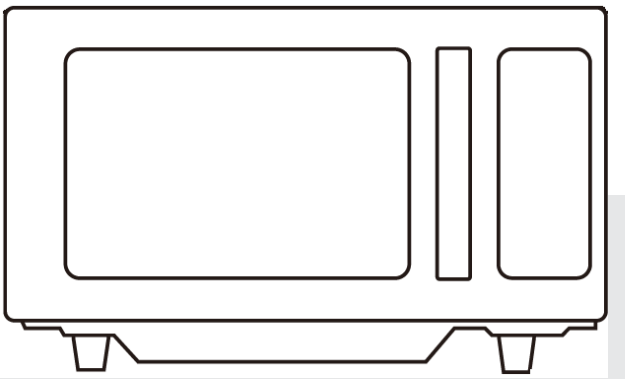
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

TMW-1100NEL-II

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Перед началом использования печи внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ С МИКРОВОЛНОВЫМ ИЗЛУЧЕНИЕМ

A. **Не используйте микроволновую печь с открытой дверцей**, поскольку такая эксплуатация может привести к вредному воздействию микроволнового излучения. Важно: запрещается разблокировать или повреждать защитные замки.

B. **Не размещайте посторонние предметы** между корпусом и дверцей микроволновой печи, не допускайте скопление грязи или чистящей жидкости на поверхностях уплотнителя.

C. **Запрещается эксплуатировать печь с поврежденной дверцей** или уплотнителями дверцы до проведения ремонта сертифицированным специалистом. К повреждениям дверцы относятся: деформация дверцы, ослабление дверных петель и защелок, повреждение уплотнителей и уплотняющих поверхностей.

D. В целях безопасности производить ремонт или техническое обслуживание должен только сертифицированный специалист.

E. Перед работой с печью проконсультируйтесь с врачом или производителем кардиостимуляторов, в случае их использования

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ
С МИКРОВОЛНОВЫМ ИЗЛУЧЕНИЕМ ..1
СОДЕРЖАНИЕ..2
ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ 3
ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ И ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ 5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 6
УСТАНОВКА 7
СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ 8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 9
ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ 10
ВКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ 10
РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ 10
РЕЖИМ ГОТОВНОСТИ ..10
РЕЖИМ «ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЫ» ..10
РЕЖИМ ПАУЗЫ ..10
РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ..11
РЕЖИМ ОКОНЧАНИЯ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ..11
РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ПРЕДУСТАНОВЛЕННОЙ ПРОГРАММЕ ..11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ «В ОДИН ШАГ» ..12
РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ..12
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДВОЙНОЙ ПОРЦИИ ..13
ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПОЭТАПНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ..13
РЕЖИМ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИХ ОПЦИЙ ..14
ВОЗВРАЩЕНИЕ К ЗАВОДСКИМ НАСТРОЙКАМ ..15
ТРЕБОВАНИЯ К ПОСУДЕ ..16
ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ..18
ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ..18
ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ..19
ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗОГРЕВА ..20
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩЕЙ ..22
КУЛИНАРНЫЙ СПРАВОЧНИК ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ ..23
ТАБЛИЦА ПЕРЕВОДА ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ ..24
РУКОВОДСТВО ПО РАЗМОРОЗКЕ ..25
УХОД ЗА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ ..26
УХОД И ОЧИСТКА ..26
ИСКРЕНИЕ ..27
ПЕРЕД ЗВОНКОМ В СЛУЖБУ ПОДДЕРЖКИ ..27
УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ..27
ПРИЛОЖЕНИЕ «А». ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ 28
ПРИЛОЖЕНИЕ «Б». ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 29
ПРИЛОЖЕНИЕ «В». УРОВНИ МОЩНОСТИ 29

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: для предотвращения возгорания, получения ожогов, поражения электрическим током и других опасностей.
Ниже перечислены важные правила, соблюдение которых обеспечит безопасную эксплуатацию печи:

1. Используйте микроволновую печь только для приготовления пищи.
2. Запрещается использовать микроволновую печь для сушки одежды, бумаг, других непищевых продуктов.
3. Используйте только посуду, предназначенную для микроволновых печей. Не используйте металлическую посуду.
   Подробнее о требованиях к посуде смотрите на стр.16-17 настоящей инструкции.
4. Не используйте печь для хранения бумаг, кулинарных книг, посуды и т.д.
5. Не используйте пустую печь. Это может вызвать её повреждение.
6. Не используйте печь с поврежденным керамическим дном. Проверьте его целостность. Во избежание повреждения, не нажимайте с силой на керамическое дно, осторожно ставьте посуду в печь.
   После приготовления не прикасайтесь к керамическому дну руками во избежание получения ожогов.
7. При приготовлении попкорна используйте продукт только в специальных упаковках (специальной посуде), отмеченных как предназначенные для использования в микроволновых печах.
   При приготовлении в микроволновой печи получается меньше попкорна, чем при обычном приготовлении — останется некоторое количество нераскрывшихся зерен.
   Не используйте масло, если это отдельно не указано производителем.
   Не помещайте в печь попкорн на большее время, чем указано в инструкции изготовителя. (Время приготовления обычно не более 3 минут). Более длительное воздействие микроволн не приведет к увеличению количества приготовленных зерен, а вызовет подгорание готового продукта или даже возгорание. Кроме того, керамическое дно может раскалиться или треснуть.
8. Чтобы приготовить продукты в оболочке (например, сосиски, картофель в кожуре, помидоры, яичные желтки, куриная печень и т.д.), обязательно предварительно проткните ее вилкой в нескольких местах.
9. Сырые яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую, нельзя нагревать в микроволновых печах, так как они могут взорваться.
10. Не используйте микроволновую печь для домашнего консервирования или стерилизации. Неправильно законсервированные продукты могут испортиться и стать опасными для потребления.
11. При приготовлении пищи, упакованной в бутылки, обязательно снимайте крышечки.
12. Баночки с детским питанием перед подогревом следует вскрыть и перемешать. Во избежание ожогов перед употреблением следует встряхнуть содержимое и проверить температуру.
13. Жидкости, такие как вода, кофе или чай, могут нагреваться выше температуры кипения без видимого процесса кипения из-за поверхностного натяжения жидкости. При извлечении из печи посуды с жидкостью не всегда будут заметны пузырьки, указывающие на кипение. В результате, при погружении ложки или другого предмета горячая жидкость МОЖЕТ ВНЕЗАПНО ЗАКИПЕТЬ!
    В целях снижения риска причинения травм:
    a) не перегревайте жидкости;
    b) размешивайте жидкости до начала нагрева;
    c) не используйте емкости с прямыми стенками и узкими горлышками;
    d) после нагрева оставьте емкость в печи на некоторое время, не вынимайте сразу;
    e) будьте крайне осторожны при погружении ложки или другого предмета в емкость с жидкостью.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Продолжение

14. Всегда проверяйте температуру пищи или напитков, разогретых в микроволновой печи, особенно прежде чем давать их детям или пожилым людям. Это важно, поскольку продукты, которые разогревались в микроволновой печи, продолжают нагреваться даже после её отключения.
    Чтобы выровнять температуру, дайте продукту постоять по меньшей мере 20 секунд после выключения печи.
15. Крайне осторожно нагревайте продукты с низким содержанием влаги или в небольшом количестве жидкости. Они могут быстро высохнуть и подгореть, или даже загореться.
16. Запрещается нагревать растительное масло или жир для фритюра. В случае перегревания есть риск получения ожогов или возгорания масла.
17. При разогревании пищи в пластиковых или картонных контейнерах следите за печью, чтобы контролировать возможное плавление или возгорание.
18. Если из печи пошел дым или произошло возгорание, выключите печь, отсоедините ее от сети питания, и не открывайте дверцу, чтобы пламя погасло.
19. Не закрывайте фильтр или иные технологические отверстия в печи.
20. Не используйте в микроволновой печи ртутные термометры. Это может привести к повреждению оборудования.
21. Печь следует регулярно чистить, удаляя остатки пищи.
22. Все поверхности печи должны всегда оставаться чистыми. Протирайте внутреннюю поверхность печи мягкой влажной тканью после каждого использования. Если оставлять жир или загрязнения в углублениях внутренней поверхности, они могут нагреваться, дымить или даже загореться при дальнейшей работе печи.
23. Если не поддерживать чистое состояние печи, возможно повреждение поверхности, что может отрицательно сказаться на сроке службы оборудования и привести к возникновению опасных ситуаций.
24. Данное оборудование не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если только они не прошли инструктаж и находятся под присмотром лица ответственного за их безопасность.
    Дети должны находиться под присмотром во избежание игр с оборудованием.
25. Техническое обслуживание и ремонт печи должны выполняться сертифицированным специалистом.

СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ И ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ

Оборудование **ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО**. В случае короткого замыкания или утечки тока заземление снижает риск удара током, поскольку предусматривается контур, по которому будет уходить электрический ток. Оборудование имеет шнур, содержащий провод заземления с клеммой на вилке. Вилку необходимо подключать в правильно смонтированную и заземленную электрическую розетку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Неправильное заземление оборудования может привести к поражению электрическим током. Если Вы не поняли инструкций по подключению заземления или у Вас остались какие-либо сомнения в правильном заземлении устройства, проконсультируйтесь с квалифицированным электриком или сертифицированным сервисным специалистом.

ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ

• Проверьте местный источник питания.

Для данной печи требуется ток около 16 ампер, 220-240В и 50 Гц.

• Включение данной микроволновой печи может вызвать скачок напряжения в электросети. Эксплуатация данной печи при не соответствующих требованиям условиях электросети может иметь неблагоприятные последствия. Данный прибор предназначен для подключения к системе электропитания с максимально допустимым сопротивлением системы Rmax 0,32 Ом в точке подключения к источнику питания. Пользователь должен убедиться, что данное устройство подключено к системе электропитания, отвечающей вышеуказанному требованию. При необходимости пользователь может запросить у службы электроснабжения данные об сопротивлении системы в точке подключения.

• Напряжение в сети должно совпадать с указанным на печи. Подача большего напряжения на прибор может привести к аварийным ситуациям, способным повредить печь. Более низкое напряжение может замедлить процесс приготовления продуктов. Мы не несем ответственности за ущерб, полученный в результате использования данной печи, если качество напряжения будет отличаться от рекомендуемого.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

1. Длина шнура питания составляет около 1,5м метров. **Если требуется удлинитель, то используйте удлинитель с трехжильным кабелем, имеющим штепсель и розетку (розетки) с тремя контактами (с заземлением). Пропускная мощность удлинителя должна быть не меньше номинальной мощности прибора.**
2. Расположите кабель питания таким образом, чтобы он не свисал и за него нельзя было случайно потянуть. По возможности закрепите кабель питания пластиковыми стяжками или зажимами.
3. Не погружайте кабель питания или вилку в воду.
4. Не допускайте расположение кабеля питания вблизи нагретых поверхностей.
5. Не используйте оборудование с поврежденным кабелем питания или вилкой.
6. При повреждении кабеля питания или штепсельной вилки их необходимо немедленно заменить. Замену производит авторизованный специалист.

ВАЖНО. Провода в кабеле питания для данного прибора имеют следующие цвета:

Зелено-желтый: заземление (масса)
Синий: нулевой провод
Коричневый: питание

Поскольку цвета проводов в кабеле питания устройства могут не соответствовать цветной маркировке контактов в вашем штепселе, подключайте провода следующим образом: провод, который окрашен в желто-зеленый цвет, должен быть связан с контактом в штепселе, который отмечен буквой «E» или символом земли. Провод, который окрашен в синий цвет, должен быть подсоединен к контакту, который отмечен буквой «N». Коричневый провод должен быть подключен к контакту, который отмечен буквой «L».

ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ И ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ. ПРОДОЛЖЕНИЕ

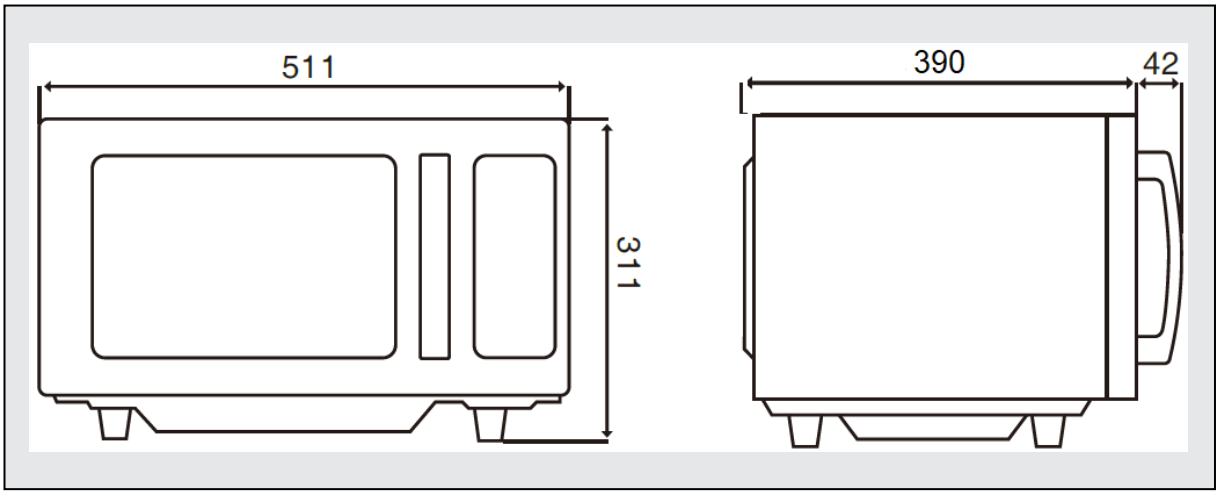
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Оборудование имеет клемму внешнего заземления (см. символ справа)**.**
Если в сети питания отсутствует провод заземления, то к клемме на задней панели оборудования должен быть подключен внешний провод заземления сечения до 10 мм^2.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ		220-240В, ПЕРЕМЕННЫЙ ТОК, 50 ГЦ, ОДНОФАЗНЫЙ С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ
МИКРОВОЛНЫ	ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	1550 Вт
	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ	1000 Вт
	ЧАСТОТА	2450 МГц
ГАБАРИТЫ ОБОРУДОВАНИЯ (Ш x Г x В)		511 x 432 x 311 мм
ГАБАРИТЫ КАМЕРЫ (Ш x Г x В)		327 x 346 x 200 мм
ВЕС НЕТТО		14,7 кг
ТАЙМЕР		60 мин
УРОВНИ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ		5 УРОВНЕЙ

** Технические характеристики могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.*



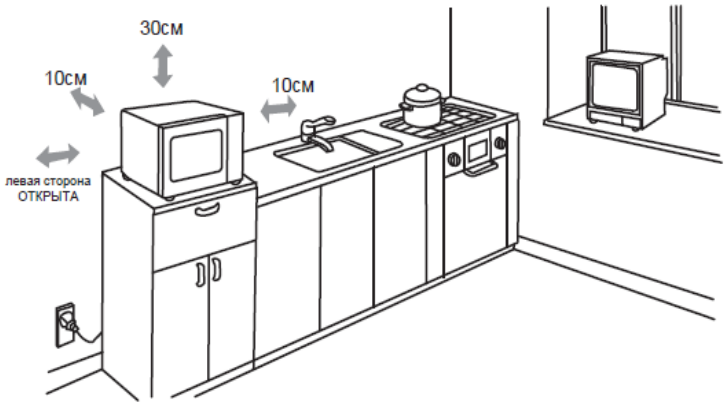
УСТАНОВКА

1. **Распаковка**
   Удалите все упаковочные материалы, в том числе защитную пленку, находящуюся на поверхности корпуса микроволновой печи.
   НЕ снимайте темную защитную полимерную сетку, которая закреплена на тыльной стороне дверцы и предназначена для защиты от электромагнитного излучения.

2. **После распаковки проверьте, что у печи отсутствуют повреждения, такие как:**
   вмятины, неотрегулированная или разбитая дверца, а также любые другие механические повреждения. При наличии дефектов НЕ ПОДКЛЮЧАЙТЕ прибор и немедленно сообщите о проблемах продавцу**.**

3. **Устойчивая, ровная поверхность**
   Печь должна устанавливаться на устойчивой и ровной поверхности.

4. **Вентиляция**
   Вентиляционные отверстия должны быть постоянно открыты. Если во время работы прибора они будут закрыты, возможен перегрев печи и ее поломка. Для правильной вентиляции необходимо оставить не менее 100 мм пространства справа и сзади от печи, а над верхней поверхностью — не менее 300 мм. Левая сторона должна быть открыта.

