



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**МОДЕЛИ: МН-685НД
МН-745НД**

Прежде чем пользоваться вашей печью, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство пользователя.
Сохраните его для использования в будущем.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, так как пользование печью при открытой дверце может привести к вредному воздействию на вас микроволновой энергии. Важно не пытаться что-либо делать с блокировочными контактами.

Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях.

Не пользуйтесь неисправной печью. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены: (1) дверца (согнута), (2) петли дверцы и защелки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При нагревании в вашей микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков, может произойти перегрев жидкости выше точки кипения без образования видимых пузырьков пара. Это может привести к неожиданному вскипанию перегретой жидкости. Чтобы этого не произошло, необходимо предпринять следующие меры:

1. Избегайте использования цилиндрических сосудов с узким горлышком.
2. Не перегревайте жидкость.
3. Перемешайте жидкость перед тем, как ставить сосуд в печь и затем вновь перемешайте ее после истечения половины времени подогрева.
4. По окончании подогрева жидкости дайте сосуду постоять в печи некоторое время, затем осторожно перемешайте жидкость или потрясите сосуд и проверьте температуру жидкости перед ее употреблением, чтобы избежать ожогов (в особенности это относится к бутылочкам и баночкам с детским питанием).

Установка

Установите вашу печь, выполнив три следующих простых шага:

1. Выньте из печи все упаковочные материалы и принадлежности.
2. Установите печь на ровную поверхность в выбранном вами месте, но обеспечьте зазор величиной по крайней мере 10 см сверху и сзади печи для достаточной вентиляции. Вы не должны ничем загромождать боковую поверхность печи, чтобы не создавать препятствий потоку воздуха из вентиляционной системы.

Сверху печи расположено выходное вентиляционное отверстие. Блокирование этого отверстия может привести к повреждению печи.

3. Подсоедините печь к стандартной сетевой розетке. Обеспечьте, чтобы цепь выдерживала ток не менее 15 А и чтобы питание вашей микроволновой печи осуществлялось от отдельной цепи.

ПРИМЕЧАНИЯ: * Если ваша печь не работает должным образом, отсоедините ее от розетки сети переменного тока и затем вновь включите ее в розетку.

* Данное изделие не должно использоваться для приготовления пищи в коммерческих целях.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЭТО ИЗДЕЛИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО

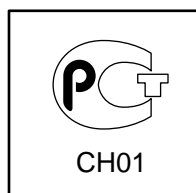
Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом :

Голубой	–	Нейтральный
Коричневый	–	Под напряжением
Желтый и зеленый	–	Земля

В данном изделии используется специальный сетевой шнур, который в случае его повреждения должен заменяться на сетевой шнур того же типа. Такой сетевой шнур может быть куплен через импортера данного изделия и его замену должно производить лицо, обладающее соответствующей квалификацией.

Содержание

2	УСТАНОВКА
3	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
4	ВВЕДЕНИЕ КАК РАБОТАЕТ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ КАК ПОЛУЧИТЬ НАИЛУЧШИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОТ ВАШЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ КАК ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТОВ ВЛИЯЮТ НА ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ
7	ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ / ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
8	АВТОМАТИЧЕСКИ ПЕРЕМещаЮЩИЙСЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
9	ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ БЫСТР СТАРТ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ МОЩНОСТИ АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА ПО ЗАДАННОМУ ВЕСУ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЖАРЕНОГО МЯСА ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВРАЩАЮЩЕМСЯ ВЕРТЕЛЕ УВЕЛИЧЕНИЕ И УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
18	ДРУГИЕ ПОЛЕЗНЫЕ ИНСТРУКЦИИ
19	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



Технические характеристики

	MH-685HD	MH-745HD
Источник питания	230 В / 50 Гц	
Выходная мощность	800 Вт (в соответствии со стандартом IEC705)	
Частота микроволн	2450 МГц	
Габаритные размеры	530 мм (Ш) X 320 мм (В) X 420 мм (Г)	556 мм (Ш) X 325 мм (В) X 450 мм (Г)
Размеры внутренней камеры	348 мм (Ш) X 240 мм (В) X 366 мм (Г)	374 мм (Ш) X 234 мм (В) X 406 мм (Г)
Потребляемая мощность	<ul style="list-style-type: none"> • Микроволновая печь 1200 Вт • Гриль 1150 Вт • Комбинированный режим 2300 Вт 	
Масса нетто	Около 18,0 кг	Около 19,3 кг
Масса в упаковке	Около 20,0 кг	Около 21,3 кг

Введение

Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой форму энергии, аналогичную электромагнитным волнам, используемым в радио и телевизионном вещании и обычному дневному свету. Обычно электромагнитные волны распространяются наружу через атмосферу и исчезают в пространстве без следа. Однако, в микроволновых печах имеется магнетрон, который сконструирован таким образом, чтобы можно было использовать энергию, содержащуюся в микроволнах. Электричество, подводимое к магнетрону, используется для генерации микроволновой энергии. Эти микроволны поступают в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. В нижней части печи расположен вращающийся или неподвижный поднос. Микроволны не могут проникать через металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага – материалы, из которых делается посуда, безопасная для использования в микроволновой печи. Микроволны не нагревают посуду, хотя сосуды, в которых готовится пища, в конце концов нагреваются от тепла, генерируемого в пище.

Очень безопасное устройство. Ваша микроволновая печь представляет собой одну из самых безопасных разновидностей бытовой техники. Как только дверца открывается, печь автоматически перестает генерировать микроволны. При проникновении в пищу микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом не остается никакой “остаточной” энергии, которая может повредить вам при употреблении пищи

Как получить наилучшие результаты от вашей микроволновой печи

Наблюдайте за процессом приготовления. Рецепты в поваренной книге были тщательно разработаны, но ваш успех в приготовлении блюд с их использованием конечно зависит от того, насколько внимательно вы наблюдаете за процессом приготовления. Всегда наблюдайте за пищей при ее приготовлении. В вашу печь вмонтирован светильник, который автоматически загорается при приготовлении пищи, так что вы можете заглядывать внутрь и проверять, как идет приготовление. Приведенные в рецептах указания о том, когда нужно приподнять, перемешать пищу и т. п., вы должны считать минимумом требующихся действий. Если вам кажется, что пища готовится неравномерно, просто примите меры, которые по вашему мнению поправят положение.

Факторы, влияющие на время приготовления пищи. Чтобы проверить мощность вашей печи, обратитесь к техническим характеристикам, приведенным в начале данного Руководства. Время приготовления зависит от многих факторов. Температура ингредиентов, использующихся в рецепте, очень сильно влияет на время приготовления.

