

# REDMOND

EN  
RU

RM-M1006 Microwave oven  
RM-M1006 Микроволновая печь

Instruction for use  
Инструкция по применению



**EN:** For your own safety read these instructions carefully before using the appliances.

**RU:** В целях безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящую инструкцию.

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. BEFORE OPERATING.....</b>   | <b>7</b>  |
| Product specification.....  | 4         |
| Model description.....  | 5         |
| Control panel.....  | 6         |
| Safety measures.....  | 7         |
| Installation and connection.....  | 9         |
| Radio interference.....   | 10        |
| Grounding instructions.....   | 10        |
| Microwave cooking principles.....   | 10        |
| Before consulting service center.....   | 10        |
| Materials suitable for use in microwave ovens.....                            | 11        |
| <b>2. OPERATION.....</b>  | <b>12</b> |
| Setting digital clock.....  | 12        |
| Microwave cooking.....  | 12        |
| Grill.....  | 13        |
| Combination 1.....  | 13        |
| Combination 2.....  | 13        |
| Auto Defrost.....   | 13        |
| Auto Cook.....  | 13        |
| Quick start.....  | 14        |
| Child Lock.....   | 14        |
| <b>3. COOKING GUIDE.....</b>  | <b>15</b> |
| Abbreviations.....  | 15        |
| Fish filet with sause.....  | 15        |
| Fish filet with curry sause.....  | 15        |
| Spinach pudding.....  | 16        |
| Potato Pudding with marrows.....  | 17        |
| Toasts with chese.....  | 17        |
| Mushiroom soup.....   | 17        |
| Reheating of foods and beverges.....  | 18        |
| Recommendation for adaptation of<br>recipes to cooking in microwave oven..... | 18        |
| <b>4. CLEANING AND MAINTENANCE.....</b>                                       | <b>19</b> |
| <b>5. GARANTEE.....</b>   | <b>19</b> |

|  |    |
|--|----|
| <b>1. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ... 20</b>                          |    |
| Техническая информация.....  | 4  |
| Описание модели.....   | 5  |
| Панель управления.....   | 6  |
| Меры безопасности.....   | 20 |
| Установка и подключение.....   | 22 |
| Материалы, пригодные<br>для использования в микроволновых печах..... | 24 |
| Посуда непригодная для использования<br>в микроволновых печах.....   | 24 |
| <b>2. РАБОТА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ..... 25</b>                          |    |
| Установка текущего времени.....                                      | 25 |
| Установка мощности микроволн.....                                    | 25 |
| Установка режима «Гриль».....  | 25 |
| Установка режима «Комби 1».....                                      | 25 |
| Установка режима «Комби 2».....                                      | 25 |
| Установка режима «Автораозморозка».....                              | 26 |
| Выбор программ в «Автоменю».....                                     | 26 |
| Функция быстрого приготовления.....                                  | 27 |
| Блокировка микроволновой печи<br>в целях безопасности.....           | 27 |
| <b>3. КУЛИНАРНАЯ КНИГА..... 27</b>                                   |    |
| Курица запеченная.....   | 27 |
| Осетрина запеченная с грибным соусом .....                           | 27 |
| Пикантные ромашки.....   | 28 |
| <b>4. ОЧИСТКА И УХОД..... 28</b>                                     |    |
| <b>5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА..... 29</b>                          |    |

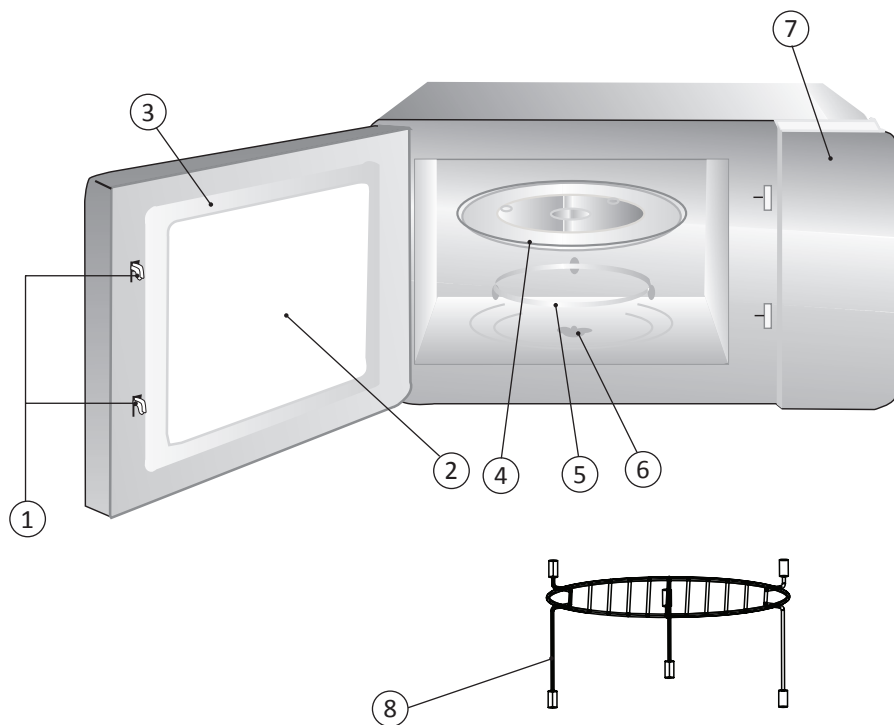
## PRODUCT SPECIFICATION

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Rated voltage       | 230 V          |
| Rated frequency     | 50 Hz          |
| Internal volume     | 20 l           |
| Rated input         | 1200W          |
| Rated output        | 800W           |
| Grill heater        | 1000W          |
| Microwave frequency | 2450Mhz        |
| Cabinet size        | 262x452x395 mm |
| Cavity size         | 210x315x314 mm |
| Turntable size      | ∅ 245 mm       |
| Weight              | 10.8 kg        |

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| Параметры силовой сети     | 230 В, 50 Гц   |
| Объем внутренней камеры    | 20 л           |
| Потребляемая мощность печи | 1200 Вт        |
| Выходная мощность          | 800 Вт         |
| Мощность гриля             | 1000 Вт        |
| Частота излучения          | 2450 МГц       |
| Габариты печи              | 262x452x395 мм |
| Габариты внутренней камеры | 210x315x314 мм |
| Вращающееся блюдо          | ∅ 245 мм       |
| Вес                        | 10.8 кг        |

EN Model description  
RU Описание модели



EN

1. Safety interlock system
2. Observation window
3. Door assembly
4. Glass tray
5. Turntable ring assembly
6. Turntable shaft
7. Control panel
8. Grill

RU

1. Блокировочные фиксаторы
2. Смотровое окно внутренней камеры
3. Дверца
4. Стеклоанное блюдо
5. Роликовое кольцо
6. Механизм вращения
7. Панель управления
8. Решетка для гриля

**ВНИМАНИЕ! ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.**

EN Control panel  
RU Панель управления

• **Мощность**

Touch this button a number of times to set microwave cooking power level.

Используйте эту кнопку для выбора необходимой мощности.

• **Часы/Установка**

Use to set clock time.

Используйте эту кнопку для установки времени.

• **Гриль**

Press to set a grill cooking program.

Используйте эту кнопку для выбора режима «Гриль».