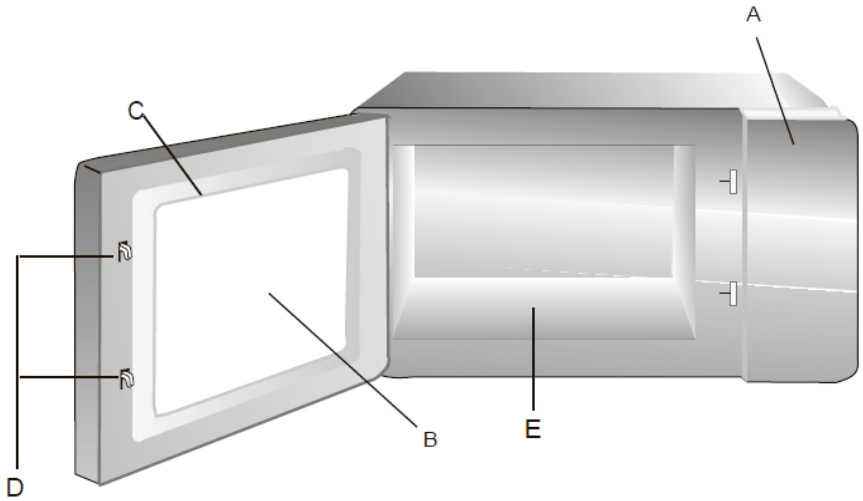


5. **На расстоянии от нагревательных приборов и водопроводных кранов**
   Не устанавливайте печь в помещениях с излишней влажностью или рядом с источниками воды (раковинами, бассейнами и т.п.). Оградите прибор от источников тепла, воздействия горячего воздуха, пара и брызг. В противном случае возможен выход печи из строя.

6. **Как можно дальше от радио- и телеаппаратуры**
   Располагайте печь как можно дальше от радио- и телеаппаратуры. Размещение микроволновой печи вблизи от телевизора, радиоантенны, приемника и т.п. может вызвать ухудшение телевизионного сигнала и радиопомехи. Разместите печь как можно дальше от таких устройств.

7. **Не включайте печь, если ее температура ниже комнатной.**
   (Это может происходить при перевозке прибора в холодное время года.) Дайте печи нагреться до комнатной температуры, прежде чем включать ее.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



A) Панель управления

B) Смотровое окно

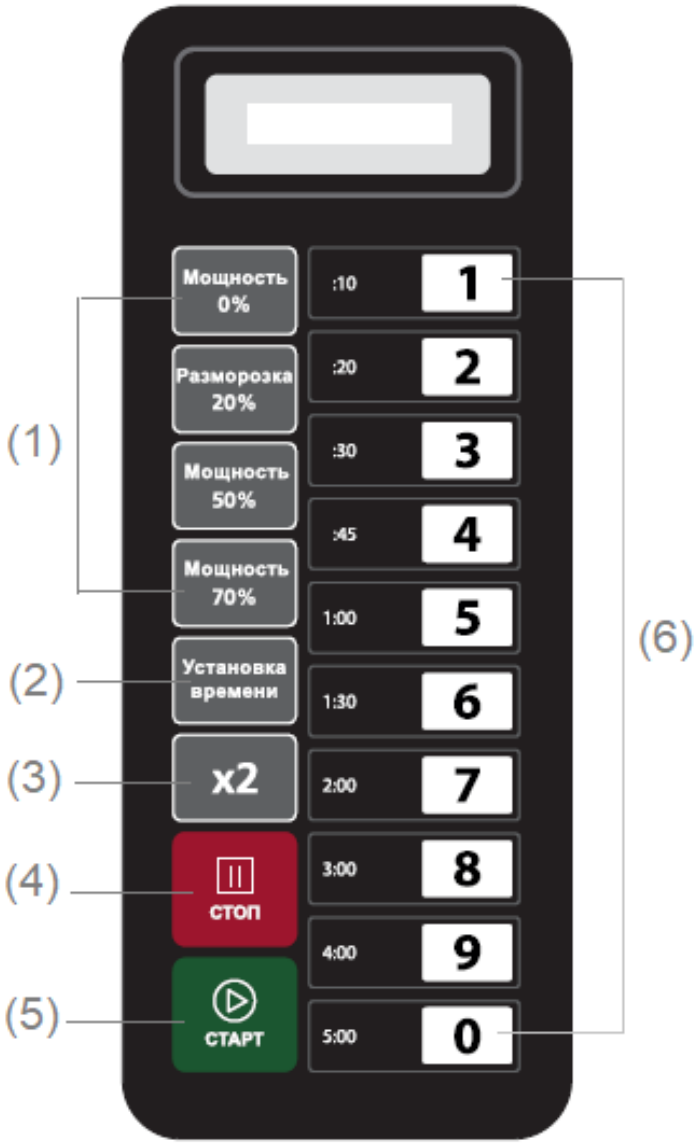
C) Дверь в сборе

D) Система защитной блокировки

E) Керамическое дно

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

и ее функциональные возможности



(1) Кнопки регулировки мощности

(2) Кнопка ввода времени

(3) Кнопка X2 – двойная порция

(4) Кнопка СТОП

(5) Кнопка СТАРТ

(6) Цифровые кнопки

ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАЖНО: перед началом работы обязательно ознакомьтесь с правилами безопасности, приведенными на страницах 3 и 4 настоящей инструкции.

1. **Включение питания**.
   При включении в электрическую сеть на дисплее появится «_ _ _ _».

   Если нажать кнопку 

, печь перейдет в режим ожидания (энергосбережения).

2. **Режим ожидания.**
   2.1. Печь переходит в режим ожидания после истечения заданного времени, при условии, что в этот момент:
   - печь не находится в режиме приготовления,
   - ни одна кнопка не нажималась,
   - не открывалась и не закрывалась дверь.

   Примечание: время перехода в режим ожидания задается с помощью клавиатуры кнопкой 4 в режиме Пользовательских настроек (см. Приложение «А» на стр. 28).

   2.2. В режиме ожидания ни одна кнопка не может быть нажата.

   2.3. Если открыть и затем закрыть дверцу печи, печь выйдет из режима ожидания и перейдет в режим готовности. На дисплее при этом появится надпись “0:00”.

3. **Режим готовности.**
   3.1. Откройте и закройте дверцу, чтобы выйти из режима ожидания и перевести печь в режим готовности (“0:00” на дисплее). В этом режиме печь готова к началу ручного или запрограммированного цикла приготовления.

   3.2. Из режима готовности печь может перейти почти во все другие режимы.

   3.3. При этом будут включаться вентилятор и подсветка рабочей камеры.

4. **Режим «открытой дверцы».**
   4.1. Когда дверца печи открыта (режим «открытой дверцы»), работают вентилятор и подсветка рабочей камеры.

   4.2. После закрытия дверцы, печь переходит в режим готовности (“0:00” на дисплее).

   4.3. Если в режиме «открытой дверцы» выбрана пользовательская настройка OP:60 (см. Приложение «А» на стр. 28) и печь выполняет «ручной» или «предустановленный» цикл приготовления, то при открытии двери печь перейдет в режим паузы.
   Во всех остальных случаях при открытии двери печь перейдет в режим «открытой дверцы» с установленной опцией пользователя OP:61 (см. Приложение «А» на стр. 28), вся информация о выполнявшейся ручной или предустановленной программе будет обнулена.

5. **Режим паузы.**
   5.1. В режиме ручного приготовления или в режиме приготовления по заданной программе, если открыть, а затем закрыть дверцу или нажать кнопку 

, печь перейдет в режим паузы. Этот режим позволяет временно остановить цикл приготовления, чтобы осмотреть или перемешать продукт.

   5.2. В режиме паузы печь будет показывать оставшееся время приготовления.

   5.3. Вентилятор и подсветка рабочей камеры продолжат работу.

   5.4. Режим паузы переключается в режим ожидания точно так же, как и в режим готовности, в зависимости от выбранной опции в пользовательских настройках – кнопка 4 (см. Приложение «А» на стр. 28).

ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ. ПРОДОЛЖЕНИЕ

Кроме того, если нажать кнопку 

, печь немедленно перейдет в режим готовности (“0:00” на дисплее).

Если нажать кнопку 

, печь продолжит выполнение программы.

6. Ручной режим приготовления.

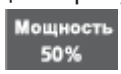
6.1. Когда печь находится в режиме готовности (“0:00” на дисплее), нажмите кнопку 

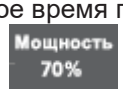
, которая запустит в режим ввода параметров для ручного приготовления.

6.2. Когда на дисплее отобразится "00:00", введите требуемое время приготовления.

6.3. При нажатии клавиш 

, 

, 

или 

произойдет выбор уровня мощности, соответствующая мощность отобразится на дисплее (см. Приложение «В» на стр. 29). Если одну и ту же кнопку нажать дважды, мощность изменится на 100%. Если мощность не выбрана, то по умолчанию установлена мощность 100%.

6.4. Нажмите кнопку 

, чтобы запустить введенную программу приготовления.

6.5. В этом режиме на дисплее отображается оставшееся время приготовления. Вентилятор и подсветка рабочей камеры продолжат работу.

6.6. Когда программа приготовления закончится, печь перейдет в режим окончания цикла приготовления (“End” на дисплее).

Примечания:

1. Если в процессе приготовления нажать 

, печь перейдет в режим паузы.

