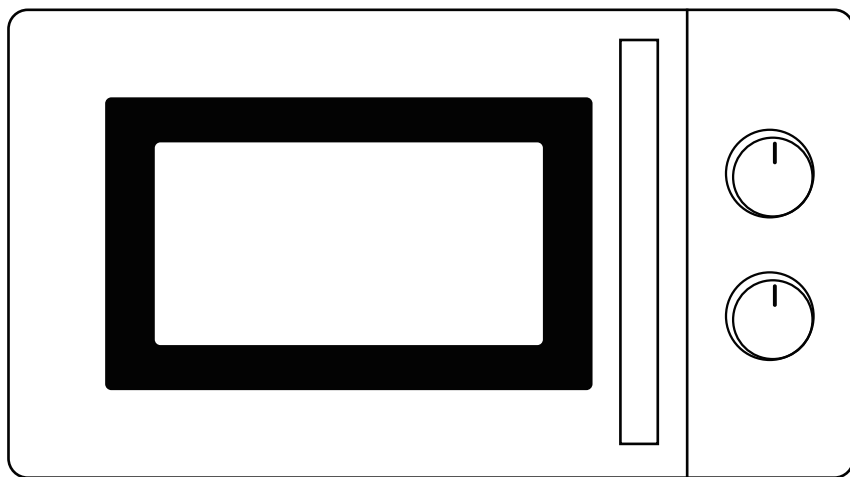




МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Руководство по эксплуатации



MM720CY6-W

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ И ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	3
РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ	3
КОМПЛЕКТНОСТЬ	3
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
МЕРЫ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ	11
ПОДГОТОВКА К ПРИМЕНЕНИЮ	11
ПОРЯДОК РАБОТЫ	14
УСТРОЙСТВО ПЕЧИ.....	16
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	17
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ «МИКРОВОЛНЫ»	18
РЕЖИМ «РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ»	19
ПРЕРЫВАНИЕ РАБОТЫ ПЕЧИ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	19
ЧИСТКА ПЕЧИ	20
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	20
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	21
РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	22
ПОЯСНЕНИЯ СИМВОЛОВ.....	22
ВВЕДЕНИЕ	23
МИКРОВОЛНОВАЯ КУЛИНАРИЯ	23

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Настоящее Руководство по эксплуатации распространяется на печь микроволновую бытовую (далее – печь), соответствующую требованиям технических условий ТУ ВУ 100085149.182-2005.

Печь по условиям безопасности в эксплуатации соответствует требованиям защиты класса 1 ГОСТ IEC 60335-2-25-2014.

Основные параметры

Напряжение питания от сети переменного тока частотой 50 Гц	(220-240) В
Номинальная микроволновая мощность	700 Вт
Номинальная потребляемая мощность в режиме «Микроволны»	1050 Вт
Рабочая частота	(2450±49) МГц
Объем камеры	20 л
Диаметр стеклянного блюда	255 мм
Габаритные размеры	440x358x258 мм
Масса, не более	10,7 кг
Содержание драгоценных материалов: серебро	0,3161г

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ

При покупке печи проверьте ее на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на соответствие разделу «КОМПЛЕКТНОСТЬ» настоящего Руководства по эксплуатации.

Руководство по эксплуатации и гарантийный талон, прилагаемые к печи, при утере не возобновляются.

Во избежание повреждения печи при транспортировании в упаковке изготовителя соблюдайте меры предосторожности:

- оберегайте от резких толчков и падений;
- избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом.

Компания Midea постоянно совершенствует свои изделия и поэтому оставляет за собой право вносить изменения, не влияющие на безопасность и функционирование печи.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Печь	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Кольцо роликное	1 шт.
Стеклянное блюдо	1 шт.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЧРЕЗМЕРНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

♦ Не пытайтесь включать печь с открытой дверцей, так как это может привести к вредному воздействию микроволновой энергии. Важно не сломать и не повредить предохранительные блокировки.

♦ Не помещайте какие-либо предметы между передней поверхностью печи и дверцей и не допускайте скопления остатков масла или очистителя на уплотняемых поверхностях.

♦ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если дверца или дверные уплотнения повреждены, печь нельзя эксплуатировать до тех пор, пока она не будет отремонтирована компетентным лицом.

ДОБАВЛЕНИЕ

Если не поддерживать чистоту прибора в надлежащем состоянии, его поверхность будет повреждена, что повлияет на срок службы прибора и приведет к опасной ситуации.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для снижения риска возгорания, поражения электрическим током, травм или воздействия чрезмерной энергии микроволновой печи при использовании прибора, соблюдайте основные меры предосторожности, в том числе следующие:

♦ Прочитайте и следуйте: **«МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОГО МИКРОВОЛНОВОГО ЭНЕРГИИ».**

♦ Данный прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или инструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные опасности. Не разрешайте детям играть с прибором. Дети не должны выполнять очистку и техническое обслуживание без присмотра.

♦ Храните прибор и шнур питания в недоступном месте для детей младше 8 лет.

♦ Если шнур питания поврежден, то во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицами с аналогичной квалификацией.

♦ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен во избежание поражения электрическим током.

