор "g" гаснет. 

Таблица разогревания пищи

Меню	Вес (г)	Индикация на дисплее
h-1 (автоматическое разогревание)	150	01:50
	250	02:50
	350	03:50
	450	04:50
	600	06:00
h-2 (мелкая тарелка)	250	02:50
	350	03:50
	450	04:50
h-3 (напитки/кофе)	1 (приблизительно 240 г)	03:00
	2 (приблизительно 480 г)	06:00
	3 (приблизительно 720 г)	09:00
h-4 (кекс/булочка)	1 (приблизительно 70 г)	03:00
	2 (приблизительно 140 г)	06:00
	3 (приблизительно 210 г)	09:00

14. Функция проверки установок

- 1) Когда печь находится в режиме приготовления пищи, нажмите "☰" "✕" "☪" "☼", на дисплее в течение 2-3 секунд будет отображаться мощность микроволнового нагрева
- 2) Когда печь находится в режиме приготовления пищи с задержкой включения печи, нажмите "☺", чтобы узнать, когда начнется приготовление пищи в режиме приготовления пищи с задержкой включения печи. Запрограммированное время включения печи будет мигать на дисплее в течение 2-3 с, а затем на дисплее снова будет отображаться текущее время.
- 3) Когда печь находится в режиме приготовления пищи, нажмите "☺", чтобы узнать текущее время. Текущее время будет отображаться на дисплее в течение 2-3 секунд.

15. Функция замка от детей

Включение функции замка от детей: Когда микроволновая печь находится в режиме ожидания, нажмите клавишу "STOP" (⏏) и удерживайте ее в нажатом положении в течение 3 с; подается длинный звуковой сигнал указывающий на то что включена функция замка, от детей и на дисплее отображается "STOP" (⏏) или текущее время.

Выключение функции замка от детей: Когда микроволновая печь находится в режиме замка от детей, нажмите клавишу "88:88" и удерживайте ее в нажатом положении в течение 3 секунд; подается длинный звуковой сигнал, указывающий на то, что функция замка от детей выключена.

16. Функция автоматического выключения печи

Если дверца печи остается открытой в течение 10 минут, то расположенная внутри печи осветительная лампочка гаснет. После закрывания дверцы печи нажмите любую клавишу, снова начинается обратный отсчет времени. Лампочка загорается.

17. Защита магнетронного резонатора

Если микроволновая печь работает при 100% мощности микроволнового нагрева более 30 минут, мощность нагрева автоматически снижается до 80%. Эта функция выполняется в режиме многоэтапного приготовления пищи и в других режимах.

18. Специальные функции



- 1) Когда вы начинаете поворачивать ручку, подается звуковой сигнал.
- 2) Если во время приготовления пищи открывается дверца печи, то для того, чтобы продолжить приготовление пищи, необходимо нажать клавишу "+ 30" .
- 3) Если после выбора программы приготовления пищи клавиша "+ 30"  не нажимается в течение 5 минут то на дисплее появляется текущее время и выбранная программа отменяется
- 4) При эффективном нажатии клавиши подается звуковой сигнал, при неэффективном нажатии клавиши звуковой сигнал не подается.
- 5) После завершения процесса приготовления пищи подается пять звуковых сигналов.

Таблица меню автоматического приготовления пищи

Меню	Вес (г)	Индикация на дисплее	Мощность
FISH (РЫБА)	150	150	80%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
SOUP (СУП)	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
MEAT (МЯСО)	150	150	100%
	300	300	
	450	450	
	600	600	
BREAD (ХЛЕБ)	50	50	C-3
	100	100	
	150	150	
PIZZA (ПИЦЦА)	200	200	C-4
	300	300	
	400	400	
САКЕ (ПИРОГ)	475	475	Предварительное нагревание до 160 °С
PASTA (МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ)	50	50	80%
	100	100	
	150	150	
CHICKEN (КУРИЦА)	500	500	C-4
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	
VEGETABLE (ОВОЩИ)	150	150	100%
	350	350	
	500	500	
POTATO (КАРТОФЕЛЬ)	1 (230 г)	1	100%
	2 (460 г)	2	
	3 (690 г)	3	

