



**Руководство
Пользователя**

**Микроволновая Печь
CMW 900 ЕСС**

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы поздравляем Вас с удачным выбором!

Вы стали обладателем продукции фирмы CANDY, которая отличается прогрессивным дизайном и хорошим качеством исполнения. Мы надеемся, что наша продукция станет Вашим спутником на долгие годы.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:

Не располагайте аппарат вблизи источников тепла, таких как радиаторы отопления, газовые и электроплиты, электрообогреватели, или же в местах, подверженных воздействию прямых солнечных лучей, чрезмерной пыли, механической вибрации или ударных нагрузок; Обеспечьте надлежащую воздушную вентиляцию для предотвращения перегрева аппарата изнутри. Ничем не накрывайте аппарат.

Для отсоединения сетевого шнура потяните его за штекер.

Никогда не тяните за сам шнур.

Не допускайте попадания внутри аппарата воды и иных жидкостей. После транспортировки в условиях пониженных температур не включайте аппарат в сеть ранее двух часов его нахождения в теплом помещении.

Не используйте химически активные жидкости (бензин, керосин, спирт, различные растворители) для протирки корпуса аппарата.

ВНИМАНИЕ!

ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОПАСНОСТИ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ ИЛИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ АППАРАТ ВОЗДЕЙСТВИЮ ДОЖДЯ ИЛИ ВЛАГИ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО ВСКРЫВАТЬ КОРПУС. ОБРАЩАЙТЕСЬ ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕМ ТОЛЬКО К КВАЛИФИЦИРОВАННОМУ СПЕЦИАЛИСТУ.

1. Перед установкой и эксплуатацией данной микроволновой печи внимательно ПРОЧТИТЕ данную инструкцию.
 2. Запишите в строке (СЕРИЙНЫЙ НОМЕР), серийный номер микроволновой печи, указанный на задней панели печи, и сохраните инструкцию для дальнейшего использования.
- СЕРИЙНЫЙ НОМЕР: _____

КАК ИЗБЕЖАТЬ ОБЛУЧЕНИЯ СВЧ ВОЛНАМИ

1. Не пытайтесь использовать данную печь при открытой дверце, потому что в этом случае Вы можете попасть под вредное облучение СВЧ волнами. Очень важно следить за целостностью защелок дверцы.
2. Не помещайте никаких предметов к лицевой поверхности печи и дверце. Не допускайте скопления грязи и чистящих средств на уплотнениях дверцы.
3. Не пользуйтесь печью, если она повреждена. Особенно важно, чтобы дверца закрывалась хорошо, и чтобы не были повреждены:
 - a. Дверца (погнутость)
 - b. Петли и защелки (поломка или разболтанность)
 - c. Уплотнения и уплотняющие поверхности дверцы
4. Ремонт дверцы должны заниматься только квалифицированные специалисты.

ОГЛАВЛЕНИЕ

КАК ИЗБЕЖАТЬ ОБЛУЧЕНИЯ СВЧ ВОЛНАМИ	
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	
УСТАНОВКА	
ЗАЗЕМЛЕНИЕ	
ПОМЕХИ	
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	
ПРИНЦИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ СВЧ ВОЛН	
ПРИНЦИПЫ ВЫБОРА ПОСУДЫ	
ОПИСАНИЕ	
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	
НАСТРОЙКА ЧАСОВ	
РЕЖИМ MICROWAVE	
РЕЖИМ GRILL	
РЕЖИМ CONVECTION	
РЕЖИМ GRILL+MICROWAVE	
РЕЖИМ CONVECTION+MICROWAVE	
БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ	
МНОГОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ УХОД И	
ОЧИСТКА	

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Потребляемая мощность	230 В ~ 50 Гц, 1400 Вт. (СВЧ режим)
	230 В 1400 Вт. (Конвекция)
	230 В, 1200 Вт (Нагреватель)
Выходная мощность	900 Вт
Внешние габариты	305 мм(В)х525мм(Ш)х455мм(Г)
Габариты ниши печи	219 мм(В)х350мм(Ш)х384мм(Г)
Емкость печи	30 л.
Равномерность приготовления	Благодаря использованию поворотного стола
	диам. 314 мм
Чистый вес	Ок. 22 кг.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если печь не работает:

- А) Убедитесь, что печь надежно подсоединена к сети. Если печь подсоединена ненадежно, отсоедините печь от сети, подождите 10 сек. и снова подсоедините к сети, как можно плотнее.
- В) Проверьте, не перегорел ли предохранитель или распределительный щит. Если эти компоненты не обнаруживают признаков поломки, подключите к сетевой розетке , для проверки, другое устройство.
- С) Убедитесь, что панель управления запрограммирована правильно и что таймер настроен.
- Д) Убедитесь, что система защелок обеспечивает плотное закрытие дверцы. Если дверца закрыта неплотно, печь не включится.

