

Saturn[®]

ST-MW7155

MICROWAVE OVEN

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

MICROWAVE OVEN

Dear Buyer!

We congratulate you on having bought the device under trade name “Saturn”. We are sure that our devices will become faithful and reliable assistance in your housekeeping.

Please read this booklet carefully before fixing and using, and keep it for future reference.



OPERATION THEORY OF MICROWAVE OVEN

1. Microwave is a kind of high frequency electromagnetic wave, which is commonly distributed in the nature. But the existing form of microwave is dispersed so that it cannot be collected together for heating purpose. The key component of magnetron of microwave oven will transform the energy of electricity to microwave and huge energy of microwave field is established under the closed cavity. So the molecule of food is caused to vibrate at very high speed and the friction heat produced will cook the food in a fast way.

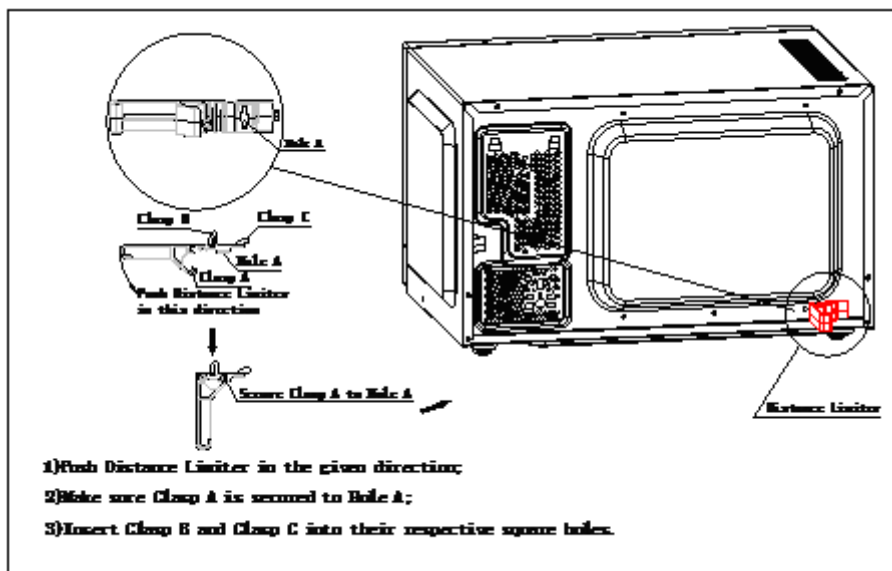
2. There are 3 properties of microwave:

- a) Absorbability: the microwave can cause the excess vibration of molecule of various food so as to obtain the heating purpose. But the infiltration ability is largely depends on the size, thickness and properties of the food.
- b) Penetrability: microwave can penetrate through ceramics, glass, temperature-resistant plastics. It is required to use the containers whose material have good microwave penetrability to achieve best heating result. Please, see the below utensils guide.
- c) Reflectivity: microwave would be reflected by the metal wall of interior cavity so as to establish an even magnetic field, thus can prevent the overheating of partial area.

INSTALLATION OF MICROWAVE OVEN

- 1) To ensure sufficient ventilation, the distance of the back of microwave to the wall should be at least 10 cm, the side to the wall should be at least 5cm, the free distance above the top surface at least 20 cm.
- 2) The appliance should be operated with the rear side placed against a wall.
- 3) Do not place any objects on the top of microwave oven.
- 4) The position of the oven shall be such that it is far from the TV, radio or antenna as picture disturbance or noise may occur.
- 5) The appliance must be positioned so that the plug is accessible.
- 6) The microwave oven is intended to be used freestanding and shall not be placed in a cabinet.

- 7) To keep the microwave oven at a distance from the wall, it is necessary to install a distance limiter.



UTENSILS GUIDELINES

Before use, check whether the utensils used are suitable for cooking in this microwave oven. Please take the table below for your reference. In the table, “o” means applicable while “X” not applicable.

Material of container	Microwave
Heat-resistant glass	•
Ceramic	•
Ordinary glass	X
Heat-resistant plastic	•
Ordinary plastic	X
Thin Plastic film	•
Metal Grill	X
Metal container	X

FOR THE FIRST USE

As there is manufacturing residue or oil remained on the oven cavity or heat element, it usually would smell the odor, even a slight smoke. It is a normal case and would not occur after several times use, keep the door or window open to ensure good ventilation. So it is strongly recommended to place a cup of water in the turntable, setting at high power and operate for several times.

Household use only

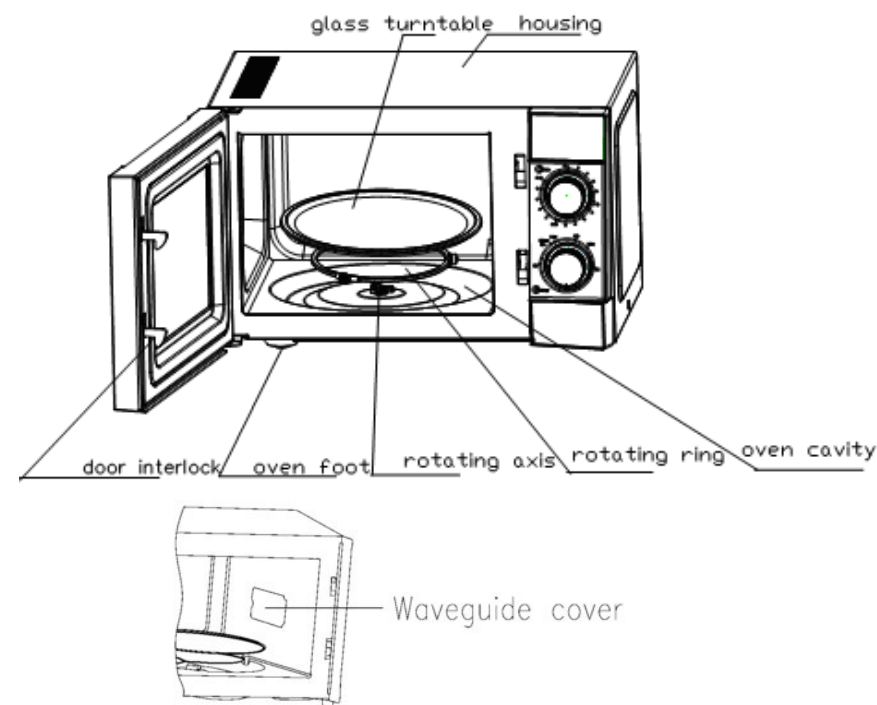


Fig. 1

Notes:

1. Door interlock ensures the oven can only be activated when the door is properly closed, which would prevent microwave radiation.
2. Control panel is illustrated in next page (the control panel is subject to change without prior notice).
3. Do not remove the Waveguide cover during cleaning (see Fig. 1).
4. Glass turntable turns to make food are heated evenly.
5. Push button prompts the door open.

IMPORTANT SAFEGUARDS

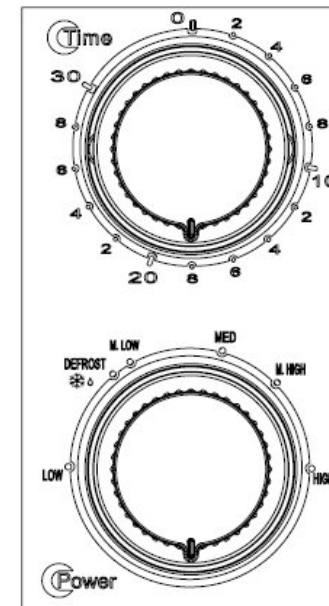
The following basic precautions should always be followed when using electrical appliance:

1. Read all instructions before using.
2. Make sure the voltage in your living area corresponding to the one shown on the rating label of the appliance. And the wall socket is properly grounded.

3. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a. Do not overcook the food.
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in the oven.
 - c. Do not heat oil or fat for deep drying as the temperature of oil cannot be controlled.
 - d. After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
 - e. If materials inside the oven should smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power supply.
 - f. Close supervision is necessary when using disposable containers made from plastic, paper or other combustible material.
4. To reduce the risk of explosion and sudden boiling:
 - a. Do not place sealed containers in the oven. Baby bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
 - b. When boiling liquid in the oven, use the wide-mouthed container and stand about 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
 - c. Potatoes, sausage and chestnut should be peeled or pierced before cooking. Eggs in their shell, whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
 - d. The cooked liquid should not be removed out immediately. Several moments should be waited before removing In order to avoid possible hazards caused by delayed eruptive boiling of liquids.
 - e. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
5. Never operate the oven further if the door or door seals are damaged or the oven is malfunctioned or supply cord is damaged. Return the appliance to the nearest authorized service center for repair and maintenance. Never try to adjust or repair the oven yourself.
6. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a qualified technician in order to avoid a shock hazard.
7. After cooking, the container is very hot. Using gloves to take out the food and avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
8. Slowly lift the furthest edge of dishes cover and microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
9. To prevent the turntable from breaking:
 - a. Let the turntable cool down before cleaning.
 - b. Do not place hot foods or utensils on the cold turntable.
 - c. Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable.
10. Make sure the utensils do not touch the interior walls during cooking.
11. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
12. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
13. Do not store food or any other things inside the oven.

14. Do not operate the oven without any liquid or food inside the oven. This would do damage the oven.
15. This appliance is not intended for using by young children or infirm persons without supervision.
16. Any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
17. Do not use outdoors.
18. Save these instructions.
19. This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
20. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.

OPERATION OF CONTROL PANEL



1. Timer

The max length could be set is 30 minutes, and a bell prompt will be heard at zero position.

2. Function knob

- a) Microwave cooking (6 power level options)
 - 1) HIGH: 100% power input (suitable for quick cooking)
 - 2) M. HIGH: 85% power input (suitable for roasting)

- 3) MED: 66% power input (suitable for slow cooking)
- 4) M. LOW: 40% power input
- 5) DEFROST: 37% power input
- 6) LOW: 17% power input (suitable for keeping warm)

OPERATION

1. Connect the cord.
2. Place the food on the glass turntable and close the door.
3. Select your desired function menu.

Note: 1) *Grill rack should be removed in microwave cooking mode.*

2) *The distance between food and heat element must be at least 5cm.*

4. Set the timer. If your set time is less than 2 minutes, first turn the timer to over 3 minutes position and then turn back to your desired time.
5. Then the oven begins to work. Make the cooking pause by opening the door at any time and close the door to continue.
6. A bell ring will be heard after time out. And the oven is de-energized and the lamp will be off.

Caution: If food is removed before time out, make sure the timer is set back to “0” position so as to avoid unintentional running without load.

Note: *It is recommended to wear gloves when removing the cooked food from oven and be careful do not touch the heat element in the top of cavity.*

Warning: *In the mode of Combination/Grill, all of the oven parts, as well as the oven door and top of the oven, may become very hot, do not touch hot surface, use handles or knobs only.*

DEFROST NOTES

Defrosting frozen food is one of utilities of microwave oven, it is more acceptable with a reduced risk of deleterious bacteria than normal defrost.

1. Turn the function knob to Defrost position.
2. Set the timer by the food to defrost. It usually required longer time than ordinary cooking. Turn the food one time or more to check the doneness. Take the food for good if it could be easily cut by a knife.

Note: Microwave have a food penetrability of 4cm each side. To maximize defrosting effect of thick and chunky food, it is necessary to turn over the food constantly and remove out the defrosted portion or thin parts.

Defrost guide

Steak chops

- Shield thin end of chops or steaks with foil.
- Position the food with thinner parts in the center in a single layer on a shallow dish. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible.

- Turn over the food in the middle course. Then rearrange and shield the defrosted portions.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 5-15 minutes.

Minced Beef

- Place frozen minced beef on a shallow dish. Shield edges.
- Turn over the food in the middle course. Remove defrosted portions, turn over and shield edges with foil strips.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 5-15 minutes.

Roast Meat (Beef/pork/lamb)

- Shield the edges with foil strips.
- Place joint with lean side face upwards (if possible) on a shallow dish.
- Turn over the food in the middle course. And then shield the defrosted portions.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 10-30 minutes.

Poultry

- Remove from original wrapper. Shield wing and leg tips with foil.
- Place breast side down on a shallow dish.
- Turn over the food in the middle course. And then shield the defrosted portions.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 15-30 minutes.

Note: After standing run under cold water to remove giblets if necessary.

Chicken pieces (chicken wings and drumstick)

- Shield the exposed bone with foil.
- Place chicken pieces on a shallow dish.
- Turn over the food in the middle course. And then rearrange and shield the defrosted portions.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 5-30 minutes.

CLEANING & MAINTENANCE

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Suggest you perform below steps after every time use.

Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.

Clean the oven at regular intervals.

Disconnect the power supply cord before cleaning. And if possible leave the door open to inactivate the oven during cleaning.

Exterior:

The outside may be cleaned wipe with a soft and damp cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners.

Door:

Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaners.

Control panel:

Care should be taken in cleaning the control panel. Wipe the panel with a cloth dampened slightly. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners.

Interior walls:

To clean the interior surfaces, wipe with a soft and damp cloth for hygienic reasons. After use wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashed. Buildup splashes may overheat and begin to smoke or catch fire. Do not remove the waveguide cover. Do not use a commercial oven cleaner, abrasive or harsh cleaners and scouring pads on any part of your microwave oven. Never spray oven cleaners directly onto any part of your oven.

Turntable/ Rotating ring/Rotating axis

Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

TIP: When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, Following 3 methods can get rid of them:

1. Place several lemon slices in a cup, then heat with high power for 2-3 min.
2. Place a cup of red tea in oven, then heat with high power.
3. Put some orange peel into oven, then heat them with high power for 1 minute.

Servicing

Warning: It is hazardous for anyone, other than a qualified service technician, to carry out any service for repairing operation which involves removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Caution: MICROWAVE RADIATION

Warning: The temperature of accessible surface may be high when the appliance is operating.

Do not become exposed to radiation from the microwave generator or other parts conducting microwave energy.

During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above 250V to earth.

1. Magnetron 2. High voltage transformer 3. High voltage capacitor 4. High voltage Diode 5. High voltage fuse

The following conditions may cause undue microwave exposure during servicing.

1. Improper fitting of magnetron.
2. Improper matching of Door interlock, Door hinge and Door.
3. Improper fitting of switch support.
4. Door, Door seal or enclosure has been damaged.

Cooking Tips

1) Arrange food carefully, place thickest areas toward outside of dish.

2) Watch cooking time, cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed.

3) Cover foods before cooking

check recipe for suggestions: paper towels, microwave plastic wrap or a lid.

Covers prevent splattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean).

4) Shield foods

Use small pieces of aluminum foil to cover thin areas of meats or poultry to avoid overcooking.

5) Stir foods

From outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.

6) Turn foods

Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.

7) Rearrange foods

Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.

8) Allow standing time

Heated liquid or beverage may result in delayed eruptive boiling. After cooking ensure adequate standing time.

Remove food from oven and stir if possible.

Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.

9) Check for doneness

Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include:

-Food steams throughout, not just at edge.

-Poultry thigh joints move easily.

-Pork and poultry show no pinkness..

-Fish is opaque and flakes easily with a fork.

10) Condensation

A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods. Ensure that the ventilation openings are not blocked.

11) Browning dish

When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable, rotating ring due to heat stress. The preheating time specified in the dishes instructions must not be exceeded.

12) Microwave safe plastic wrap for cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.

13) Microwave safe plastic cookware

Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.

14) Liquid and similar food must not be cooked in sealed containers since they are liable to explode.

15) Eggs in the shell, whole hard-boiled eggs, potatoes, sausage must be pierced or peeled before cooking otherwise they may explode.

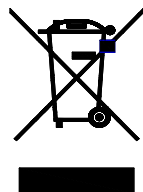
Specifications

- Power Consumption: 1150 W
- Microwave Power: 700 W
- Rated Voltage: 220-230 V
- Rated Frequency: 50 Hz
- Rated Current: 5.5 A

Set

MICROWAVE OVEN.....	1
INSTRUCTION MANUAL.....	1
WARRANTY BOOK.....	1
PACKAGE.....	1

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre.

The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки “Saturn”. Мы уверены, что наши изделия станут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной Инструкцией по Эксплуатации перед установкой и эксплуатацией устройства и сохраните ее для дальнейшего использования.

ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

1. Микроволна – это разновидность сверхвысокочастотного электромагнитного излучения, существующего в окружающей среде. Однако, существующая форма микроволны рассеяна настолько, что собрать ее вместе для нагревания невозможно. Главный компонент СВЧ-печи – магнетрон – преобразует электрическую энергию в микроволновую; эта мощная энергия сверхвысокочастотного поля помещается в закрытую камеру. Под её влиянием молекулы пищи вибрируют со сверхвысокой скоростью, в результате чего между ними возникает трение, которое быстро нагревает продукты.

2. Три основные особенности микроволновой обработки:

а) Поглощающая способность: под влиянием СВЧ излучения молекулы пищи сильно вибрируют, в результате чего пища нагревается. Однако проникновение волн очень зависит от размера, толщины и свойств продукта.

б) Проникающая способность: СВЧ излучение может проникать сквозь керамическую, стеклянную, пластиковую термостойкую посуду. Для приготовления продуктов в микроволновой печи следует использовать посуду именно из этих материалов, обеспечивающих проникновение микроволн. См. ниже рекомендации по использованию посуды.

в) Отражательная способность: микроволны отражаются от металлических стенок внутренней камеры, благодаря чему возникает равномерное магнитное поле, и не нагреваются остальные части СВЧ-печи.

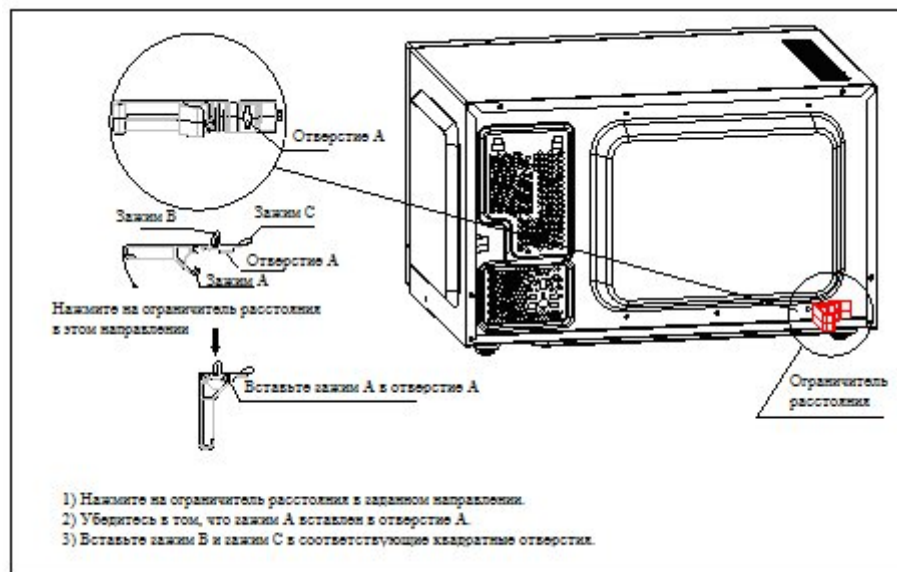
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

1) Для обеспечения достаточной вентиляции расстояние между задней стенкой корпуса микроволновой печи и стеной должно быть не менее 10 см между боковой стенкой и стеной – не менее 5 см, а свободное расстояние сверху над устройством – не менее 20 см.

2) Задняя стенка корпуса устройства должна размещаться около стены.

3) Ничего не кладите сверху микроволновой печи.

- 4) Печь следует размещать подальше от телевизора, радио или антенны, т.к. это может оказать воздействие на изображение или вызвать шум.
- 5) Установите устройство так, чтобы был открытый доступ к розетке.
- 6) Микроволновая печь должна стоять отдельно и ее нельзя помещать в шкаф.
- 7) Чтобы микроволновая печь размещалась на расстоянии от стены, необходимо установить ограничитель расстояния.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДЫ

Перед использованием проверьте, подходит ли посуда, которую Вы собираетесь использовать, для приготовления в микроволновой печи. Для получения информации см. таблицу ниже. В таблице "0" означает «можно использовать», а "X" – «нельзя использовать» в данной СВЧ.

Материал посуды	Микроволновая печь
Жаростойкое стекло	0
Керамика	0
Обычное стекло	X
Жаростойкая пластмасса	0
Обычная пластмасса	X
Полиэтиленовая пленка	0
Металлическая решетка	X
Металлический контейнер	X

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Часто в камере микроволновой печи или на нагревательном элементе остаются примеси или масло, которое при нагревании может издавать запах, даже слабый дымок. Это нормальное явление, после нескольких использований запах пройдет. Откройте окно или дверь, чтобы хорошо проветрить помещение. Настоятельно рекомендуется поставить чашку с водой на стеклянный поддон, установив максимальную мощность. Повторите процедуру несколько раз.

Только для применения в домашнем хозяйстве

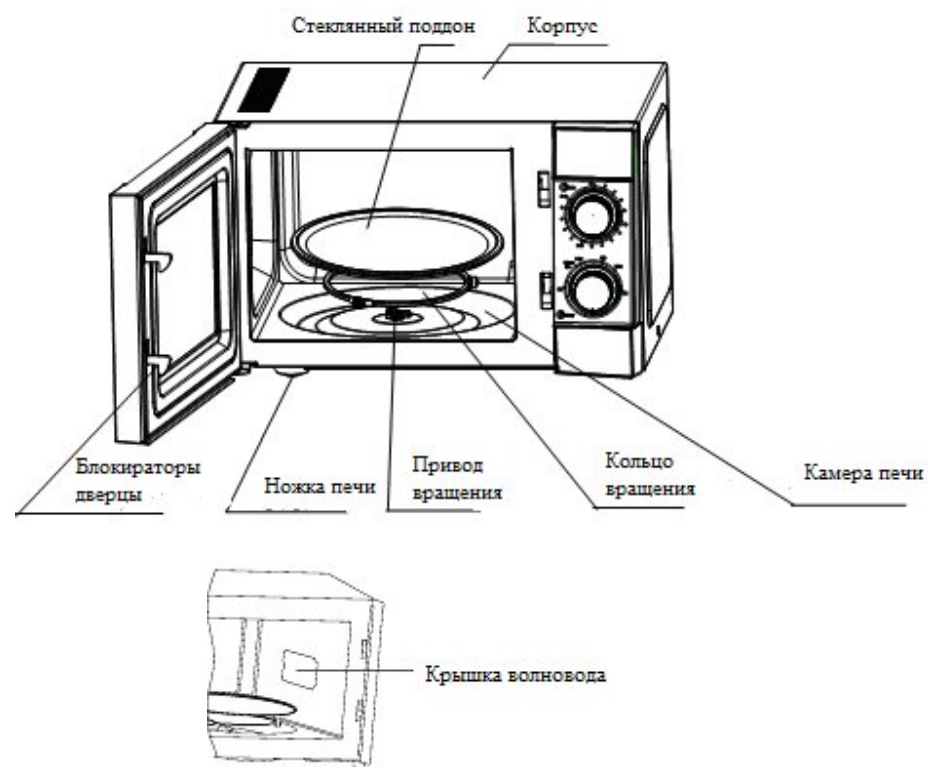


Рис. 1

Примечание:

1. Блокираторы дверцы обеспечивают ее закрывание, микроволновая печь может быть активной только тогда, когда дверца плотно закрыта. Это препятствует излучению микроволн.
2. Панель управления представлена на следующей странице (в панель управления могут вноситься изменения без предварительного уведомления).