Техническое обслуживание

Нахождение и устранение неисправностей

Нормальные явления	
Микроволновая печь генерирует помехи, нарушающие нормальный прием телевизионной программы.	Прием радио и телевизионных передач может нарушаться, из-за того, что при работе микроволновой печи генерируются электромагнитные помехи. То же самое происходит при работе других бытовых электроприборов, таких как, например, миксеры, пылесосы, и вентиляторы. Это нормальное явление.
Тусклое освещение в микроволновой печи	При приготовлении пищи с использованием установки низкой энергии свет внутри микроволновой печи может быть тусклым. Это нормальное явление.
Пар осаждается на дверце, из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.	При приготовлении пищи в микроволновой печи из пищи может выходить пар. Большая часть этого пара будет выходить из печи через вентиляционные отверстия. Но некоторая часть пара может осаждаться в виде конденсата на холодных поверхностях, например на дверце печи. Это нормальное явление.
Печь была включена без загруженной в нее пищи	Запрещается включать микроволновую печь без находящихся внутри нее продуктов. Это очень опасно.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не включается	(1) Вилка сетевого шнура неплотно вставлена в электрическую розетку.	Выньте вилку из розетки, Подождите 10 секунд и вставьте ее снова.
	(2) Перегорел плавкий предохранитель, или сработал автоматический выключатель	Замените плавкий предохранитель, или сбросьте автоматический выключатель в исходное состояние (ремонт должен выполняться квалифицированным специалистом нашей компании)
	(3) Нет напряжения в электрической розетке	Проверьте наличие напряжения в электрической розетке с помощью подключения к ней заведомо исправного электроприбора.
Печь не нагревается	(4) Дверца печи не закрыта плотно.	Плотно закройте дверцу печи.
Вращение поворотного стола сопровождается сильным шумом	(5) Грязь на роликах и на дне печи.	См. "Обслуживание микроволновой печи" где описано, как очищать грязные детали.

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

Если вы не можете самостоятельно определить причину неисправности, отключите печь и обратитесь в Службу поддержки клиентов.

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ИЗДЕЛИЯ. Где он находится?

При обращении в Службу поддержки клиентов необходимо сообщить код изделия и его серийный номер (код из 16 знаков, начинающийся с цифры 3); его можно найти в гарантийном талоне или паспортной табличке, закрепленной на печи. Серийный номер поможет точно определить, помощь какого специалиста по ремонту необходима, и, таким образом, снизить затраты на вызов мастера.

Данный электроприбор промаркирован в соответствии с требованиями, изложенными в директиве 2002/96/ЕС относительно утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Правильно выполняя утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить загрязнение окружающей среды и нанесение вреда здоровью людей.

Этот символ указывает на то, что данное изделие не должно выбрасываться, как обычный бытовой мусор. Вместо этого оно должно быть отправлено на пункт сбора отслужившего свой срок электрического и электронного оборудования для выполнения его последующей утилизации и повторного использования материалов. Утилизация должна выполняться в соответствии с местными законами по охране окружающей среды.

Для получения более подробной информации относительно обработки, восстановления и повторного использования материалов данного изделия, свяжитесь органами местной власти, службой вывоза бытовых отходов, или торговой организацией, в которой вы приобрели данное изделие.



Указания относительно приготовления пищи

МИКРОВОЛНОВОЕ ИЗЛУЧЕНИЕ

Микроволновое излучение поглощается водой, жиром и сахаром, которые входят в состав пищи. Поглощенная пищей энергия микроволнового излучения заставляет молекулы двигаться быстрее, и в результате возникновения межмолекулярного трения пища нагревается и подвергается тепловой обработке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Посуда для приготовления пищи в микроволновой печи:

Посуда, используемая для приготовления пищи в микроволновой печи должна свободно пропускать микроволновое излучение. Микроволновое излучение может свободно проходить через керамику, стекло, фарфор, и пластмассу, а также через бумагу и дерево, но оно поглощается металлами, например, нержавеющей сталью, алюминием и медью. Поэтому пища никогда не должна готовиться в микроволновой печи в металлической посуде.

Продукты, пригодные для приготовления в микроволновой печи

Многие виды продуктов хорошо подходят для приготовления в микроволновой печи. К таким продуктам относятся свежие и замороженные овощи и фрукты, макаронные изделия, рис и другие крупы, фасоль, рыба и мясо, а также соусы, сладкие кремы, супы, пудинги на пару, презервы, и чатни (индийская кисло-сладкая фруктово-овощная приправа). Другими словами, микроволновая печь идеально подходит для приготовления любой пищи, которая, готовится на обычной кухонной плите.

Накрывание пищи во время ее приготовления

Очень важно накрывать пищу во время ее приготовления, так как выходящая из пищи вода становится паром и повышает эффективность процесса тепловой обработки пищи. Пища может закрываться по-разному: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдерживания в печи

После завершения процесса приготовления пищи нужно некоторое время выдержать приготовленную пищу внутри печи. Это необходимо для выравнивания температуры во всем объеме пищи.

Указания относительно приготовления пищи**Указания относительно приготовления замороженных овощей**

Используйте подходящую кастрюлю из жаропрочного стекла с крышкой. Готовьте продукты с закрытой крышкой в течение времени, указанном в приведенной ниже таблице. Продолжайте готовить пищу, пока не получите желаемый результат.

Перемешайте пищу два раза во время приготовления и один раз после приготовления. После приготовления добавьте соль, травы или сливочное масло.

Во время выдерживания в печи посуда должна быть закрыта крышкой.