Например, пирог, приготовленный из масла, молока и яиц, только что вынутых из холодильника, будет выпекаться существенно дольше, чем пирог, приготовленный из тех же ингредиентов, но имеющих комнатную температуру. Во всех рецептах блюд, приведенных в данном Руководстве, указаны диапазоны времен приготовления. В общем, вы увидите, что если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно обычно бывает не готово до конца, но иногда для приготовления блюда по вашему вкусу приходится даже превышать максимальное указанное время. Основной принцип, принятый в этой поваренной книге, состоит в консервативном подходе при указании времени приготовления. Ведь если пища пригорела, то ее уже нельзя употреблять. В некоторых рецептах, особенно рецептах приготовления хлеба, пирогов и заварного крема, рекомендуется вынимать блюдо из печи слегка неготовым. Это не ошибка. Если дать блюду постоять, особенно в накрытом виде, оно продолжает готовиться даже после извлечения из печи, так как тепло, поглощенное наружными слоями пищи, постепенно передается внутрь. Если пища оставлена в печи до тех пор, пока она не будет готова по всему объему, наружные слои будут пересушены или даже пригорят. Вы постепенно станете все более искусными в определении времен приготовления и отстоя для различных блюд.

Как характеристики продуктов влияют на их приготовление в микроволновой печи

Плотность продуктов: Легкие, пористые блюда, такие как торт или хлеб, готовятся быстрее, чем тяжелые, плотные блюда, такие как ростбиф или тушеное мясо. При приготовлении пористых блюд вы должны позаботиться о том, чтобы их наружные края не стали слишком сухими и хрупкими

Высота пищи: Верхняя часть высоких продуктов, в частности, ростбифа, будет готовиться быстрее, чем нижняя. Вследствие этого, блюдо, имеющее большую высоту, рекомендуется переворачивать во время приготовления, иногда даже несколько раз.

Содержание влаги в продуктах: Так как тепло, генерируемое микроволнами, имеет тенденцию испарять влагу, относительно сухие продукты, такие как мясо для жарения и некоторые виды овощей необходимо либо обрызгивать водой перед приготовлением, либо готовить накрытыми для того, чтобы удерживать влагу.

Содержание костей и жира в продуктах: Кости проводят тепло, а жир готовится быстрее мяса. Вследствие этого, при приготовлении костлявых или жирных кусков мяса надо позаботиться о том, чтобы мясо не приготовилось неравномерно и не пережарилось.

Введение

Количество продуктов: Количество микроволн в вашей микроволновой печи остается неизменным вне зависимости от количества готовящихся продуктов. Следовательно, чем больше продуктов вы поместите в микроволновую печь, тем дольше они будут готовиться. Когда вы готовите какое-либо блюдо, вес которого наполовину меньше веса, указанного в рецепте, не забудьте уменьшить указанное в нем время приготовления по крайней мере на одну треть.

Форма продуктов: Микроволны проникают в продукты только на глубину около 2,5 см. Внутренняя часть толстого блюда готовится за счет того, что тепло, генерируемое снаружи, переносится внутрь. Другими словами, только наружные слои любого блюда готовятся за счет микроволновой энергии, остальная часть блюда готовится за счет теплопроводности. Из этого следует, что наилучшей возможной формой блюда при приготовлении в микроволновой печи является толстый квадрат. В этом случае углы уже давно будут готовы, а центр еще даже не нагреется. Наиболее успешно с помощью микроволн готовятся круглые тонкие блюда и блюда, имеющие форму кольца.

Специальные приемы приготовления пищи в микроволновой печи

Подрумянивание: Мясо и птица, которые готовятся пятнадцать минут или дольше, слегка подрумянятся за счет их собственного жира. На блюда, которые готовятся более короткое время, можно нанести соус для подрумянивания, который позволяет добиться аппетитного цвета. Наиболее часто используемыми соусами для подрумянивания являются Вустерширский соус, соевый соус и соус для барбекю. Так как к блюдам добавляются относительно небольшие количества соуса для подрумянивания, первоначальный аромат блюд остается неизменным.

Накрывание: Крышка улавливает тепло и пар, что приводит к более быстрому приготовлению пищи. Для накрывания используйте крышку или облегающую пленку, приподняв один из ее углов, чтобы пленку не разорвало давлением пара.

Накрывание вощеной бумагой: Вощеная бумага эффективно предотвращает разбрызгивание и помогает пище удержать часть тепла. Но так как она накрывает пищу менее плотно, чем крышка или облегающая пленка, это позволяет пище слегка подсохнуть.

Заворачивание в вощеную бумагу или бумажное полотенце: Сэндвичи и многие другие блюда, в состав которых входит готовый хлеб, перед нагреванием в микроволновой печи необходимо завернуть в бумагу, чтобы предотвратить подсыхание.

Размещение и обеспечение промежутков: Штучные продукты, такие как печеный картофель, кексы в формочках, закуски будут нагреваться более равномерно, если их разместить в микроволновой печи на одинаковых расстояниях друг от друга, предпочтительно в кружок. Никогда не кладите продукты стопкой друг на друга.

Перемешивание: Перемешивание является одним из наиболее важных приемов при приготовлении пищи в микроволновой печи. При обычном приготовлении блюда перемешиваются с целью смешивания ингредиентов. Однако, при приготовлении с помощью микроволн, блюда перемешиваются с целью распространения и перераспределения тепла. Всегда перемешивайте пищу от краев в направлении центра, так как края нагреваются в первую очередь.

Переворачивание: Большие высокие блюда, такие как мясо большим куском и цыпленок целиком, необходимо переворачивать, чтобы верхняя и нижняя часть готовились равномерно. Также рекомендуется переворачивать куски цыпленка и отбивные котлеты.

Размещение более толстых порций снаружи: Так как микроволны 'притягиваются' к наружным частям пищи, разумно размещать более толстые порции мяса, птицы или рыбы ближе к краям блюда, в котором они готовятся. В этом случае более толстые порции получают больше микроволновой энергии и пища будет готовиться более равномерно.

Экранирование: Для предотвращения пережаривания углов и краев блюд, имеющих квадратную или прямоугольную форму, их иногда закрывают кусочками алюминиевой фольги, которые блокируют микроволны. Никогда не используйте слишком большое количество фольги и обеспечьте, чтобы фольга надежно держалась на блюде, в противном случае в печи может возникнуть искрение и электрическая дуга.

Приподнимание: Толстые или плотные блюда часто приподнимаются для того, чтобы микроволны могли поглощаться нижней частью и центром блюда.

Протыкание: Продукты, заключенные в скорлупу, шкуру или мембрану, могут взорваться в печи, если вы не проткнете их перед приготовлением. К таким продуктам относятся белки и желтки яиц, моллюски и устрицы, а также многие целые овощи и фрукты.

Проверка готовности: В микроволновой печи пища готовится так быстро, что необходимо часто проверять ее готовность. Некоторые блюда оставляют в печи до тех пор, пока они не будут полностью готовы, но большинство блюд, включая блюда из мяса и птицы, вынимаются из печи слегка неготовыми и им дают дойти до готовности за время отстоя. За время отстоя внутренняя температура пищи поднимается на величину от 3°C до 8°C.