3. Не снимайте крышку волновода во время очистки (см. Рис. 1).
4. Стекланный поддон вращается для равномерного нагревания продуктов.
5. Нажимная кнопка помогает открыванию двери.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Всегда соблюдайте следующие основные меры предосторожности при эксплуатации электрического устройства:

1. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием устройства.
2. Проверьте, соответствуют ли параметры сети в Вашем помещении данным, указанным на заводской табличке устройства. Убедитесь, что розетка на стене с заземлением.
3. Во избежание возгорания внутри камеры:
 - а. Не передерживайте продукты в печи.
 - б. Прежде чем помещать продукты в пластиковой или бумажной упаковке в печь, снимите с них завязки.
 - в. Не нагревайте в печи масло или жир для фритюра, поскольку данное устройство не регулирует температуру масла.
 - г. После окончания приготовления протрите крышку волновода сначала влажной тканью, а затем сухой тканью, чтобы удалить оставшиеся от приготовления брызги и жир. Оставшийся жир может в дальнейшем перегреться и стать причиной появления дыма или огня.
 - д. Если продукты внутри печи задымили или загорелись, то следует, не открывая дверцу внутренней камеры, выключить печь и отключить ее от сети.
 - е. Будьте особенно осторожны, когда продукты приготавливаются или разогреваются в контейнерах из пластика, бумаги или других воспламеняемых материалов.
4. Во избежание возникновения риска взрыва или внезапного вскипания:
 - а. Не помещайте в печь герметично закрытую посуду (в том числе детские бутылочки с плотно закрытой крышкой или соской).
 - б. При приготовлении жидких продуктов в печи, используйте посуду с широким горлышком. По окончании приготовления подождите около 20 секунд во избежание внезапного бурлящего вскипания жидкости.
 - в. Картошку, сосиски и каштаны следует очистить от кожуры или наколоть перед приготовлением. Яйца в скорлупе, сваренные вкрутую яйца не следует нагревать в микроволновой печи, т.к. они могут взорваться, даже после окончания нагревания в печи.
 - г. Не вынимайте сразу из микроволновой печи приготовленную жидкость. Во избежание возможных травм от кипящих жидкостей, подождите некоторое время перед тем, как вынимать приготовленную жидкость.
 - д. Во избежание ожогов взбалтывайте содержимое бутылочек для кормления детей и проверяйте их температуру перед кормлением.
5. Никогда не пользуйтесь печью, если дверца или герметик на дверце повреждены, а также если печь неисправна или поврежден сетевой шнур. Сдайте устройство в ближайший специализированный сервисный центр по ремонту и

техническому обслуживанию. Не пытайтесь регулировать или ремонтировать устройство самостоятельно.

6. Во избежание опасности поражения электрическим током, если сетевой шнур поврежден, его должен заменить изготовитель, менеджер по сервисному обслуживанию клиентов или подобный квалифицированный специалист.

7. После приготовления контейнер очень горячий. Пользуйтесь перчатками, когда вынимаете еду, чтобы не обжечься паром, не направляйте пар на лицо и руки.

8. Медленно поднимите край крышки на посуде или пластмассовую крышку, осторожно откройте попкорн и упаковку, держа их подальше от лица.

9. Во избежание повреждения стекланный поддона:

а. Перед очисткой дайте стекланный поддону остыть.

Б. Не ставьте горячие продукты или посуду на холодный поддон.

В. Не ставьте замороженные продукты или посуду на горячий поддон.

10. Убедитесь, что во время приготовления посуда не касается внутренних стенок печи.

11. Не содержание микроволновой печи в чистоте может привести к повреждению поверхности, уменьшению срока службы устройства и возникновению опасной ситуации.

12. Используйте только посуду, которая предназначена для использования в микроволновой печи.

13. Не храните продукты или посторонние предметы внутри печи.

14. Не включайте микроволновую печь вхолостую. Это может привести к повреждению печи.

15. Данное устройство не предназначено для использования детьми или людьми с ограниченными способностями без присмотра.

16. Использование любых принадлежностей, не рекомендованных изготовителем, может привести к травмам.

17. Не используйте устройство вне помещения.

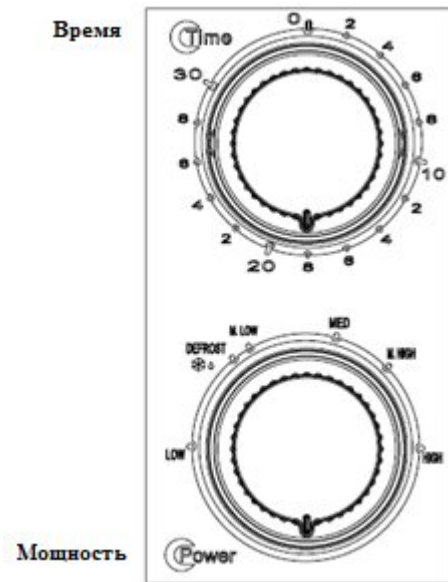
18. Сохраните эту инструкцию.

19. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не получили инструкции по использованию устройства от лица, ответственного за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для уверенности в том, что они не играют с устройством.

20. Данным устройством не может управлять отдельный таймер или устройство дистанционного управления.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Таймер

Максимальное время, на которое можно установить таймер, - 30 минут. Когда таймер доходит до «0», слышен звуковой сигнал.

2. Ручка переключателя функций

Для приготовления в микроволновой печи предусмотрено 6 уровней мощности.

- 1) HIGH («большая»): мощность 100% (для быстрого приготовления)
- 2) M. HIGH («больше средней»): мощность 85% (для запекания)
- 3) MED («средняя»): мощность 66% (для медленного приготовления)
- 4) M. LOW («ниже средней»): мощность 40%
- 5) DEFROST («размораживание»): мощность 37%
- 6) LOW («низкая»): мощность 17% (для поддержания в теплом состоянии)

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Подключите сетевой шнур.
2. Поставьте продукты на стеклянный поддон и закройте дверцу.
3. Выберите переключателем нужную функцию.

Примечание:

- 1) Решетку гриля нужно вынуть из печи во время приготовления.
- 2) Расстояние между продуктами и нагревательным элементом должно быть не менее 5 см.
4. Установите таймер. Если Вам необходимо установить таймер на менее чем 2 минуты, сначала установите таймер в положение больше 3 минут, затем установите нужное время.

5. Микроволновая печь начнет работать. Работу печи можно приостановить в любое время, просто открыв дверцу. Как только дверца будет закрыта, процесс приготовления продолжится.

6. Об окончании времени программы оповестит сигнал. Микроволновая печь выключится и лампа погаснет.

Внимание: Во избежание работы печи вхолостую, установите таймер в положение «0», если Вам нужно вынуть еду до окончания времени программы.

Примечание: Рекомендуется одевать перчатки, когда вынимаете еду из микроволновой печи; также будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательному элементу в верхней части камеры.

Осторожно: В режиме Combination/Grill («приготовление на гриле»), все детали печи, а также дверца и верхняя часть камеры могут очень сильно нагреться. Не прикасайтесь к горячей поверхности, пользуйтесь только ручками или кнопками.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Размораживание замороженных продуктов – это одна из функций микроволновой печи. Оно безопасней, чем размораживание при комнатной температуре, т.к. при нем не образуются вредоносные бактерии.

1. Поверните переключатель функций в положение Defrost («размораживание»).
3. Установите таймер в зависимости от степени заморозки продукта. Обычно для размораживания необходимо времени больше, чем для обычного приготовления. Для проверки степени готовности блюда, переверните его один раз или несколько раз. Если размораживаемый продукт можно резать ножом, значит он разморозился.

Примечание: Микроволны проникают в продукт на 4 см с каждой стороны. Для получения оптимальных результатов при размораживании крупных продуктов, следует постоянно переворачивать продукты, а также вынимать уже размороженные или тонкие куски.

Указания по размораживанию продуктов

Стейк, бифштекс

- Оберните тонкие края кусков фольгой.
- Положите тонкие куски мяса в один слой в центр неглубокой тарелки. Если куски склеились вместе, постарайтесь сразу же разделить их.
- Переверните мясо в середине цикла. Затем переверните и переместите куски, размороженные куски оберните фольгой.
- Закройте дверцу и продолжайте размораживание.
- По окончании размораживания куски должны оставаться обернутыми в алюминиевую фольгу в течение 5-15 минут.

Рубленая говядина

- Положите куски замороженного мяса на неглубокую тарелку, края оберните фольгой.
- Переверните мясо в середине цикла. Выньте размороженные куски, остальные переверните на тарелке, края оберните фольгой.
- Закройте дверцу и продолжайте размораживать.
- По окончании размораживания куски должны оставаться обернутыми в алюминиевую фольгу в течение 5-15 минут.

Жаркое (говядина/свинина/баранина)

- Оберните фольгой тонкие края кусков.
- Положите тонкие ломти мяса повернутыми вверх (при возможности) на неглубокую тарелку.
- Переверните мясо в середине цикла. Размороженные куски оберните фольгой.
- Закройте дверцу и продолжайте размораживать.
- По окончании размораживания оставьте мясо обернутым в алюминиевую фольгу на 10-30 минут.

Птица

- Снимите упаковку. Оберните в фольгу ножки и крылышки.
- Положите птицу грудкой вниз на неглубокую тарелку.
- Переверните мясо в середине цикла. Затем оберните фольгой размороженные порции.
- Закройте дверцу и продолжайте размораживать.
- По окончании размораживания куски нужно оставить обернутыми в алюминиевую фольгу на 15-30 минут.