Продукты	Порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдерживания (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
Зеленая фасоль	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

Указания относительно приготовления пищи

Указания относительно приготовления свежих овощей

Используйте подходящую кастрюлю из жаропрочного стекла с крышкой. Добавьте 30-45 мл холодной воды (2-3 столовые ложки) на каждый 250 г продуктов, если не рекомендовано иное количество воды, см. таблицу. Готовьте пищу с закрытой крышкой в течение времени, указанном в приведенной ниже таблице. Продолжайте приготовление, пока не получите желаемый результат. Перемешайте пищу один раз во время приготовления и один раз после приготовления. После приготовления добавьте соль, травы или сливочное масло. Выдержите в печи в течение 3 минут с закрытой крышкой.

Совет: Порежьте свежие овощи на куски одного размера. Чем они меньше, тем быстрее приготовятся.

Все свежие овощи следует готовить в печи при максимальной мощности (P100)

Продукты	Порции	Время (мин.)	Время выдерживания (мин.)	Инструкции
Капуста брокколи	250 г 500 г	3½-4 6-7	3	Порежьте на куски одного размера. Выложите ножками 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 куски одного размера
Цветная капуста	250 г 500 г	4-4½ 6½-7½	3	Порежьте на куски одного размера. Если есть большие куски, разрежьте их пополам. Выложите ножками к центру.
Кабачки	250 г	3-3½	3	Порежьте кабачки ломтиками. 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 ломтиками, сбрызните столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	3-3½	3	Порежьте лук-порей тонкими ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1-1½ 2-2½	3	Готовьте мелкие грибы целиком, крупные порежьте ломтиками. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Добавьте соль и перец. Перед тем как подать на стол, слейте воду.
Репчатый лук	250 г	4-4½	3	Порежьте лук кружками или пополам. Добавьте 15 мл (1 столовая ложка) воды.
Перцы	250 г	3½-4	3	Порежьте перцы ломтиками
Картофель	250 г 500 г	3-4 6-7	3	Взвесьтечищенный картофель, порежьте пополам или на одинаковые кубики
Репи	250 г	4½-5	3	Порежьте репу на кубики.

Указания относительно приготовления пищи

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

- Рис:** Используйте большую кастрюлю из жаропрочного стекла с крышкой. Объем риса после приготовления увеличивается вдвое. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления, перед выдерживанием в печи перемешайте, посыпьте или добавьте специи, травы, и сливочное масло.
Примечание: После приготовления рис может не впитать всю воду.
- Макаронны:** Используйте большую кастрюлю из жаропрочного стекла с крышкой. Залейте кипящей водой, добавьте щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовить нужно без крышки.
Время от времени перемешивайте во время приготовления и перемешайте после приготовления. Выдержите в печи с закрытой крышкой, а затем тщательно слейте воду.

Продукты	Порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдерживания (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 375	P100	15-16 17½-18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 375	P100	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Рис смешанный (культурный + дикий)	250	P100	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Зерновые смешанные (рис + пшеница)	250	P100	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250	P100	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

РАЗОГРЕВАНИЕ ПИЩИ

Ваша микроволновая печь разогреет пищу быстрее, чем это сделает обычная кухонная плита. Используйте рекомендованные значения уровня мощности и времени разогревания пищи, указанные в представленной ниже таблице.
Время в таблице рассчитано на жидкости при комнатной температуре (от +18 до +20°C) или охлажденные продукты, температура которых находится в пределах от +5 до +7°C.

Размеры кусков пищи

Не разогревайте большие куски, например, мясо на костях, поскольку они будут слишком сильно нагреваться и становиться слишком сухими снаружи, прежде чем прогреется середина. Лучше разогревать небольшие куски пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать, используя максимальную мощность, в то время как другую пищу следует разогревать при меньшей мощности нагрева.
Пользуйтесь таблицами в качестве руководства. Обычно лучше разогревать при малой мощности нагрева нежную пищу, или когда разогревается большое количество пищи, или если пища разогревается быстро (например, пирожки с мясом).
Для получения хороших результатов во время разогревания пищи перемешивайте или переворачивайте ее. Если это возможно, перемешайте пищу еще раз перед подачей на стол.

Указания относительно приготовления пищи

Соблюдайте предельную осторожность, когда разогреваете жидкости или детское питание. Чтобы избежать взрывного вскипания жидкости и ожогов, перемешивайте жидкость перед разогреванием, во время разогревания, и после разогревания.

Выдержите пищу в микроволновой печи после ее разогревания. Рекомендуется перемешивать пищу пластмассовой ложкой или стеклянной палочкой. Не перегревайте пищу, это может ухудшить ее вкусовые качества.

Лучше сначала выбрать меньшее время разогревания, а затем подогреть ее еще, если это требуется.

Время разогревания и выдерживания в печи после разогревания

Когда вы разогреваете пищу в первый раз полезно записать время разогревания, чтобы использовать его в будущем.