2. Если после установки уровня мощности (п.6.3.) нажать 

, Вы вернетесь в режим готовности. Введенные параметры при этом не сохранятся.

7. Режим окончания цикла приготовления.

7.1. По истечении времени в ручном режиме приготовления или в режиме приготовления по заданной программе печь переходит в режим окончания цикла приготовления. На дисплее при этом отображается "End".

7.2. Если выбрана опция пользователя "OP:11" или "OP:12" (см. Приложение «А» на стр. 28), печь будет продолжать подавать звуковой сигнал до тех пор, пока пользователь не выключит его путем открытия и закрытия дверцы или нажав кнопку 

.
Если выбрана опция пользователя "OP:10" (см. Приложение «А» на стр. 28), после 3-секундного звукового сигнала печь перейдет в режим ожидания.

8. Режим приготовления по предустановленной программе

8.1. Этот режим позволяет готовить блюда с помощью запрограммированных клавиш на панели управления.
Находясь в режиме готовности (“0:00” на дисплее), нажатие одной из цифровых клавиш на клавиатуре приведет к тому, что печь запустит предустановленную программу, связанную с этой клавишей (см. Приложение «Б» на стр. 29).

ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ. ПРОДОЛЖЕНИЕ

8.2. Дисплей печи отображает оставшееся время приготовления. Если приготовление многоэтапное, отображается общее оставшееся время приготовления, а не время приготовления конкретного этапа.

8.3. Когда программа приготовления закончится, печь перейдет в режим окончания цикла приготовления (“End”).

8.4. Если в процессе приготовления нажать кнопку 

, печь перейдет в режим паузы.

9. Приготовление «в один шаг».

9.1. В режиме готовности (“0:00” на дисплее), если выбрана опция приготовления «в один шаг» OP:51 (см. Приложение «А» на стр. 28), нажимайте цифровые кнопки для запуска заданной программы приготовления.

9.2. На дисплее отображается оставшееся время приготовления.

9.3. Когда программа приготовления закончится, печь перейдет в режим окончания цикла приготовления (“End” на дисплее).

9.4. Если в процессе приготовления нажать кнопку 

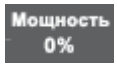
, печь перейдет в режим паузы.

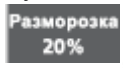
10. Режим программирования.

Этот режим позволяет пользователю запрограммировать время приготовления и уровни мощности для однократного нажатия на кнопку, в зависимости от выбранной опции (см. Приложение «А» на стр. 28 и Приготовление «в один шаг» в предыдущем пункте 9).

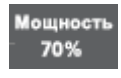
10.1. Откройте дверцу и нажмите кнопку "1" удерживая ее в течении 5 секунд, звуковой сигнал прозвучит один раз, и Вы перейдете в режим программирования. На дисплее появится надпись "ProG".

10.2. Нажмите цифру от 0 до 9 для дальнейшего сохранения программы на этой цифровой клавише. На дисплее отобразится установленное заводом время приготовления. При этом Вы можете ввести требуемое Вам время.

10.3. Нажмите 

, 

, 

или 

для выбора уровня мощности. Соответствующая мощность отобразится на дисплее (см. Приложение «В» на стр. 29). Если одну и ту же кнопку нажать дважды, мощность изменится на 100%. Если мощность не выбрана, то по умолчанию устанавливается мощность 100%.

10.4. Не позднее 30 секунд после установки времени и мощности, нажмите кнопку 

, тогда программа приготовления будет сохранена, и на дисплее появится надпись "ProG".

10.5. Если общее время приготовления превысит «Максимальное время» в пользовательских настройках – кнопка 7 (см. Приложение «А» на стр. 28), при нажатии кнопки 

для сохранения программы, три раза прозвучит звуковой сигнал, предупреждающий, что введенное значение времени превышает «Максимальное время». На дисплее отобразится "ProG", но введенное значение времени не сохранится (останется значение, установленное ранее).

10.6. Закройте дверцу, печь вернется в режим готовности.

Если программа была сохранена в памяти, нажмите соответствующую цифровую кнопку, и сохраненная программа запустится.
Несохраненная программа будет утрачена. В этом случае, при нажатии на кнопку с цифрой, раздастся звуковой сигнал, программа приготовления не будет запущена.

Примечание:
А. В случае отключения электричества сохраненная программа не будет утрачена.
Б. Если программу необходимо сбросить, просто повторите описанные выше действия.

В. Если во время процесса настройки или на последнем шаге нажать кнопку 

, устройство вернется в режим «открытой дверцы". Настройки не сохранятся.

Пример программирования
(создание программы с уровнем мощности 70% (см. Приложение «В» на стр. 29), временем приготовления 1 мин. 25 сек. и сохранение ее на цифровую кнопку "3").

Шаг 1. Откройте дверцу, нажмите кнопку "1" на 5 секунд, на дисплее появится "ProG".

Шаг 2. Нажмите кнопку "3" для дальнейшего сохранения программы на этой цифровой клавише. Через две секунды появится возможность ввода времени приготовления.

Шаг 3. Нажмите цифровые кнопки "1", "2" и "5" для ввода времени приготовления ("1:25" на дисплее).

Шаг 4. Для установки уровня мощности нажмите кнопку 

. На дисплее появится "PL7".

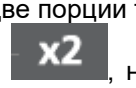
Шаг 5. Нажмите кнопку 

для сохранения программы. На дисплее появится надпись "ProG".
В дальнейшем для запуска сохраненной программы просто нажмите кнопку "3".

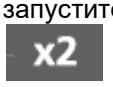
11. Приготовление двойной порции.

11.1. С помощью кнопки 

пользователь может автоматически увеличить запрограммированное для 1 порции время и приготовить две порции того же блюда.

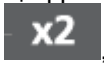
11.2. В режиме готовности (“0:00” на дисплее) нажмите кнопку 

, на дисплее появится надпись "doub". Затем запустите предустановленную программу.

Или нажмите кнопку 

в течение 5 секунд после запуска предустановленной программы.

11.3. Печь начнет готовить с временем, заданным для приготовления двойной порции (см. Приложение «Б» на стр. 29).

Пример: цифровая кнопка "5" - время приготовления составляет 1 минуту. Если нажать клавишу 

, то время изменится на 1:00 x 1,8 = 1:48 (1 минута 48 секунд).

12. Программирование поэтапного приготовления.

Примечание: установка поэтапного приготовления доступна и для ручного, и для программируемого режимов.

12.1. В ручном режиме и режиме программирования можно установить не более трех этапов.

После установки времени и мощности для первого этапа, нажмите кнопку 

для установки второго этапа (на дисплее отобразится "S-2"). Таким же образом установите третий этап ("S-3".).

12.2. Нажмите кнопку 

, чтобы сохранить программу. На дисплее отобразится “ProG”.

ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ. ПРОДОЛЖЕНИЕ

Примечание: во время выполнения программы, содержащей несколько этапов, при переходе на следующий этап печь издает однократный звуковой сигнал.

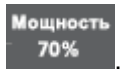
Пример. В режиме программирования нажмите цифровую клавишу “3”, чтобы записать и сохранить на ней 2 этапа приготовления:

Первый этап – 70% мощность (см. Приложение «В» на стр. 29), время 1 минута 25 секунд.
Второй этап – 50% мощность (см. Приложение «В» на стр. 29), время 5 минут 40 секунд.

Порядок действий:
Шаг 1. Откройте дверцу, нажмите цифровую кнопку "1" на 5 секунд, появится надпись "ProG".

Шаг 2. Нажмите кнопку "3" для дальнейшего сохранения программы на этой цифровой клавише. Через две секунды появится возможность ввода времени приготовления.

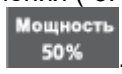
Шаг 3. Для первого этапа нажмите "1", "2", "5" для ввода времени приготовления ("1:25" на дисплее).

Для установки уровня мощности нажмите кнопку 

. На дисплее появится "PL7".
Первый этап завершен.

Шаг 4. Для установки второго этапа нажмите 

, на дисплее отобразится "S-2".
Нажмите "5", "4", "0" для ввода времени приготовления ("5:40" на дисплее).

Для установки уровня мощности нажмите кнопку 

. На дисплее появится "PL5". Второй этап завершен.

Шаг 5. Нажмите кнопку 

, чтобы сохранить программу.
На дисплей выводится общее время приготовления.

13. Режим пользовательских опций.

13.1. Откройте дверцу печи и нажмите кнопку "2" на 5 секунд. Раздастся однократный звуковой сигнал, и Вы перейдете в режим настройки пользовательских опций. На дисплее отображается "OP: - -".

13.2. Нажмите любую цифровую кнопку, чтобы войти в соответствующий режим настройки (см. Приложение «А» на стр. 28).