ЕСЛИ НИ ОДНА ИЗ ВЫШЕОПИСАННЫХ МЕР НЕ ПОМОЖЕТ, ОБРАТИТЕСЬ В СЛУЖБУ СЕРВИСА. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОБСЛУЖИВАТЬ ИЛИ РЕМОНТИРОВАТЬ ПЕЧЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО.

УСТАНОВКА

1. Убедитесь, что из печи удалены все упаковочные материалы.
2. Проверьте печь на наличие дефектов, например деформации или перекоса дверцы, повреждения уплотнений или уплотнительных поверхностей дверцы, поломки или разбалтывания петель или защелок дверцы, а также вмятин на внутренних стенках печи. При обнаружении дефектов, не включайте печь и обратитесь в службу сервиса.
3. Установите печь на плоскую, устойчивую поверхность, способную выдержать вес печи и самой массивной порции пищи, какая может быть приготовлена в ней.
4. Берегите устройство от тепла, сырости или повышенной влажности, а также легковоспламеняемых и взрывчатых материалов.
5. Нормальная работа печи невозможна без достаточной вентиляции. Оставьте зазор 20 см. над верхней панелью печи, 10 см. позади печи и по 5 см. с боков. Не накрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия печи. Не убирайте ножку.
6. Не используйте печь без стеклянного поворотного стола, подставки и вала.
7. Убедитесь, что сетевой кабель цел и что он не протянут под печью или над нагретыми поверхностями или поверхностями с острыми краями.
8. Розетка, к которой подключена печь, должна быть легко доступна, чтобы в случае аварии печь можно было быстро отключить.
9. Не используйте печь вне помещения.

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

Данное устройство должно быть заземлено. Его сетевой кабель снабжен заземляющим проводом, а вилка кабеля заземляющим контактом. Устройство необходимо подсоединять к хорошо заземленной розетке. В случае короткого замыкания, заземление снижает риск поражения эл.током, отводя ток. Рекомендуется подключать печь к отдельной, предназначенной только для нее, розетке. Использование источника высокого напряжения опасно и может вызвать возгорание или иную аварию, которая вызовет поломку печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Неправильное использование заземления грозит поражением эл.током

Примечания:

1. При возникновении вопросов связанных с выполнением заземления и электрических соединений, обратитесь в службу сервиса.
2. Ни производитель, ни фирма, продавшая Вам устройство, не несут ответственности за ущерб здоровью или имуществу, причиной которого стало неисполнение указаний по выполнению электрических соединений. Провода сетевого кабеля имеют следующую цветовую кодировку:
Зелено-желтый = ЗЕМЛЯ
Синий= Нулевой
Коричневый = ФАЗА

ПОМЕХИ

1. Работающая СВЧ печь может вызывать помехи в работе радио, телевизора и иного подобного оборудования.
2. Влияние помех может быть снижено или полностью устранено благодаря принятию следующих мер:
 - a. Очистка дверцы и уплотняющих поверхностей печи.
 - b. Переориентация антенны радио или телевизора.
 - c. Переместите печь относительно радио или телевизора
 - d. Уберите печь подальше от радио или телевизора
 - e. Подсоедините печь к устройству, помехи в работе которого она вызывает, к разным розеткам.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При пользовании электрическими устройствами необходимо соблюдать следующие основные¹ меры предосторожности:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы снизить риск ожога, поражения эл.током, возгорания, травмы или облучения СВЧ излучением:

1. Перед тем как начать использование устройства внимательно прочтите все руководство.
2. Используйте устройство только для тех целей, для каких оно предназначено, и только в строгом соответствии с данным руководством. Не используйте в данном устройстве коррозирующие химические вещества или пары. Данная печь предназначена для разогрева, приготовления и подсушивания пищи. Она не должна использоваться в промышленных и лабораторных условиях.
3. Не пользуйтесь пустой печью.
4. Не пользуйтесь печью, если повреждена сетевая кабель или штекер, если печь не работает, если она повреждена или падала.
5. Как и в случае с другими электрическими устройствами, не допускайте использования печи детьми без присмотра.
6. Чтобы снизить риск возникновения огня в печи:
 - a. При нагревании пищи в пластиковых или бумажных контейнерах, как можно чаще контролируйте ситуацию внутри печи.
 - b. Перед тем как помещать пластиковые или бумажные пакеты в печь, убирайте с них проволоочные крепления.
 - c. Заметив внутри печи дым, отключите устройство от сети или выключите, не открывая при этом дверцу, чтобы избежать возникновения возгорания.
- <± Не используйте нишу печи как полку для хранения. Не оставляйте в выключенной печи, изделия из бумаги, посуду или пищу.
7. Не нагревайте жидкости и пищу в плотно закрытых контейнерах, потому что это грозит взрывом.
8. Нагревание напитков в СВЧ печи может привести к отложенному бурному их закипанию, поэтому будьте осторожны в обращении с контейнером.
9. Не используйте печь для жарки. Горячее масло может повредить части печи и посуду и даже вызвать ожоги.
10. Не готовьте в печи яйца в скорлупе, потому что это грозит взрывом.

11. Продукты с толстой шкуркой, такие как картофель, целая тыква, кабачок и т.п., яблоки, каштаны, перед началом приготовления протыкайте.

12. Во избежание ожогов необходимо встряхивать бутылочки и баночки с детским питанием, а также проверять их температуру, перед тем как дать их ребенку.

13. Посуда в процессе приготовления может нагреться от пищи. Для извлечения посуды из печи могут понадобиться рукавицы.

14. Необходимо проверять посуду на пригодность к использованию в СВЧ печи.

Как проверить посуду:

Поставьте пустую посуду в печь, и включите печь на макс, мощность на 60 сек. Если посуда сильно нагрелась, она непригодна для использования в СВЧ печи.

15. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасно для любого иного человека кроме опытного специалиста выполнять любые работы по обслуживанию и ремонту печи, которые связаны с демонтажом стенок печи, защищающих от СВЧ излучения.

ПРИНЦИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ

СВЧ ВОЛН

1. Будьте осторожны при размещении пищи в печи. Более толстые участки продуктов должны располагаться ближе к краю посуды.
2. Правильно выбирайте время приготовления. Задавайте минимальное указанное время приготовления, затем, по мере надобности, добавляйте время. Сильно переваренная пища может задымиться или загореться.
3. Прикрывайте пищу. Это позволит избежать брызг и обеспечивает равномерность приготовления.
4. Один раз за время приготовления, чтобы ускорить его, переверните пищу, такую как цыпленок или гамбургеры. Большие порции, такие как жаркое, переворачивайте не меньше одного раза
5. Во время приготовления такой пищи как фрикадельки, перемещайте ее сверху вниз и из центра блюда к краю.

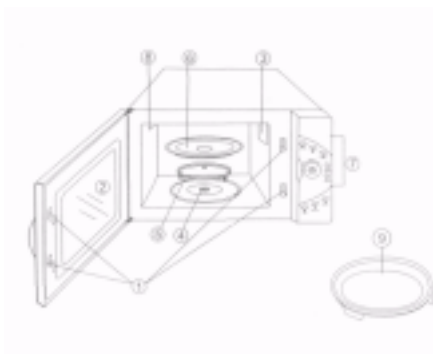
ПРИНЦИПЫ ВЫБОРА ПОСУДЫ

1. Идеальным материалом для посуды применяемой в СВЧ печи является тот, который "прозрачен" для СВЧ волн, т.е. совершенно их не поглощает, благодаря чему СВЧ энергия полностью тратится на приготовление пищи.
2. СВЧ излучение не может проникать через металлы, поэтому металлическая посуда или блюда с металлической окантовкой использоваться не должны.
3. Не используйте в СВЧ режиме изделия из макулатуры, потому что в них могут оказаться металлические микровключения, что грозит возникновением искр и/или возгоранием.
4. Предпочтительней использование посуды круглой/овальной, а не квадратной/продолговатой формы, потому что пища расположенная ближе к углам имеет тенденцию перевариваться.
5. Если Вы используете алюминиевую фольгу, она должна находиться на расстоянии не менее 2.54 см. от стенок печи.