Проверьте, что вся пища разогрелась.

После разогревания выдержите пищу в печи, чтобы выровнялась температура во всем объеме пищи. После разогревания пищи рекомендуется выдержать ее в печи в течение 2-4 минут, если в таблице не указано другое время.

Соблюдайте предельную осторожность, когда разогреваете жидкости или детское питание.

См. также раздел руководства, где описаны меры предосторожности.

РАЗОГРЕВАНИЕ ЖИДКОСТЕЙ

Обязательно выдержите жидкость в печи не менее 20 секунд после выключения печи для того, чтобы температура жидкости стала однородной. Перемешивайте во время разогревания, если это нужно, и **ОБЯЗАТЕЛЬНО** перемешайте после разогревания. Чтобы предотвратить взрывное вскипание жидкости и получение ожогов, положите в напиток пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешайте до разогревания, во время разогревания, и после разогревания.

РАЗОГРЕВАНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Положите детское питание в глубокую керамическую тарелку. Закройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогревания! Оставьте в печи на 2-3 минуты перед употреблением. Еще раз перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура употребления: 30-40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

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

Хорошо потрясите перед выдерживанием в печи после разогревания, и потрясите еще раз перед тем, как дать ребенку. Обязательно проверьте температуру молока или детского питания перед тем, как давать их ребенку.

Рекомендуемая температура для употребления: приблизительно 37°C.

ЗАМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, тщательно проверьте температуру детского питания перед тем, как дать его ребенку. Используйте уровни мощности и время разогревания пищи, приведенные в представленной ниже таблице.

Указания относительно приготовления пищи

Разогревание жидкостей и пищи

Используйте уровни мощности и время разогревания пищи, приведенные в представленной ниже таблице, в качестве руководящих указаний относительно разогревания пищи.

Продукты	Порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдерживания (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, вода при комнатной температуре)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Налейте в керамическую чашку и разогрейте, не накрывая крышкой. Чашку или чашки ставьте в центр поворотного стола. Тщательно перемешайте перед и после выдерживания в печи. При извлечении из печи соблюдайте осторожность.
Супы (охлажденные)	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 чашу. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после разогревания. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо с овощами (охлажденное)	350 г	P80	4½-5½	2-3	Выложите тушеное мясо с овощами в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Время от времени перемешивайте при разогревании, перемешайте еще раз перед выдерживанием в печи, и снова перемешайте перед подачей на стол.

Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	P80	3½-4½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Макаронные изделия с наполнителем и с соусом (охлажденные)	350 г	P80	4-5	3	Положите макаронные изделия с наполнителем (например, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Время от времени перемешивайте при разогревании, и еще раз перемешайте перед выдерживанием в печи, и снова перемешайте перед подачей на стол.
Продукты в упаковке для разогревания (охлажденные)	350 г 450 г 550 г	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Положите охлажденные продукты в упаковке для разогревания (2-3 порции) на керамическую тарелку. Закройте пленкой для микроволновых печей.

Указания относительно приготовления пищи

Разогревание детского питания и молока

Используйте уровни мощности и время разогревания пищи, приведенные в представленной ниже таблице, в качестве руководящих указаний относительно разогревания пищи.

Продукты	Порции	Мощность	Время	Время выдерживания (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	P80	30 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогревания. Выдержите в печи 2-3 минуты. Перед подачей на стол хорошо перемешайте и проверьте температуру.
Детские каши (пшеница + молоко + фрукты)	190 г	P80	20 сек	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогревания. Выдержите в печи 2-3 минуты. Перед подачей на стол хорошо перемешайте и проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	P30	30-40 с 1 мин. -1 мин 10 с	2-3	Хорошо перемешайте, перелейте в стерилизованную стеклянную детскую бутылочку. Разогревайте, не закрывая бутылочку. Хорошо перемешайте и выдержите в печи не менее трех минут. Перед тем как дать ребенку, хорошо перемешайте и проверьте температуру.

Указания относительно приготовления пищи

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится в верхней части камеры печи. Гриль работает, когда дверца печи закрыта, и поворотный стол вращается. Вращение поворотного стола обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если вы предварительно нагреете гриль в течение 4 минут, это ускорит процесс подрумянивания пищи.

Посуда для приготовления пищи на гриле:

Посуда для приготовления пищи на гриле должна быть жаропрочной и может быть металлической. Не используйте пластмассовую посуду, поскольку она может расплавиться.

Продукты, пригодные для приготовления на гриле:

Отбивные котлеты, колбаски, бифштексы, гамбургеры, тонкие ломтики бекона и ветчины, небольшие порции рыбы, сэндвичи и все виты тостов.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Не забывайте о том, что продукты всегда нужно класть на верхнюю решетку, если не рекомендуется иное.

