

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед началом эксплуатации изделия
обязательно прочтите инструкцию



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
MW-S1703

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

1. Аккуратно удалите упаковочный материал, включая защитную пленку с корпуса и лицевой панели. Проведите визуальный осмотр устройства на предмет выявления дефектов. В случае обнаружения каких-либо повреждений, ни в коем случае не включайте МВ-печь! Обратитесь к авторизованный сервисный центр или к представителю продавца для проведения ремонта или замены прибора.
2. Установите МВ-печь в сухом хорошо проветриваемом месте, вдали от источников тепла и влаги (газовая плита, раковина и т.п.).
3. Для обеспечения вентиляции, расстояние от задней стенки корпуса до стены должно составлять не менее 10 см, от боковой стенки корпуса до стены – не менее 5 см, от верхней части корпуса до ближайшей поверхности – не менее 20 см.
4. Рекомендуется располагать МВ-печь вдали от телевизора, радиоприемника или антенны, во избежание негативного влияния микроволн на качество приема перечисленных устройств.
5. МВ-печь должна быть установлена таким образом, чтобы сохранялась возможность экстренного отсоединения устройства от питающей сети.
6. Ни в коем случае не включайте МВ-печь с поврежденной или открытой дверцей.
7. Не допускается установка МВ-печи в закрытое пространство (например, шкаф, навесной ящик).
8. Микроволновая печь должна быть установлена задней панелью к стене.
9. В связи с тем, что на нагревательном элементе или внутренней поверхности печи могут находиться остатки заводской смазки и/или упаковочного материала, допускается наличие специфического запаха и легкого задымления, что не является свидетельством поломки устройства. Во избежание неприятных ощущений рекомендуется осуществлять первое включение устройства в хорошо проветриваемом помещении. После этого прибор готов к полноценному использованию.
10. Для обеспечения надлежащего расстояния между устройством и стеной используйте регулятор, закрепляемый на задней панели.

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПОСУДЫ

Пожалуйста, перед использованием посуды, проверьте ее пригодность к употреблению в МВ-печах с помощью этой таблицы:

Посуда	Пригодность	Примечание
Огнеупорная керамика	Да	Не используйте посуду, имеющую металлическое напыление или покрытую лаком.
Огнеупорный пластик	Да	Не используйте посуду из данного материала для длительной МВ-обработки.
Огнеупорное стекло	Да	
Решетка для гриля	Нет	
Полиэтиленовая пленка	Да	Не следует использовать при приготовлении мяса, котлет и т.п., так как при чрезмерном нагревании возможно оплавление пленки.
Емкости из металла	Нет	Использование запрещено. Микроволны не проникают сквозь металл, вызывая значительное искрообразование на поверхности.
Емкости из дерева и бумаги	Нет	Не рекомендуются к использованию в связи с высокой теплопроводностью.
Лакированная посуда	Нет	Не рекомендуется к использованию в связи с высокой теплопроводностью.

Запрещается использование металлической посуды при всех видах стандартной и/или комбинированной МВ-обработки, так как это приводит к образованию искр на поверхности используемого контейнера, и, как следствие, к повреждению внутренней емкости печи и/или выходу прибора из строя.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