Нижеприведенная таблица дает общие указания относительно выбора посуды подходящей для того или иного режима приготовления в печи

Материал	СВЧ режим	Гриль	Конвекция	Комбинированный режим
Жаропрочное стекло	Да	Да	Да	Да
Обычное стекло	Нет	Нет	Нет	Нет
Жаропрочная керамика	Да	Да	Да	Да
Пластик	Да	Нет	Нет	Нет
пригодный для СВЧ режима				
Кухонное полотенце	Да	Нет	Нет	Нет
Металлический поддон	Нет	Да	Да	Нет
Металлическая решетка	Нет	Да	Да	Нет
Алюминиевая фольга и контейнеры из фольги	Нет	Да	Да	Нет

ОПИСАНИЕ



1. Система безопасности дверцы
2. Смотровое окошко дверцы
3. Вентиляционное отверстие
4. Вал
5. Подставка
6. Стекланный поворотный стол
7. Панель управления
8. Нагревательный элемент
9. Тарелка для выпекания

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ДИСПЛЕЙ

На нем отображается время приготовления, уровень мощности и текущее время.

Кнопка MICROWAVE

Используется для выбора уровня мощности СВЧ излучения.

Кнопка GRILL

Используется для приготовления гриля.

Кнопка CONVECTION

Используется для ввода температуры в режиме конвекции.

Кнопка GRILL+MICROWAVE

Используется для выбора нужного режима комбинированного приготовления.

Кнопка CONVECTION+MICROWAVE

Используется для выбора нужного режима комбинированного приготовления.

Регулятор TIME MENU

Вращение верньера позволяет задать время приготовления или программу автоматического приготовления.

Кнопка START

Используется для включения приготовления/режима быстрого приготовления

Кнопка ADJ

Используется для ввода веса пищи или выбора режима вода времени приготовления

Кнопка STOP/RESET

Используется для выключения приготовления/отмены всех настроек до начала приготовления.

Кнопка CLOCK/TIMER

Используется для настройки таймера/часов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ

ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ ВО ВРЕМЯ НАСТРОЙКИ ПЕЧИ

ОДИН СИГНАЛ: Печь принимает настройку.

ДВА СИГНАЛА: Печь не принимает настройку. Выясните причину и повторите ввод настройки.

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

1. Нажмите кнопку CLOCK/TIMER.
 2. Вращением верньера TIME MENU добейтесь индикации нужного значения часа.
 3. Нажмите кнопку CLOCK/TIMER.
 4. Вращением верньера TIME MENU добейтесь индикации нужного значения минут.
 5. Нажмите кнопку CLOCK/TIMER.
- Часы начнут идти.

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Часы печи работают в 12 часовом формате (1:00—12:59). При первом подключении печи автоматически задается настройка 1:01.
2. Чтобы проверить время после включения печи нажмите кнопку CLOCK/TIMER.
3. Чтобы использовать функцию таймера нажмите и не отпускайте 1.5 сек. кнопку CLOCK/TIMER, затем поворотом верньера MENU FUNCTION .

РЕЖИМ MICROWAVE

Этот режим позволяет готовить пищу в течении заданного времени. Сначала задайте уровень мощности нажатием кнопки MICROWAVE соответствующее количество раз (см. таблицу внизу). Потом задайте время приготовления (максимальное время приготовления, которое можно задать в данном режиме - 95 минут). Нажмите кнопку START.

Количество нажатий	Приблизительный процент от макс, уровня мощности (индикация на дисплее)	Словесное описание уровня мощности
Одно	100% (P-HI)	Высокий
Два	90%(P-90)	
Три	80%(P-80)	
Четыре	70%(P-70)	Средне-высокий
Пять	60%(P-60)	
Шесть	50%(P-50)	Средний
Семь	40%(P-40)	
Восемь	30%(P-30)	Средне-низкий/ Размораживание
Девять	20%(P-20)	
Десять	10%(P-10)	Низкий
Одинадцать	0%(P-0)	

Предположим, Вы хотите готовить в течение 5 минут при уровне мощности 60%. Последовательность действий:

1. Нажмите кнопку MICROWAVE 5 раз.
2. Вращением верньера TIME MENU добейтесь появления на дисплее индикации 5:00.
3. Нажмите кнопку START.