МИКРОВОЛНОВЫЙ НАГРЕВ + ГРИЛЬ

Этот вид приготовления пищи сочетает в себе использование теплового излучения, которое создает гриль, и высокую скорость приготовления пищи, которая обеспечивается микроволновым нагревом. Такой режим приготовления пищи может использоваться только тогда, когда дверца печи закрыта, и поворотный стол вращается. Вращение поворотного стола обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи.

Посуда для приготовления в режиме микроволновый нагрев + гриль:

При использовании этого режима приготовления пищи следует пользоваться посудой, которая не поглощает микроволны. Эта посуда также должна быть жаропрочной. В этом комбинированном режиме приготовления пищи нельзя использовать металлическую посуду, а также пластмассовую посуду, поскольку она может расплавиться.

Пищевые продукты, пригодные для приготовления в режиме микроволновый нагрев + гриль

К пищевым продуктам, пригодным для приготовления в комбинированном режиме, относятся все виды готовых к употреблению продуктов, которые требуется разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время тепловой обработки, чтобы подрумянить верхнюю сторону.

Кроме этого, данный режим приготовления пищи может применяться для толстых кусков пищи, когда нужно, чтобы их верхняя сторона была подрумяненной и хрустящей (например, куски курицы в середине процесса приготовления нужно обязательно перевернуть).

Подробности смотрите в таблице для приготовления пищи на гриле.

Если хотите, чтобы пища подрумянилась с обеих сторон, то в процессе приготовления ее нужно перевернуть.

Указания относительно приготовления пищи

Указания относительно приготовления на гриле свежих продуктов

Предварительно разогрейте гриль в течение 4 минут.

Используйте уровни мощности и время приготовления пищи, приведенные в представленной ниже таблице, в качестве руководящих указаний относительно приготовления пищи на гриле.

Продукты	Порции	Мощность	Время для 1-ой стороны (мин.)	Время для 2-ой стороны (мин.)	Инструкции
Тосты	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	3½-4½	3-4	Выложите тосты в ряд на решетку
Рогалики (готовые)	2-4 шт.	Только гриль	2½-3½	1½-2½	Выложите бутерброды по кругу нижней стороной вверх прямо на поворотный стол.
Помидоры на гриле	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	C2	3½-4½ 5-6	-	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сыром. Выложите по кругу на тарелку из жаропрочного стекла. Поставьте тарелку на решетку.
Тосты с помидорами и сыром	4 шт. (300 г)	C2	4-5	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Выложите тосты на решетку. После приготовления выдержите в печи 2-3 минуты.
Гавайские тосты (ананас, ветчина, ломтики сыра)	2 шт. (300 г) 4 шт. (600 г)	C1	3½-4½ 6-7	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Выложите тосты на решетку. Расположите 2 тоста прямо на решетке напротив друг друга. После приготовления выдержите в печи 2-3 минуты.
Запеченный картофель	250 г 500 г	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Разрежьте картофель пополам. Выложите его по кругу на решетку разрезанной стороной к грилю.
Картофель/Овощи под сыром (охлажденные)	500 г	C1	9-11	-	Выложите продукты на небольшую тарелку из жаропрочного стекла. Поставьте на решетку. После приготовления выдержите в печи 2-3 минуты.

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	Смажьте куски курицы растительным маслом и натрите специями. Выложите по кругу костями к центру. После приготовления выдержите в печи 2-3 минуты.
Жареная курица	900 г 1100 г	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Смажьте курицу растительным маслом и натрите специями. Сначала положите курицу грудкой вниз, а затем грудкой вверх прямо на поворотный стол. После приготовления на гриле выдержите в печи 5 минут.

Указания относительно приготовления пищи

Указания относительно приготовления на гриле свежих продуктов

Продукты	Порции	Мощность	Время для 1-ой стороны (мин.)	Время для 2-ой стороны (мин.)	Инструкции
Отбивные из ягненка (среднее прожаривание)	400 г (4 шт.)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте отбивные из ягненка растительным маслом и натрите специями. Выложите на решетку по кругу. После приготовления на гриле выдержите в печи 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 свиные отбивные растительным маслом и натрите специями. Выложите на решетку по кругу. После приготовления на гриле выдержите в печи 2-3 минуты.
Жареная рыба	450 г 650 г	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Смажьте кожу всей рыбы растительным маслом, натрите приправой и специями. Выложите рыбу на решетку в ряд (голова к хвосту).
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 измельченным миндалем. Выложите на тарелку из жаропрочного стекла. Поставьте тарелку на поворотный стол.

Указания относительно приготовления пищи**Указания относительно приготовления на гриле замороженных продуктов**

Используйте уровни мощности и время приготовления пищи, приведенные в представленной ниже таблице, в качестве руководящих указаний относительно приготовления пищи на гриле.