Время отстоя: Пище часто дают постоять от 3 до 10 минут после того, как она вынута из микроволновой печи. Обычно пищу на время отстоя накрывают для сохранения тепла, за исключением случаев, когда она должна подсохнуть снаружи (например, некоторые пироги и бисквиты). Отстой позволяет довести пищу до готовности, а также позволяет смешаться и окрепнуть букету ее ароматов.

Введение

Посуда для микроволновой печи

Никогда не используйте в вашей микроволновой печи металлическую посуду или посуду с металлической отделкой. Микроволны не могут проходить через металл. Они будут отражаться от любого металлического предмета, помещенного в печь и вызовут появление электрической дуги, которая по своей природе аналогична молнии. Большая часть термостойкой неметаллической кухонной посуды безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, некоторая посуда может содержать материалы, делающие ее непригодной для микроволновой печи. Если у вас имеются сомнения в пригодности какой-либо конкретной посуды, имеется простой способ определить, пригодна ли эта посуда для микроволновой печи.

Проверка посуды на пригодность для микроволновой печи: Поставьте предмет посуды, вызывающий у вас сомнения, в микроволновую печь рядом со стаканом воды.

Включите режим микроволн на максимальной мощности в течение 1 минуты. Если вода нагреется, а испытываемая посуда остается холодной на ощупь, она безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменяется, а посуда становится теплой, это означает, что она поглощает микроволны и ее небезопасно использовать в микроволновой печи. В вашей кухне вероятно уже имеется много посуды, которую можно использовать при приготовлении пищи в микроволновой печи. Просто прочтите нижеприведенный перечень.

1. Столовые тарелки: Многие виды столовой посуды безопасны для использования в микроволновой печи. В случае сомнений, посмотрите документацию фирмы-изготовителя посуды или проведите проверку на пригодность для микроволновой печи.

2. Стеклянная посуда: Термостойкая стеклянная посуда безопасна для микроволновой печи. Это относится ко всем маркам кухонной посуды из закаленного стекла. Однако, не пользуйтесь хрупкой стеклянной посудой, такой как бокалы или стаканы для вина, так как они могут лопнуть при нагреве пищи.

3. Бумага: Бумажные тарелки и сосуды являются удобными и безопасными для использования в микроволновой печи при условии, что пища готовится недолго и в ней содержится мало жира и влаги. Бумажные полотенца также очень удобны для обертывания продуктов и обкладывания противней для выпекания, в которых готовятся жирные блюда, такие как бекон. Обычно старайтесь избегать окрашенной бумаги, так как краска может перейти на пищу.

4. Пластиковые сосуды для хранения продуктов: Они могут использоваться для быстрого подогрева пищи. Однако, они не должны использоваться для приготовления пищи в течение длительного времени, так как горячая пища в конце концов приведет к их деформации или плавлению.

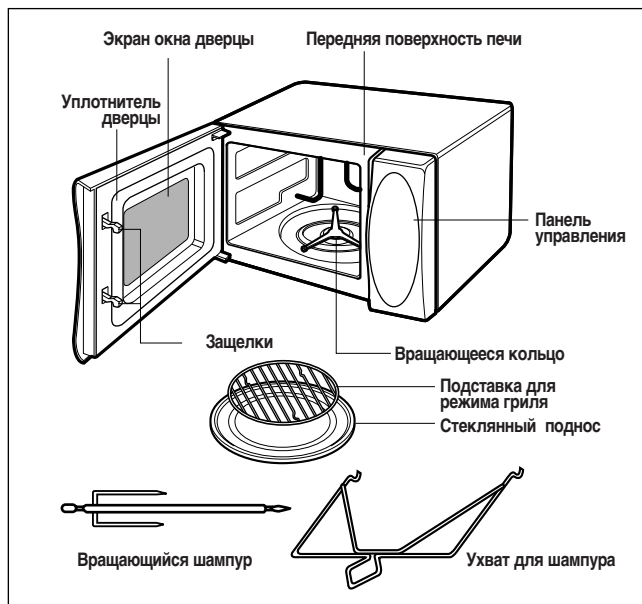
5. Пластиковые пакеты для приготовления пищи: Они безопасны для использования в микроволновой печи при условии, что они специально предназначены для приготовления пищи. Однако, обязательно сделайте надрез на пакете, чтобы пар имел возможность выходить из пакета. Никогда не пользуйтесь для приготовления пищи в вашей микроволновой печи обычными пластиковыми пакетами, так как они расплавятся и порвутся.

6. Пластмассовая кухонная посуда для микроволновой печи: В продаже имеется кухонная посуда для микроволновой печи различных форм и размеров. По большей части вы вероятно можете использовать уже имеющуюся у вас на кухне посуду, а не покупать новую.

7. Фаянс, глиняная посуда и керамика: Сосуды, сделанные из этих материалов, обычно прекрасно подходят для использования в микроволновой печи, но чтобы иметь полную уверенность, их необходимо испытать вышеприведенным способом.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: НЕКОТОРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ПОСУДЫ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ СВИНЦА ИЛИ ЖЕЛЕЗА НЕ ПРИГОДНЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.

Особенности печи / Панель управления

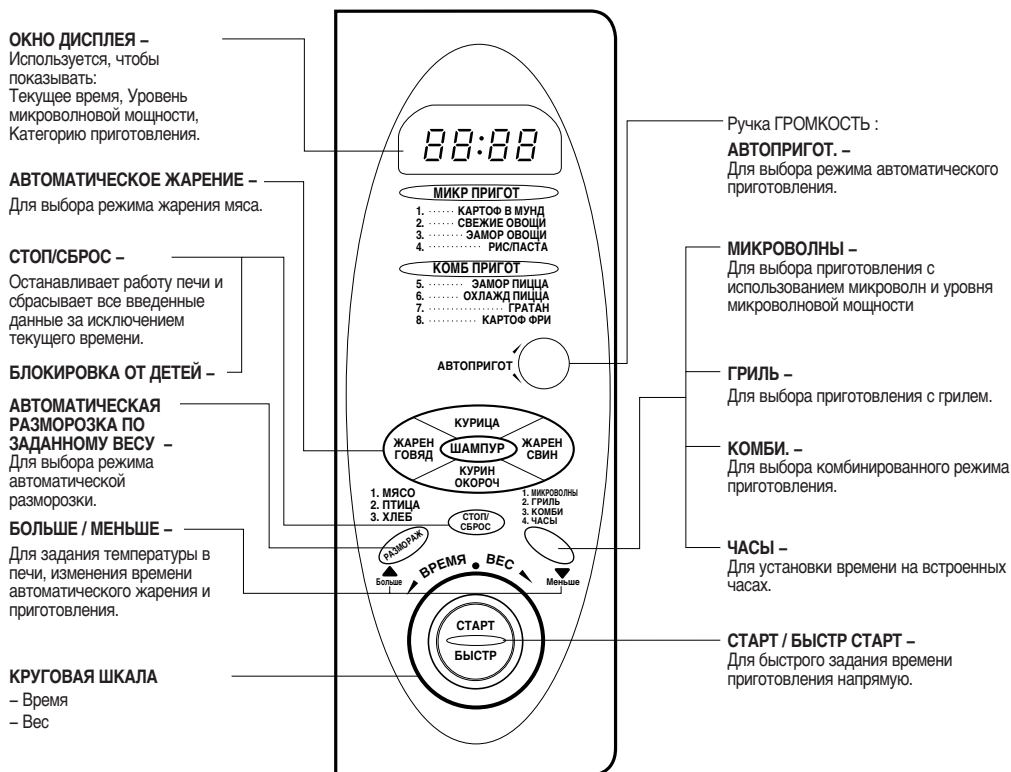


В комплект поставки вашей печи входят следующие принадлежности :