• **Комби 1/Комби 2**

Press to set a combination cooking program.

Используйте эти кнопки для выбора режима «Комби».

• **Вес**

Press a number of times to specify weight.

Используйте эту кнопку для выбора необходимого веса продукта.

• **Стоп/Отмена**

Press to cancel setting or reset the oven before setting a cooking program.

Press once to temporarily stop cooking, or twice to cancel cooking altogether.

It is also used for setting child lock.

Используйте эту кнопку для отмены выбранного режима, перерыва в работе или установки блокировки.

• **Старт/Быстрый старт**

Touch to start a cooking program.

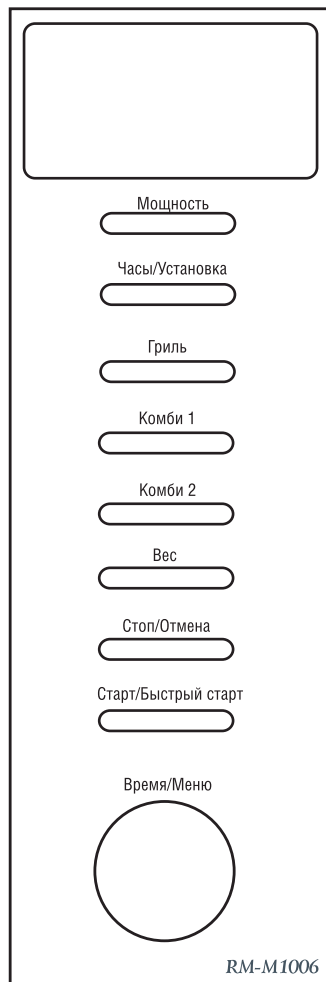
Simply touch it a number of times to set cooking time and the oven will cook immediately at full power level.

Используйте эту кнопку для запуска процесса приготовления в микроволновой печи.

• **Время/Меню**

Turn the dial to input cooking time, select the kind of food you want to cook.

Используйте регулятор для установки параметров времени, программы приготовления или веса продукта.



# 1. BEFORE STARTING THE USE

*Dear Customer!*

*Thank you for preferring the domestic electric appliance manufactured by REDMOND. REDMOND means quality, reliability and thoughtful attitude towards our clients. We hope that you will select products of our firm in future, and the brand REDMOND will become predominant among your domestic appliances.*

## SAFETY MEASURES

**IN OPERATING THE APPLIANCE, FOLLOW THE INSTRUCTIONS GIVEN BELOW. IF USED PROPERLY, IT WILL SERVE YOU MANY YEARS.**

- The microwave oven is designed for preparing food only. It is prohibited to use the oven for heating any chemical or non-food products or for drying paper, laundry or other materials. Other uses are considered as dangerous for health and are prohibited.
- Unpack the oven completely and make free the power cord and the oven internal chamber of packing film and foam plastic. Do it before using the microwave oven.
- Do not block the ventilation holes of the microwave oven. Inadequate ventilation may result in a damage to the internal chamber or may cause harmful radiation and reduce the service life. Install and use the oven as prescribed by this manual only. Safe operation requires adequate ventilation.

**IT IS PROHIBITED TO SWITCH ON ANY MICROWAVE-USING MODES IF THERE ARE NO PRODUCTS INSIDE THE OVEN. THIS MAY LEAD TO SERIOUS DAMAGES TO THE APPLIANCE.**

- Make sure that the oven has not any defects such as the door deformation or skewing, damages to the seals or the sealing surfaces of the door. If any defects are found, consult an authorized service centre.
- Do not use the oven if something prevents closing of the door. Remove regularly any remainders or deposits of food particles on the sealing surfaces. For cleaning the chamber and the door, use only soft cloths and non-abrasive cleansers.
- The microwave oven may be used only by those children who are aware of possible hazards of improper use of the appliance. Rules for safe use of the appliance must be explained by parents (guardians) and understood by children.
- It is not allowed to use the microwave oven and packing materials as children's playthings. Do not leave little children beside the working microwave oven.
- Do not allow the microwave oven to be used by people with restricted physical or mental abilities until they became aware for the safe use of the appliance.
- Do not leave the operating microwave oven unattended.
- It is prohibited to use the microwave oven in the open air. There is a danger of a failure due to raining or other weather conditions.
- Before connecting to the electric outlet, check that the mains voltage coincides with supply voltage of the microwave oven. The latter can be found in technical data on page 6 or in the nameplate located on the back wall of the oven.
- If you want to use an extension cord, make sure that it suits the power consumed by the microwave oven. Different voltage can lead to a short-circuit failure or to ignition of the cable.

- If you want to disconnect the oven from the electric outlet (in case it is out of use for a long time), pull the power cord while holding, with your dry hands, on the plug and not the cord. Otherwise, the cord rupture or an electric shock may follow.
- Never try to repair or modify the oven by yourself. All maintenance and repair operations must be performed by an authorized service center. Unprofessional work can lead to a breakdown, injuries or a damage to property.
- It is not allowed to use the oven in case of any failures. If the oven is faulty or functions abnormally, disconnect it from the electric mains taking the plug out of the socket, and consult an authorized service center.
- If you do not use the oven, never put any foods or foreign objects inside it. This will save you from undesirable consequences in case of an accidental switch-on.
- It is not allowed to switch on the oven without the turntable and the roller ring. If you have broken or lost the glass tray, consult an authorized service center.
- Use only those spare parts and accessories that are recommended by the manufacturer.
- Do not use kitchenware or utensils not intended for a microwave oven. Metal cookware or dishes with metal patterns (bordering), wire clamps from foods packing may lead to sparking and serious destruction of both the oven and its contents.  
Non-heat-resistant plastic dishes may be deformed or ignited when heated. Paper, polyethylene or other inflammable materials require very careful use. We recommend to use specially developed dishes/containers for this purpose.

### **GRILL MAY BE USED IN THE GRILL MODE ONLY.**

- In case anything ignites in the oven chamber, do not open the door.  
Switch off the microwave oven and disconnect it from the mains by taking the plug out of the electric outlet. It is not allowed to use water for extinguishing.

### **IT IS PROHIBITED TO REMOVE THE LIGHT GREY MICA COVER THAT IS SITUATED IN THE OVEN CHAMBER AND IS DESIGNED FOR PROTECTION OF THE MAGNETRON.**

- Do not use the microwave oven in very damp rooms. There is a danger of a short-circuit and a failure of the motor.
- Do not stretch the cord near sharp edges or angles, near hot surfaces (hot plates, gas or electric cookers). Do not immerse the oven, the power cord or the plug in water. This can lead to failures not covered by the guarantee.
- For the purpose of safety, during connection to the mains, the microwave oven must be grounded. The oven must be connected only to grounded sockets, otherwise the device will not meet the electric shock protection requirements.
- When heating any liquid, be especially careful since it may heat to higher than 100 degrees without even boiling. After the liquid has been heated, left it in the oven for 20-25 seconds, then mix it and take the container carefully from the oven for stabilizing the temperature in the container. Take special care when heating products and drinks for babies, children and old people.
- Liquids or other products must not be heated in a tightly closed jar or packing since they may explode due to a high pressure. Check the marking on the food packing to know whether it may be heated in a microwave oven. Open a pack of a semi-product (popcorn) always on the side opposite to your face and hands to prevent burning with steam.
- Be careful when handling hot food products, use cloths to prevent injuries when taking out the dish from the oven after heating. Some dishes absorb microwaves and become heated, and heat is always transferred from foods to the dish. Therefore, the dish may be hot.