Примечание: При необходимости удалите потроха под холодной водой.

Кусочки мяса цыпленка (крылышки и ножки)

- Оберните мясо фольгой.
- Положите кусочки на неглубокую тарелку.
- Переверните мясо в середине цикла. Затем переверните и переложите куски, а размороженные порции оберните фольгой.
- Закройте дверцу и продолжайте размораживать.
- По окончании размораживания куски должны оставаться обернутыми в алюминиевую фольгу в течение 5-30 минут.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Микроволновую печь нужно чистить регулярно и удалять все остатки пищи после приготовления.

Выполняйте ниже изложенные действия при каждой очистке.

При очистке любых частей/деталей микроволновой печи не используйте жесткие чистящие средства, бензин, абразивный порошок или металлическую щетку.

Регулярно чистите печь.

Перед очисткой вынимайте сетевой шнур из розетки. При возможности оставляйте дверцы открытыми, чтобы печь не работала во время очистки.

Внешняя поверхность:

Протирайте внешнюю поверхность печи мягкой и влажной тканью. Избегайте использования жестких абразивных чистящих средств.

Дверца:

Регулярно протирайте дверцу и окошко с обеих сторон, уплотнитель дверцы и прилегающие части влажной тканью, удаляя оставшуюся жидкость или брызги. Не используйте абразивные чистящие средства.

Панель управления:

Будьте особенно внимательны при очистке панели управления. Протирайте панель управления слегка влажной тканью. Не используйте химических очистителей и скребков.

Внутренние стенки:

Для очистки внутренних поверхностей используйте мягкую и влажную ткань в целях гигиены. После окончания приготовления протрите крышку волновода печи мягкой влажной тканью, а затем сухой тканью, чтобы удалить попавшие на стенки остатки пищи. Оставшиеся брызги могут в дальнейшем перегреться и стать причиной появления дыма или огня. Не снимайте крышку волновода. Для очистки любых внутренних частей печи не пользуйтесь промышленным очистителем, абразивными или жесткими очистителями и губками для промывки. Не разбрызгивайте аэрозоли на любые внутренние части микроволновой печи.

Стекланный поддон/Кольцо вращения/Привод вращения

После охлаждения промойте вышеуказанные части в мыльной воде и тщательно высушите их.

Совет: После длительного использования микроволновой печи может появиться необычный запах. Далее предлагаем 3 способа, как от него избавиться:

1. Положите несколько кусочков лимона в чашку, затем включите печь на 2-3 минуты на большую мощность.
2. Поставьте чашку красного чая в печь и включите ее на большую мощность.
3. Положите шкурки апельсина в печь, затем включите ее на 1 минуту при максимальной мощности.

Обслуживание

Внимание: Запрещается самостоятельно, за исключением квалифицированного специалиста, выполнять ремонт микроволновой печи, а также снимать любую крышку, которая защищает от воздействия микроволновой энергии.

Осторожно: РАДИАЦИЯ МИКРОВОЛН

Внимание: Когда устройство работает, температура поверхностей может быть очень высокой.

Избегайте воздействия радиации от генератора микроволн или других частей, излучающих энергию микроволн.

Ниже перечислены детали, при снятии которых можно получить доступ к напряжению выше 220-230 В для заземления.

1. Магнетрон 2. Высоковольтный трансформатор 3. Высоковольтный конденсатор 4. Высоковольтный диод 5. Высоковольтный предохранитель.

Ниже перечисленные условия могут стать причиной чрезмерного воздействия энергии микроволн во время обслуживания.

1. Ненадлежащая установка магнетрона.
2. Неправильное положение блокиратора дверцы, петли дверцы и самой дверцы.
3. Ненадлежащая установка опоры выключателя.
4. Повреждение дверцы, уплотнителя дверцы или корпуса.

Советы по приготовлению

1) Равномерно распределяйте продукты, толстые продукты размещайте по краям блюда.

2) Определите время приготовления, готовьте в течение минимально указанного времени, при необходимости, добавьте больше времени.

3) Перед началом приготовления накрывайте сверху продукты.

Для этой цели предлагаются: пластиковая крышка для микроволновой печи или крышка. Крышка предотвращает разбрызгивание пищи и способствует равномерному приготовлению пищи (при этом печь остается чистой).

4) Обертывание продуктов

Используйте небольшие кусочки алюминиевой фольги для обертывания тонких частей мяса или птицы, чтобы не передержать их.

5) Помешивайте продукты

При возможности, во время приготовления помешивайте продукты один-два раза от краев блюда к центру.

6) Переворачивайте продукты

Такие продукты, как цыпленок, гамбургеры или стейки (бифштексы) нужно обязательно переворачивать во время приготовления.

7) Перемещайте/перекладывайте продукты

Перемещайте (перекладывайте) такие продукты, как фрикадельки и тефтельки, сверху вниз и от центра к краям.

8) Дайте блюду остыть

Нагретые жидкости или напитки могут продолжать кипеть после окончания приготовления. Поэтому им надо дать возможность остыть.

Выньте пищу из печи и помешайте при возможности.

Накройте блюдо крышкой, что даст возможность приготовить блюдо до конца, не передерживая его.

9) Проверьте на готовность

Следите за признаками, указывающими на то, что блюдо готово. Признаки готовности блюда:

- Пар распространяется везде, а не только по краям.

- Ножки птицы легко отделяются.

- Свинина и мясо птицы имеют румяный запеченный цвет.

- Рыба становится более темного цвета и легко отделяется вилкой.

10) Конденсат

Конденсат – обычное явление при приготовлении в микроволновой печи. Влага и влажность продукта влияет на количество влаги в печи. Как правило, у продуктов, готовящихся с накрытой крышкой, образуется меньше конденсата, чем с не накрытой крышкой. Проверьте, не заблокированы ли вентиляционные отверстия.

11) Подрумянивание блюда до золотистого цвета

Для подрумянивания блюда до золотистого цвета всегда подкладывайте под него термостойкий материал, например, фарфоровое блюдо. Это защитит стеклянный поддон и кольцо вращения от повреждения при тепловой нагрузке. Нельзя превышать время предварительного нагрева, указанное в инструкции по приготовлению блюд.

12) При использовании пищевой пленки для приготовления пищи с высоким содержанием жира, старайтесь, чтобы пленка не контактировала с пищей, т.к. она может расплавиться.

13) Пластиковая кухонная посуда для микроволновой печи

Некоторая пластиковая кухонная посуда не подходит для приготовления пищи с высоким содержанием жира и сахара.

14) Не разогревайте жидкости или подобные продукты в герметичных или вакуумных упаковках, т.к. они могут взорваться.

15) Яйца в скорлупе, сваренные вкрутую яйца, картошку, сосиски нужно наколоть или почистить перед приготовлением, иначе они могут взорваться.

Технические характеристики

- Потребляемая мощность: 1150 Вт
- Микроволновая мощность: 700 Вт
- Номинальное напряжение: 220-230 В
- Номинальная частота: 50 Гц
- Номинальная сила тока: 5,5 А

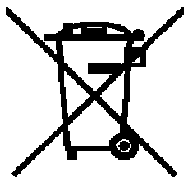
КОМПЛЕКТНОСТЬ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ.....1

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....1

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.....1

УПАКОВКА.....1



Вы можете помочь в охране окружающей среды!

Будьте любезны, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр удаления отходов.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.



МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Шановний покупець!

Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки “Saturn”. Ми впевнені, що наші вироби стануть вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Будь ласка, уважно ознайомтеся з даною Інструкцією з Експлуатації перед встановленням й експлуатацією пристрою та збережіть її для подальшого використання.

ПРИНЦИП РОБОТИ МІКРОХВИЛЬНОЇ ПЕЧІ

1. Мікрохвиля – це різновид надвисокочастотного електромагнітного випромінювання, що існує в навколишньому середовищі. Однак, існуюча форма мікрохвилі розсіяна настільки, що зібрати її разом для нагрівання неможливо. Головний компонент НВЧ-печі – магнетрон – перетворює електричну енергію в мікрохвильову; ця потужна енергія надвисокочастотного поля міститься в закритій камері. Під її впливом молекули їжі вібрують із надвисокою швидкістю, у результаті чого між ними виникає тертя, яке швидко нагріває продукти.