ПРИМЕЧАНИЕ:

3. Для того, чтобы временно отключить приготовление, нажмите кнопку STOP/RESET один раз. Для возобновления приготовления нажмите кнопку START; и нажмите кнопку STOP/RESET дважды, чтобы отменить приготовление.
4. По истечении времени приготовления раздастся 4 звуковых сигнала и на дисплее появится индикация END (КОНЕЦ). Перед тем как начать использование другого режима приготовления нажмите кнопку RESET.

РЕЖИМ GRILL

Кварцевый гриль наиболее удобен для приготовления тонких ломтиков мяса, стейков, отбивных, кебабов, сосисок.

Также данный режим может использоваться для приготовления горячих сэндвичей.

ПРИМЕР: Предположим, что вы хотите готовить в гриле в течение 12 минут.

1. Нажмите кнопку STOP/RESET
2. Нажмите кнопку GRILL.
3. Поворотом ручки таймера TIME MENU установите время 12:00.
4. Нажмите кнопку START.

ПРИМЕЧАНИЕ :

В режиме GRILL система работает на максимальной мощности.

Максимальное время приготовления в гриле составляет 95 минут. .

РЕЖИМ CONVECTION

В этом режиме приготовление осуществляется благодаря циркуляции внутри печи нагретого воздуха. Пища быстро покрывается равномерной коричневой хрустящей корочкой. В данном режиме можно задать время приготовления до 9 часов 30 минут.

Приготовление в режиме Конвекция

Для выбора температуры нагревания нажимайте кнопку CONVECTION.

Количество нажатий	Температура
--------------------	-------------

Одно	230
------	-----

Два	215
-----	-----

Три	200
-----	-----

Четыре	185
--------	-----

Пять	170
------	-----

Шесть	155
-------	-----

Семь	140
------	-----

Восемь	125
--------	-----

Девять	110
--------	-----

* Варианты настройки уровней температуры могут меняться в зависимости от модели. Правильными являются реальные индикации на дисплее.

Предположим, Вы хотите готовить в течение 40 минут при температуре 185 гр.

Последовательность действий:

1. Нажмите кнопку CONVECTION 4 раза.
2. Вращением верньера TIME MENU до появления на дисплее индикации 40:00.
3. Нажмите кнопку START

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. В данном режиме можно задать время приготовления до 9 часов 30 минут. По истечении времени приготовления раздастся 4 звуковых сигнала и на дисплее появится индикация END (КОНЕЦ). Перед тем как начать использование другого режима приготовления нажмите кнопку RESET или откройте дверцу, чтобы убрать с дисплея индикацию END.
2. Вы можете отобразить температуру приготовления на дисплее в режиме приготовления нажатием кнопки CONVECTION.

Предварительный разогрев печи и приготовление в режиме Конвекция

Вы можете запрограммировать печь на комбинирование предварительного разогрева ниши и приготовления в режиме Конвекция.

Предположим, Вы хотите готовить в течение 35 минут при температуре 170 гр.

Последовательность действий:

1. Нажмите кнопку CONVECTION 5 раз.
2. Нажмите кнопку START

Как только печь нагреется до заданной температуры, прозвучит пять звуковых сигналов и на дисплее начнет мигать индикация RH.

3. Откройте дверцу печи и поставьте контейнер с пищей в центр поворотного стола.

4. Вращением верньера TIME MENU добейтесь появления на дисплее индикации 35:00.

5. Нажмите кнопку START

ПРИМЕЧАНИЕ:

В данном режиме можно задать время приготовления до 9 часов 30 минут. По истечении времени приготовления раздастся 4 звуковых сигнала и на дисплее появится индикация END (КОНЕЦ). Перед тем как начать использование другого режима приготовления нажмите кнопку RESET или откройте дверцу, чтобы убрать с дисплея индикацию END. Вы можете отобразить температуру приготовления на дисплее в режиме приготовления нажатием кнопки CONVECTION.

РЕЖИМ GRILL+MICROWAVE

Данный режим позволяет скомбинировать приготовление в режиме гриля и приготовление с помощью микроволн двумя способами. В первую очередь выберите нужный вариант комбинированного приготовления. Затем следуя подсказке на дисплее задайте нужное время приготовления вращением регулятора TIME/MENU. После нажатия кнопки START начнется обратный отсчет времени. **ПРИМЕЧАНИЕ:**

1. Максимальное время приготовления в этом режиме - 95 минут.
2. Вы можете узнать настройки нажав эту кнопку.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ 1

Максимальное время приготовления составляет 95 минут. В течение 30% времени осуществляется приготовление в микроволновом режиме, а в течение 70% времени - приготовление в гриле. Используйте этот режим для приготовления рыбы, картофеля и прочих продуктов.