Пример: чтобы установить громкость звукового сигнала, нажмите кнопку "2". Для среднего уровня громкости на дисплее отобразится "OP:22".
Если вы хотите изменить громкость, продолжайте нажимать кнопку "2", светодиод отобразит "OP:20", OP:21", "OP:22", "OP:23", "OP:20" .....

13.3. Нажмите 

, чтобы сохранить текущую настройку. После сохранения на дисплее снова появится "OP: - -".

13.4. Если на последнем этапе не нажать кнопку 

, программа не будет сохранена и будет активна последняя сохраненная настройка.

13.5. Если во время процесса настройки нажать 

, Вы вернетесь в режим «открытой двери». Закрытие двери приведет к переходу в режим готовности.

ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ. ПРОДОЛЖЕНИЕ

14. Возвращение к заводским настройкам.

14.1. В режиме готовности (“0:00” на дисплее) нажмите кнопку 

и, не отпуская ее, выберите "0" для перехода в режим возвращения к заводским настройкам.
Звуковой сигнал прозвучит один раз. И на дисплее отобразится "11" или "00".

14.2. Если сохранены только заводские настройки, то на дисплее отобразится "11" и через три секунды печь перейдет в режим готовности (“0:00”).
Если уже были настроены и сохранены программы, отличные от заводских, то на дисплее отобразится "00".

14.3. Для возвращения к заводским настройкам во время отображения на дисплее "00" нажмите кнопку 

. Произойдет возврат к заводским настройкам, и на дисплее отобразится "11".

Примечание. Если не нажать кнопку 

во время отображения "00", в течение нескольких секунд операция по возвращению заводских настроек будет отменена.

ВАЖНО. Будьте осторожны при выполнении данной операции, так как она приведет к восстановлению всех настроек по умолчанию.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОСУДЕ

Используйте только посуду, предназначенную для микроволновых печей.
Чтобы продукт можно было приготовить в микроволновой печи, микроволны должны проникать внутрь продукта, а не отражаться и не поглощаться используемой посудой. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать некоторые правила. Если посуда обозначена как пригодная для микроволновой печи, ее можно использовать, ничего не опасаясь.
В таблице ниже перечислены различные виды посуды с указаниями о том, какие из них и каким образом можно использовать в микроволновой печи.

Посуда	Пригодность	Комментарии
Металлическая •Тарелки •Прищепки/стяжки для пакетов или «рукавов»	× ×	Использование запрещено (может привести к образованию искр или возгоранию).
Алюминиевая фольга	▲	Можно использовать в небольших количествах для защиты отдельных мест от перегрева. Если фольга будет расположена слишком близко к стенкам печи или ее будет слишком много, могут возникать искры.
Фарфор и фаянс	●	Фарфор, керамику, фаянс и костяной фарфор обычно можно использовать в печи, если посуда не имеет металлической отделки или металлических примесей на орнаментах. Не используйте посуду с трещинами и сколами.
Стеклянная посуда • Посуда для подачи готовых блюд	●	Можно использовать, если посуда не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	▲	Тонкое стекло может треснуть или разбиться при быстром нагреве.
• Стеклянные банки	▲	Обязательно снимите крышку. Подходит только для разогрева. Большинство стеклянных банок не являются термостойкими и могут расколоться.
Пластмасса, полиэтилен • Контейнеры*	● ×	Используйте только пригодный для микроволновой печи, устойчивый к нагреву пластик. Некоторые другие виды пластмасс при высокой температуре могут терять форму или цвет, а также выделять вредные вещества. *Не используйте меламиновый пластик.
• Пищевая пленка	●	Используйте только пригодную для микроволновой печи пищевую пленку. Накройте блюдо во время приготовления, чтобы сохранить влагу. Не допускайте соприкосновения полиэтиленовой пленки с пищей. Проткните пленку в нескольких местах для выхода лишнего пара. Соблюдайте осторожность: при снятии пленки может вырываться пар.
• Рукав для запекания	▲	Следуйте инструкциям производителя. Не закрывайте металлической стяжкой. Сделайте прорези для выхода пара.
• Пакеты для замораживания	▲	Только материалы, выдерживающие кипение и нагрев в печи. Должны пропускать воздух. При необходимости сделайте прорези для выхода пара.

● : Рекомендуемое использование
▲ : Ограниченное использование
× : Использование запрещено.

Посуда	Пригодность	Комментарии
Одноразовые контейнеры/тарелки из полиэстера и картона	●	Иногда применяются для упаковки некоторых замороженных продуктов. Используйте только пригодные для микроволновой печи. Следуйте инструкциям производителя.
Бумажная • Тарелки, стаканы, бумажные полотенца и салфетки	▲	Используйте только для кратковременного приготовления или разогрева. При этом не оставляйте печь без присмотра. Бумажные салфетки и полотенца могут использоваться для впитывания излишков жира и влаги.
• Бумага из вторсырья	×	Не используйте бумагу из вторсырья. Возможно образование искр.
Вощеная или жиростойкая бумага, пергамент	●	Может использоваться для предотвращения разбрызгивания и удержания влаги
Пенопласт	×	Иногда применяется в качестве упаковки для фаст-фуда. Не используйте пенопласт в микроволновой печи, так как при перегревании он может расплавиться.
Термометры	●	Используйте только термометры с маркировкой «Безопасно для микроволновых печей», соблюдая все указания производителя. Температуру продукта следует проверять в нескольких местах.
	×	Не используйте ртутные термометры

● : Рекомендуемое использование

▲ : Ограниченное использование

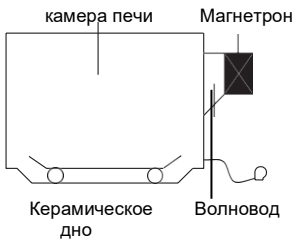
× : Использование запрещено.

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволновая энергия стала использоваться для приготовления и подогрева пищи начиная с первых экспериментов над радаром во время Второй мировой войны. Микроволны присутствуют в атмосфере постоянно и имеют как природное, так и антропогенное происхождение. Антропогенные источники — это радары, радио, телевидение, телекоммуникационные сети, телефоны, а также любые источники и проводники электрической энергии.

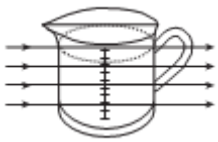
ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ В МИРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволновая печь является устройством второй группы диапазона частот ISM, в котором радиочастотная энергия преднамеренно генерируется и используется в диапазоне электромагнитного излучения для нагрева продуктов. Данный прибор относится к оборудованию класса B и подходит для установки в домах и других помещениях, напрямую подключенных к электрической сети низкого напряжения, используемой для бытовых целей.



В микроволновой печи электрическая энергия преобразуется в волновую при помощи МАГНЕТРОНА.

▶ ПЕРЕДАЧА



Микроволны проходят сквозь продукт и поглощаются содержащимися в нем молекулами воды. Все продукты содержат воду в том или ином количестве.

▶ ПОГЛОЩЕНИЕ



Микроволны вызывают вибрацию молекул воды, что приводит к ТРЕНИЮ и образованию ТЕПЛА. Это тепло и нагревает продукты. Микроволны также влияют на молекулы жира и сахара, поэтому продукты с высоким их содержанием будут готовиться быстрее. Микроволны способны проникать только на глубину 4-5 см, и пища готовится в направлении снаружи внутрь, как и в обычной печи.

ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

КОЛИЧЕСТВО
Небольшое количество продуктов готовится быстрее. Маленькие порции пищи разогреваются быстрее больших.

СВОБОДНОЕ ПРОСТРАНСТВО
Продукты, уложенные не вплотную друг к другу, приготовятся быстрее. НЕ складывайте продукты друг на друга.

КОМПОНОВКА
Отдельные продукты, например, куски курицы или отбивные, нужно размещать на тарелке так, чтобы более толстые части были ближе к краю тарелки.

ФОРМА
Симметричные формы позволяют готовить равномерно. Продукты в круглых контейнерах приготовятся в микроволновой печи быстрее, чем в прямоугольных.

НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА
Чем холоднее продукты изначально, тем дольше они будут нагреваться. Продукты из холодильника требуют большего времени нагрева, чем продукты комнатной температуры.

ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ
Плотные продукты, например, мясо, картофель в мундире и пироги, требуют выдержки (внутри печи или снаружи) после приготовления, чтобы тепло могло дойти до центра продукта и приготовить его полностью. Оберните мясо и картофель в мундире в алюминиевую фольгу на время выдержки. Куски мяса должны постоять около 10-15 минут, а картофель в мундире — около 5 минут. Другие продукты, например, пища на тарелках, овощи, рыба и т.п., требуют выдержки в течение 2-5 минут. После разморозки продукты тоже следует выдерживать некоторое время. Если после выдержки продукты еще не дошли до готовности, верните их в печь на некоторое время.

СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ
Многие свежие продукты, например, овощи и фрукты, в зависимости от времени года содержат разное количество влаги. Особенно это заметно в случае с картофелем в мундире. По этой причине время приготовления может потребовать корректировки. Сухие продукты, например, рис и макаронные изделия, могут высыхать при хранении, поэтому время их приготовления может отличаться.

ПЛОТНОСТЬ
Пористые воздушные продукты нагреваются быстрее, чем плотные и тяжелые продукты.

ЖИДКОСТИ
Все жидкости необходимо перемешивать до нагревания. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРЕВА. Соблюдайте осторожность при нагревании обычной воды, чтобы избежать взрывного закипания. Не нагревайте жидкости, которые уже кипятились ранее.

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ И ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ
Некоторые продукты требуют перемешивания в процессе приготовления. Мясо и птицу следует переворачивать в середине процесса нагревания.

ПРОТЫКАНИЕ
Кожица или пленка на некоторых продуктах вызывает скопление пара во время готовки. Такие продукты нужно проткнуть перед приготовлением, либо снять с них полоски кожуры, чтобы горячий пар имел выход. Картофель, яблоки, сосиски и т.п. необходимо проткнуть перед приготовлением. В микроволновой печи НЕЛЬЗЯ ГОТОВИТЬ ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ.

НАКРЫВАНИЕ
Накрывайте продукты в микроволновой печи пищевой пленкой или крышкой. Закрывать рекомендуется рыбу, овощи, жаркое, супы. Не следует закрывать пироги, соусы, картофель в мундире или макаронные изделия.

ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА
Пищевая пленка помогает удержать влагу внутри продуктов, а остающийся под ней пар ускоряет приготовление продукта. Проткните пленку в нескольких местах, чтобы лишний пар мог выйти. Соблюдайте осторожность при удалении пленки с тарелки, поскольку вырывающийся из-под нее пар может быть очень горячим. Используйте только пригодную для микроволновой печи пищевую пленку.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗОГРЕВА

Таблица времени приготовления

Всегда устанавливайте минимальное время приготовления по рецепту. Лучше не доготовить продукт, чем перегреть его. Не доготовленные продукты всегда можно вернуть в печь и доготовить.

Продукт		Уровень мощности	Время приготовления на 450 г	Дополнительные инструкции
МЯСО				- Охлажденное мясо и птицу следует достать из холодильника не менее чем за 30 минут до начала приготовления. - Обязательно дайте мясу и птице отстояться в закрытом виде после приготовления.
Говядина	- с кровью	70 %	6 – 8 мин	
	- средней прожарки		7 – 9 мин	
	- прожаренная		9 – 11 мин	
ПТИЦА				
Куриная тушка		100%	4 – 9 мин	
Куски курицы		70%	4 – 6 мин	
Грудка (с костью)		70%	5 – 7 мин	
РЫБА				- Смажьте рыбу растительным или топленым маслом, или добавьте 15-30 мл (1-2 ст.л.) лимонного сока, вина, бульона, молока или воды. - Обязательно дайте рыбе отстояться в закрытом виде после приготовления.
Рыбное филе		100%	3 – 5 мин	
Целая скумбрия, очищенная и подготовленная			3 – 5 мин	
Целая форель, очищенная и подготовленная			4 – 6 мин	
Стейки лосося			4 – 6 мин	

ПРИМЕЧАНИЕ:
Время приготовления приводится ориентировочно и может меняться в зависимости от формы, нарезки и состава продуктов, а также личных вкусов и предпочтений.
Замороженное мясо, птицу и рыбу следует полностью разморозить перед приготовлением.

Таблица времени разогрева

- Особенно важно тщательно проверить перед подачей детское питание, чтобы избежать ожогов.
- При разогреве готовых упакованных блюд обязательно соблюдайте инструкции на упаковке.
- Если вы предварительно заморозили продукты, отпускаемые в свежем или охлажденном виде, не забывайте полностью разморозить их перед тем, как приступать к процессу приготовления. Рекомендуем делать пометки на таких упаковках, чтобы другие повара знали об этом.
- Удалите все металлические элементы и переложите продукты перед разогревом в контейнеры, предназначенные для использования в микроволновой печи.
- Охлажденная пища (из холодильника) нагревается дольше, чем продукты комнатной температуры (например, недавно приготовленные или хранившиеся в шкафу).
- Разогрев любых продуктов следует выполнять на полной мощности микроволновой печи.

Продукт	Время разогрева	Дополнительные инструкции
Детское питание Баночка 128 г	20 - 30 сек	Выложите содержимое в небольшую миску. Перемешайте один или два раза в процессе разогрева. Перед подачей тщательно проверьте температуру.
Детское молоко 100 мл (4 унции) 225 мл (8 унции)	20 - 30 сек 40 - 50 сек	Перемешайте или встряхните, затем налейте в стерилизованную бутылочку. Перед подачей хорошо встряхните и тщательно проверьте температуру
Бутерброд или пирожок с начинкой 1 штука	20 - 30 сек	Заверните в бумажную салфетку и положите на керамическое дно внутри микроволновой печи. ***Примечание: Не используйте салфетки из переработанной бумаги.**
Лазанья 1 порция (10 ½ унции/300 г)	4 – 6 мин	Положите лазанью на тарелку, предназначенную для микроволновой печи. Закройте пластиковой крышкой с вентиляционными отверстиями
Жаркое 1 порция 4 порции	1 ½-3 мин. 5 – 7 мин	Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой. Один раз перемешайте в процессе приготовления.
Картофельное пюре 1 порция 4 порции	2 – 3 мин 6 – 8 мин	Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой. Один раз перемешайте в процессе приготовления.
Консервированная фасоль 1 порция	2 – 3 мин	Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой. Один раз перемешайте в процессе приготовления.
Равиоли или паста с соусом 4 порции	2 – 3 мин 6 – 9 мин	Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой. Один раз перемешайте в процессе приготовления.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Используйте посуду из жаропрочного стекла с крышкой. Добавьте 30-45 мл холодной воды (2-3 ст.л.) на каждые 250 г продукта, если в таблице нет других рекомендаций о количестве воды. Готовьте под крышкой минимальное количество времени — см. таблицу.
Продолжайте нагрев, пока не получите желаемый результат. Перемешайте один раз во время приготовления и один раз после приготовления. Соль, специи или масло добавляйте после приготовления. Закройте на время выдержки (около 3 минут).
Совет: свежие овощи нарежьте на одинаковые кусочки. Чем мельче куски, тем быстрее они приготовятся.
Приготовление любых овощей следует выполнять на полной мощности микроволновой печи.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Овощи	Вес	Время	Комментарии
Брокколи	250 г 500 г	2 – 3 мин 4 – 6 мин	Разделите брокколи на соцветия одинакового размера. Разложите стеблями к центру.
Брюссельская капуста	250 г	3 – 4 мин	Добавьте 60 - 75 мл воды.
Морковь	250 г	2 – 3 мин	Нарежьте морковь одинаковыми кусочками.
Цветная капуста	250 г 500 г	2 – 3 мин 4 – 6 мин	Разделите цветную капусту на соцветия одинакового размера. Разрежьте крупные соцветия пополам. Разложите стеблями к центру.
Цуккини	250 г	2 – 3 мин	Нарежьте ломтиками. Добавьте 30мл воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до размягчения.
Баклажаны	250 г	2 – 3 мин	Порежьте баклажаны на маленькие кусочки и полейте столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	2 – 3 мин	Нарежьте толстыми кусками.
Грибы	125 г 250 г	1 – 2 мин 2 – 4 мин	Нарежьте ломтиками. Маленькие грибы можно готовить целиком. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Добавьте соль и перец. Слейте воду перед подачей.
Лук	250 г	2 – 3 мин	Нарежьте ломтиками или разрежьте пополам. Добавьте 15 мл воды.
Перец	250 г	2 – 4 мин	Нарежьте перец маленькими кусочками.
Картофель	250 г 500 г	4 – 6 мин 7 – 9 мин	Взвесьте очищенный картофель и нарежьте его половинками или четвертинками.
Брюква	250 г	4 – 6 мин	Нарежьте брюкву маленькими кубиками.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Овощи	Вес	Время	Комментарии
Шпинат	125 г	1 – 2 мин	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Брокколи	250 г	2 ½-4 мин	Добавьте 30 мл (2 ст.л.) холодной воды.
Зеленый горошек	250 г	2 ½-4 мин	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	250 г	3 – 5 мин	Добавьте 30 мл (2 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек /кукуруза)	250 г	2 ½-4 мин	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	250 г	3 – 5 мин	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.