Стеклоподнос	1
Вращающееся кольцо в сборе	1
Руководство пользователя	1
Поваренная книга.....	1
Подставка для приготовления с грилем.....	1
Вращающийся шампур.....	1
Ухват для шампура	1

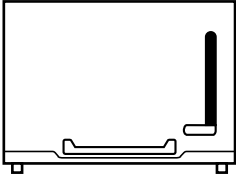
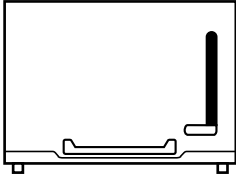
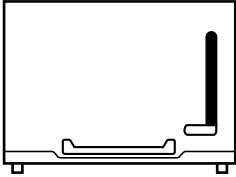
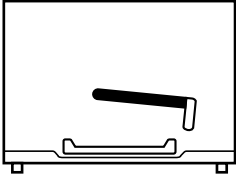
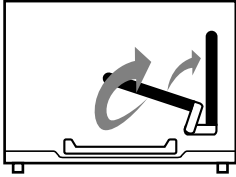
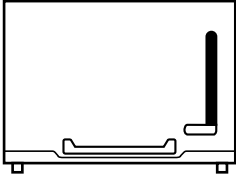
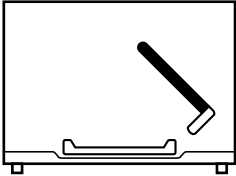
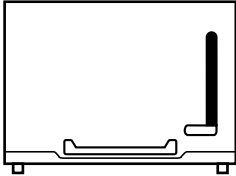
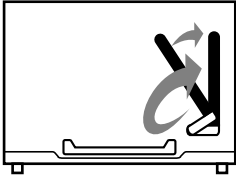
Эта микроволновая печь предназначена для использования только в бытовых целях. Не рекомендуется пользоваться ею в коммерческих целях.

Не включайте печь в режиме микроволн и комбинированном режиме, когда в ее камере установлен вращающийся шампур или подставка для приготовления с грилем, но не помещены продукты.



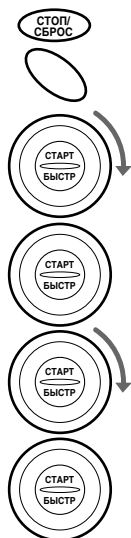
ПРИМЕЧАНИЕ: Когда вы прикасаетесь к кнопке на панели управления, подается звуковой сигнал, показывающий, что ваша команда введена в память печи.

Автоматически перемещающийся нагревательный элемент

КАТЕГОРИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПОЛОЖЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА ГРИЛЯ			
	• Приготовление	• Пауза в приготовлении • Открывание дверцы • Конец приготовления	• Ввод следующей программы • Дверца закрыта после приготовления и извлечения пищи	
Разморозка				
Микр. пригот.				
Режим Авто (Микр пригот)	1. Картоф. в мунд.			
	2. Свежие овощи			
	3. Замор. овощи			
	4. Рис / Паста			
•Нагревательный элемент гриля двигаться не будет.				
Режим гриль(гриль)				
Режим Комби-1(комби)				
Режим Авто (Комб пригот)	5. Замор. пицца			
	6. Охлажд. пицца			
	7.Гратан			
	8. Картоф. фри			
• Нагревательный элемент встанет в рабочее положение.		• Нагревательный элемент вернется к задней стенке.		
Авто жарка (Шампур)	Курин. окороч.			
	Жарен. говяд.			
	Жарен. свин.			
	Курица			
• Нагревательный элемент встанет в рабочее положение.		• Нагревательный элемент останется в рабочем положении.		
Режим Комби-2(Комби)			<ul style="list-style-type: none"> • Нагревательный элемент вернется к задней стенке. • По окончании приготовления вы должны вынуть пищу. 	
Режим Комби-3(Комби)			<ul style="list-style-type: none"> • Когда приготовление закончилось и вы хотите приготовить следующее блюдо, вы должны вынуть готовую пищу, прежде чем вводить новую программу. 	

Инструкции по эксплуатации

Установка текущего времени



1. Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите кнопку **ЧАСЫ** 4 раза.
3. Поворачивайте ручку круговой шкалы, пока дисплей не покажет 2 часа.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения введенных цифр часов.
5. Поворачивайте ручку круговой шкалы, пока дисплей не покажет 59 минут.
6. Вновь нажмите кнопку **СТАРТ**. Часы начинают идти.

Пример : Установить время 2:59

Когда ваша печь в первый раз подключается к сетевой розетке или после того, как в сети переменного тока вновь появляется напряжение после аварии сети, на дисплее показывается 0.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если **ЧАСЫ** (или **ДИСПЛЕЙ**) не показывают информацию должным образом, отсоедините сетевой шнур от розетки, затем подсоедините его и вновь установите время.

Эти часы работают в 24-часовой системе.

Блокировка от детей

Установка



1. Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС** и не снимайте палец, пока через 7 секунд на дисплее не появится символ "L".

Снятие блокировки от детей



1. Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС** и не снимайте палец, пока через 7 секунд символ "L" не исчезнет с дисплея.

Это уникальная функция обеспечения безопасности, которая предотвращает случайное включение печи. После того, как установлена блокировка от детей, в печи нельзя ничего приготовить. Когда установлена блокировка от детей, ни одна из кнопок не будет действовать.

Быстр старт



1. Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
2. Четыре раза нажмите кнопку **БЫСТР** для задания приготовления в течение 2 минут на высоком уровне мощности

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время приготовления в режиме **БЫСТР СТАРТ** вы можете увеличить время приготовления в этом режиме до 10 минут.

ПРИМЕР: Задать 2 минуты приготовления на **БЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности.

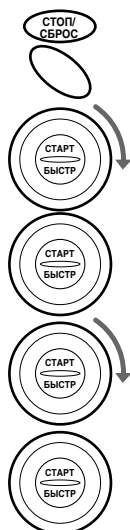
Это одна из наиболее полезных функций, позволяющая экономить время.

Режим **БЫСТР СТАРТ** позволяет вам задавать 30 секунд и 1 минуту времени приготовления на максимальном уровне микроволновой мощности нажатием кнопки **БЫСТР СТАРТ**.

Повторными нажатиями этой кнопки можно задать время приготовления до 10 минут на максимальном уровне мощности.