♦ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Для лиц кроме компетентного лица, опасно выполнять какие-либо операции по обслуживанию или ремонту, включающие снятие крышки, обеспечивающей защиту от воздействия микроволновой энергии.

♦ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Жидкости и другие продукты нельзя нагревать в герметичных контейнерах, так как они могут взорваться.

♦ При нагревании пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за печью из-за возможности возгорания.

♦ Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновых печах.

♦ При появлении дыма выключите прибор или отключите его от сети и держите дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.

♦ Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к замедленному бурному вскипанию, поэтому необходимо соблюдать осторожность при обращении с контейнером.

♦ Содержимое бутылочек для кормления и банок с детским питанием необходимо перемешать или встряхнуть и проверить температуру перед употреблением во избежание ожогов.

♦ Печь следует регулярно чистить и удалять остатки пищи.

◆ Несоблюдение правил содержания печи в чистоте может привести к порче поверхности, что может отрицательно сказаться на сроке службы прибора и, возможно, привести к опасной ситуации.

◆ Используйте только датчик температуры, рекомендованный для данной печи. (Для печи, оснащенной возможностью использовать датчик температуры.)

◆ Микроволновая печь должна работать с открытой декоративной дверцей. (Для печей с декоративной дверцей.)

◆ Данный прибор предназначен для использования в быту и аналогичных целях, например:

- кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах;
- клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
- фермерские дома;
- места типа «завтрак и кровать».

◆ Микроволновая печь предназначена для нагрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды, а также нагревание грелок, тапочек, губок, влажной ткани и т. п. может привести к травмам, возгоранию или пожару.

◆ Прибор предназначен для автономного использования.

◆ Задняя поверхность приборов должна размещаться возле стены.

♦ Яйца в скорлупе и целые яйца, сваренные вкрутую, не следует нагревать в микроволновых печах, так как они могут взорваться даже после завершения микроволнового нагрева.

♦ Запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей во избежание перегрева (это не относится к приборам с декоративной дверцей).

♦ Микроволновую печь нельзя размещать в шкаф, если ее не испытывали в шкафу.

♦ Использование металлических контейнеров для еды и напитков во время приготовления в микроволновой печи запрещено.

♦ Запрещается чистить прибор пароочистителем.

**ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ
ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БУДУЩЕМ**

УСТАНОВКА ЗАЗЕМЛЕНИЯ ДЛЯ СНИЖЕНИЯ РИСКА ТРАВМИРОВАНИЯ ЛЮДЕЙ

Данный прибор должен быть заземлен. В случае короткого замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, обеспечивая отводной провод для электрического тока.

Данный прибор снабжен шнуром с заземляющим проводом с заземляющей вилкой. Вилка должна быть вставлена в розетку, которая правильно установлена и заземлена.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Неправильное использование заземления может привести к поражению электрическим током. Проконсультируйтесь с квалифицированным электриком или обслуживающим персоналом, если инструкции по заземлению не совсем понятны или если есть сомнения в том, правильно ли заземлен прибор. Если необходимо использовать удлинитель, используйте только 3-проводный удлинитель.

ОПАСНОСТЬ

Опасность поражения электрическим током:
Прикосновение к некоторым внутренним компонентам может привести к серьезным травмам или смерти.
Не разбирайте данный прибор.

УСТАНОВКА ЗАЗЕМЛЕНИЯ ДЛЯ СНИЖЕНИЯ РИСКА ТРАВМИРОВАНИЯ ЛЮДЕЙ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность поражения электрическим током:
Неправильное использование заземления может привести к поражению электрическим током. Не включайте вилку в розетку, пока прибор не будет правильно установлен и заземлен.

- ◆ Предоставляется короткий шнур питания для снижения риска запутывания или спотыкания о более длинный шнур.

- ◆ Если используется более длинный шнур питания:

- Маркированные электрические параметры комплекта шнура или удлинителя должны быть не меньше, чем электрические параметры устройства.

- Удлинитель должен быть трехжильным шнуром с заземлением.

- Шнур должен быть расположен так, чтобы он не закрывался на поверхности стойки или столешнице, где его могли бы потянуть дети или непреднамеренно споткнуться.

МЕРЫ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

- ♦ Не устанавливайте печь в ограниченном пространстве, где недостаточно места для нормальной вентиляции.
- ♦ Не устанавливайте печь вблизи источников открытого огня, отопительных приборов.
- ♦ Не эксплуатируйте печь в помещениях, где хранятся или используются легко-воспламеняющиеся вещества.
- ♦ Не используйте для чистки печи химические растворители и воспламеняющиеся вещества.
- ♦ Не оставляйте работающую печь без присмотра. Превышение необходимой мощности или времени приготовления может вызвать перегрев и воспламенение.
- ♦ При нагреве пищи в пластиковой или бумажной посуде следите за тем, чтобы во время работы печи не произошло возгорание.
- ♦ Своевременно и регулярно очищайте камеру печи и уплотнители дверцы от жира и остатков пищи во избежание появления дыма в результате перегрева жира и остатков пищи.
- ♦ Недостаточная чистота печи может привести к повреждению поверхности, что может сократить срок службы прибора и привести к возникновению опасной ситуации.
- ♦ Отключайте печь, вынув вилку шнура питания из розетки, если Вы покидаете помещение на длительное время.