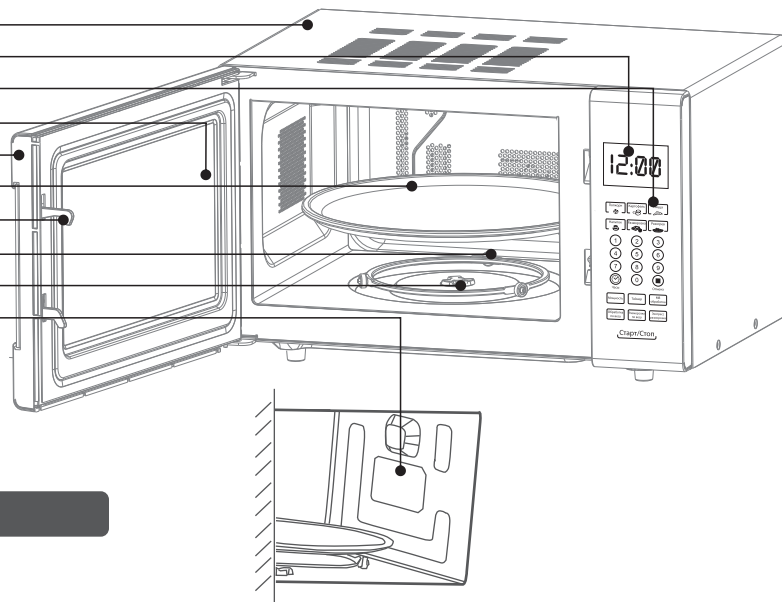
1. Внимательно прочитайте все прилагающиеся к устройству инструкции.
2. Убедитесь в том, что напряжение вашей домашней сети соответствует указанному на устройстве. Не используйте незаземленные источники питания.
3. Во избежание риска возникновения пожара внутри МВ-печи:
 - а. Следите за степенью готовности продуктов, не допускайте чрезмерного нагревания.
 - б. Удаляйте фиксирующие элементы с упаковки продуктов перед их приготовлением в МВ-печи.
 - в. Не используйте масло или жир в качестве компонента приготовления, так как температура масла не контролируется устройством.
 - г. Каждый раз после использования протирайте устройство сперва влажной, затем сухой тряпкой. В противном случае, накапливающийся на панели осадок может привести к задымлению или возникновению пожара.
 - д. В случае возгорания продуктов внутри МВ-печи следует, не открывая дверцу, незамедлительно выключить устройство и обесточить его.
 - е. Не оставляйте без присмотра процесс готовки продуктов в одноразовой бумажной или пластиковой легковоспламеняющейся упаковке.
4. Во избежание риска взрыва или внезапного закипания продуктов:
 - а. Не помещайте в МВ-печь плотно закрытые контейнеры, в том числе, завинчивающиеся емкости с детским питанием.
 - б. Если процесс приготовления продуктов подразумевает наличие кипящих жидкостей, используйте посуду с широким горлом во избежание выброса кипящей жидкости.
 - в. Картофель, сосиски и каштаны должны готовиться очищенными либо с перфорированной кожурой. Не следует готовить в МВ-печи сырые или сваренные вкрутую яйца, во избежание их взрывания.
 - г. Никогда не удаляйте готовящиеся жидкости из МВ-печи сразу после окончания процесса приготовления. Во избежание риска выброса кипящей жидкости обязательна выдержка жидкостей внутри печи в течение нескольких секунд.
 - д. Во избежание возможности ожога обязательное тщательное перемешивание и контроль температуры содержимого бутылочек для кормления и банок с детским питанием перед их употреблением.
5. Ни в коем случае не продолжайте использование поврежденной или неправильно функционирующей МВ-печи, МВ-печи с незапирающейся или поврежденной дверью. Доставьте МВ-печь в ближайший авторизованный сервисный центр для дальнейшего ремонта и обслуживания. Никогда не пытайтесь самостоятельно наладить или отремонтировать МВ-печь.
6. Поврежденный силовой шнур должен быть заменен производителем или уполномоченным специалистом. Никогда не пытайтесь выполнить замену самостоятельно во избежание риска поражения электрическим током.
7. Используйте перчатки для удаления емкостей с продуктами из МВ-печи во избежание риска получения ожогов. Внимательно следите за процессом парообразования в емкостях – соблюдайте безопасную дистанцию.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