Инструкции по эксплуатации

Приготовление с использованием микроволновой энергии



1. Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите кнопку **МИКРОВОЛНЫ**.
3. Поворачивайте ручку круговой шкалы, пока дисплей не покажет 80%.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ** для задания времени приготовления.
5. Поворачивайте ручку круговой шкалы, пока дисплей не покажет 5:30.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Пример:

Приготовить блюдо на уровне мощности 80% в течение 5 минут 30 секунд.

В печи имеется пять значений мощности, представляющих собой наиболее часто используемые уровни микроволновой мощности.

Чтобы включить режим микроволн, нажмите кнопку **МИКРОВОЛНЫ**.

При выборе режима микроволн автоматически устанавливается высокий уровень мощности.

Поворотом ручки круговой шкалы выбираются другие уровни мощности, использование которых указано в таблице.

ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности	Выходная мощность	Использование
ВЫСОКИЙ	100%	<ul style="list-style-type: none"> * Кипячение воды. * Подрумянивание блюд из мясного фарша. * Приготовление свежих фруктов и овощей. * Приготовление рыбы, мяса и птицы. * Предварительный нагрев блюда для подрумянивания. * Разогрев готовых блюд, купленных в магазине. * Жарение лука, сельдерея и зеленого перца.
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	80%	<ul style="list-style-type: none"> * Подогрев всех блюд. * Жарение мяса крупным куском и птицы целиком. * Приготовление грибов и морепродуктов. * Приготовление блюд, содержащих сыр и яйца.
СРЕДНИЙ	60%	<ul style="list-style-type: none"> * Выпекание пирогов и лепешек. * Приготовление яиц. * Приготовление мяса и птицы. * Приготовление сладкого крема. * Приготовление риса, супов.
РАЗМОРОЗКА СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	40%	<ul style="list-style-type: none"> * Разморозка всех продуктов. * Растапливание сливочного масла и шоколада. * Приготовление более жестких кусков мяса.
НИЗКИЙ/ ТЕПЛЫЙ	20%	<ul style="list-style-type: none"> * Размягчение сливочного масла и сыра. * Размягчение мороженого. * Подъем дрожжевого теста.

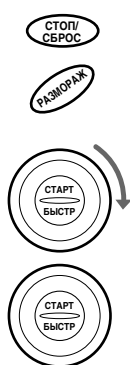
Инструкции по эксплуатации

Автоматическая разморозка по заданному весу

Функция	Категория	Пределы веса	Посуда	Темп. продуктов	Инструкции
Разморозж	1. Мясо	0,1-4,0 кг	Мелкая тарелка	Замороженные	Во время разморозки печь подаст звуковой сигнал, после которого переверните продукты.
	2. Птица	0,1-4,0 кг	Мелкая тарелка		Во время разморозки печь подаст звуковой сигнал, после которого переверните продукты.
	3. Хлеб	0,1-0,5 кг	Мелкая тарелка или бумажное полотенце		Во время разморозки печь подаст звуковой сигнал, после которого переверните продукты.

Разморозж 1 ; Мясо

1. Взвесьте замороженные продукты, которые вы хотите приготовить, поместите их в печь и закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
3. Один раз нажмите кнопку **РАЗМОРОЖ** (1. Мясо, 2. Птица, 3. Хлеб) для выбора программы разморозки мяса.
4. Введите вес продуктов, которые вы хотите разморозить (например, 0,4 кг), поворотом ручки круговой шкалы.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Пример :

Разморозить 0,4 кг мяса.

Во время цикла размораживания продуктов ваша печь автоматически управляет выходной мощностью. Программируйте печь заданием веса продуктов (Мяса, Птицы, Хлеба) и выбором режима Автоматической разморозж по заданному весу.

ПРИМЕЧАНИЯ :

1. Эта печь может размораживать продукты весом от 0,1 кг до 4,0 кг.
2. Вес продуктов для разморозж задается с шагом 0,1 кг.

Пример:

Разморозить 1,4 кг птицы.

ПРИМЕЧАНИЯ :

1. Эта печь может размораживать продукты весом от 0,1 кг до 4,0 кг.
2. Вес продуктов для разморозж задается с шагом 0,1 кг.

Разморозж 2 ; Птица

1. Шаги 1 и 2 точно такие же, как в процедуре Разморозж 1, приведенной выше.



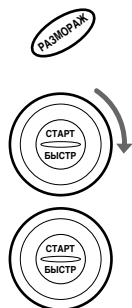
2. Два раза нажмите **РАЗМОРОЖ** (1. Мясо, 2. Птица, 3. Хлеб) для выбора программы разморозж птицы.
3. Введите вес продуктов, которые вы хотите разморозить (например, 1,4 кг), поворотом ручки круговой шкалы.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

- Печь может быть запрограммирована так, что по окончании разморозж продуктов она автоматически начнет их приготовление в 1 или 2 этапа. Однако, так как начальная температура продуктов перед разморозжой и их плотность могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить состояние продуктов перед началом их приготовления. Это особенно важно при разморозж больших кусков мяса и кур целиком.
- В процессе разморозж печь подаст звуковой сигнал. После сигнала откройте дверцу, переверните продукты и, если возможно, отделите куски друг от друга или поменяйте их местами. Если уже есть размороженные куски, выньте их. Верните еще замороженную часть в печь и нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы возобновить разморозж. Если вы не откроете дверцу после сигнала, печь не выключается, а продолжает разморозж.

Инструкции по эксплуатации

Размороз 3 ; Хлеб

1. Шаги 1 и 2 точно такие же, как в процедуре Разморозка 1, приведенной выше.



2. Три раза нажмите кнопку **РАЗМОРАЖ** (1. Мясо, 2. Птица, 3. Хлеб) для выбора программы разморозки хлеба.

3. Введите вес хлеба (например, 0,3 кг), поворотом ручки круговой шкалы.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Пример:

Разморозить 0,3 кг хлеба.

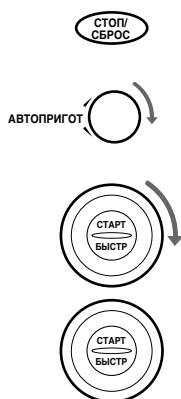
Программа разморозки хлеба подходит для размораживания небольших его количеств, например, булочек или одного батона.

По окончании требуется дать хлебу постоять, чтобы он оттаял до самого центра.

ПРИМЕЧАНИЕ:

С помощью этой программы можно размораживать от 0,1 до 0,5 кг хлеба.

Автоматическое приготовление



1. Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.

2. Поворачивайте ручку **АВТОПРИГОТ**, пока дисплей не покажет категорию автоматического приготовления АС-6.

3. Поворачивайте ручку круговой шкалы, пока дисплей не покажет 0,4 кг.

4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



Пример :

Приготовить 400 г охлажденной пиццы.

Режим Автоматического приготовления позволяет вам легко готовить большинство ваших любимых блюд посредством выбора соответствующей категории блюда и затем ввода веса блюда поворотом ручки круговой шкалы.