- Do not heat in the microwave oven any eggs in the shell or hard-boiled eggs because the may explode. It is recommended to pierce preliminarily products with a dense skin such as potatoes, apples, sausages, whole marrows, liver or egg yolk if they are to be prepared in the microwave oven.

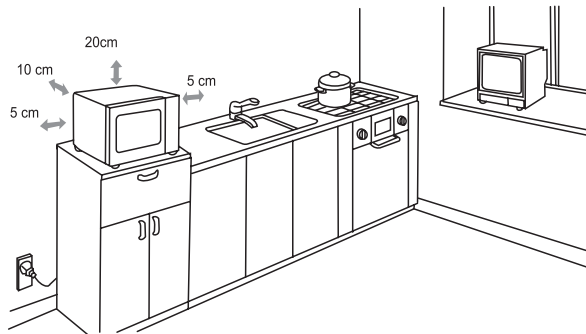
**IT IS PROHIBITED TO SWITCH ON THE OVEN WITH ITS DOOR OPEN, TO BREAK THE BLOCKING HOLDERS (DOOR LATCHES) OR TO INSERT ANY OBJECTS IN THE DOOR LATCH OPENINGS.**

### INSTALLATION AND CONNECTION

- Unpack the microwave oven and remove the packing stickers.

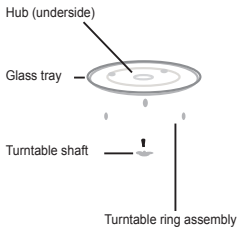
**Attention: Check the oven for the presence of defects such as dents, faulty door latches, cracks in the door. If any defects are detected, consult a service center. The appliance must be checked for damages of the door seals and the places of seals fitting. If any such damages are found, the oven must not be operated. It is not allowed to use the microwave oven if its power cord is damaged.**

- Place the microwave oven on a smooth horizontal surface that is strong enough to hold the weight of the oven with foods and cookware. The height from the floor to the oven must be at least 85 cm.
- Do not place the oven near heat sources or any inflammable objects. Do not place the microwave oven near an electric or gas cooker.
- For normal operation of the microwave oven, free space for ventilation must be provided: at least 20 cm above, 10 cm behind and 5 cm on the sides.



- Do not allow removal of the feet.
- Do not use the oven without the glass tray and the rotatable ring.
- Install the oven far from radio and television sets.
- Make sure that the cable is positioned safely, is not bent over the table edge and is not twisted. Do not allow the cable to touch the external surface of the oven body. Do not immerse the oven, the power cord or the plug in water.
- It is inadvisable to use the oven at high air humidity.
- Do not use the oven outdoors.
- Do not block ventilation holes of the microwave oven, this may lead to overheating or to a damage of the appliance.

- To prevent a short circuit and a failure of the oven, do not allow water ingress in ventilation holes.



## Mounting of the rotatable ring

- Take care that the tray or the ring are not blocked.
- Always use the glass tray and the rotatable ring when cooking.
- Place products to be cooked on the glass tray.
- Do not use the glass tray and the turntable ring if they are damaged.

## RADIO INTERFERENCE

- The microwave oven may cause interference in receipt of radio and TV signals. In order to minimize interference:
  1. Clean the door and the metal seals regularly.
  2. Place the TV set or radio receiver as far from the microwave oven as possible.
  3. Orient the receiving antenna to obtain the best result.
  4. Connect the microwave oven and the receiver to different lines of the electric mains.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. Using a high voltage is dangerous and may result in a fire or other accident causing oven damage.

**WARNING Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.**

Note:

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

## MICROWAVE COOKING PRINCIPLES

- Place food products with their thicker parts nearer to the edges of the glass tray.
- Watch the cooking time, set it at the minimum and increase gradually if necessary. In case of too long heating, foods may ignite.
- Cover the food products, this will provide uniform heating and prevent splashing.
- For more uniform heating and for quicker cooking, overturn and mix food products.

## BEFORE CONSULTING THE SERVICE CENTER

- Check that the microwave oven is connected to the electric mains correctly. Disconnect the microwave oven from the mains and connect it again.
- Check that the electric socket is in good repair and there is voltage in the mains.

- Check that the timer is set correctly.
- Check whether the oven door is closed tightly.

**IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.**

### MATERIALS SUITABLE FOR USE IN MICROWAVE OVENS

- Liquids or other food products must not be heated in closed containers since they may explode.
- When beverages are heated by microwaves, vigorous boiling is possible, so one must be attentive and careful when handling the containers.
- When heating in the oven any food products in containers made of flammable materials such as plastic or paper, one must watch the oven to prevent ignition.
- To prevent ignition in the oven chamber, one must:
  - avoid products burning due to too long cooking;
  - place products in the microwave oven without their packing, in particular, without metal foil;
  - in case of ignition in the chamber, switch off the oven without opening the door and disconnect it from the mains.
- Preliminarily remove metal strips and foil from products and their packing.
- You cannot cook unbroken eggs in the microwave oven because they may explode even after the oven has completed its operation.
- Contents of feeding bottles must necessarily be shaken up. To avoid burns, check the temperature before use.

#### ATTENTION:

- Food products must be cooked in special cookware and not placed directly on the glass tray unless otherwise is stipulated in the recipe for the particular dish.
- Use only cookware specially intended for the microwave oven.
- When using cookware suitable for cooking in microwave ovens, follow strictly the manufacturer's instructions.
- Remember that in the microwave oven contents of a container is heated quicker than the container itself, so take utmost care when taking the container out of the oven, and remove the lid carefully to avoid burning with steam.

### MATERIALS SUITABLE FOR USE IN MICROWAVE OVENS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <i>Aluminium foil</i>         | Can be used for wrapping, in a single layer, individual parts of the product to prevent overheating and burning. Avoid foil contacting with the walls, spacing must be at least 2 cm. |
| <i>Tableware</i>              | Only items that are intended for microwave ovens. Follow the manufacturer's instructions. Do not use broken items.  |
| <i>Faience and porcelain</i>  | Suitable for cooking in the microwave oven except gilded or silvered items or those having decorative metal elements.   |
| <i>Glassware</i>              | Use high-temperature glass only. Do not use glass lids since they may crack.  |
| <i>Heat-resistant plastic</i> | Foods with high fat or sugar content should not be cooked in such utensils. Do not use tightly closed containers.   |



|                        |  |
|------------------------|--|
| <i>Special packing</i> | (Paper, plastics, etc.) designed for microwave ovens – follow strictly the manufacturer’s instructions.            |
| <i>Paper towels</i>    | Used for product wrapping for reheating or removal of excessive fat from the product. Apply only for a short time. |
| <i>Parchment</i>       | Used for wrapping the product to prevent splashes falling on the chamber walls and for obtaining a stewing effect. |

### MATERIALS UNSUITABLE FOR USE IN MICROWAVE OVENS

- Film for food storage and heat-resistant polyethylene bags are unsuitable for frying meat and any other food products.
- Metal saucepans (aluminium, stainless steel, etc.) and food-compatible foils screen micro waves; in case of contact with the walls of the oven chamber they may cause sparking and short circuit during cooking.
- Metal foil can be used for wrapping, in a single layer, certain parts of products to prevent overheating and burning. Do not allow any contact with the walls, the spacing must be at least 2 cm.
- Fusible plastics are not suitable for cooking in the microwave oven.
- Varnished items are unsuitable because varnish may melt under effect of microwaves.
- Ordinary glass (including shaped and thick glass) may become deformed when exposed to high temperatures.
- Paper, straw, wood may ignite when exposed to high temperatures.
- Melamine items can absorb microwave radiation, which causes cracking or thermal destruction and increases cooking time significantly.