КУЛИНАРНЫЙ СПРАВОЧНИК ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

Для приготовления						
Количество / Продукты	Темп.	Уровень мощности	Вес			Способы
Попкорн	Комнат.	Высокий	3,0 унц.	3,5 унц.	-	В центр керамического дна.
			1:40	1:40	-	
Картофель	Комнат.	Высокий	1 шт.	2 шт.	3 шт.	Проткнуть картофель 2 ~ 3 раза вилкой.
			2:50	5:00	7:30	
Рис	Комнат.	Высокий	1 стакан	2 стакана	-	Накрыть, добавить в два раза больше воды.
			3:00	5:00	-	
Бекон	Охлажд.	Высокий	2 ломтика	4 ломтика	6 ломтиков	Готовить между бумажными полотенцами.
			1:00	1:50	2:50	
Нарезанная морковь	Комнат.	Высокий	8 унц.	-	-	Накрыть, добавить 2 ст.л. воды.
			2:30	-	-	
Целая цветная капуста	Комнат.	Высокий	1 унц.	-	-	Накрыть, добавить 1 ст.л. воды.
			4:00	-	-	
Зеленая фасоль	Комнат.	Высокий	8 унц.	-	-	Накрыть, добавить 2 ст.л. воды.
			2:20	-	-	
Брокколи нарезанные	Комнат.	Высокий	8 унц.	-	-	Накрыть, добавить 1 ст.л. воды.
			2:10	-	-	
Кукуруза в початках	Комнат.	Высокий	1 шт.	2 шт.	3 шт.	Завернуть в полиэтиленовую пленку.
			1:20	2:20	3:20	
Горошек/Кукуруза	Заморож.	Высокий	8 унц.	16 унц.	-	Накрыть, добавить 1 ст.л. воды.
			2:30	4:40	-	
Овощная смесь	Заморож.	Высокий	8 унц.	-	-	Накрыть, добавить 1 ст.л. воды.
			2:30	-	-	
Замороженный обед	Заморож.	Умер. высокий	10~12 унц.	12~18 унц.	-	Сделать надрез сверху, если указано на упаковке.
			4:30	5:30	-	
Замороженный завтрак	Заморож.	Умер. высокий	2~4 унц.	4~6 унц.	6~8 унц.	Сделать надрез сверху, если указано на упаковке.
			:50	1:50	2:20	

Для разогрева						
Обеденная тарелка	Охлажд.	Умер. высокий	10~12 унц.	12~18 унц.	-	Накрыть, перемешать в середине цикла.
			3:10	3:40	-	
Говядина с макаронами в томатном соусе	Охлажд.	Высокий	16 унц.	-	-	Накрыть, перемешать в середине цикла.
			4:20	-	-	
Макароны с тертым сыром	Охлажд.	Высокий	32 унц.	-	-	Накрыть, перемешать в середине цикла.
			8:30	-	-	
Супы из лапши/риса	Охлажд.	Высокий	12 унц.	-	-	Накрыть, перемешать в середине цикла.
			3:40	-	-	
Куриный/говяжий бульон	Охлажд.	Высокий	12 унц.	-	-	Накрыть, перемешать в середине цикла.
			3:10	-	-	
Горячая сосиска	Охлажд.	Умер. высокий	1ea.	2ea.	3ea.	Добавить булочку.
			:25	:45	1:15	
Бургер	Охлажд.	Умер. высокий	1ea.	2ea.	3ea.	Добавить булочку.
			:45	1:10	1:40	
Сдоба/Рулеты	Комнат.	Высокий	1 шт.	2 шт.	4 шт.	Неплотно накрыть.
			:10	:10	:20	
Пицца	Охлажд.	Средний	1 ломтик	2 ломтика	3 ломтика	Положить на бумажное полотенце.
			:55	1:40	2:40	
Сэндвич с курицей	Охлажд.	Высокий	1 ломтик	2 ломтика	4 ломтика	Добавить булочку.
			:45	1:00	1:50	

ТАБЛИЦА ПЕРЕВОДА ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ

МЕРЫ ВЕСА	
15 г	½ унции
25 г	1 унции
50 г	2 унции
100 г	4 унции
175 г	6 унций
225 г	8 унций
450 г	16 унций

ИЗМЕРЕНИЕ ЛОЖКАМИ	
1,25 мл	¼ ч.л.
2,5 мл	½ ч.л.
5 мл	1 ч.л.
15 мл	1 ст.л.

МЕРЫ ОБЪЕМА	
30 мл	1 жидк. унция
100 мл	3 жидк. унции
150 мл	5 жидк. унций (¼ пинты)
300 мл	10 жидк. унций (½ пинты)
600 мл	20 жидк. унций (1 пинта)

ИЗМЕРЕНИЯ ЖИДКОСТЕЙ		
1 стакан	= 8 жидк. унций	= 240 мл
1 пинта	= 16 жидк. унций = (20 британских жидк. унций)	= 480 мл (560 мл для Великобритании)
1 кварта	= 32 жидк. унции = (40 британских жидк. унций)	= 960 мл (1120 мл для Великобритании)
1 галлон	= 128 жидк. унций = (160 британских жидк. унций)	= 3840 мл (4500 мл для Великобритании)

РУКОВОДСТВО ПО РАЗМОРОЗКЕ

▶ Не размораживайте мясо в закрытом виде, так оно может запечься.
Всегда снимайте упаковку и убирайте лоток. Используйте только подходящие для микроволновых печей контейнеры.

▶ Начинайте разморозку целой курицы, положив ее грудкой вниз.
Разморозку мяса для жарки начинайте, положив его жирной стороной вниз.

▶ Время разморозки может изменяться в зависимости от формы упаковки.
Плоские формы размораживаются быстрее, чем глубокие.

▶ По прошествии 1/3 части времени разморозки проверьте продукт.
Возможно, Вы сочтете необходимым перевернуть его, разделить на части, перемешать или убрать оттаявшие части продукта.

▶ Во время разморозки печь подскажет, когда продукт пора перевернуть.
В этот момент необходимо открыть дверцу и проверить готовность. Затем закройте дверцу и коснитесь клавиши СТАРТ, чтобы завершить разморозку.
Для достижения лучших результатов разморозки следуйте советам, приведенным ниже.

▶ При разморозке продукт должен остаться холодным, но полностью размягчиться.
Если на нем остается немного льда, верните его в микроволновую печь на короткое время или оставьте при комнатной температуре на несколько минут. После разморозки дайте продукту постоять 5-60 минут, если в нем остались замерзшие участки.
Птицу и рыбу можно для окончания разморозки поставить под струю холодной воды.

⇨ ***Переворачивание:*** жаркое, ребрышки, целые тушки домашней птицы, грудки индейки, хот-доги, колбасы, стейки или отбивные.

⇨***Перекладывание:*** разламывайте или разделяйте стейки, отбивные, гамбургеры, мясной фарш, куски курицы или морепродуктов, куски мяса.

⇨ ***Накрывание:*** используйте небольшие полоски алюминиевой фольги для защиты тонких или неровных краев продукта, например, куриных крылышек. Во избежание образования искр следите, чтобы фольга не доходила до стенок или дверцы печи примерно на 2,5 см.

⇨ ***Извлечение:*** чтобы продукт не начал готовиться, размороженные порции необходимо вынуть из печи. Для продуктов весом менее 1350 г разморозка может сократить время приготовления.

ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗКИ

Продукт и вес	Время размораживания*	Время выдержки	Особые приемы
ГОВЯДИНА			
Фарш из говядины 450 г	6 – 8 мин	15 – 20 мин	Разделите на части и уберите оттаявшие части вилкой.
Тушеное мясо 675 г	7 – 9 мин	25 – 30 мин	Разделите и перемешайте один раз.
Котлеты 110 г	5 – 7 мин	15 – 20 мин	Переверните в середине процесса приготовления.
ПТИЦА			
Целая курица 1125 г	12 – 15 мин	45 – 50 мин	Разрезом вниз. Переверните в середине процесса приготовления. Закройте при необходимости.
Куриные грудки 450 г	6 – 8 мин	15 – 30 мин	Разделите и перемешайте один раз.
Жареная курица (кусочками) 900 г	10 – 12 мин	25 – 30 мин	Разделите и перемешайте один раз.
Куриные бедрышки 675 г	7 – 10 мин	15 – 30 мин	Разделите и перемешайте один раз.
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ			
Целая рыба 450 г	4 – 5 мин	15 – 20 мин	Переверните в середине процесса приготовления. Закройте при необходимости.
Рыбное филе 675 г	5 – 7 мин	15 – 20 мин	Разделите и один раз переверните.
Креветки 225 г	2 – 3 мин	15 – 20 мин	Разделите и переложите один раз.

* Время приводится приблизительно, поскольку температуры замораживания могут отличаться.