ПРИМЕР: Предположим, что вы хотите готовить продукты в комбинированном режиме 1 в течение 25 минут.

1. Нажмите кнопку STOP/RESET.
2. Нажмите кнопку GRILL+MICROWAVE один раз.
3. Поворотом ручки таймера TIME MENU установите время 25:00.
4. Нажмите кнопку START.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ 2

Максимальное время приготовления составляет 95 минут. В течение 55% времени осуществляется приготовление в микроволновом режиме, а в течение 45% времени - приготовление в гриле. Используйте этот режим для приготовления пудингов, печеного картофеля, а также птицы.

ПРИМЕР: Предположим, что вы хотите готовить продукты в комбинированном режиме 2 в течение 12 минут.

1. Нажмите кнопку STOP/RESET.
2. Нажмите кнопку GRILL+MICROWAVE дважды.
3. Поворотом ручки таймера TIME MENU установите время 12:00.
4. Нажмите кнопку START.

Режим CONVECTION+MICROWAVE

Данная печь снабжена 4 программами автоматического приготовления облегчающими приготовление с помощью комбинации конвекции и СВЧ режима.

Нажмите кнопку CONVECTION+MICROWAVE

Режим	Количество нажатий	Температура
COMB1	Одно	230
COMB2	Два	200
COMB3	Три	180
COMB4	Четыре	150

Предположим, Вы хотите испечь кекс за 25 минут в режиме COMB3.

Последовательность действий:

1. Нажмите кнопку COMBINATION 3 раза.
2. Вращением верньера TIME MENU добейтесь появления на дисплее индикации 25:00.
3. Нажмите кнопку START

ПРИМЕЧАНИЕ :

В данном режиме можно задать время приготовления до 9 часов 30 минут. По истечении времени приготовления раздастся 4 звуковых сигнала и на дисплее появится индикация END (КОНЕЦ). Перед тем как начать использование другого режима приготовления нажмите кнопку RESET или откройте дверцу, чтобы убрать с дисплея индикацию END. Вы можете отобразить температуру приготовления на дисплее в режиме приготовления нажатием кнопки Нажмите кнопку CONVECTION+MICROWAVE .

БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Предположим, что Вы хотите разморозить продукты за 5 минут.

Последовательность действий:

1. Вращением верньера TIME MENU добейтесь появления на дисплее индикации 08 и CODE.
2. Нажмите кнопку ADJ.
3. Вращением верньера TIME MENU добейтесь появления на дисплее нужного времени размораживания.

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. При размораживании как сырых, так и готовых продуктов главное правило - на каждые 400 гр. веса задавать 5 минут. Например, при размораживании соуса для спагетти весом 400 гр. задайте 5 минут.
2. Обязательно приостанавливайте периодически размораживание, чтобы удалить или разделить размороженные порции продуктов. Если по окончании заданного времени продукты разморожены не до конца, увеличивая время размораживания, с шагом 1 минута, добейтесь полного размораживания продуктов.
3. При размораживании продуктов в пластиковой упаковке, которые Вы достали из морозильной камеры, размораживайте ровно столько, сколько нужно, чтобы извлечь продукты из упаковки и поместить на блюдо, пригодное для использования в СВЧ печи.
4. В данном режиме можно задать время до 45 минут. По истечении времени приготовления раздастся 4 звуковых сигнала и на дисплее появится индикация END (КОНЕЦ). Перед тем как начать использование другого режима приготовления нажмите кнопку RESET или откройте дверцу, чтобы убрать с дисплея индикацию END.

МНОГОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вы можете запрограммировать печь на последовательное приготовление максимум в три этапа. Режим быстрого размораживания должен предшествовать этапу приготовления.

Предположим, Вы хотите задать следующую последовательность этапов приготовления:

Быстрое размораживание

СВЧ режим Режим Конвекция (без

предварительного нагрева)

1. Вращением верньера TIME MEY11 добейтесь появления на дисплее индикации 08 и CODE.
2. Нажмите кнопку ADJ.
3. Вращением верньера TIME MEШ добейтесь появления на дисплее нужного времени размораживания.
4. Нажатиями кнопки MICROWAVE добейтесь появления на дисплее нужного уровня мощности.
5. Вращением верньера TIME MEY11 добейтесь появления на дисплее индикации нужного времени приготовления.
6. Нажатиями кнопки CONVECTION добейтесь появления на дисплее нужного уровня температуры.
7. Вращением верньера TIME MENU добейтесь появления на дисплее нужного времени приготовления.
8. Нажмите кнопку START

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Этот режим позволяет готовить или разогревать пищу не задавая время приготовления или уровень мощности.