## 2. OPERATION OF THE MICROWAVE FURNACE

### SETTING DIGITAL CLOCK

- Choose to set the clock in 12 or 24-hour cycle by touching the «Часы/Установка» button once or twice.
- Turn  «Время/Меню» to choose the hour.
- Press «Часы/Установка» button.
- Turn  «Время/Меню» dial to indicate the minute.
- Press «Часы/Установка» to confirm the setting.

Note: To check clock time during cooking, press the CLOCK button

### MICROWAVE COOKING

- To cook with microwave power alone, press the «Мощность» button a number of times to select a cooking power level, and then use the «Время/Меню» dial to set a desired cooking time.

Select power level by pressing the POWER. button:

| PRESS POWER BUTTON | COOKING POWER |
|--------------------|---------------|
| Once               | 100%          |
| Twice              | 80%           |

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 3 times                 | 60% |
| 4 times                 | 40% |
| 5 times                 | 20% |
| 6 times (setting timer) | 0   |

### GRILL

The grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages of piece of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.

For example, suppose you want to grill for 12 minutes.

- Press «Гриль» button once.
- Turn the «Время/Меню» to 12:00.
- Press «Старт/Быстрый старт» button.

### COMBINATION 1

30% time for microwave cooking, 70% for grill cooking. Use for fish, potatoes or au gratin. FOR

EXAMPLE: Suppose you want to set combination 1 cooking for 25 minutes.

- Press «Комби 1» button once.
- Turn «Время/Меню» to 25:00.
- Press «Старт/Быстрый старт» button.

### COMBINATION 2

55% time for microwave cooking, 45% for grill cooking. Use for puddings omelettes, baked potatoes and poultry. FOR EXAMPLE: Suppose you want to set combination 2 cooking for 12 minutes.

- Press «Комби 2» button once.
- Turn «Время/Меню» to 12:00.
- Press «Старт/Быстрый старт» button.

### AUTO DEFROST

Use to defrost frozen meat, poultry and seafood by weight. The defrosting time and power level are automatically set once the food category and the weight are programmed. FOR EXAMPLE: Suppose you want to defrost 200g of meat.

- Turn «Время/Меню» dial to defrost setting by turning the dial until it have passed the 9th auto cook menu, and then turn the dial again to indicate weight 200g.
- Press «Старт/Быстрый старт» button.

Note: In the middle of cooking time the system will sound to remind you to turn over the food and pause until you depress the button start to enter into the next defrosting stage, and the system resume

### AUTO COOK

For food or the following cooking mode, it is not necessary to program the duration and the cooking power. It is sufficient to indicate the type of food that you wish to cook as well as the weight of this food. For some programmer, in the middle of cooking time, the cooking programmer pause and beeps can be heard to remind you to open the door and check its doneness and turn food over to obtain uniform cooking; but be careful to handle with care of very hot food in the

oven. To resume cooking, just close the door, & press start the oven will cook for the remaining time.

For example: to cook 400g of fish.

- Turn «Время/Меню» clockwise to show food code.
- Press «Вес» to indicate weight of 400g.
- Press «Старт/Быстрый старт» button.

### AUTO COOK MENU

The power level and the time of cooking for certain food products are set automatically.

For operation in the automenu mode, proceed as follows:

- Turn the “Время/Меню” control clockwise to select the desired program.
- Press the “Вес” button for selection of the product weight.
- Press the “Старт/Быстрый старт” button to start operation.

| Code | Food/cooking mode       |  |
|------|-------------------------|--|
| A-1  | Milk/Coffee(each 250ml) | <p>1. As you press WEI. ADJ. Button once or repeatedly, number of servings or weight parameters will appear on screen, select the one equal to the weight of food you have placed in the oven.</p> <p>2. The result of auto cooking depends on factors such as voltage fluctuation, the shape and size of food, your personal preference as to the doneness of certain foods and even how well you happen to place food in the oven. If you find the result at any rate not quite satisfactory, please adjust the cooking time a little bit accordingly.</p> |
| A-2  | Rice (g)                |  |
| A-3  | Spaghetti (g)           |  |
| A-4  | Potato (each 230g)      |  |
| A-5  | Auto Reheat (g)         |  |
| A-6  | Fish (g)                |  |
| A-7  | Chicken (g)             |  |
| A-8  | Beef/Mutton (g)         |  |
| A-9  | Skewered Meat (g)       |  |
| A-10 | Auto Defrost            |  |

**ATTENTION:** Cooking time may vary also depending on the shape, size and location of products. Large and thick pieces are cooked longer while thin ones quicker.

- Defrost product without packing, in a shallow pallet or on a grate for microwave processing; use the rotating glass dish necessarily.
- Cover the products with special covers or with plastic bending away one of its corners to release excessive steam. Covers are heated very intensely – take care when handling them.
- Mixing is necessary because products are heating stronger near edges of the container.
- Place products in one layer, place thick pieces nearer to the edge.
- Piece thick peel or skin to prevent product bursting.
- Popcorn – follow the manufacturer’s instructions strictly and do not leave the microwave oven unattended. If the product is not ready at the preset time, stop cooking. Excessively long processing may lead to ignition.
- Do not place the package with popcorn directly on the glass dish, put it on a plate.
- The microwave oven will not work with its door open.

**QUICK START**

Press the “Старт/Быстрый старт” button. The oven will operate at 100% power during 1 minute. To suspend operation, press the “Стоп/Отмена” button. The second pressing of the “Стоп/Отмена” button will result in cancellation of the task.

**CHILD LOCK**

Use to prevent unsupervised operation of the oven by little children. The CHILD LOCK indicator will show up on display screen, and the oven cannot be operated while the CHILD LOCK is set. To set the CHILD LOCK: Press and hold the «Стоп/Отмена» button for 3 seconds, a beep sounds and LOCK indicator lights. To cancel the CHILD LOCK: Press and hold the «Стоп/Отмена» button for 3 seconds until lock indicator on display goes off.