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время для 1ой стороны (мин.)	Время для 2ой стороны (мин.)	Инструкции
Рогалики (приблизительно по 50 г каждый)	2 шт. 4 шт.	МВ + Гриль	С2 1½-2 2½-3	Только гриль 2-3 2-3	Выложите рогалики по кругу нижней стороной вверх прямо на поворотный стол. Подрумяньте вторую сторону рогаликов до нужного вам хруста. После приготовления выдержите в печи 2-5 минут.
Багет/Чесночный хлеб	200-250 г (1 шт.)	МВ + Гриль	С1 3½-4	Только гриль 2-3	Выложите замороженный багет по диагонали на решетку, подложив под него кухонную бумагу. После приготовления выдержите в печи 2-3 минуты.
Картофель или овощи под сыром	400 г	С1	13-15	-	Выложите замороженные продукты на тарелку из жаропрочного стекла. Поставьте тарелку на решетку. После приготовления выдержите в печи 2-3 минуты.
Макаронные изделия (канелони, макароны, лазанья)	400 г	С1	14-16	-	Выложите замороженные макаронные изделия на тарелку из жаропрочного стекла. Поставьте тарелку прямо на поворотный стол. После приготовления выдержите в печи 2-3 минуты.
Рыба под сыром	400	С1	16-18	-	Выложите замороженную рыбу под сыром на мелкую тарелку из жаропрочного стекла прямоугольной формы. Поставьте тарелку прямо на поворотный стол. После приготовления выдержите в печи 2-3 минуты.

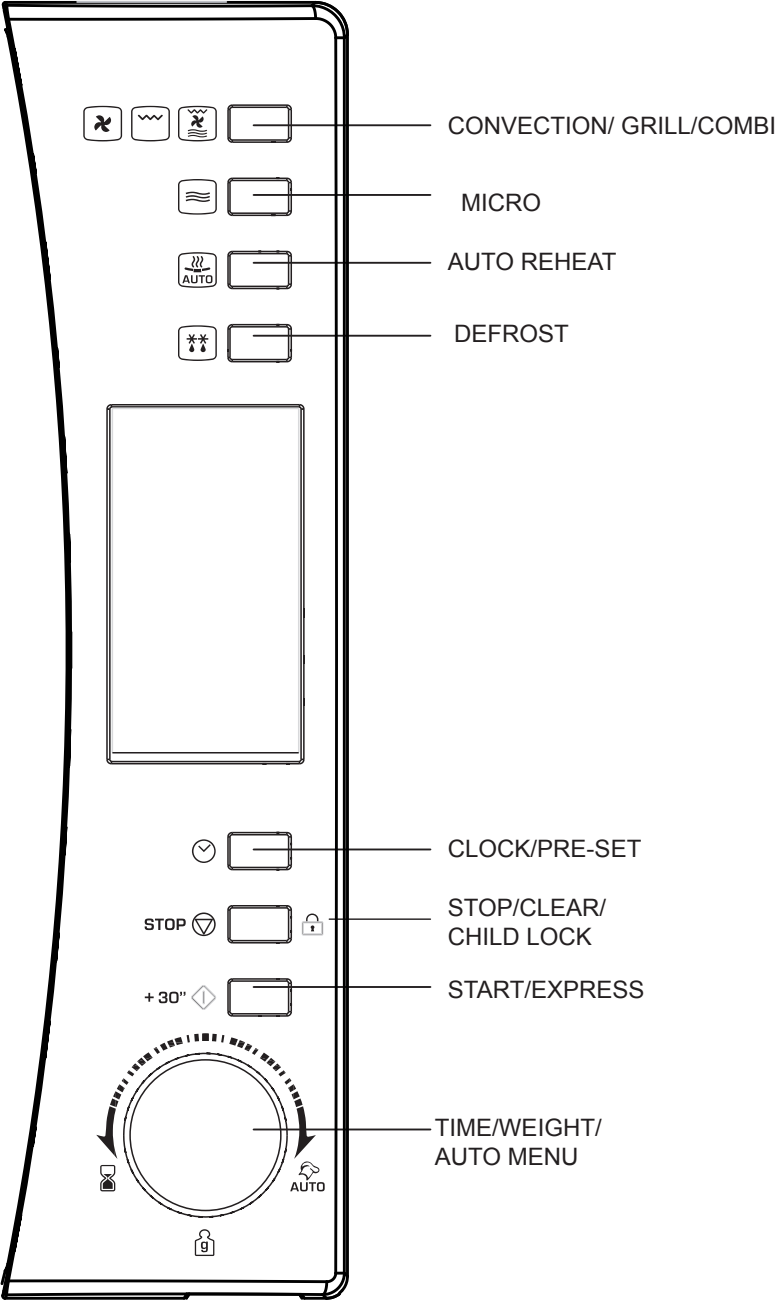


Microwave Oven
INSTRUCTION MANUAL
MODEL: CMC 9528 DS

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:	CMC 9528 D
Rated Voltage:	230V~50Hz
Rated Input Power(Microwave):	1450W
Rated Output Power(Microwave):	900W
Rated Input Power(Grill):	1100W
Rated Input Power(Convec.):	2500W
Oven Capacity:	28L
Turntable Diameter:	Ø 315mm
External Dimensions(LxWxH):	520x510x335mm
Net Weight:	Approx.19.5 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. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
29. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away steam cleaner is not to be used.
30. Surface of a storage drawer can get hot.
31. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
32. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
33. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

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.