ПРИ ПОЯВЛЕНИИ ДЫМА ВЫКЛЮЧИТЕ ПЕЧЬ, ОТКЛЮЧИТЕ ЕЕ ОТ СЕТИ И НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ, ЧТОБЫ ПОГАСИТЬ ПЛАМЯ. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ ДЛЯ ТУШЕНИЯ ОГНЯ!

Вызовите специалиста ремонтного предприятия для устранения неисправности.

ПОДГОТОВКА К ПРИМЕНЕНИЮ

Удалите весь упаковочный материал и аксессуары. Осмотрите духовку на предмет повреждений, таких как вмятины или сломанная дверца. Не устанавливайте, если духовка повреждена.

Шкаф: Удалите всю защитную пленку с поверхности шкафа микроволновой печи. Не снимайте светло-коричневую крышку из слюды, которая прикреплена к камере печи для защиты

ПОДГОТОВКА К ПРИМЕНЕНИЮ

УСТАНОВКА

1. Выберите ровную поверхность, на которой будет достаточно открытого пространства для впускных и/или выпускных отверстий.



(1) Минимальная высота установки 85см.

(2) Задняя поверхность прибора должна быть прижата к стене. Оставьте минимум 30см над печью. Минимальный зазор 20см требуется между печью и любыми соседними стенами.

(3) Не снимайте ножки с дна печи.

(4) Блокирование входных и/или выходных отверстий может повредить печь.

(5) Установите печь как можно дальше от радио и телевизора. Работа микроволновой печи может вызвать помехи для вашего радио или телевизионного приема.

2. Включите печь в стандартную бытовую розетку. Убедитесь, что напряжение и частота совпадают с напряжением и частотой, указанными на паспортной табличке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не устанавливайте печь над варочной панелью или другим источником тепла. При установке рядом с источником тепла или над ним, печь может быть повреждена, и гарантия будет аннулирована.

Доступная поверхность может нагреваться во время работы.



Не рекомендуется устанавливать печь вблизи телевизора, радиоприемника, антенны во избежание помех теле- и радиоприему.

Выньте из печи весь упаковочный материал и установите в нее роликочное кольцо и стеклянное блюдо. Стеклянное блюдо должно всегда находиться внутри печи.

Перед началом эксплуатации внутреннюю поверхность печи, дверцу и уплотнительную прокладку следует протереть влажной салфеткой.

При приготовлении пищи следуйте приведенным ниже рекомендациям.

Выбор посуды

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕ ГОТОВЬТЕ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА СТЕКЛЯННОМ БЛЮДЕ ИЗ КОМПЛЕКТА ПЕЧИ. ОНО МОЖЕТ БЫТЬ ПОВРЕЖДЕНО ВСЛЕДСТВИЕ БОЛЬШОЙ РАЗНИЦЫ ТЕМПЕРАТУР, ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ПОСУДУ, ПРЕДНАЗНАЧЕННУЮ ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ!

Пригодность посуды к использованию в печи определяется материалом, из которого она изготовлена, в соответствии с таблицей 1. Некоторые виды пластмасс при нагревании размягчаются, другие виды пластмасс могут треснуть, особенно при разогревании небольших порций пищи.

Пластмассовую посуду можно использовать для разогревания, но не для приготовления пищи. Обычная бытовая пластмасса не выдерживает нагрева выше плюс 90°C. Рекомендуется проверять термостойкость пластмассовой посуды перед ее использованием.

Рекомендуется использовать круглую или овальную посуду.

ПОДГОТОВКА К ПРИМЕНЕНИЮ

Фарфоровая посуда обычно подходит для приготовления пищи в печи, за исключением посуды с металлической росписью. Золотая и серебряная роспись может повредиться. Некоторые виды фарфоровой глазури также содержат металл. Следует проверять фарфоровую посуду на пригодность к использованию в печи.

Стеклоянная посуда, если она изготовлена из жаростойкого стекла, обычно хорошо подходит для печи. Хрусталь и цветное стекло использовать не следует.

Материалы, которые можно использовать в микроволновой печи:

Посуда	Применение
Форма для запекания	Следуйте инструкциям производителя. Нижняя часть такой посуды должна состоять не менее 3/16 дюймов (5 мм) над поворотным кругом. Неправильное использование такой посуды может привести к его поломке.
Столовая посуда	Распространяется только на ту посуду, которая будет безопасна для микроволновой печи. Следуйте инструкциям производителя. Не используйте посуду с трещинами или сколами.
Стеклоянные банки	Всегда снимайте крышку. Используйте только для разогрева пищи, пока она не станет теплой. Большинство стеклоянных банок не являются термостойкими и могут сломаться.
Стеклоянная посуда	Только термостойкая посуда для духовки. Убедитесь, что металлическая отделка отсутствует. Не используйте посуду с трещинами или сколами.
Мешки для запекания	Следуйте инструкциям производителя. Не закрывайте мешки металлической стяжкой. Сделайте в них разрезы, чтобы выпустить пар.
Картонные тарелки, стаканы	Используйте только для кратковременной варки или подогрева. Не оставляйте печь без присмотра во время приготовления.
Бумажные полотенца	Покрывайте ими блюда в целях повторного нагрева и впитывания жира. Не оставляйте процесс приготовления без контроля и используйте бумажные полотенца только для кратковременной готовки.
Пергамент для выпечки	Прикрывайте для предотвращения разбрызгивания или обертывайте в целях обработки паром.
Пластиковые изделия для готовки	Только те, что безопасны для микроволновых печей. Следуйте инструкциям производителя. На изделии должна присутствовать пометка "Безопасно для микроволновой печи". Некоторые контейнеры из пластика могут расплавляться из-за горячего блюда внутри. "Мешки для кипения" и плотно закрытые пластиковые пакеты должны быть разрезаны, пробиты или вентилированы, как указано на упаковке.
Пластиковая обертка	Только та, что безопасна для микроволновой печи. Используйте для покрытия пищи во время приготовления пищи, чтобы сохранить влагу. Не позволяйте пластиковой упаковке прикасаться к пище.
Термометры	Только безопасные для микроволновой печи (термометры для сахара и мяса).
Вощеная бумага	Прикрывайте для предотвращения разбрызгивания и в целях сохранения влаги.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Материалы, которые не следует использовать в микроволновой печи:

Посуда	Применение
Алюминиевый лоток	Может вызвать искрение. Переложите пищу в микроволновую посуду.
Картонные коробки с металлическими ручками	Могут вызвать искрение. Переложите пищу в микроволновую посуду.
Металлическая или с металлической отделкой посуда	Металл защищает пищу от микроволновой энергии. Металлическая отделка может вызвать искрение.
Металлические скрутки	Могут вызвать искрение и привести к пожару в духовке.
Бумажные пакеты	Могут привести к пожару в духовке.
Пенопласт	Пенопласт может расплавиться или испортить содержимое внутри при воздействии высокой температуры.
Изделия из дерева	Дерево будет высыхать при использовании в микроволновой печи и может расколоться или треснуть.

Керамическая посуда может использоваться в печи. Керамическую посуду следует сначала смочить водой, как и при обычном использовании в духовке.

ВНИМАНИЕ: МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ ПОСУДУ И ПОСУДУ С МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ РОСПИСЬЮ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕЛЬЗЯ!

Опробование посуды для печи

Для опробования посуды поставьте ее в центр стеклянного блюда. Рядом с посудой поставьте стакан с водой. Включите печь на полную мощность на 1 мин. По истечении этого времени ни одна часть посуды не должна быть горячей на ощупь. Только такую посуду можно использовать в печи.

Практические советы

Большую часть продуктов приготавливают в собственном соку. Сухие продукты, такие как рис или фасоль, требуют жидкости.

На время приготовления или разогревания пищу следует накрыть, чтобы ее влажность оставалась на первоначальном уровне и чтобы меньше загрязнялась печь.

Замороженную выпечку можно размораживать и подогревать, например, в хлебной корзинке (без металлической проволоки) или на пергаменте. Помните, что начинка булочки всегда нагревается сильнее.

Не готовьте мясные продукты непосредственно на вращающемся блюде – оно может повредиться вследствие большой разницы температур.

Кожуру яблока или картофеля, а также оболочку колбасы, печени или яичного желтка следует перед приготовлением проткнуть, например, вилкой, иначе она лопнет.

ПОДГОТОВКА К ПРИМЕНЕНИЮ

Не рекомендуется разогревать в печи растительное масло и жир, так как их температуру трудно контролировать.

Удалите все зажимы с упаковки перед тем, как поместить продукты в печь.

Чтобы избавиться от неприятного запаха в камере, поставьте в печь глубокую посуду с водой, положите в воду ломтик лимона, установите режим «Микроволны» и включите печь на 5 мин при мощности 55%. Затем тщательно протрите камеру печи.

О чем следует помнить

Чем больше количество приготавливаемой пищи, тем более продолжительным должно быть время приготовления или разогревания.

Холодные продукты разогревают и готовят дольше, чем продукты комнатной температуры.

Пористые продукты разогревают и готовят быстрее, чем плотные.

Продукты с высоким содержанием воды готовят дольше.

Соль лучше добавлять после приготовления, иначе она сушит пищу, например, мясо становится жестким.

После приготовления пищу следует оставить в печи не менее чем на 5 мин для равномерного распределения температуры. Время зависит от количества и состава пищи.

Сначала следует установить указанное в рецепте время, а затем, при необходимости, увеличивать его, при этом пища не подгорит и не переварится.

Приготовление и разогревание пищи

Перед началом приготовления следует убедиться в том, что продукт полностью разморожен.

Переверните и переместите от центра блюда к его краю такие продукты, как, тефтели и др.

Тушеные блюда, соусы и т.п. во время приготовления следует перемешивать.

Время приготовления изменяется в зависимости от температуры продуктов, а также Вашего собственного вкуса.