Инструкции по эксплуатации

• Программирование режима автоматического приготовления

Функция	Категория	Пределы веса	Посуда	Темп. пищи	Инструкции
 Микро волны	1. Картоф. в мунд.	0,1~1,0 кг	Бумажное полотенце	Комнатн.	Проткните картофелины вилкой в нескольких местах. По окончании приготовления дайте постоять 5 минут, накрыв металлической фольгой.
	2. Свежие овощи	0,2~0,8 кг	Кастрюля из керамики	Комнатн.	Положите овощи в чашку или кастрюлю для микроволновой печи. Добавьте по 30 мл воды на каждые 0,2 кг овощей. Накройте пластиковой пленкой. В конце дайте постоять накрытыми 2~3 минуты.
	3. Замор. овощи	0,2~0,8 кг	Кастрюля из керамики	Замор.	Положите в чашку или кастрюлю для микроволновой печи. Накройте пластиковой пленкой. В конце дайте постоять накрытыми 2~3 минуты.
	4. Рис/ Паста	0,1~0,3 кг	Кастрюля из керамики	Сухой рис + кипящая вода	Поместите рис в большую глубокую миску с кипящей водой и добавьте от 1/4 до 1 чайной ложки соли. Не накрывайте. После звукового сигнала перемешайте и нажмите кнопку СТАРТ. *Рис–Вынув из печи, перемешайте и дайте постоять 5~10 мин. (накрыв). *Паста – По окончании приготовления промойте в холодной воде. *Рис и паста.....*Вода 100 г.....300 мл 200 г.....600 мл 300 г.....900 мл
 Комби	5. Замор. пицца	0,1~0,5 кг	Подставка для гриля	Заморож.	Эта категория предназначена для приготовления замороженной пиццы. Удалите с пиццы всю упаковку и положите пиццу на подставку. По окончании приготовления дайте постоять 1~2 минуты.
	6. Охлажд. пицца	0,1~0,4 кг	Подставка для гриля	Из холодильника	Эта категория предназначена для разогрева недоеденной пиццы. Выньте пиццу из холодильника и положите ее на подставку. По окончании приготовления дайте постоять 1~2 минуты.
	7. Гратан	0,5~1,2 кг	Блюдо диаметром 23 см (из пирекса) или блюдо для пирога	Комнатн.	Используйте эту категорию для приготовления гратанов (блюдо с тертым сыром) в домашних условиях (* образец рецепта гратана *). По окончании приготовления дайте постоять 3~5 минут. ** Гратан с картофелем ** <ul style="list-style-type: none"> • 400 г картофеля • 2/3 столовой ложки масла • 3 ломтика бекона • 2/3 столовой ложки масла • 1/2 столовой ложки панировочных сухарей • *А* – черный перец, 1 чайная ложка соли, 1 ст. ложка масла (растопл.) ** Белый соус ** 3 ст. ложки сливочного масла, 5 ст. ложек муки, 2 и 1/2 чашки молока. Положите масло в большую чашку. Нагревайте на уровне микроволн ВЫСОКИЙ, пока масло не расплавится. Добавьте муку и нагревайте в том же режиме 2 мин. Добавьте молоко, соль, черный перец. Готовьте 15 мин. на уровне микроволн ВЫСОКИЙ, накрыв крышкой. (Во время приготовления перемешайте 2 или 3 раза). Получается 1000 г соуса. ** Метод приготовления ** 1. Приготовьте картофель по программе "Картоф. в мунд." 2. Очистите его и мелко порежьте. 3. Добавьте "А" к "2". 4. Смешайте лук с маслом в чашке и накройте ее крышкой. 5. Готовьте "4" на уровне микроволн ВЫСОКИЙ в течение 2 мин. или пока лук не будет готов. 6. Поместите белый соус, картофель, лук и бекон на блюдо. 7. Посыпьте тертым сыром мозарелла, панировочными сухарями и сливочным маслом. 8. Поставьте "7" на стеклянный поднос и готовьте (не накрывая).
8. Картоф. фри	0,2~0,4 кг	Блюдо диаметром 23 см (из пирекса)	Заморож.	Разложите полуфабрикат картофеля на безопасном для нагрева блюде и поставьте его на подставку на вращающийся поднос. Не накрывайте. Для получения наилучших результатов размещайте картофель в один слой. По окончании приготовления дайте постоять 3 ~ 5 минут.	

Инструкции по эксплуатации

Автоматическое приготовление жареного мяса



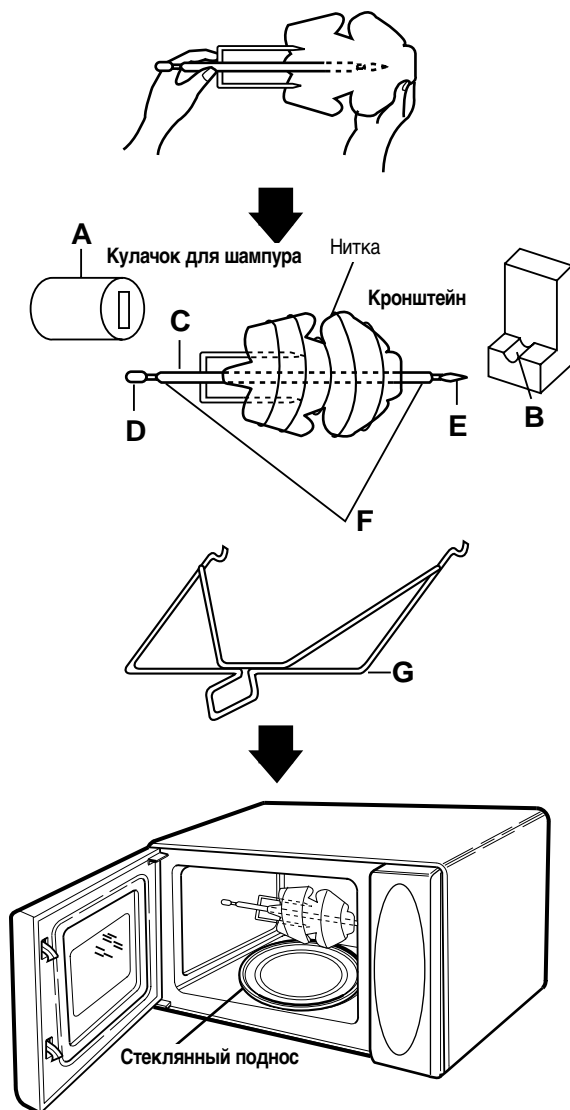
1. Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите кнопку **ЖАРЕН СВИН**.
3. Поворачивайте ручку круговой шкалы, пока дисплей не покажет 0,5 кг.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Пример :
Приготовить 500 г жареной свинины.