* Варианты настройки уровней температуры могут меняться в зависимости от модели. Правильными являются реальные индикации на дисплее .

ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ

Количество порций	Количество нажатий кнопки ADJ	Длительность приготовления
1	Одно	5 мин. 40 сек.
2	Два	9 мин. 40 сек
3	Три	13 мин.
4	Четыре	17 мин.

Вес каждой порции от 100 до 150 гр.

1. Вращением верньера TIME MENU добейтесь появления на дисплее индикации 01 и CODE.
2. Нажмите кнопку ADJ.
3. Нажмите кнопку START

ПРИМЕЧАНИЕ :

После окончания приготовления дайте пище постоять в печи 5-10 мин.

НАПИТКИ

Количество порций	Количество нажатий кнопки ADJ	Длительность приготовления
1	Одно	2 мин. 20 сек.
2	Два	4 мин.
3	Три	5 мин. 40 сек.
4	Четыре	7 мин. 20 сек.

Вес каждой порции от 180 до 220 гр.

1. Вращением верньера TIME MEY11 добейтесь появления на дисплее индикации 02 и CODE.
2. Нажмите кнопку ADJ.
3. Нажмите кнопку START

ПОПКОРН

1. Вращением верньера TIME ME[II] добейтесь появления на дисплее индикации 03 и CODE.
2. Нажатием кнопки ADJ добейтесь появления на дисплее времени приготовления (2 мин. 30 сек.).
3. Нажмите кнопку START

ПРИМЕЧАНИЕ :

Как сменить время приготовления в режиме ПОПКОРН: Вращением верньера TIME MEЫЦ добейтесь появления на дисплее индикации 03 и CODE, дважды нажмите кнопку ADJ, вращением верньера TIME MEЩ добейтесь появления на дисплее нового времени приготовления, нажмите кнопку START. Новая настройка времени приготовления в режиме ПОПКОРН используется до тех пор, пока Вы не зададите другую.

РАЗОГРЕВ

1. Вращением верньера TIME MEИЧЦ добейтесь появления на дисплее индикации 4 и CODE.
2. Нажатием кнопки ADJ добейтесь появления на дисплее времени приготовления (3 мин. 40 сек.).
3. Нажмите кнопку START

ПИЦЦА

Подрумянивание пиццы весом 80-100 гр.

1. Вращением верньера TIME MEMЦ добейтесь появления на дисплее индикации 05 и CODE.
2. Нажатием кнопки ADJ добейтесь появления на дисплее времени приготовления (1 мин. 10 сек.).
3. Нажмите кнопку START

Подрумянивание пиццы большего веса

1. Вращением верньера TIME MEЫ11 добейтесь появления на дисплее индикации 05 и CODE.
2. Нажатием кнопки ADJ добейтесь появления на дисплее времени приготовления (3 мин. 30 сек.).
3. Нажмите кнопку START

МЯСО КУСОЧКАМИ

Количество нажатий кнопки ADJ	Вес порции	Длительность приготовления
Одно	120 гр.	12 мин.
Два	220 гр.	15 мин.
Три	510 гр.	23 мин.
Четыре	780 гр.	30 мин.

1. Вращением верньера TIME MEЫЦ добейтесь появления на дисплее индикации 06 и CODE.
2. Нажатием кнопки ADJ добейтесь появления на дисплее нужного веса порции.
3. Нажмите кнопку START

ПРИМЕЧАНИЕ

По истечении половины времени приготовления, Вы услышите звуковой сигнал, напоминающий, что нужно поменять положение кусочков мяса.