2. Три головні особливості мікрохвильової обробки:

а) Поглинаюча здатність: під впливом НВЧ випромінювання молекули їжі сильно вібрують, у результаті чого їжа нагрівається. Однак, проникнення хвиль дуже залежить від розміру, товщини та властивостей продукту.

б) Проникаюча здатність: НВЧ випромінювання може проникати крізь керамічний, скляний, пластиковий термостійкий посуд. Для приготування продуктів у мікрохвильовій печі слід використовувати посуд саме із цих матеріалів, що забезпечують проникнення мікрохвиль. Див. нижче рекомендації з використання посуду.

в) Відбивна здатність: мікрохвилі відбиваються від металевих стінок внутрішньої камери, завдяки чому виникає рівномірне магнітне поле, і не нагріваються інші частини НВЧ-печі.

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬНОЇ ПЕЧІ

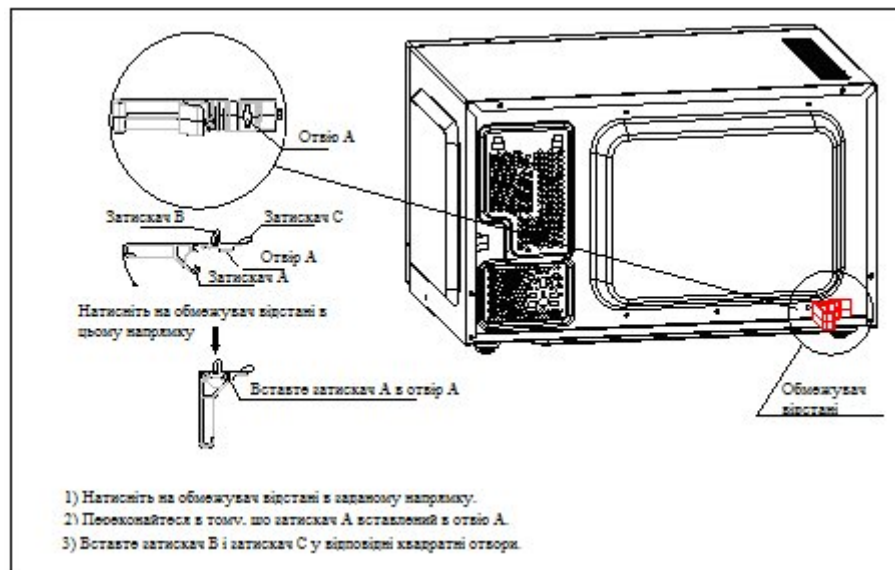
1) Для забезпечення достатньої вентиляції відстань між задньою стінкою корпусу мікрохвильової печі та стіною повинна бути не менше 10 см, між бічною стінкою та стіною – не менше 5 см, а вільна відстань зверху над пристроєм – не менше 20 см.

2) Задня стінка корпусу пристрою повинна розміщуватися біля стіни.

3) Нічого не кладіть зверху мікрохвильової печі.

4) Піч слід розміщувати подалі від телевізора, радіо або антени, тому що це може вплинути на зображення або викликати шум.

- 5) Встановіть пристрій так, щоб був відкритий доступ до розетки.
- 6) Мікрохвильова піч повинна стояти окремо, її не можна поміщати в шафу.
- 7) Щоб мікрохвильова піч розміщувалася на відстані від стіни, необхідно встановити обмежувач відстані.



РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

Перед використанням перевірте, чи підходить посуд, який Ви збираєтеся використовувати, для приготування в мікрохвильовій печі. Для отримання інформації див. таблицю нижче. У таблиці “0” означає «можна використовувати», а “Х” – «не можна використовувати» в даній НВЧ.

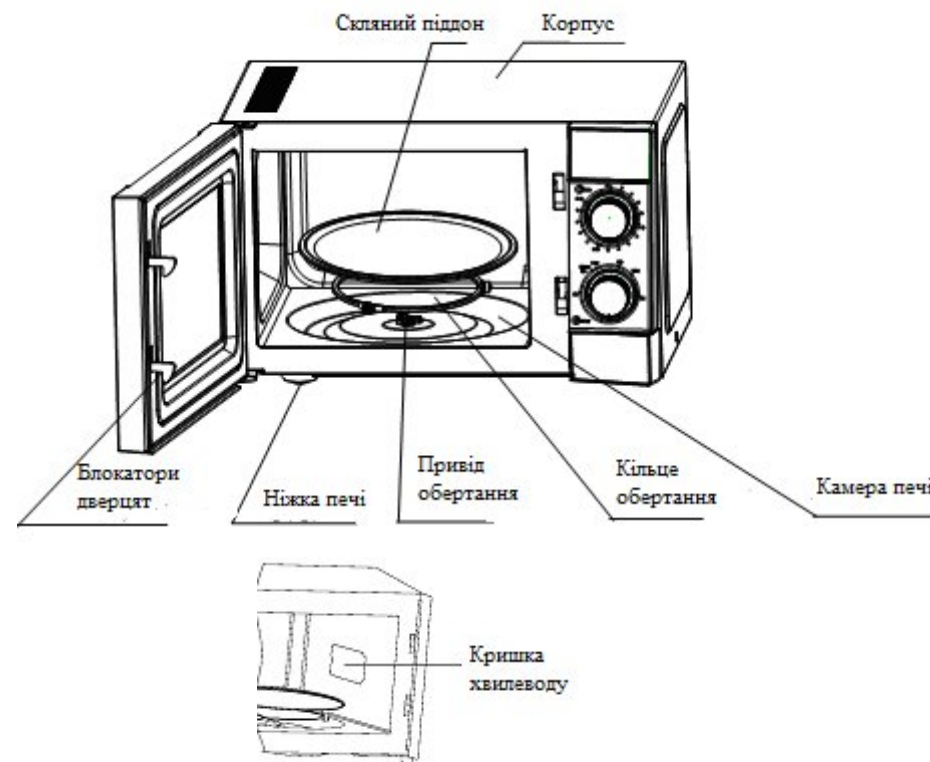
Матеріал посуду	Мікрохвильова піч
Жаростійке скло	0
Кераміка	0
Звичайне скло	X
Жаростійка пластмаса	0
Звичайна пластмаса	X
Поліетиленова плівка	0
Металева решітка	X
Металевий контейнер	X

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Часто в камері мікрохвильової печі або на нагрівальному елементі залишаються домішки або масло, яке при нагріванні може викликати запах, навіть слабкий

димок. Це нормальне явище, після декількох використань запах пройде. Відкрийте вікно або двері, щоб добре провітрити приміщення. Настійно рекомендується поставити чашку з водою на скляний піддон, встановивши максимальну потужність. Повторіть процедуру кілька разів.

Тільки для застосування в домашньому господарстві



Мал. 1

Примітка:

1. Блокатори дверцят забезпечують її закриття, мікрохвильова піч може бути активною тільки тоді, коли дверцята щільно закриті. Це перешкоджає випромінюванню мікрохвиль.
2. Панель керування представлена на наступній сторінці (у панель керування можуть вноситися зміни без попереднього повідомлення).
3. Не знімайте кришку хвилеводу під час очищення (див. Мал. 1).
4. Скляний піддон обертається для рівномірного нагрівання продуктів.
5. Натискна кнопка допомагає відкриванню дверей.