Размораживание продуктов

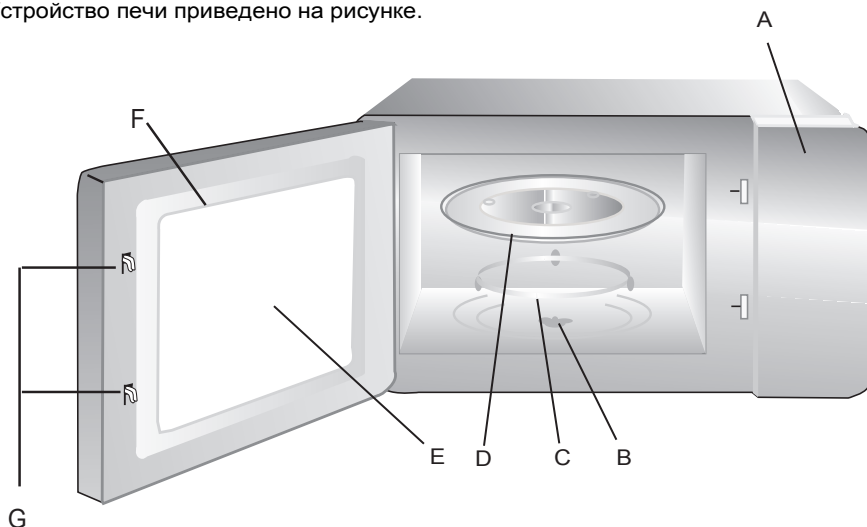
Мясо можно размораживать в упаковке, из которой следует удалить все металлические завязки или обертки.

После размораживания средняя часть продукта может все еще оставаться замороженной. Поэтому продукт следует на некоторое время оставить в печи для равномерного распределения температуры.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

УСТРОЙСТВО ПЕЧИ

Устройство печи приведено на рисунке.



- A) Панель управления
- B) Вал поворотного круга
- C) Роликовое кольцо
- D) Стеклоподдон
- E) Окно печи
- F) Дверной блок
- G) Система блокировки безопасности

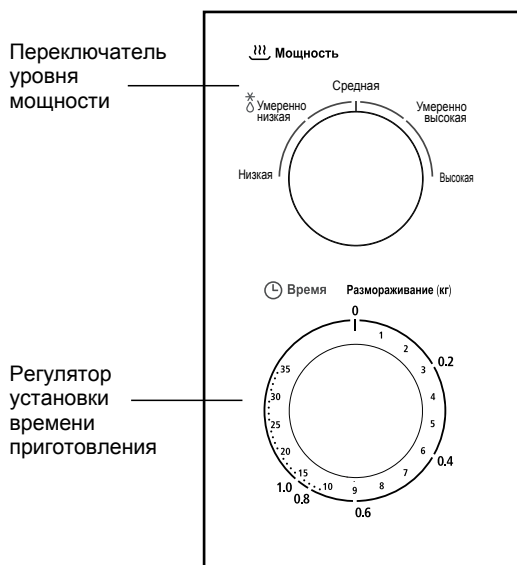
Установка поворотного кольца



- Никогда не ставьте стеклянное блюдо вверх дном.
- Во время приготовления следует использовать как стеклянное блюдо, так и роликовое кольцо с муфтой.
- Все продукты и контейнеры с продуктами питания нужно всегда помещать на стеклянный поддон для приготовления пищи.
- Если в стеклянное блюдо или в роликовом кольце были обнаружены трещины или сколы, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Внешний вид и назначение органов управления показаны на рисунке. Окончание приготовления сопровождается звуковым сигналом.



1. Чтобы установить мощность приготовления, поверните переключатель уровня мощности до желаемого уровня.

2. Чтобы установить время приготовления, поверните регулятор установки времени в нужную позицию в соответствии с инструкцией по приготовлению пищи.

3. Микроволновая печь автоматически начнет разогрев после того, как установлены уровень мощности и время приготовления.

4. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал.

5. Если устройство не используется, всегда устанавливайте время на «0».

Примечание. По окончании работы с прибором убедитесь, что питание печи выключено, повернув регулятор времени в позицию «0».

Несоблюдение этого требования и использование микроволновой печи без пищи может привести к перегреву и повреждению магнетрона.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ «МИКРОВОЛНЫ»

Положите продукты в посуду, пригодную для приготовления в микроволновой печи.

Откройте дверцу печи. Поставьте посуду с продуктами на стеклянное блюдо и закройте дверцу.

Установите уровень мощности микроволн, поворачивая переключатель **Мощность** до нужного значения в соответствии с таблицей ниже.

Установите время приготовления, поворачивая регулятор **Время Разморозка(кг)**. Время устанавливается в пределах от 1 до 35 мин. После установки времени приготовления печь включится, загорится подсветка камеры печи.

По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, регулятор **Время Разморозка(кг)** установится в положение «0», подсветка камеры печи выключится.

Мощность	Уровень мощности, %	Применение
Низкая	17	Размораживание продуктов. Размягчение замороженных кремов
Умеренно низкая (разморозка)	33	Приготовление супов. Размягчение масла, маргарина. Размораживание продуктов
Средняя	55	Тушение мяса. Приготовление рыбы, морепродуктов
Умеренно высокая	77	Приготовление риса, рыбы, курицы, кусочков мяса
Высокая	100	Разогревание. Кипячение молока, воды. Приготовление овощей

Пример – Вам необходимо готовить блюдо при среднем уровне микроволновой мощности в течении 15 мин. Для этого:

- ♦ поместите продукты в печь;
- ♦ установите уровень мощности микроволн, поворачивая переключатель

Мощность в положение «Средняя»;

- ♦ поверните регулятор **Время Размораживание(кг)** в положение «15», после этого печь включится, загорится подсветка камеры печи.