**3. COOKING GUIDE****ABBREVIATIONS USED**

|                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| sp. – spoon            | kg – kilogram                      |
| tea sp. – tea spoon    | g – gram                           |
| l.p. – large pinch     | l – litre                          |
| s.p. – small pinch     | ml – millilitre                    |
| cup – full cup         | cm – centimetre                    |
| pack. – package or bag | min – minute                       |
| dia. – diameter        | f/c – fat content in dry substance |

**FISH FILET WITH SAUCE**

*Ingredients:*

| 1 portion | 2 portions  | 3 portions | Product  |
|-----------|-------------|------------|--|
| 140 g     | 280 g       | 420 g      | tinned tomatoes (without juice)                  |
| 40 g      | 80 g        | 120 g      | corn   |
| 4 g       | 8 g         | 12 g       | chili sauce                                      |
| 12 g      | 24 g        | 36 g       | onions (cut into small pieces)                   |
| 1 tea sp. | 1-2 tea sp. | 2 tea sp.  | red-wine vinegar, mustard, thyme, Cayenne pepper |
| 200 g     | 400 g       | 600 g      | fish filet                                       |
|           |             |            | salt   |

*Preparation*

1. Mix the ingredients for the sauce.
2. Place pieces of the filet on a round pudding dish, the thin side inwards, and salt them.
3. Pour sauce on the fish pieces uniformly.
4. Cover with film for microwave ovens and cook in the automatic cooking mode A-6.
5. On completion of cooking, leave for 2 minutes.

**FISH FILET WITH CURRY SAUCE***Ingredients:*

| 1 portion | 2 portions | 3 portions | Product                    |
|-----------|------------|------------|----------------------------|
| 200 g     | 400 g      | 600 g      | fish filet, salt           |
| 40 g      | 80 g       | 120 g      | banana (cut into circlets) |
| 160 g     | 320 g      | 480 g      | ready curry sauce          |

*Preparation*

1. Place pieces of the filet on a round pudding dish, the thin side inwards, and salt them.
2. Place the cut banana and ready curry sauce on fish filet.
3. Cover with film for microwave ovens and cook in the automatic cooking mode A-6.
4. On completion of cooking, leave for 2 minutes.

**SPINACH PUDDING***Ingredients:*

| 1 portion | 2 portions | 3 portions | Product   |
|-----------|------------|------------|---|
| 5 g       | 10 g       | 15 g       | butter or margarine (for dish smearing)                     |
| 150 g     | 300 g      | 450 g      | spinach leaves (unfrosted, free of water)                   |
| 15 g      | 30 g       | 45 g       | onions (chopped into small pieces), salt, pepper and nutmeg |
| 150 g     | 300 g      | 450 g      | boiled potatoes (cut into circlets)                         |
| 35 g      | 75 g       | 110 g      | ready ham (cut into cubes)                                  |
| 50 g      | 100 g      | 150 g      | sour cream  |
| 1         | 2          | 3          | eggs  |
| 40 g      | 75 g       | 115 g      | grated cheese   |
|           |            |            | ground paprika  |

*Preparation*

1. Mix spinach with onions and add salt, pepper and nutmeg.
2. Smear the pudding dish. Place on the dish, by layers, potato circlets, ham cubes and spinach. The upper layer must be spinach.
3. Mix eggs with sour cream, add salt and pepper, pour the produced mixture on the vegetables.
4. Powder the pudding with grated cheese and paprika and place in the oven set to automatic cooking in A-4 mode.
5. On completion of cooking, leave for 5-10 minutes.



**POTATO PUDDING WITH MARROWS***Ingredients:*

| 1 portion | 2 portions | 3 portions | Product                                |
|-----------|------------|------------|--|
| 200 g     | 400 g      | 600 g      | boiled potatoes (cut into circlets)    |
| 115 g     | 230 g      | 345 g      | marrow (chopped)                       |
| 75 g      | 150 g      | 225 g      | sour cream                             |
| 1         | 2          | 3          | boiled potatoes (cut into circlets)    |
| 1/2       | 1          | 2          | a garlic clove (ground)                |
|           |            |            | salt and pepper                        |
| 40 g      | 80 g       | 120 g      | Feta cheese or brynza (cut into cubes) |
| 10 g      | 20 g       | 30 g       | peeled sunflower seeds                 |
|           |            |            | ground paprika                         |

*Preparation*

1. Smear the pudding dish and place, by layers, potato and marrow pieces.
2. Mix eggs with sour cream, add salt, pepper and garlic, and pour the mixture produced onto the vegetables.
3. Pour Feta cheese or brynza on the top.
4. Add sunflower seeds and ground paprika and set the pudding to automatic cooking in A-4 mode.
5. On completion of cooking, leave for 5-10 minutes.

**TOASTS WITH CHEESE**

Time of cooking in the oven: about 1½ - 2½ minutes

*Ingredients:*

- 4 toast bread pieces
- 2 sp. of butter or margarine (20 g)
- 150 g of Camembert cheese
- 4 tea sp. of cranberry confiture
- Cayenne pepper

1. Dry bread slices a little and spread butter on them.
2. Cut Camembert cheese in slices and put them on bread. Place cranberry confiture in the middle of cheese and powder with Cayenne pepper.
3. Place on the tray and heat for 1½ -2½ min.

**MUSHROOM SOUP**

Time of cooking in the oven: approx. 13-17 minutes

*Ingredients:*

- 200 g of mushrooms cut in slices
- 1 onion (50 g), chopped
- 300 ml of thick meat bouillon

- 300 ml of cream
- 2½ sp. of flour (25 g)
- 2½ sp. of butter or margarine (25 g)
- salt and pepper
- 1 egg
- 150 g of sour cream

Place the vegetables into a saucepan, pour boillon, cover with a lid and cook for 10 min.

1. Mix all ingredients with a mixer.

2. Mix flower with butter to dough-like consistence and mix it in the soup.

Add salt, pepper, cover with the lid and cook. On completion of cooking, mix the soup.

5 min.

3. Mix an egg yolk with cream and pour into the soup gradually. Reheat during 2 min, but do not let the soup boil!

On completion of cooking, let the soup stay for about 5 minutes.

### REHEATING OF FOODS AND BEVERAGES

| Food/ Bever  | Quantity | Time, min. | Recommendations  |
|--------------|----------|------------|--|
| Coffee       | 1 cup    | 1          | do not cover   |
| Milk         | 1 cup    | 1          | do not cover   |
| Water        | 1 cup    | 1½-2       | do not cover, bring to the boil  |
| Stewed meat  | 200 g    | 1½-2½      | cover, mix after heating   |
| Soup         | 200 g    | 1½-2½      | cover, mix after heating   |
| Vegetables   | 200 g    | 2-2½       | add water if necessary, cover  |
| Garnishes    | 200 g    | 2-2½       | sprinkle with water, cover, mix from time to time                        |
| Sausages     | 180 g    | 2          | pierce the casing at several points                                      |
| Infant foods | 1 jar    | 0.5        | remove the cover, after heating mix thoroughly and check the temperature |

### RECOMMENDATIONS FOR ADAPTATION OF RECIPES TO COOKING IN MICROWAVE OVEN

- Reduce the cooking time to about 1/2 - 2/3.
- Surfaces of foods with a low moisture content should be moistened before reheating or cooking.
- The volume of liquid added to raw products before stewing should be reduced to about 2/3 of the volume specified in the original recipe. If necessary, add liquid during cooking.
- Quantity of added fats and oils can be reduced significantly. The microwave oven is ideally suited to non-fat dietetic dishes.

## 4. CLEANING AND MAINTENANCE

Wipe the control panel, internal and external surfaces and the glass tray with a moist cloth with detergent.