Функция	Категория	Пределы веса	Принад- лежности	Температура продуктов	Инструкции
Авто жарка (Шампур)	1. Жарен. говяд.	0,5~1,5 кг	Вращающийся шампур	Из холодильника	Проткните говядину шампуром и смажьте растопленным маргарином или сливочным маслом. Если требуется, привяжите мясо ниткой к шампуру. Поставьте термостойкое блюдо на стеклянный поднос. По окончании приготовления дайте постоять 10 минут, накрыв фольгой.
	2. Жарен. свин.	0,5~1,5 кг	Вращающийся шампур	Из холодильника	Проткните свинину шампуром и смажьте растопленным маргарином или сливочным маслом. Если требуется, привяжите мясо ниткой к шампуру. Поставьте термостойкое блюдо на стеклянный поднос. По окончании приготовления дайте постоять 10 минут, накрыв фольгой.
	3. Курица	0,8~1,3 кг	Вращающийся шампур	Из холодильника	Проткните курицу шампуром и привяжите ее ниткой к шампуру. Смажьте растопленным маргарином или сливочным маслом. Поставьте термостойкое блюдо на стеклянный поднос. По окончании приготовления дайте постоять 10 минут, накрыв фольгой.
	4. Курин. окороч.	0,2~0,8 кг	Подставка из металла	Из холодильника	Выймите куриные окорочка и дайте им высохнуть. Разместите толстыми кусками к центру подставки. Смажьте окорочка маслом и если желаете, посыпьте специями. После звукового сигнала, немедленно переверните. По окончании приготовления дайте постоять от 2 до 3 минут, накрыв фольгой.

Инструкции по эксплуатации

Приготовление на вращающемся вертеле



Нажмите кнопку **КУРИЦА**.



Поворотом ручки введите желаемый **вес**.



Нажмите кнопку **СТАРТ**.

1. Проткните полностью размороженную курицу шампуром, обеспечив, чтобы шампур проходил через центр курицы. И привяжите курицу нитками к шампuru, если необходимо.

ПРИМЕЧАНИЕ: ОЧЕНЬ ВАЖНО ПОЛНОСТЬЮ РАЗМОРОЗИТЬ КУРИЦУ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ, ЕСЛИ ВЫ ЭТО НЕ СДЕЛАЕТЕ, ТО КУРИЦА МОЖЕТ ОКАЗАТЬСЯ НЕДОЖАРЕНОЙ.

2. Вставьте конец шампура (D) в предназначенный для него кулачок (A) на левой стене камеры печи. Толкайте шампур влево, слегка поворачивая его до тех пор, пока конец шампура плотно не войдет внутрь кулачка (A).
3. Поместите другой конец шампура (E) в углубление на кронштейне для шампура (B).
4. Осторожно поставьте в печь термостойкое стеклянное блюдо на стеклянный вращающийся поднос.
5. Закрыв дверцу печи, нажмите кнопку СТОП/СБРОС и затем кнопку КУРИЦА. Теперь задайте вес курицы поворотом ручки круговой шкалы, затем нажмите кнопку СТАРТ.
6. По окончании приготовления подведите концы ухвата (G) под оба конца шампура (F), слегка приподнимите правый конец шампура и выньте шампур с продуктами в правую сторону.

ПРИМЕЧАНИЯ :

1. Приготовление на вращающемся шампуре является удобным способом приготовления мяса и птицы. Вся поверхность пищи станет равномерно подрумяненной без необходимости ее переворачивания.
2. Вращающийся шампур может использоваться в режиме микроволн, комбинированном режиме, в режиме гриля и в режиме автоматического приготовления.
3. Вращающийся шампур предназначен только для приготовления в соответствующем режиме. По окончании приготовления на шампуре, выньте шампур из камеры печи и храните его вместе с другими принадлежностями.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. **ПО ОКОНЧАНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС БУДЕТ ОЧЕНЬ ГОРЯЧИМ.**
2. Рекомендуется удалять жир со **СТЕКЛЯННОГО ПОДНОСА** перед каждым приготовлением пищи. Горячий жир на **СТЕКЛЯННОМ ПОДНОСЕ** может начать дымиться.

Инструкции по эксплуатации

Увеличение (▲) и уменьшение (▼) времени приготовления



Чтобы увеличить



Больше

Чтобы уменьшить



Меньше

1. Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
2. Поверните ручку **АВТОПРИГОТ** для выбора желаемой категории автоприготовления.
3. Поворотом ручки круговой шкалы введите вес.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
5. Во время приготовления нажмите кнопку **БОЛЬШЕ (▲)** (время приготовления увеличится на 1 минуту)
6. Во время приготовления нажмите кнопку **МЕНЬШЕ (▼)** (время приготовления уменьшится на 1 минуту)

Пример :

Увеличение/ уменьшение времени приготовления в режиме автоматического приготовления.

С использованием кнопок Больше или Меньше вы можете изменить все программы приготовления так, что увеличится или уменьшится время приготовления.

Если вы удовлетворены результатами работы программы приготовления, вам нет необходимости пользоваться кнопками Больше или Меньше.

Приготовление с использованием гриля



1. Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
2. Дважды нажмите кнопку **ГРИЛЬ** для выбора режима гриля.
3. Поверните ручку круговой шкалы для выбора желаемого времени приготовления.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

В режиме приготовления с использованием гриля должна использоваться предназначенная для этого режима подставка.

Инструкции по эксплуатации

Комбинированный режим приготовления



1. Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
2. Три раза нажмите кнопку **КОМБИ** для выбора комбинированного режима приготовления.
3. Поворачивайте ручку круговой шкалы, пока дисплей не покажет **Co-2** (режим Комби-2).
4. Нажмите кнопку **СТАРТ** для выбора времени приготовления.
5. Поворачивайте ручку круговой шкалы, пока дисплей не покажет **30:00**.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Пример :

Запрограммировать приготовление пищи в Комби-2 режиме в течение 30 минут.

В этой печи имеются режим комбинированного приготовления, который позволяют вам готовить пищу с одновременным использованием нагревательного элемента и микроволн. Так как нагревательный элемент поджаривает поверхность мяса в то время, как микроволны готовят его внутреннюю часть, время приготовления пищи в этом режиме обычно короче, чем если бы вы использовали два указанных режима по отдельности. Кроме того, вам не требуется предварительно прогревать печь.

ПРИМЕЧАНИЯ :

1. При использовании режима Комби-1, когда приготовление закончено или приостановлено, нагревательный элемент **возвращается к задней стенке**.
2. При использовании режимов Комби-2 и 3, когда приготовление приостановлено или закончено, нагревательный элемент будет оставаться в рабочем положении.
3. При использовании режимов Комби-2 и 3, когда приготовление закончено и дверца открыта, вы должны вынуть пищу из печи, прежде чем закрывать дверцу.
4. Таблица комбинированных режимов

Комбинированный режим	1	2	3
Уровень микроволновой мощности	20 %	40 %	60 %
Положение нагревательного элемента	Низкое	Высокое	Высокое

Другие полезные инструкции

Для достижения наилучших результатов:

1. При определении времени приготовления для определенного блюда начинайте с использования минимального рекомендуемого времени и время от времени проверяйте, готова ли пища. Пищу можно легко пережарить, так как приготовление с использованием микроволн происходит очень быстро.
2. Малые количества продуктов или продукты с малым содержанием влаги могут пересохнуть и стать слишком жесткими, если их готовить слишком долго.
3. Не пользуйтесь печью для сушки кухонных полотенец или изделий из бумаги. Они могут загореться.
4. Раскалывайте скорлупу яиц перед тем, как готовить их в микроволновой печи.
5. Перед приготовлением таких продуктов, как яблоки, картофель, желтки яиц, куриная печень и т. п., обязательно проткните кожуру или мембрану, чтобы продукты не лопнули во время приготовления их в печи.