Примечания

1 В процессе приготовления время приготовления может быть увеличено или уменьшено в любой момент поворотом регулятора **Время Размораживание(кг)**.

2 В процессе приготовления можно изменить уровень мощности, поворачив регулятор **Мощность**.

3 Если печь не используется, регулятор **Время Размораживание(кг)** должен находиться в положении «0».

4 Перед тем, как окончательно достать пищу из печи, убедитесь, что регулятор **Время Размораживание(кг)** находится в положении «0».

5 Ни в коем случае не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

РЕЖИМ «РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ»

Режим «Размораживание по весу» позволяет размораживать продукты весом от 0,2 до 1,0 кг.

Положите замороженные продукты в посуду, пригодную для приготовления в микроволновой печи.

Откройте дверцу печи. Поставьте посуду с продуктами на стеклянное блюдо и закройте дверцу.

Установите уровень мощности микроволн, поворачивая переключатель **Мощность** в положение  **Умеренно низкая**. Затем, поворачивая регулятор **Время Размораживание(кг)**, установите вес продукта. После установки веса продукта печь включится, загорится подсветка камеры печи.

По истечении времени печь отключится и прозвучит звуковой сигнал.

Пример – Вам необходимо разморозить продукты весом 400г. Для этого:

- ♦ поместите продукты в печь;
- ♦ установите уровень мощности микроволн, поворачивая переключатель

Мощность в положение  **Умеренно низкая**;

- ♦ поверните регулятор **Время Размораживание(кг)** в положение «0.4», после этого печь включится, загорится подсветка камеры печи.

Примечания

1 В процессе размораживания можно открыть дверцу, отделить части неоднородного продукта, например фарш или куски мяса, как только это станет возможным и размороженные части удалить из печи. Закройте дверцу и продолжите размораживание.

2 В процессе размораживания время размораживания может быть увеличено или уменьшено в любой момент поворотом регулятора **Время Размораживание(кг)**.

ПРЕРЫВАНИЕ РАБОТЫ ПЕЧИ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Прерывание работы печи дает возможность перевернуть или перемешать пищу в процессе приготовления. Прервать процесс можно двумя способами:

1 **Временная остановка.** Откройте дверцу печи. Печь перестанет работать. Для продолжения процесса приготовления закройте дверцу.

2 **Полная остановка.** Установите регулятор **Время Размораживание(кг)** в положение «0». Процесс приготовления будет завершен. Для продолжения процесса приготовления регулятором **Время Размораживание(кг)** снова установите время приготовления.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ЧИСТКА ПЕЧИ

ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ОТКЛЮЧИТЕ ПЕЧЬ ОТ СЕТИ, ВЫНУВ ВИЛКУ ШНУРА ПИТАНИЯ ИЗ РОЗЕТКИ!

Необходимо регулярно чистить печь и удалять все остатки пищи.

При чистке печи слюдяную пластину не удалять!

Регулярно производите чистку внутренней и внешней поверхности печи, дверцы и уплотнительной прокладки дверцы.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: ЖИР, НАКОПИВШИЙСЯ ВНУТРИ ПЕЧИ, МОЖЕТ ПЕРЕГРЕТЬСЯ, ЧТО ПРИВЕДЕТ К ПОЯВЛЕНИЮ ДЫМА!

Удаляйте загрязнения влажной салфеткой с использованием нейтральных моющих средств, вытирайте насухо.

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия печи.

Не используйте аэрозоли, абразивные порошки, химические растворители и воспламеняющиеся вещества.

Во время очистки панели управления оставляйте дверцу печи открытой.

Слюдяную пластину необходимо содержать в чистоте, а при необходимости заменить новой. Слюдяная пластина хрупкая, соблюдайте осторожность при чистке.

Стеклоочистительное блюдо мойте по мере необходимости в мыльной воде и вытирайте насухо. Допускается мыть стеклянное блюдо в посудомоечных машинах.

Регулярно производите очистку роликового кольца и дна камеры печи во избежание появления шума при работе печи. Допускается мыть роликовое кольцо в посудомоечной машине.

На стенках печи или вокруг уплотнителей дверцы или уплотнительных поверхностей может образовываться водный конденсат или капли. Это нормальное явление, которое не является признаком неисправности печи.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Срок службы печи составляет 5 лет со дня продажи через розничную торговую сеть. В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия. В случае отсутствия штампа магазина срок службы исчисляется со дня изготовления печи.

Гарантийные обязательства на печь изложены в гарантийном талоне.

Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!

Утилизацию печи производят в соответствии с законодательством и требованиями региональных органов власти.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

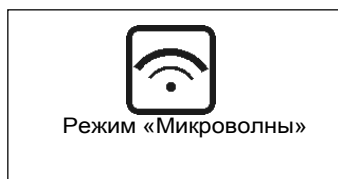
В таблице приведен перечень простейших неисправностей, которые Вы можете устранить самостоятельно.