КЕКС

1. Вращением верньера TIME MEЫи добейтесь появления на дисплее индикации 07 и CODE.
2. Нажатием кнопки ADJ добейтесь появления на дисплее времени приготовления (40 мин.).
3. Нажмите кнопку START

ПРИМЕЧАНИЕ:

Как сменить время приготовления в режиме КЕКС: Вращением верньера TIME MEЫЦ добейтесь появления на дисплее индикации 07 и CODE, дважды нажмите кнопку ADJ, вращением верньера TIME MEЫи добейтесь появления на дисплее нового времени приготовления, нажмите кнопку START. Новая настройка времени приготовления в режиме КЕКС используется до тех пор, пока Вы не зададите другую.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

ТАЙМЕР

1. Нажмите кнопку TIME MENU.
2. Вращением верньера TIME MEЫидобейтесь появления на дисплее индикации нужного времени .
3. Нажмите кнопку START.

ПРИМЕЧАНИЕ :

Максимальное время на которое можно настроить таймер - 95 минут. Обратный отсчет времени будет отображаться на дисплее в течении трех секунд перед тем как на дисплее вновь начнет отображаться текущее время или время приготовления. После того как отсчет закончится Вы услышите длинный звуковой сигнал. Для того, чтобы отменить отсчет после того как он запущен, нажмите сначала кнопку TIME MENU, затем кнопку RESET.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Этот режим позволяет предотвратить вмешательство детей в работу печи, когда они остаются без присмотра.

Как включить блокировку:

Нажмите кнопку RESET и не отпускайте 3 секунды. Вы услышите звуковой сигнал. Загорится индикатор. Если режим блокировки включен, нельзя воспользоваться ни одной кнопкой панели управления.

Как выключить блокировку:

Нажмите кнопку RESET и не отпускайте 3 секунды. Вы услышите звуковой сигнал. Индикатор погаснет.

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Этот режим позволяет настроить печь на приготовление в СВЧ режиме при мощности 100%.

Нажмите кнопку QUICK START. Вращением верньера TIME

MEЫидобейтесь появления на дисплее нужного времени приготовления.

В данном режиме можно задать время до 10 минут. По истечении времени приготовления раздастся 4 звуковых сигнала и на дисплее появится индикация END (КОНЕЦ). Перед тем как начать использование другого режима приготовления нажмите кнопку RESET или откройте дверцу, чтобы убрать с дисплея индикацию END.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ ВО ВРЕМЯ ЕЁ РАБОТЫ

1. Нажмите кнопку STOP.

Для повторного включения печи нажмите кнопку START. Для стирания всех настроек нажмите кнопку RESET.

2. Откройте дверцу.

Вы можете возобновить работу печи, закрыв дверцу, и нажав кнопку START.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Печь перестает работать, как только открывается дверца.

УХОД И ОЧИСТКА

1. Перед началом очистки отключите печь и отсоедините ее от сети.
2. Поддерживайте чистоту в нише печи. При попадании брызг пищи или напитков на стенки печи сотрите их влажной тряпочкой. Если печь загрязнилась сильно, используйте для очистки мягкое чистящее средство. Не используйте аэрозоли и другие сильные чистящие средства, т.к. они могут повредить поверхность дверцы.
3. Внешние поверхности печи очищайте влажной тряпочкой. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия печи.
4. Для удаления брызг с обеих сторон смотрового окошка дверцы используйте влажную тряпочку.
5. Не допускайте попадания воды на панель управления. Очищайте панель мягкой, влажной тряпочкой. При очистке панели управления оставьте открытой дверцу печи, чтобы печь случайно не включилась.
6. При скоплении пара с внутренней или внешней поверхности дверцы печи, протрите эти поверхности мягкой тряпочкой. Скопление пара может возникнуть при использовании печи в условиях повышенной влажности. Это нормально.
7. Необходимо время от времени вынимать поворотный стол для очистки. Мойте стол теплой мыльной водой или используйте посудомоечную машину.
8. Чтобы избежать появления сильного шума регулярно очищайте подставку и пол ниши. Пол достаточно протереть тряпочкой смоченной слабым чистящем средстве. Подставку мойте теплой мыльной водой или используйте посудомоечную машину. Очистив подставку, установите ее в печи в первоначальное положение.
9. Для того чтобы устранить неприятные запахи, скапливающиеся внутри печи, налейте в глубокую, пригодную для СВЧ печи, миску чашку воды. Добавьте туда сок и кожуру одного лимона. Включите СВЧ режим на 5 минут. Тщательно протрите стенки печи сначала влажной тряпочкой, затем мягкой тряпочкой насухо.
10. Если понадобится замена лампочки освещения печи, обращайтесь в службу сервиса фирмы, продавшей Вам устройство.