WARNING

Electric Shock Hazard

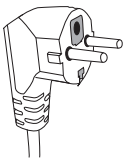
Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

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.

Two-round-pin plug



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. 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.

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.

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.

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.

CLEANING

Be sure to disconnect the oven 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.

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.

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.

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.

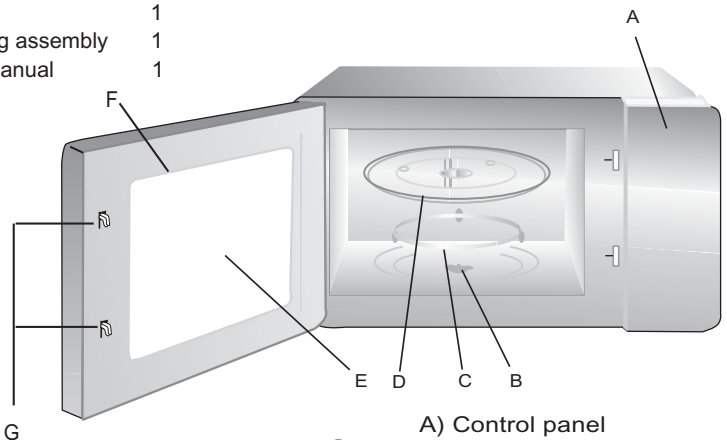
SETTING UP YOUR OVEN

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



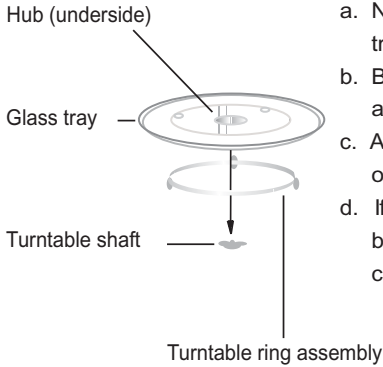
- A) Control panel
- B) Turntable shaft
- C) Turntable ring assembly
- D) Glass tray
- E) Observation window
- F) Door assembly
- G) Safety interlock system

Warning: Do not use grill rack in microwave mode!
Always take it out when using the microwave!



Shut off oven power if the door is opened during operation.

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

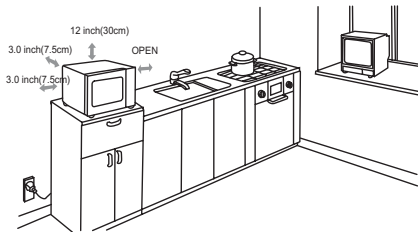
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

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 " " to choose 12-hour or 24-hour.




2) Turn " " to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23(24-hour) or 1--12(12-hour).




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  ", the oven will go back to the previous status automatically.


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.













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

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

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 once , " 140 " will flash.
- 2) Turn "  " to select the grill function."G-1" flash."  " light. 
- 3) Press the " + 30"  " to confirm."G-1" is displayed.
- 4) Turn "  " to adjust the cooking time. (The maximum cooking time is 95 minutes.)
- 5) Press the " + 30"  " key to start cooking. The "  " will flash, ":" will be lighted.

Note: when half of the grill time passes, the buzzer will sound twice to remind you to turn the food over. If the oven door is not opened, the unit will continue to work.















4. Combination Cooking

- 1) Press the "    " key once , " 140 " will flash. 
- 2) Turn "  " to select the way of combination.
- 3) Press " + 30"  " to confirm the function you need.
- 4) Turn "  " to adjust the cooking time. (The maximum cooking time is 95 minutes.)
- 5) Press the " + 30"  " key to start cooking. The cooking indicators will flash and ":" will light.









Note: Combination instructions

Instructions	LED Display	Microwave	Grill	Convection
1		●		●
2		●	●	
3			●	●
4		●	●	●

5. Convection Cooking(With preheating funtion)

- 1) Press the "    " key once , "140" flash.
- 2) Turn "  " to select the convection function. " °C " flash."  " light. 
To choose the convection temperature you need by keeping turning it.
- Note:the temperature can be chosen from 140 degrees to 230 degrees. 
- 3) Press the " + 30"  " to confirm. 
- 4) Press the " + 30"  " to start preheating.When the preheating temperature arrives, the buzzer will sound twice to remind you to put the food into the oven. The preheated temperature is displayed and flash. 
- 5) Put the food into the oven and close the door.
Turn "  " to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.) 
- 6) Press the " + 30"  " key to start cooking.