Если неисправность устранить не удастся, обратитесь к специалистам ремонтного предприятия.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает	Печь не подключена к электрической сети	Вставьте вилку шнура питания в розетку
	Отсутствует питающее напряжение в розетке	Проверьте наличие напряжения в розетке включением любого исправного прибора
	Плохой контакт вилки шнура питания с розеткой	Выньте вилку шнура питания из розетки и повторно вставьте ее
	Неплотно закрыта дверца	Откройте дверцу, удалите мешающий предмет и плотно закройте ее
Повышен уровень шума	Загрязнены роликовое кольцо и дно камеры печи	Очистите роликовое кольцо и дно камеры печи от загрязнений
Не поворачивается стеклянное блюдо	Стеклянное блюдо неправильно установлено на муфту вала	Проверьте правильность установки стеклянного блюда
	Диаметр посуды превышает диаметр стеклянного блюда	Замените посуду
	Продукты размещены так, что мешают повороту стеклянного блюда	Уложите продукты компактнее или уменьшите их количество

Рецепты для приготовления в микроволновой печи

ПОЯСНЕНИЯ СИМВОЛОВ



ч.л. — чайная ложка, ст.л. — столовая ложка, шт. — штука, 1 чашка=250 мл.

ВНИМАНИЕ!

1. УКАЗАННОЕ ВРЕМЯ В РЕЦЕПТАХ ЯВЛЯЕТСЯ ЛИШЬ ОРИЕНТИРОВАЧНЫМ, ПОЭТОМУ ВОЗМОЖНЫ ОТКЛОНЕНИЯ В ТУ ИЛИ ИНУЮ СТОРОНУ!

2. ВНЕ ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЫБРАННОЙ ПРОГРАММЫ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ ГОТОВИТЬ ПИЩУ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ БЕЗ СТЕКЛЯННОГО БЛЮДА!

МИКРОВОЛНОВАЯ КУЛИНАРИЯ



При приготовлении пищи в микроволновой печи следует учитывать некоторые характеристики продуктов, например размер, форму, наличие влаги, начальную температуру, плотность.

При приготовлении продуктов неправильной формы, таких как рыбное филе, цыплячий грудки или отбивные, больше времени требуется для прожаривания более толстых частей. Поэтому надо класть куски более толстой стороной к внешнему краю блюда, здесь они получат большее количество энергии.

Время, необходимое для приготовления продукта в микроволновой печи, прямо пропорционально количеству продукта. Чем больше

масса продуктов, тем большее время приготовления. Если масса продуктов увеличивается вдвое, то и время приготовления увеличивается примерно в 2 раза.

Приготовленные в микроволновой печи блюда даже по внешнему виду отличаются от приготовленных обычным способом, поэтому, не привыкнув еще к печи, довольно сложно определить, готово блюдо или нет. Надо помнить, что после истечения времени приготовления, указанного в рецепте, надо оставить блюдо на некоторое время в печи, чтобы оно «дошло». Процесс «доварки» продолжается и после того, как блюдо вынуто из печи, поэтому вынимать его нужно до окончательной готовности, ведь недоваренное доварить можно, а вот переваренное нет. Со временем приобретенный опыт позволит точно устанавливать время, необходимое для приготовления самых разнообразных продуктов. Но для этого нужно много экспериментировать.

Плотная пища (натуральный бифштекс или целые картофелины) готовится дольше, чем рыхлая (рубленный бифштекс или пюре), поскольку глубина проникновения микроволн зависит от плотности продукта. Пористую и воздушную пищу готовить нужно при средних уровнях мощности печи, чтобы нагревание происходило более равномерно, так как может получиться, что сверху продукт будет уже готов, а внутри останется сырым.

Обязательно прокалывать продукты с кожей или в твердой скорлупе.

На продукты, содержащие много воды, жира или сахара, воздействие микроволн сильнее. Такие продукты готовятся быстрее. Продукты с большим содержанием влаги получают в микроволновой печи лучше, чем сухие. Если продукт слишком сухой, можно добавить немного жидкости.

Замороженные продукты должны не только оттаять, но и согреться до комнатной температуры, иначе может получиться так, что снаружи блюдо будет уже готово, а внутри — лед.

Размораживание производится, как правило, при низкой мощности. При оттаивании овощей следует выложить их на блюдо, налить немного воды и накрыть крышкой либо фольгой для микроволновой печи. После того как растает ледяная корочка на поверхности овощей, процесс оттаивания сильно ускорится и овощи необходимо чаще перемешивать. Примерно так же размораживают и фрукты. Хорошо оттаивают куски мяса, имеющие одинаковую толщину. Рыбу обычно размораживают при мощности ниже средней, затем обсушивают и готовят по рецепту.

ВВЕДЕНИЕ

Особое значение при приготовлении пищи в микроволновой печи имеют перемешивание, переключивание и переворачивание продуктов. Так пища прогревается более равномерно, блюда получаются более качественными.

РАЗМЕШИВАНИЕ

Помогает уравнивать тепловое воздействие. Помешивать пищу надо от края к центру кастрюли, два раза за время приготовления блюда, чтобы продукты прогревались более равномерно. Пища не может подгореть или прилипнуть, поэтому нет необходимости в постоянном помешивании, как при варке на обычной плите.

ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ

Помогает продуктам прогреваться равномерно. Переворачивают обычно крупные плотные куски мяса или птицы один раз в середине приготовления. Если котлеты жарятся не под крышкой, их также необходимо перевернуть.

РАСКЛАДЫВАНИЕ

Раскладывая продукты в кастрюле или на вращающейся подставке, надо начинать с более тонких кусков (например, крылышки цыпленка). Их следует положить в середину, а ближе к краю расположить более толстые или жесткие части (чтобы куски, которые надо готовить дольше, получали бы больше энергии). Тогда все части птицы будут готовы в одно время.

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Если нужно приготовить, например, печеную картошку или разогреть булочки к чаю, то есть сразу получить несколько порций, то продукты надо размещать по кругу на равном расстоянии друг от друга. Не стоит класть одну порцию в центр блюда, так как она будет готовиться медленнее, чем порции по краю блюда. Также не следует класть порции друг на друга.

НАКРЫВАНИЕ КРЫШКОЙ

Уменьшает время приготовления пищи, сохраняет сочность и нежность продуктов и предотвращает разбрызгивание. Оптимальными являются стеклянные крышки от кастрюль или пластмассовые колпаки. В крышке должно быть отверстие для выхода пара. Различная степень влажности продуктов может быть получена также при использовании кальки или бумажных полотенец.

ПРОКАЛЫВАНИЕ

У продуктов, которые покрыты кожей или мембраной, ее необходимо проколоть. В противном случае внутри создается давление, и продукты полопаются. Это относится к таким продуктам, как картофель в мундире, куриная печенка, яйца. Проколите пленку с помощью вилки или шпильки. Никогда не пытайтесь сварить яйца в скорлупе.

Таблица для размораживания пищевых продуктов

Продукт	Количество (г)	Мощность размораживания (%)	Время размораживания (мин.)	Время выдержки (мин.)	Примечания	
Мясо* Цельные куски мяса	1500 г	30-33	35-40	25-30	Несколько раз перевернуть.	
	1000 г	30-33	20-25	15-20		
Фарш	500 г	30-33	12-17	10-15		
	1500 г	30-33	30-35	20-25		
Птица* Курица целиком	1000 г	30-33	20-25	20-30	Несколько раз перевернуть.	
	Куриные грудки/ куриные ножки	450 г	30-33	8-10		15-20
Рыба* целиком	200 г	30-33	5-6	10-15		Отделить размороженные части друг от друга.
	филе	1000 г	30-33	20-25		
Хлеб целиком	750 г	30-33	8-10	10-15	Выложить хлеб на пергаментную бумагу.	
	нарезанный	500 г	6-8	10		
Булочки (4-6 шт., в зависимости от размера)	500 г	30-33	7-9	10		5-10
	250 г	30-33	4-5	5-10		
Сливочное масло	250 г	30-33	2-3	5-10	Лишь слегка разморозить в микроволновой печи.	
Фрукты смесь из ягод или малины	250 г	30-33	5-6	10	Замороженные ягоды положить в подходящую посуду, время от времени осторожно перемешивать.	
	500 г	30-33	8-9	10-15		
клубника	250 г	30-33	7-8	10		10-15
	500 г	30-33	10-11	10-15		
Примечание - Для улучшенного и равномерного размораживания, по истечению половины предусмотренного для размораживания времени, рекомендуется переворачивать продукты, обозначенные*.						

Таблица для разогревания

Время, приведённое в таблице, является приблизительным и зависит от исходной температуры продукта (в основу данных параметров времени для разогревания взята в качестве исходной температуры – комнатная температура; за исходную температуру для молока была принята температура молока, охлаждённого в холодильнике).

Продукт	Количество (г/мл)	Мощность разогре- вания (%)	Время разогре- вания (мин.)	Время выдерж- ки (мин.)	Примечания
Вода	150	100	2-2,5	-	Не накрывать (стакан/чашка) Накрывать (мис- ка /салатница)
	300	100	3-4	-	
	600	100	5-6	-	
Кофе	150	100	1	-	Не накрывать (чашка)
	300	100	2-2,5	-	
Молоко	150	100	1-2	-	Не накрывать (чашка) Не накрывать (миска)
	300	100	2-3	-	
	600	100	4-5	-	
Суп жидкий	200	100	2-3	2	Накрывать (чаш- ка/тарелка для супа)
	400	100	4-5	2	
Суп густой	200	60-77	4-5	2	Накрывать (чаш- ка/тарелка для супа)
	400	60-77	6-7	2	
Гарниры	250	60-77	3	1	Накрывать (тарелка)
Овощи	250	60-77	4	1	Накрывать (тарелка)
Мясо	250	60-77	4-5	1	Накрывать (тарелка)
Готовые блюда (состоящие из 3-х ком- понентов: мяса, овощей, гарнир)	300-400	60-77	6	2	Накрывать (тарелка) Накрывать (тарелка)
	400-500	60-77	7	2	
Примечание - В скобках приведены ёмкости, в которых можно разогревать пищу.					



Почувствуй себя дома



Изготовитель: Совместное общество с ограниченной
ответственностью "МИДЕА-ГОРИЗОНТ"
220014 г. Минск, пер. С. Ковалевской, 52
Тел. /Факс. 8-017-228-20-14