8. По окончании процесса приготовления аккуратно удалите крышку контейнера с продуктами или пластиковую упаковку для МВ-печи, начиная с дальнего от вас угла. Аккуратно вскрывайте упаковки с поп-корном и упаковки для приготовления продуктов в МВ-печи на безопасном от лица расстоянии.
9. Во избежание повреждения поворотной платформы, пожалуйста, всегда выполняйте следующие указания:
 - а. Перед тем, как приступить к очистке платформы, дождитесь ее полного остывания.
 - б. Не помещайте нагретые емкости или продукты на холодную платформу.
 - в. Не помещайте замороженные емкости или продукты на нагретую платформу.
10. Следите за тем, чтобы края посуды не соприкасались с внутренними поверхностями МВ-печи в процессе обработки.
11. Не используйте аксессуары, не рекомендованные фирмой-производителем (включая внешние таймеры и пульты ДУ).
12. Не храните продукты или иные вещества внутри МВ-печи.
13. Ни в коем случае не запускайте МВ-печь без продуктов или жидкости внутри. Это может привести к выходу прибора из строя.
14. В процессе МВ-обработки корпус и внутренние поверхности устройства могут нагреваться. Необходимо принять меры во избежание ожогов.
15. Не допускайте самостоятельной эксплуатации устройства детьми, людьми с ограниченными психическими или физическими способностями.
15. МВ-печь предназначена исключительно для домашнего использования и только в целях, описанных в данной инструкции.
16. Сохраните настоящую инструкцию для получения необходимой информации в дальнейшем.
17. В случае транспортировки МВ-печи, связанной со сменой температурных режимов (воздействие низких температур вне помещений, доставка устройства с улицы в жилое помещение), необходимо выдержать прибор на протяжении 2-3 часов перед подключением к сети питания. В противном случае, конденсат, образующийся при перепаде температур на внутренних поверхностях устройства, может послужить причиной короткого замыкания и, как следствие, серьезного повреждения устройства и/или возникновения пожара и/или поражения пользователя током.
18. Данный продукт относится к Группе 2 Класса В Перечня промышленного, научного и медицинского оборудования (здесь и далее – Перечень ISM). К Группе 2 Перечня ISM относится оборудование для обработки материалов, использующее радиочастотную энергию, генерируемую в форме электромагнитного излучения. Класс В Перечня ISM включает в себя оборудование, используемое в бытовых целях, предназначенное для прямого подключения к низковольтной сети питания жилых помещений.

ВНЕШНИЙ ВИД УСТРОЙСТВА

- Корпус МВ-печи
- LED дисплей
- Панель управления
- Смотровое стекло
- Дверца
- Поворотная платформа
- Защелка дверцы
- Поворотное кольцо
- Привод вращения
- Проводящая микроволновая панель



ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА

Модель: MW-S1703

Рабочее напряжение: 220-240 В, ~50 Гц

Объем: 17 литров

Мощность микроволн: 700 Вт

Сенсорное управление

10 уровней мощности микроволн

6 режимов автоматического приготовления

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

1. При первом включении вам будет предложено установить электронные часы. Для этого нажмите кнопку Часы, затем, используя нумерованные кнопки, установите значение времени суток в 24-часовом формате. Снова нажмите кнопку Часы для сохранения введенного времени.

2. Таймер.

Вы можете установить таймер (обратный отсчет времени) для контроля времени приготовления. Для этого нажмите кнопку Таймер, затем, используя нумерованные кнопки, введите количество минут и секунд, остающихся до срабатывания сигнала (макс. 99 минут 99 секунд).

Нажмите кнопку Старт/Стоп для подтверждения ввода и запуска отсчета.

3. Мощность. Нажатие на кнопку позволяет выбрать, при помощи нумерованных кнопок, один из доступных режимов мощности излучения (кнопки=уровень мощности): Мощность=100%, Мощность+9=90%, Мощность+8=80%, Мощность+7=70%, Мощность+6=60%, Мощность+5=50%, Мощность+4=40%, Мощность+3=30%, Мощность+2=20%, Мощность+1=10%.

90-100% мощности. Используйте для быстрой и тщательной обработки продуктов.