- Before cleaning, switch off the microwave oven and disconnect it from the mains. Let the oven cool down completely.
- Internal surfaces of the microwave oven must be clean. If any food remnants or splashes of liquids have stuck to the oven walls, wipe them with soft cloth. In case of very dirty surfaces, soft cleansers can be used. Do not use strong detergents or abrasive cleansers.
- Internal surfaces of the microwave oven should be wiped with soft cloth. To prevent a damage to inner parts of the appliance, avoid ingress of liquids through ventilation holes.
- To remove unpleasant odour, pour a glassful of water with juice of one lemon into some deep container suitable for the microwave oven, and put it into the oven. Set the timer to 5 minutes, set the operating modes switch to the maximum position. When a sound signal is heard and the oven switches off, remove the container and wipe the chamber walls with dry cloth.
- Do not allow water to fall on the control panel. When cleaning the panel, leave the door open to prevent accidental switch-on of the oven. On completion of cleaning, press the “Стоп/Отмена” button to reset the oven to the initial position.
- Clean the glass tray regularly; a dishwasher can be used for this purpose.
- Clean the ring and the bottom regularly.

## 5. GUARANTEE

The period of guarantee for the product is 25 months from the selling date. The guarantee covers defects of material and workmanship. Under the present guarantee, the manufacturer undertakes to repair or replace any part recognized as faulty on condition that the product is sent to the seller. The present guarantee shall be valid only in case the product was used in compliance with this instruction, no modifications were made to it, it was not repaired or disassembled by unauthorized persons, or was not damaged due to improper handling. Also, the complete set of the product must be retained. This guarantee does not cover natural wear of the product as well as brittle objects such as ceramic components, lamps, etc. The guarantee shall not become effective unless the date of purchase is confirmed by the seller's signature and seal on the guarantee coupon. Any repair under this guarantee shall not extend the period of guarantee and shall not initiate the beginning of a new guarantee.

**In compliance with paragraph 2, Article 5 of Federal Law of the RF “On protection of consumers' rights”, the manufacturer has established a minimum service life for this product, which is 7 years from the date of manufacture on condition that the product is used in strict compliance with this manual and technical requirements.**

**Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за то, что Вы отдали свое предпочтение бытовой технике компании REDMOND. REDMOND — это качество, надежность и внимательное отношение к нашим клиентам. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.**

Приготовление пищи в микроволновой печи доставит Вам много приятных моментов. Перед началом использования внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

В инструкции содержится описание функций микроволновой печи, информация о ее преимуществах, возможностях и особенностях эксплуатации, а также перечень правил безопасности, которые необходимо соблюдать при работе с прибором.

В инструкции Вы также найдете кулинарные рецепты с подробным описанием способов приготовления блюд в микроволновой печи и рекомендации по выбору посуды для печи. Отдельный раздел посвящен очистке и уходу за прибором.

## 1. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

**ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА СЛЕДУЙТЕ НИЖЕ ПРИВЕДЕННЫМ ИНСТРУКЦИЯМ. ПРИ ПРАВИЛЬНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОН ПРОСЛУЖИТ ВАМ ДОЛГИЕ ГОДЫ.**

- Микроволновая печь предназначена только для приготовления пищи. Запрещено использование прибора для разогрева каких-либо химических или непищевых продуктов и жидкостей, а также для сушки бумаги, белья и других материалов.

**ВНИМАНИЕ! Использование микроволновой печи не по назначению опасно для здоровья.**

- Перед включением в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением микроволновой печи. **Эта информация содержится в технических характеристиках и на заводской табличке, расположенной на задней стенке прибора.**
- Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность микроволновой печи. **Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.**
- Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур питания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. **Неосторожное обращение может привести к травмам.**
- Не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку в воду или другие жидкости. Запрещена эксплуатация прибора в сырых помещениях на открытом воздухе из-за возможного попадания в корпус прибора влаги и посторонних предметов. **Попадание воды в корпус прибора может привести к серьезным повреждениям.**

- Не переносите прибор, удерживая его за сетевой шнур. Не закрывайте дверь при наличии кабеля в дверном проеме. Не протягивайте шнур питания около острых краев или углов. **Неосторожное обращение может привести к неполадкам, на которые не распространяется гарантия.**
- Не накрывайте прибор во время работы тканью и другими материалами, не используйте его для сушки белья и одежды. **Нарушение правил пожарной безопасности может привести к порче имущества.**
- Подключайте микроволновую печь только к розеткам с заземлением. **В противном случае устройство не будет отвечать требованиям безопасности.**
- Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и не станут понятны инструкции по безопасной эксплуатации. Не оставляйте прибор включенным в розетку без присмотра. Не разрешается использование прибора и упаковочных материалов детям для игр. Не оставляйте детей рядом с прибором во время его работы.
- Запрещен самостоятельный ремонт микроволновой печи или внесение изменений в конструкцию прибора. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. **Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.**

**Не разрешается использовать прибор при любых неисправностях. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВКЛЮЧЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ С ПУСТОЙ ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРОЙ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ПОВРЕЖДЕНИЯМ ПРИБОРА.**

- Не закрывайте вентиляционные отверстия микроволновой печи во время эксплуатации. Недостаточное вентилирование может привести к поломке внутренней камеры, что может вызвать вредоносное излучение. **Устанавливайте и используйте печь только согласно данной инструкции.**
- Не используйте микроволновую печь, если что-либо препятствует закрытию дверцы. Регулярно очищайте внутреннюю камеру и уплотнительные элементы от частиц пищи. Используйте для очистки прибора мягкие ткани, а также только неабразивные моющие средства.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВКЛЮЧАТЬ МИКРОВОЛНОВОУЮ ПЕЧЬ С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ И ВСТАВЛЯТЬ ЛЮБЫЕ ПРЕДМЕТЫ В БЛОКИРОВОЧНЫЕ ФИКСАТОРЫ, ПРЕПЯТСТВУЯ ЗАКРЫТИЮ ДВЕРЦЫ.**

- Не используйте внутреннюю камеру микроволновой печи для хранения продуктов и посторонних предметов.

- Не допускается эксплуатация микроволновой печи без механизма вращения, роликового кольца и стеклянного блюда. При поломке деталей обратитесь в сервис-центр. **Используйте только рекомендуемые производителем детали и запчасти.**
- Не используйте посуду, не предназначенную для приготовления пищи в микроволновой печи. Металлическая посуда или посуда с росписью, а также наличие посторонних предметов на упаковке продуктов (например, металлических зажимов), может привести к образованию искрения, к серьезному нарушению в работе прибора или к порче продуктов.
- Соблюдайте осторожность, нагревая в микроволновой печи воду и другие жидкости, т.к. их температура может достигать 100 градусов без процесса кипения. В целях безопасности оставьте жидкость во внутренней камере на 20-25 секунд для стабилизации температуры.
- Используйте решетку для гриля только в режиме «Гриль».
- Не используйте плотно закрытую посуду или вакуумную упаковку. Высокое давление внутри упаковки может привести к взрыву.
- Использование нетермостойкой пластиковой посуды в микроволновой печи может привести к деформации и возгоранию. При воспламенении посуды во внутренней камере немедленно отключите микроволновую печь и отсоедините ее от электросети. **НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ.** Не используйте воду, чтобы потушить пламя внутри микроволновой печи.
- Работа микроволновой печи может вызвать помехи при приеме радио- и телесигналов. Чтобы избежать этого, необходимо подключать микроволновую печь и телевизор/ радиоприемник к разным линиям электросети и регулярно очищать уплотнительные элементы от частиц пищи.

**ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩЕНО УДАЛЕНИЕ СЛЮДЫ, РАСПОЛОЖЕННОЙ ВО ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ И ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ ЗАЩИТЫ МАГНЕТРОНА.**

### УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Извлеките микроволновую печь из коробки, удалите все упаковочные материалы, в т.ч. рекламные наклейки.
- Распакуйте и полностью освободите провод питания и внутреннюю камеру микроволновой печи от упаковочной пленки и пенопласта. Сделайте это перед тем как использовать микроволновую печь.

**Внимание! Перед подключением убедитесь в том, что на корпусе микроволновой печи и во внутренней камере нет повреждений и вмятин, блокировочные фиксаторы исправно работают, уплотнительные элементы ровно прилегают и не имеют трещин. Не допускается использование микроволновой печи с поврежденным кабелем или вилок. При обнаружении повреждений обратитесь в сервис-центр.**

- Установите микроволновую печь на ровную горизонтальную поверхность. Не удаляйте ножки микроволновой печи.
- Соблюдайте необходимые параметры при установке прибора с учетом его габаритов: высота от пола до микроволновой печи должна быть не менее 85 см, свободное пространство сверху должно составлять не менее 20 см, по бокам - не менее 5 см, между задней стенкой прибора и стеной — не менее 10 см.
- Установите роликовое кольцо и стеклянное блюдо на механизм вращения. Не допускается приготовление пищи без стеклянного блюда. Следите за тем, чтобы посторонние предметы не блокировали механизм вращения.
- Во время приготовления пищи или разогрева продуктов устанавливайте минимальное время приготовления, при необходимости постепенно увеличивая его.
- Накрывайте продукты во избежание разбрызгивания и попадания частиц пищи внутрь корпуса микроволновой печи.
- Переворачивайте и перемешивайте продукты во время приготовления. Разрезайте крупные продукты на несколько частей, чтобы сократить время приготовления.
- Не разогревайте в микроволновой печи продукты в скорлупе или с плотной кожей (такие, как яйца, картофель, яблоки, сосиски, целые кабачки, печень), т.к. они могут взорваться. Такие продукты перед приготовлением необходимо проколоть.
- Будьте осторожны при обращении с горячими продуктами. Используйте кухонные рукавицы, чтобы извлечь посуду из микроволновой печи после разогрева.
- Не прикасайтесь к горячему грилю или к внутренней камере микроволновой печи сразу после ее использования.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия микроволновой печи всегда находились в открытом доступе. В противном случае возможен перегрев прибора, его повреждение и выход из строя. Во избежание короткого замыкания, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия микроволновой печи.



#### Установка вращающейся основы

- Всегда используйте стеклянное блюдо и роликовое кольцо во время приготовления или разогрева.
- Помещайте продукты только на стеклянное блюдо.
- Следите за тем, чтобы стеклянное блюдо или кольцо не были заблокированы посторонними предметами.
- Не используйте стеклянное блюдо или кольцо, если они повреждены.

## МАТЕРИАЛЫ, ПРИГОДНЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧАХ

**ВНИМАНИЕ!** Используйте только ту посуду, которая предназначена для приготовления и разогрева пищи в микроволновой печи.

|   |   |
|---|---|
| <i>Алюминиевая фольга</i>                     | Предназначена для приготовления отдельных видов продуктов. Не допускайте контакта фольги со стенками внутренней камеры микроволновой печи, соблюдайте расстояние минимум в 2 см.  |
| <i>Столовая посуда</i>                        | Предназначена для приготовления пищи в микроволновой печи, если это оговорено производителем. Не используйте посуду с трещинами или дефектами, а также с росписью.  |
| <i>Фаянс/фарфор</i>                           | Предназначен для приготовления пищи в микроволновой печи, за исключением посуды с золотым или серебряным нанесением, а также с декоративными металлическими элементами.   |
| <i>Стеклопосуда</i>                           | Предназначена для приготовления пищи в микроволновой печи только в том случае, если она сделана из жаропрочного стекла. Не используйте посуду из фигурного стекла, т.к. оно может треснуть при высокой температуре.                   |
| <i>Термостойкий пластик</i>                   | Предназначен для приготовления пищи в микроволновой печи. Не используйте посуду из термостойкого пластика для приготовления или разогрева пищи с высоким содержанием жира или сахара. Не используйте плотно закрывающиеся контейнеры. |
| <i>Специальная упаковка (бумага, пластик)</i> | Предназначена для приготовления пищи в микроволновой печи в том случае, если это оговорено производителем.  |
| <i>Бумажные полотенца</i>                     | Предназначены для разогрева в микроволновой печи или удаления излишнего жира с продуктов. Используйте только на короткий интервал времени.  |
| <i>Пергамент</i>                              | Предназначен для достижения эффекта томления во время приготовления пищи в микроволновой печи, а также для защиты стенок камеры от разбрызгивания продуктов и попадания их частиц в корпус и в вентиляционные отверстия прибора.      |

## ПОСУДА, НЕПРИГОДНАЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧАХ

- Пищевая пленка для хранения продуктов.
- Термостойкие полиэтиленовые пакеты. Не предназначены для приготовления мяса и других продуктов в режиме «гриль».
- Металлическая посуда (алюминиевая, из нержавеющей стали и др.) и пищевая фольга. Такая посуда экранирует микроволны и при контакте со стенками внутренней камеры микроволновой печи может вызвать искрение или короткое замыкание.
- Нетермостойкий пластик.
- Посуда, покрытая лаком.
- Фигурное и нежаропрочное стекло.
- Посуда из бумаги, соломенная, плетенная и деревянная посуда. Такая посуда может вызвать воспламенение.
- Меламиновая посуда. Такая посуда поглощает микроволновое излучение, что может вызвать ее растрескивание.



## 2. РАБОТА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

### УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Подключите микроволновую печь к электросети. Убедитесь, что на дисплее показано стартовое время «0:00». После сигнала нажмите кнопку «Часы/Установка» для выбора 12-ти или 24-х часового исчисления. Вращая регулятор «Время/Меню», задайте параметры часов и минут. Нажмите кнопку «Часы/Установка» для подтверждения выбранного времени

### УСТАНОВКА МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН

Нажмите кнопку «Мощность». Вращая регулятор «Время/Меню», установите необходимый режим мощности.

| Количество нажатий | Уровень мощности | Процесс приготовления  |
|--------------------|------------------|--|
| Одно               | 100%             | Кипячение жидкостей, приготовление овощей, фруктов, крупы, спагетти.                                       |
| Два                | 80%              | Приготовление птицы, мяса, выпечки, подогрев молока.   |
| Три                | 60%              | Запекание пищи в горшочках, приготовление запеканок, шоколадного крема, блюд из яиц и сыра, рыбы.          |
| Четыре             | 40%              | Приготовление малых порций мяса, супов, размягчение масла и сливочного сыра, тушение блюд. Размораживание. |
| Пять               | 20%              | Поддержание температуры горячих блюд, приготовленных на медленном огне.                                    |
| Шесть              | 0                | Возврат к нулевому показателю.   |

### Установка режима «Гриль»

Нажмите кнопку «Гриль». Вращая регулятор «Время/Меню», установите необходимое время приготовления. Запустите процесс приготовления нажатием кнопки «Старт/Быстрый старт».