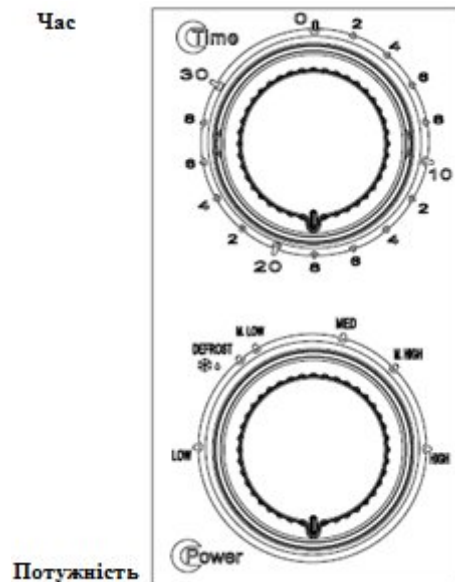
ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Завжди дотримуйтеся наступних основних запобіжних заходів при експлуатації електричного пристрою:

1. Уважно ознайомтеся з інструкцією перед використанням пристрою.
2. Перевірте, чи відповідають параметри мережі у Вашому приміщенні даним, зазначеним на заводській табличці пристрою. Переконайтеся, що розетка на стіні із заземленням.
3. Щоб уникнути загоряння всередині камери:
 - а. Не тримайте занадто довго продукти в печі.
 - б. Перш ніж поміщати продукти в пластиковій або паперовій упаковці в піч, зніміть із них зав'язки.
 - в. Не нагрівайте в печі масло або жир для фритюру, оскільки даний пристрій не регулює температуру масла.
 - г. Після закінчення приготування протріть кришку хвилову спочатку вологою тканиною, а потім сухою тканиною, щоб вилучити бризки та жир, що залишилися від приготування, оскільки жир, що залишився, може надалі перегрітися та стати причиною появи диму або вогню.
 - д. Якщо продукти всередині печі задимилися або загорілися, то необхідно, не відкриваючи дверцята внутрішньої камери, вимкнути піч і відключити її від мережі.
 - е. Будьте особливо обережні, коли продукти готуються або розігріваються в контейнерах із пластику, паперу або інших займистих матеріалів.
4. Щоб уникнути виникнення ризику вибуху або раптового скипання:
 - а. Не поміщайте в піч герметично закритий посуд (у тому числі дитячі пляшечки із щільно закритою кришкою або соскою).
 - б. При готуванні рідких продуктів у печі, використовуйте посуд із широким горлечком. Після закінчення приготування почекайте близько 20 секунд, щоб уникнути раптового вируючого скипання рідини.
 - в. Картоплю, сосиски й каштани слід очистити від шкірки або наколотися перед приготуванням. Яйця в шкаралупі, зварені круто яйця не слід нагрівати в мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути, навіть після закінчення нагрівання в печі.
 - г. Не виймайте відразу з мікрохвильової печі приготовлену рідину. Щоб уникнути можливих травм від киплячих рідин, почекайте якийсь час перед тим, як виймати приготовлену рідину.
 - д. Щоб уникнути опіків, збовтуйте вміст пляшечок для годування дітей і перевіряйте їх температуру перед годуванням.
5. Ніколи не користуйтеся піччю, якщо дверцята або герметик на дверцятах пошкоджені, а також якщо піч несправна або пошкоджений мережний шнур. Здайте пристрій у найближчий спеціалізований сервісний центр із ремонту та технічного обслуговування. Не намагайтеся регулювати або ремонтувати пристрій самостійно.
6. Щоб уникнути небезпеки поразки електричним струмом, якщо мережний шнур пошкоджений, його повинен замінити виробник, менеджер із сервісного обслуговування клієнтів або подібний кваліфікований фахівець.

7. Після приготування контейнер дуже гарячий. Користуйтеся рукавичками, коли виймаєте їжу, щоб не обпектися пором, не направляйте пару на обличчя та руки.
8. Повільно підніміть край кришки на посуді або пластмасову кришку, обережно відкрийте попкорн і упаковку, тримаючи їх подалі від обличчя.
9. Щоб уникнути пошкодження скляного піддона:
 - а. Перед очищенням дайте скляному піддону охолонути.
 - Б. Не ставте гарячі продукти або посуд на холодний піддон.
 - В. Не ставте заморожені продукти або посуд на гарячий піддон.
10. Переконайтеся, що під час приготування посуд не торкається внутрішніх стінок печі.
11. Не утримання мікрохвильової печі в чистоті може призвести до пошкодження поверхні, зменшення терміну служби пристрою та виникнення небезпечної ситуації.
12. Використовуйте тільки посуд, який призначений для використання в мікрохвильовій печі.
13. Не зберігайте продукти або сторонні предмети всередині печі.
14. Не вмикайте мікрохвильову піч вхолосту. Це може призвести до пошкодження печі.
15. Даний пристрій не призначений для використання дітьми або людьми з обмеженими здібностями без нагляду.
16. Використання будь-якого приладдя, не рекомендованого виробником, може призвести до травм.
17. Не використовуйте пристрій за межами приміщення.
18. Збережіть цю інструкцію.
19. Даний пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами, що не мають досвіду та знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкції з використання пристрою від особи, відповідальної за їх безпеку.
- Діти повинні перебувати під наглядом для впевненості в тому, що вони не граються із пристроєм.
20. Даним пристроєм не може управляти окремий таймер або пристрій дистанційного керування.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Таймер

Максимальний час, на який можна встановити таймер, - 30 хвилин. Коли таймер доходить до «0», чути звуковий сигнал.

2. Ручка перемикача функцій

Для приготування в мікрохвильовій печі передбачено 6 рівнів потужності.

- 1) HIGH («велика»): потужність 100% (для швидкого приготування)
- 2) M. HIGH («більше середньої»): потужність 85% (для запікання)
- 3) MED («середня»): потужність 66% (для повільного приготування)
- 4) M. LOW («нижче середньої»): потужність 40%
- 5) DEFROST («розморожування»): потужність 37%
- 6) LOW («мала»): потужність 17% (для підтримки в теплому стані)

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. Підключіть мережний шнур.
2. Поставте продукти на скляний піддон і закрийте дверцята.
3. Виберіть перемикачем потрібну функцію.

Примітка:

- 1) Решітку гриля потрібно вийняти з печі під час приготування.
- 2) Відстань між продуктами та нагрівальним елементом повинна бути не менше 5 см.
4. Встановіть таймер. Якщо Вам необхідно встановити таймер на менш ніж 2 хвилини, спочатку встановіть таймер у положення більше 3 хвилин, потім

встановіть потрібний час.

5. Мікрохвильова піч почне працювати. Роботу печі можна призупинити у будь-який час, просто відкривши дверцята. Як тільки дверцята закриються, процес приготування продовжиться.

6. Про закінчення часу програми сповістить сигнал. Мікрохвильова піч вимкнеться і лампа згасне.

Увага: Щоб уникнути роботи печі вхолосту, встановіть таймер у положення «0», якщо Вам потрібно вийняти їжу до закінчення часу програми.

Примітка: Рекомендується одягати рукавички, коли виймаєте їжу з мікрохвильової печі; також будьте обережні й не торкайтеся нагрівального елемента у верхній частині камери.

Обережно: У режимі Combination/Grill («приготування на грилі»), всі деталі печі, а також дверцята та верхня частина камери можуть дуже сильно нагрітися. Не торкайтеся гарячої поверхні, користуйтеся тільки ручками або кнопками.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Розморожування заморожених продуктів – це одна з функцій мікрохвильової печі. Воно безпечніше, чому розморожування при кімнатній температурі, тому що при ньому не утворюються шкідливі бактерії.

1. Поверніть перемикач функцій в положення Defrost («розморожування»).
4. Встановіть таймер залежно від ступеня заморозки продукту. Звичайно для розморожування необхідно часу більше, ніж для звичайного приготування. Для перевірки ступеня готовності блюда, переверніть його один раз або кілька разів. Якщо продукт, що розморожується, можна різати ножом, значить він розморозився.

Примітка: Мікрохвилі проникають у продукт на 4 см з кожної сторони. Для отримання оптимальних результатів при розморожуванні великих продуктів, слід постійно перевертати їх, а також виймати вже розморожені або тонкі шматки.

Вказівки по розморожуванню продуктів

Стейк, біфштекс

- Оберніть тонкі краї шматків фольгою.
- Покладіть тонкі шматки м'яса в один шар у центр неглибокої тарілки. Якщо шматки склеїлися разом, постарайтеся відразу ж розділити їх.
- Переверніть м'ясо в середині циклу. Потім переверніть і перемістіть шматки, розморожені шматки оберніть фольгою.
- Закрийте дверцята й продовжуйте розморожування.
- Після закінчення розморожування шматки повинні залишатися обгорненими в алюмінієву фольгу протягом 5-15 хвилин.

Рубана яловичина

- Покладіть шматки замороженого м'яса на неглибоку тарілку, краї оберніть фольгою.
- Переверніть м'ясо в середині циклу. Вийміть розморожені шматки, інші переверніть на тарілці, краї оберніть фольгою.
- Закрийте дверцята й продовжуйте розморожувати.
- Після закінчення розморожування шматки повинні залишатися обгорненими в алюмінієву фольгу протягом 5-15 хвилин.