УХОД ЗА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ

Ваша печь имеет несколько степеней защиты, но даже при этом важно соблюдать следующие условия:

1. Запрещается разблокировать или повреждать защитные замки.
2. **Не размещайте посторонние предметы** между корпусом и дверцей микроволновой печи, не допускайте скопление грязи или чистящей жидкости на поверхностях уплотнителя. Регулярно протирайте уплотнители тряпкой, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством, после чего смывайте средство влажной тканью и протирайте насухо микрофиброй. Использование агрессивных моющих средств, абразивных порошков или губок запрещено.
3. Когда дверца открыта, следите, чтобы на нее не оказывалось никакого давления. Например, если ребенок потянет за открытую дверцу, или вы положите на нее какой-нибудь предмет, это может привести к падению печи и получению травм, а также к повреждению дверцы. Если печь повреждена, не включайте ее, пока не будет произведен ремонт сертифицированным специалистом.
   Особенно важно, чтобы печь правильно закрывалась и следующие элементы не имели повреждений:
   i) Дверца (деформация)
   ii) Петли и фиксаторы (повреждение или ослабление)
   iii) Уплотнитель дверцы и уплотняющие поверхности.
4. Настройка или ремонт печи выполняется исключительно сертифицированным специалистом.
5. Печь следует регулярно чистить, удаляя остатки пищи.
   Если не поддерживать чистое состояние печи, возможно повреждение поверхности, что может отрицательно сказаться на сроке службы прибора и потенциально привести к возникновению опасных ситуаций.

ВАЖНО

1. Не включайте печь без **кожуха рассеивателя**.
2. Не вынимайте **кожух рассеивателя** и **керамическое дно, установленные внутри камеры**.

УХОД И ОЧИСТКА

ОЧИСТКА ПЕЧИ

1. **Отключите печь от электросети перед очисткой**.
2. Держите **внутренние поверхности** печи в чистоте.
3. После приготовления обязательно как можно быстрее уберите пролитые жидкости, брызги масла и остатки пищи, протерев **внутреннюю поверхность** печи слегка влажной тканью, а затем мягкой сухой тканью (микрофиброй). Для более эффективной очистки стенок камеры можно поместить в печь миску с половинкой лимона и 300 мл (1/2 пинты) воды, и нагревать в течение 10 минут при 100% мощности. Если печь внутри сильно загрязнена, можно использовать мягкое моющее средство. Для этого протрите внутреннюю поверхность тряпкой, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством, затем смойте средство влажной тканью и протрите насухо микрофиброй.
4. После влажной уборки рекомендуется выдержать некоторое время, чтобы дать высохнуть труднодоступным участкам печи.
5. Запрещается мыть прибор струей воды!
6. Использование агрессивных или абразивных моющих средств, абразивных губок или щеток не допускается!
7. **Внешние поверхности** печи можно очищать тряпкой, смоченной в воде с мягким моющим средством, после чего следует смыть средство влажной тканью и вытереть насухо микрофиброй. Во избежание повреждения рабочих деталей внутри печи не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
8. Если вода попала на **панель управления**, протрите ее мягкой сухой тканью. Не используйте моющие средства и щелочные жидкости для очистки панели управления.
9. Не используйте для чистки стекла дверцы печи абразивные моющие средства или губки, а также острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбитию стекла или его повреждению.
10. Если пар скапливается внутри или вокруг внешней стороны **дверцы печи**, протрите поверхности мягкой тканью. Это возможно при работе микроволновой печи в условиях повышенной влажности, и не означает, что в работе прибора произошел сбой.
11. Не протирайте пластиковые и окрашенные части печи отбеливателями, растворителями или другими агрессивными чистящими средствами, т.к. это может привести к растворению или резкому изменению цветах этих деталей.

ИСКРЕНИЕ

Дуговой разряд — это термин, обозначающий появление искр в микроволновой печи. Дуговой разряд может быть вызван следующими причинами:

- Металлические элементы в печи, как например, зажимы для пакета, булавки для птицы и др.
- Краска или орнамент на посуде, содержащие металлопримеси.
- Металлические элементы или фольга прикасаются к стенкам печи. Фольга не прижата к продукту (приподнятые края фольги действуют как антенны).
- Полотенца из переработанной бумаги, в которой содержатся небольшие металлические частицы.

Если вы увидите искры, откройте дверцу и устраните источник их возникновения!

ПЕРЕД ЗВОНКОМ В СЛУЖБУ ПОДДЕРЖКИ

Сверьтесь со следующим списком. Это может сэкономить вам время на лишний звонок в службу поддержки.

Проблема	Возможная причина	Решение
Печь не запускается	Сетевой шнур не плотно вставлен в розетку.	Отключите от сети. Через 10 секунд снова вставьте вилку в розетку.
	Неисправна розетка.	Проверьте розетку с помощью другого электроприбора.
	Перегорел предохранитель или сработал автомат защиты.	Вызовите сертифицированного специалиста для замены предохранителя или устранения причин срабатывания автоматической защиты.
	Не закрыта дверца.	Плотно закройте дверцу.
	Не установлено время приготовления.	Выберите требуемое время приготовления.
Тусклое освещение печи	Идет приготовление на низкой мощности	Это нормально.
Пар скапливается на двери, из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух	При приготовлении пищи пар может выходить из продуктов. Большая часть будет выходить из вентиляционных отверстий. Но часть может конденсироваться на более холодных элементах, например, на дверце печи.	Это нормально.

Если проблему устранить не удается, свяжитесь сервисной службой поставщика по телефону: **(495) 120-30-74 или 8-800-444-12-18**.

НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО ВЫПОЛНИТЬ РЕМОНТ!

УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Такой символ на изделии, его комплектующих или упаковке означает, что данное изделие подлежит обязательной утилизации. Отработавшее изделие необходимо сдать в пункт приема электрического и электронного оборудования для переработки. Соблюдая правила утилизации, вы принимаете участие в сохранение окружающей среды и здоровья человечества. Вторичная переработка материалов сохраняет природные ресурсы. Поэтому НЕ выбрасывайте отработавшее оборудование вместе с бытовыми отходами.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ

Элементы (ниже), выделенные **жирным** шрифтом, являются значениями по умолчанию.

№ цифровой кнопки	Отображение на дисплее	Описание
1 Сигнал об окончании цикла	**OP:10**	**3-х секундный звуковой сигнал**
	OP:11	Постоянный звуковой сигнал (будет звучать пока дверца не будет открыта)
	OP:12	5 быстрых повторяющихся звуковых сигналов (повтор будет звучать пока дверца не будет открыта)
2 Громкость звукового сигнала	OP:20	Звуковой сигнал выключен
	OP:21	Тихий звуковой сигнал
	OP:22	**Средний звуковой сигнал**
	OP:23	Громкий звуковой сигнал
3 Звуковой сигнал Включен/Выключен	OP:30	Звуковой сигнал кнопок Выключен
	OP:31	**Звуковой сигнал кнопок Включен**
4 Время работы дисплея после открывания двери	OP:40	15 секунд
	OP:41	30 секунд
	OP:42	**60 секунд**
	OP:43	120 секунд
5 Приготовление «в один шаг»	OP:50	Приготовление «в один шаг» - отключено
	OP:51	**Приготовление «в один шаг» - включено**
6 Возврат в режим готовности (Ready)	**OP:60**	**При открытии дверцы не происходит возврата в режим Ready**
	OP:61	При открытии дверцы происходит возврат в режим Ready
7 Максимальное время разогрева	**OP:70**	**Максимальное время приготовления 60 минут**
	OP:71	Максимальное время приготовления 10 минут
8 Ручной режим приготовления	OP:80	Ручное программирование отключено
	OP:81	**Ручное программирование включено**
9 Количество программируемых кнопок	**OP:90**	**Одноразрядный режим – 10 (0-9) программ**
	OP:91	Двухразрядный режим – 100 (00-99) программ

ПРИЛОЖЕНИЕ «Б»

ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Микроволновая печь поставляется со следующим предустановленным временем приготовления, если иное не указано в Спецификации изделия.

Кнопка	Время приготовления	Мощность	Коэффициент времени при включении функции «X2»
1	10 сек	100%	1,8
2	20 сек	100%	1,8
3	30 сек	100%	1,8
4	45 сек	100%	1,8
5	1 мин	100%	1,8
6	1:30 мин	100%	1,8
7	2 мин	100%	1,8
8	3 мин	100%	1,8
9	4 мин	100%	1,8
0	5 мин	100%	1,8

ПРИЛОЖЕНИЕ «В»

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Микроволновая печь поставляется со следующими предустановленными уровнями мощности, если иное не указано в Спецификации изделия.

Значение	Мощность
PL0	0%
PL2	20%
PL5	50%
PL7	70%
PL10	100%