*Рекомендации:* используйте режим «Гриль» для приготовления мяса и овощей.

### Установка режима «Комби 1»

Нажмите кнопку «Комби 1». Вращая регулятор «Время/Меню», установите необходимое время приготовления. Запустите процесс приготовления нажатием кнопки «Старт/Быстрый старт».

*Рекомендации:* используйте режим «Комби 1» для приготовления рыбы и картофеля.

### Установка режима «Комби 2»

Нажмите кнопку «Комби 2». Вращая регулятор «Время/Меню», установите необходимое время приготовления. Запустите процесс приготовления нажатием кнопки «Старт/Быстрый старт».

*Рекомендации:* используйте режим «Комби 2» для приготовления омлетов, запеченного картофеля, птицы.

## Установка режима «Автозаморозка»

Вращайте «Время/Меню» до появления на экране программы №10. Кнопкой «Вес» установите вес продукта. Запустите процесс разморозки нажатием кнопки «Старт/Быстрый старт». По истечении половины установленного времени сработает звуковой сигнал, и микроволновая печь автоматически перейдет в режим паузы. Откройте дверцу, переверните продукт для достижения равномерной разморозки. Нажмите кнопку «Старт/Быстрое приготовление».

*Рекомендации:* используйте режим «Автора разморозка» для размораживания мяса, птицы и морепродуктов по весу.

## Выбор программ в «Автоменю»

Вращая регулятор «Время/Меню» по часовой стрелке, установите выбранную программу. Кнопкой «Вес» установите вес продукта. Запустите процесс приготовления нажатием кнопки «Старт/Быстрый старт».

*Рекомендации:* перемешивайте продукты во время приготовления, т.к. по краям пища нагревается быстрее, чем в центре. Размещайте продукты в посуде в один слой, укладывайте большие куски по краям, мелкие - в центре.

При приготовлении попкорна строго придерживайтесь инструкций производителя, не оставляйте микроволновую печь без присмотра. Не помещайте упаковку с попкорном непосредственно на стеклянное блюдо, используйте тарелку.

**ВНИМАНИЕ! Уровень мощности и время приготовления некоторых продуктов задаются автоматически. В зависимости от веса, размеров и формы продукта результат может быть различным для разных типов продуктов.**

| Номер программы | Программа         |
|-----------------|-------------------|
| A-1             | Молоко/Кофе       |
| A-2             | Рис               |
| A-3             | Спагетти          |
| A-4             | Картофель         |
| A-5             | Авторазогрев      |
| A-6             | Рыба              |
| A-7             | Курица            |
| A-8             | Говядина/Баранина |
| A-9             | Шашлык            |
| A-10            | Автора разморозка |

### **Функция быстрого приготовления**

Нажмите кнопку «Старт/Быстрое приготовление». Микроволновая печь будет работать с мощностью 100% в течение 1 минуты. Чтобы приостановить или завершить работу микроволновой печи, нажмите кнопку «Стоп/Отмена» один или два раза соответственно.

### **Блокировка микроволновой печи в целях безопасности**

Для установки или снятия блокировки во время процесса приготовления нажмите кнопку «Стоп/Отмена» и удерживайте ее в течение 3 секунд до звукового сигнала.

## **3. КУЛИНАРНАЯ КНИГА**

### **КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ**

#### *Ингредиенты:*

Курица – 400 гр

Чеснок – 1 головка

Черный молотый перец, соль – по вкусу

#### *Порядок приготовления*

Подготовленную курицу промокните бумажным полотенцем, чтобы удалить лишнюю влагу. Чеснок очистите, разделите на дольки, измельчите. Смешайте чеснок с черным молотым перцем и солью, натрите смесью курицу. Заверните курицу в пергаментную бумагу, поместите в микроволновую печь. Запекайте в течение 15-22 минут на полной мощности. Подавайте курицу с гарниром из жареного картофеля и салатом из свежих овощей.

### **ОСЕТРИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРИБНЫМ СОУСОМ**

#### *Ингредиенты:*

Филе осетрины – 150 гр

Репчатый лук – 1-2 шт

Шампиньоны – 4 шт

Помидоры – 1 шт

Лимонный сок – 2 ст. л.

Сыр – 3 ст. л.

Растительное масло

Черный молотый перец, соль – по вкусу

#### *Порядок приготовления*

Нарежьте помидор тонкими кружочками и уложите на дно формы для запекания. Сверху выложите рыбное филе, добавьте соль, перец, сбрызните соком лимона. Измельченный лук обжарьте на растительном масле в течение 2-3 минут в микроволновке на полной мощности. Мелко нарезанные грибы обжарьте в отдельной посуде в микроволновой печи в течение 8-10 минут на полной мощности. Выложите на рыбу слоями лук, грибы, тертый сыр. Запекайте в микроволновой печи в течение 8-10 минут на средней мощности.

## ПИКАНТНЫЕ РОМАШКИ

*Ингредиенты:*

Ржаной хлеб с кунжутом – 4 круглых ломтика  
Яйца – 4 шт  
Сыр – 100 гр  
Помидоры – 1 шт  
Сливочное масло – 1 ст.л.  
Майонез – 1 ст.л.  
Горчица – 1 ч.л.  
Петрушка, укроп, красный молотый перец, соль – по вкусу

*Порядок приготовления*

Размягчите сливочное масло в микроволновой печи в течение 20 секунд на мощности 20%. Сыр натрите на терке и разделите на 2 части. Яйца сварите вкрутую, разрежьте вдоль на 2 части. Желтки разотрите с майонезом, солью, перцем, горчицей и одной частью тертого сыра до получения однородной массы. Белки нарежьте тонкими ломтиками, помидор - тонкими кружочками. Ломтики хлеба смажьте с одной стороны сливочным маслом, с другой - желтковой пастой, уложите в форму для запекания. В центре каждого ломтика хлеба уложите кружочек помидора, по краям - яичный белок в виде лепестков. Посыпьте тертым сыром, украсьте свежей зеленью. Запекайте в течение 2 минут на полной мощности до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Подавайте бутерброды горячими.

## 4. ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой выключите микроволновую печь и отключите ее от электросети. Дайте прибору полностью остыть.
- Протрите панель управления, внешние и внутренние поверхности, стеклянное блюдо влажной тряпкой с моющим средством.
- Очистите корпус микроволновой печи, внутреннюю камеру, роликовое кольцо и стеклянное блюдо от частиц пищи. Используйте мягкие ткани и неабразивные моющие средства.
- Не допускайте попадания жидкости в вентиляционные отверстия и в корпус прибора.
- Для удаления неприятного запаха используйте лимонный сок. Разведите сок одного лимона в стакане воды. Установите емкость с жидкостью в микроволновую печь. Выберите максимальный режим работы, установите таймер на 5 минут, нажмите кнопку «Старт/Быстрый старт». После звукового сигнала извлеките емкость из микроволновой печи, протрите стенки внутренней камеры сухой тканью.

## 5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на **25 месяцев** со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии отправки изделия в адрес продавца. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данной инструкцией, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось и не разбиралось не уполномоченными на то специалистами, или не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплексность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на хрупкие детали, такие как керамические компоненты, лампочки и т.п. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

В соответствии с п.2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с даты производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