Запечене м'ясо (яловичина/свинина/баранина)

- Оберніть фольгою тонкі краї шматків.
- Покладіть тонкі скибки м'яса поверненими вгору (при можливості) на неглибоку тарілку.
- Переверніть м'ясо в середині циклу. Розморожені шматки оберніть фольгою.
- Закрийте дверцята й продовжуйте розморожувати.
- Після закінчення розморожування залиште м'ясо обгорненим в алюмінієву фольгу на 10-30 хвилин.

Птиця

- Зніміть упаковку. Оберніть у фольгу ніжки та крильця.
- Покладіть птицю грудкою вниз на неглибоку тарілку.
- Переверніть м'ясо в середині циклу. Потім оберніть фольгою розморожені порції.
- Закрийте дверцята й продовжуйте розморожувати.
- Після закінчення розморожування шматки потрібно залишити обгорненими в алюмінієву фольгу на 15-30 хвилин.

Примітка: При необхідності видаліть потрухи під холодною водою.

Шматочки м'яса курчати (крильця й ніжки)

- Оберніть м'ясо фольгою.
- Покладіть шматочки на неглибоку тарілку.
- Переверніть м'ясо в середині циклу. Потім переверніть і перемістіть шматки, а розморожені порції оберніть фольгою.
- Закрийте дверцята й продовжуйте розморожувати.
- Після закінчення розморожування шматки повинні залишатися обгорненими в алюмінієву фольгу протягом 5-30 хвилин.

ОЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ

Мікрохвильову піч потрібно чистити регулярно й видаляти всі залишки їжі після приготування.

Виконуйте нижче зазначені дії при кожному очищенні.

При очищенні будь-яких частин/деталей мікрохвильової печі не використовуйте тверді чистячі засоби, бензин, абразивний порошок або металеву щітку.

Регулярно чистіть піч.

Перед очищенням виймайте мережний шнур із розетки. При можливості залишайте дверцята відкритими, щоб піч не працювала під час очищення.

Зовнішня поверхня:

Протирайте зовнішню поверхню печі м'якою й вологою тканиною. Уникайте використання твердих абразивних чистячих засобів.

Дверцята:

Регулярно протирайте дверцята й віконце з обох сторін, ущільнювач дверцят і прилягаючі частини вологою тканиною, видаляючи рідину, що залишилася, або бризки. Не використовуйте абразивні чистячі засоби.

Панель керування:

Будьте особливо уважні при очищенні панелі керування. Протирайте панель керування злегка вологою тканиною. Не використовуйте хімічних очисників і шкребків.

Внутрішні стінки:

Для очищення внутрішніх поверхонь використовуйте м'яку й вологу тканину з метою гігієни. Після закінчення приготування протріть кришку хвилеводу печі м'якою вологою тканиною, а потім сухою тканиною, щоб видалити залишки, що потрапили на стінки, залишки їжі, оскільки бризки, що залишилися, можуть надалі перегрітися й стати причиною появи диму або вогню. Не знімайте кришку хвилеводу. Для очищення будь-яких внутрішніх частин печі не користуйтеся промисловим очисником, абразивними або твердими очисниками й губками для промивання. Не розприскуйте аерозолі на будь-які внутрішні частини мікрохвильової печі.

Скляний піддон/Кільце обертання/Привід обертання

Після охолодження промийте вищевказані частини в мильній воді та ретельно висушіть їх.

Порада: Після тривалого використання мікрохвильової печі може з'явитися незвичайний запах. Далі пропонуємо 3 способи, як його позбутися:

1. Покладіть кілька шматочків лимона в чашку, потім увімкніть піч на 2-3 хвилини на велику потужність.
2. Поставте чашку червоного чаю в піч й увімкніть її на велику потужність.
3. Покладіть шкурки апельсина в піч, потім увімкніть її на 1 хвилину при максимальній потужності.

Обслуговування

Увага: Забороняється самостійно, за винятком кваліфікованого фахівця, виконувати ремонт мікрохвильової печі, а також знімати будь-яку кришку, яка захищає від впливу мікрохвильової енергії.

Обережно: РАДІАЦІЯ МІКРОХВИЛЬ

Увага: Коли пристрій працює, температура поверхонь може бути дуже високою.

Уникайте впливу радіації від генератора мікрохвиль або інших частин, що випромінюють енергію мікрохвиль.

Нижче дається перелік деталей, при знятті яких можна отримати доступ до напруги вище 220-230 В для заземлення.

1. Магнетрон 2. Високовольтний трансформатор 3. Високовольтний конденсатор 4. Високовольтний діод 5. Високовольтний запобіжник.

Нижче перераховані умови можуть стати причиною надмірного впливу енергії мікрохвиль під час обслуговування.

1. Неналежна установка магнетрона.
2. Неправильне положення блокатора дверцят, петлі дверцят і самих дверцят.
3. Неналежна установка опори вимикача.
4. Пошкодження дверцят, ущільнювача дверцят або корпусу.

Поради з приготування

- 1) Рівномірно розподіляйте продукти, товсті продукти розміщайте по краях блюда.
- 2) Визначіть час приготування, готуйте протягом мінімально зазначеного часу, при необхідності, додайте більше часу.

3) Перед початком приготування накривайте зверху продукти.

Для цієї мети пропонуються: пластикова кришка для мікрохвильової печі або кришка. Кришка запобігає розбризкуванню їжі та сприяє рівномірному приготуванню їжі (при цьому піч залишається чистою).

4) Обгортання продуктів

Використовуйте невеликі шматочки алюмінієвої фольги для обгортання тонких частин м'яса або птиці, щоб не перетримати їх в печі.

5) Помішуйте продукти

При можливості, під час приготування помішуйте продукти один-два рази від країв блюда до центру.

6) Перегортайте продукти

Такі продукти, як курча, гамбургери або стейки (біфштекси) потрібно обов'язково перегортати під час приготування.

7) Перемішайте/перекладайте продукти

Перемішайте (перекладайте) такі продукти, як фрикадельки і тефтельки, зверху вниз і від центру до країв.

8) Дайте блюду охолонути

Нагріті рідини або напої можуть продовжувати кипіти після закінчення приготування. Тому їм треба дати можливість охолонути.

Вийміть їжу з печі й перемішайте при можливості.

Накрийте блюдо кришкою, що дасть можливість приготувати блюдо до кінця, не перетримуючи його.

9) Перевірте на готовність

Слідкуйте за ознаками, які вказують на те, що блюдо готове. Ознаки готовності блюда:

- Пара поширюється скрізь, а не тільки по краях.
- Ніжки птиці легко відділяються.
- Свинина й м'ясо птиці мають рум'яний запечений колір.
- Риба стає більш темного кольору й легко відділяється вилкою.

10) Конденсат

Конденсат – звичайне явище під час приготування в мікрохвильовій печі. Волога й вологість продукту впливає на кількість вологи в печі. Як правило, у продуктів, що готуються з накритою кришкою, утворюється менше конденсату, ніж з не накритою кришкою. Перевірте, не чи заблоковані вентиляційні отвори.

11) Підсмажування блюда до золотавого кольору

Для підсмажування блюда до золотавого кольору завжди підкладайте під нього термостійкий матеріал, наприклад, фарфорове блюдо. Це захистить скляний піддон і кільце обертання від пошкодження при тепловому навантаженні. Не можна перевищувати час попереднього нагрівання, зазначений в інструкції з приготування блюд.

12) При використанні харчової плівки для приготування їжі з високим змістом жиру, намагайтеся, щоб плівка не контактувала з їжею, тому що вона може розплавитися.

13) Пластиковий кухонний посуд для мікрохвильової печі

Деякий пластиковий кухонний посуд не підходить для приготування їжі з високим вмістом жиру та цукру.

14) Не розігрівайте рідини або подібні продукти в герметичних або вакуумних упаковках, тому що вони можуть вибухнути.

15) Яйця в шкаралупі, зварені круто яйця, картоплю, сосиски потрібно наколотися або почистити перед приготуванням, інакше вони можуть вибухнути.

Технічні характеристики

- Споживча потужність: 1150 Вт
- Мікрохвильова потужність: 700 Вт
- Номінальна напруга: 220-230 В
- Номінальна частота: 50 Гц
- Номінальна сила струму: 5,5 А

КОМПЛЕКТНІСТЬ

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ.....	1
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	1
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН.....	1
УПАКОВКА.....	1

Безпечне для навколишнього середовища видалення



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будьте люб'язні, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне устаткування у відповідний центр видалення відходів.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики і дизайн виробів.