6. Convection Cooking(Without pre-heating function)






- 1) Press the "  
" key once, "140" flash.
- 2) Turn "
" to select the convection function. " °C " flash."  " light.
To choose the convection temperature you need by keeping turning it.
- 3) Press the " + 30" 
" to confirm.
- 4) Turn "
" to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.)
- 5) Press the " + 30" 
" key to start cooking.

7. Multi-Stage Cooking


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

Note: Auto menu is not one of the stages of multi-stage cooking

Example: if you want to cook with 100% microwave power for 10 minutes+ 80% microwave power for 5 minutes. The steps are as following:

- 1) Press "
" once to choose 100% microwave power;
- 2) Turn "
" to adjust the cooking time of 10 minutes;
- 3) Press "
" twice to choose 80% microwave power;
- 4) Turn "
" to adjust the cooking time of 5 minutes;
- 5) Press " + 30" 
" to start cooking.


8. Speedy Cooking


In waiting state, press " + 30" " key to cook with 100% power level for 30 seconds. Each press on the same key can increase 30 seconds. The maximum cooking time is 95 minutes.

Note: this function cannot work under defrost, auto menu and multi-stage state.

9. Pre-set Function

- 1) Set the clock first. (Consult the instruction of clock setting.)
- 2) Input the cooking program. Three stages can be set at most. Defrosting should not be set here. Auto menu cannot be set in multi-stage.


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(24-hour) or 1--12(12-hour).




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: clock must be set first. Otherwise, pre-set function will not work.






10. Defrost by W.T.

- 1) Press "  " pad once, the LED will display "d-1". 
-
- 2) Turn "  " to select the weight of food. At the same time, "  ", "  " and "g" indicators will be lighted. The weight should be 100-2000g. 
-
- 3) Press " +30"  " key to start defrosting
"  " and "  " indicators will flash and "g" indicator will go out.











11. Defrost by Time

- 1) Press "  " key twice, the LED will display "d-2". 
-
- 2) Turn "  " to select the cooking time. At the same time, "  " and "  " will be lighted. The maximum setting time is 95 minutes. 
-
- 3) Press " +30"  " key to start defrosting.
"  " and "  " indicators will flash .

12. Auto Menu

- 1). In waiting states, turn "  " clockwise, "FISH" indicator light, "A1" flash;
- 2). Turn "  " repeatedly to choose the different menu;
- 3). Press " +30"  " to confirm the menu you need.
- 4). Turn "  " to choose the weight of menu.
- 5) Press " +30"  " to start cooking.







13. Auto Reheat

- 1) Press "  " key ,the oven display "h-1".
Press "  " repeatedly to select h-1,h-2,h-3 or h-4. 
-
- 2) Turn "  " to select weight . At the same time, "  ", "  " and "g" indicators will light. 
-
- 3) Press " +30"  " key to start. "  " and "  " indicators will flash and "g" indicators will go out.



Reheat Chart

Menu	Weight(g)	Display
h-1 (Auto Reheat)	150	8888
	250	8258
	350	8358
	450	8458
	600	8688
h-2 (Dinner Plate)	250	8258
	350	8358
	450	8458
h-3 (Beverage/Coffee)	1(approximately 240g)	8888
	2(approximately 480g)	8288
	3(approximately 720g)	8388
h-4 (Muffin/Roll)	1(approximately 70g)	8888
	2(approximately 140g)	8288
	3(approximately 210g)	8388

14. Inquiring Function

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

15. 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 "  " or current time.

Lock quitting: In locked state, press " STOP  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released.

16. Automatic Going Out Function



When the door is kept open for 10 minutes, the oven light will be off. Press any key after closing the door, time will count down again. The oven lamp will light.

17. Magnetron Control Pipe Protection Function

When the unit operates with 100% microwave power for more than 30 minutes (including 30 minutes), the microwave power will adjust to 80% power automatically.

This function works under multi-stage and other states.

18. 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 5 minutes. 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.
- (5) The buzzer will sound five times to remind you when cooking is finished.

Auto menu Chart

Menu	Weight(g)	Display	Power
FISH	150	150	80%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
SOUP	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
MEAT	150	150	100%
	300	300	
	450	450	
	600	600	
BREAD	50	50	C-3
	100	100	
	150	150	
PIZZA	200	200	C-4
	300	300	
	400	400	
CAKE	475	475	Preheat at 160 degrees
PASTA	50	50	80%
	100	100	
	150	150	
CHICKEN	500	500	C-4
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	
VEGETABLE	150	150	100%
	350	350	
	500	500	
POTATO	1(230 g)	1	100%
	2(460 g)	2	
	3(690 g)	3	

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) 300 ml (2cups) 450 ml (3cups) 600 ml (4cups)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	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.
Soup (chilled)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
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 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

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)	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.
	650g (2-3pcs)		9-10	8-9	
	850g (4pcs)		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.