Разморозка замороженных продуктов:

1. Продукты, которые были заморожены, можно помещать непосредственно в печь для размораживания (обязательно удалите все металлические проволочки или обертки).
2. Размораживайте продукты в соответствии с руководством по разморозке, приведенном в данной брошюре.
3. Если некоторые части продуктов оттаивают быстрее других, экранируйте их фольгой в случае необходимости. Это помогает замедлить или остановить процесс разморозки.
4. Некоторые продукты не должны быть полностью оттаявшими перед началом приготовления. Например, рыба готовится так быстро, что ее иногда лучше начинать готовить, когда она еще слегка заморожена.
5. В зависимости от начальной температуры продуктов, иногда может оказаться необходимо увеличить или уменьшить время приготовления, указанное в рецепте.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Воздух, выходящий из вентиляционного отверстия, может стать теплым во время приготовления. Это нормально.

Подрумянивание:

Некоторые блюда готовятся в микроволновой печи недостаточно долго для того, чтобы подрумяниться и могут потребоваться добавки для придания им аппетитного цвета. Отбивные, мясные котлеты или куски цыпленка могут покрываться слоем таких приправ как SHAKE & BAKE®, молотый красный перец, а также смазываться соусами для подрумянивания, такими как Kitchen bouquet® или Вустерширский соус. Мясо крупным куском, птица целиком или ветчина, готовящиеся 10 ~ 15 минут или дольше, хорошо подрумяниваются без добавок.

Посуда для микроволновой печи:

1. Может использоваться большая часть стеклянной, керамической посуды и посуды из термостойкого стекла.
2. Большая часть бумажных салфеток, полотенец, тарелок, стаканчиков, контейнеров и картон являются удобными принадлежностями для микроволновой печи. Некоторые бумажные изделия, изготовленные из вторичного сырья, могут содержать примеси, которые при использовании в микроволновой печи могут вызвать возникновение электрической дуги или возгорание.
3. Некоторые пластиковые тарелки, чашки, контейнеры и пленки могут использоваться в микроволновой печи. При использовании пластиковыми принадлежностями в микроволновой печи следуйте инструкциям фирмы-изготовителя посуды или информации, приведенной в поваренной книге.
4. Металлические принадлежности и посуда с металлической отделкой не должны использоваться в микроволновой печи.

Чистка вашей печи:

1. Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистом состоянии. Капли пищи или пролитые жидкости прилипают к стенкам печи и попадают между уплотнителями и поверхностью дверцы. Лучше всего сразу же удалить их с помощью влажной тряпочки. Крошки пищи и капли будут поглощать микроволновую энергию и увеличивать время приготовления. С помощью влажной тряпки удалите все крошки и остатки пищи, находящиеся между дверцей и уплотняющими поверхностями печи. Эти места необходимо чистить особенно тщательно для обеспечения надежного закрывания дверцы. Удалите капли жира с внутренних поверхностей намыленной тряпкой, затем смойте тряпкой мыло и протрите насухо. Не пользуйтесь едкими моющими средствами или абразивными чистящими средствами. Стеклоподнос можно мыть вручную или в посудомоечной машине.
2. Поддерживайте внешние поверхности печи в чистом состоянии. Чистите внешние поверхности с использованием мягкого мыла и теплой воды, затем смойте мыло и насухо протрите корпус мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Чтобы предотвратить повреждение внутренних элементов печи, не позволяйте воде просачиваться в вентиляционные отверстия. Для чистки панели управления откройте дверцу, чтобы предотвратить случайное включение печи и вытрите панель влажной тряпкой, а затем немедленно вытрите ее насухо мягкой тряпкой. По окончании чистки нажмите кнопку СТОП/СБРОС.
3. Если пар сконденсируется внутри или снаружи печи по периметру дверцы, вытрите панели мягкой тряпкой. Это может произойти, когда микроволновая печь работает в условиях высокой влажности и ни коим образом не свидетельствует о неисправности печи.
4. Дверца и уплотнители дверцы должны поддерживаться в чистом состоянии. Для чистки пользуйтесь только мягкой тряпкой и мыльной теплой водой, затем смойте мыло и тщательно вытрите насухо. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ АБРАЗИВНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ, ТАКИМИ КАК ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ПОДУШЕЧКИ. Металлические поверхности будут легче поддерживать в чистом состоянии, если почаще протирать их влажной тряпкой.

Меры предосторожности

1. Не делайте попыток самостоятельной регулировки или ремонта дверцы, панели, блокировочных контактов или любых других частей печи. Ремонт должен осуществляться только квалифицированным специалистом по ремонту микроволновой техники.
2. Не включайте печь, когда она пуста. Когда печь не используется, рекомендуется ставить в нее стакан с водой. Если вы случайно включите печь, вода безопасно поглотит микроволновую энергию.
3. Не сушите в микроволновой печи одежду, которая может обуглиться или обгореть, если вы нагреваете ее слишком долго.
4. Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда.
5. Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.
6. Не пользуйтесь деревянной посудой. Она может перегреться и обуглиться.
Не пользуйтесь металлической посудой или фаянсовой посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте перекрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами.
Металлические предметы могут привести к возникновению в печи электрической дуги, которая может привести к серьезному повреждению печи.
7. Не включайте печь, когда между дверцей и передними торцевыми поверхностями печи находится кухонное полотенце, салфетка или какое-либо другое препятствие, так как это может вызвать утечку микроволновой энергии наружу.
8. Не пользуйтесь бумагой, изготовленной из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/или загорание при приготовлении пищи.
9. Не мойте вращающуюся подставку в воде сразу же после окончания приготовления пищи. Она может разломиться или треснуть.
10. Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, она может перегреться и пригореть.
11. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался по крайней мере на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.
12. Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.
13. Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Внутри яйца создается давление и оно взорвется.
14. Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.
15. Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве, что подробно объяснено в поваренных книгах, содержащих рецепты приготовления блюд в микроволновой печи.
16. Никогда нельзя пользоваться печью, если уплотнители дверцы находятся в неисправном состоянии.
17. Когда в печи готовятся жидкости, они могут перегреться выше точки кипения без образования видимых пузырьков пара. Когда сосуд с жидкостью вынимается из печи, сотрясение сосуда может привести к неожиданному образованию пузырьков пара. Из сосуда может резко вырваться фонтан кипящей жидкости.
18. Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки.
19. Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а заглядывайте почаще внутрь, чтобы убедиться в том, что посуда не начала разрушаться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ—Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к ЗАГОРАНИЮ пищи и последующему ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ.

Срок службы данного товара—7 лет со дня передачи товара потребителю.