70-80% мощности. Используйте для более длительной обработки продуктов.

50-60% мощности. Используйте для приготовления блюд, требующих тушения и варки.

30-40% мощности. Используйте данный режим для размораживания продуктов.

10-20% мощности. Используйте для разогревания готовых блюд.

3. МВ-обработка.

Введите, используя нумерованные кнопки, желаемое время обработки (сперва минуты, затем секунды). Нажмите кнопку мощность и задайте, при помощи нумерованных кнопок, уровень мощности микроволн. Нажмите кнопку Старт/Стоп для запуска процесса обработки.

4. Программирование процесса обработки.

Чтобы достичь наилучшего результата, некоторые рецепты требуют использования различных режимов приготовления и продолжительности. Например, вы хотите подвергнуть продукты МВ-обработке при 100% мощности, а затем продолжить обработку, снизив мощность до 20%.

Перед началом программирования нажмите кнопку Отмена для сброса предыдущих установок. Введите, используя нумерованные кнопки, время обработки, затем нажмите кнопку Мощность и установите желаемую мощность (см. выше); нажмите кнопку Ввод для подтверждения ввода и перехода ко следующему этапу. Повторите вышеописанные действия для ввода времени и мощности второго этапа. Нажмите кнопку Старт/Стоп для запуска обработки.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

5. Экспресс-разморозка*

Нажмите кнопку Экспресс разморозка. Введите время разморозки, используя нумерованные кнопки (сперва минуты, затем секунды). Нажмите Старт/Стоп для начала процесса разморозки.

6. Разморозка по весу

Нажмите кнопку Разморозка по весу. Введите массу продукта для разморозки, используя нумерованные кнопки. Нажмите Старт/Стоп для начала процесса разморозки, устройство автоматически определит время, необходимое для обработки указанной массы.

СОВЕТЫ ПО РАЗМОРОЗКЕ

Нарезка, стейк

- оберните тонкие концы нарезки или стейка фольгой
- расположите продукт в один слой тонкой частью к центру мелкой посуды. Если куски продукта смерзлись между собой, разъедините их при первой возможности
- не забывайте переворачивать продукт в процессе разморозки. По мере оттаивания защищайте размороженные части пищевой фольгой
- по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 5-15 минут

Говяжий фарш

- выложите фарш в мелкую посуду. Оберните края пищевой фольгой
- в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, удаляя разогретые части и защищая края полосками фольги
- по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 5-15 минут

Жареное мясо (говядина/свинина/ягненок)

- оберните края полосками пищевой фольги.
- выложите продукт тонкой частью вверх на блюдо с низкими краями
- в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, защищая размороженные части полосками фольги
- по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 10-30 минут

Птица

- удалите упаковку. Оберните края крыльев и ног пищевой фольгой
 - выложите килем вниз в мелкую посуду
 - в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, защищая размороженные части полосками фольги
 - по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 15-30 минут
- Совет: после оттаивания продукт, при необходимости, промойте холодной водой для удаления внутренних костей

Порционная птица (куриные крылья и окорока)

- оберните выступающие кости пищевой фольгой
- выложите порции в мелкую посуду
- в процессе разморозки периодически переворачивайте продукт, перемещая порции по блюду, защищая размороженные части пищевой фольгой
- по окончании процесса разморозки оставьте продукт завернутым в пищевую алюминиевую фольгу на 5-30 минут



* Не забывайте периодически переворачивать размораживаемые продукты.
Процесс размораживания занимает больше времени, чем стандартная МВ-обработка.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

7. Обработка по весу

При помощи этой функции вы можете задать вес и тип продукта для обработки, устройство автоматически определит оптимальное время и программу приготовления блюда. Для этого:

- Нажмите кнопку Обработка по весу.
- Выберите код продукта для обработки: 1 - Говядина (макс. вес 2.5 кг), 2 - Баранина (макс. вес 2.5 кг) или 3 - Свинина (макс. вес 2.5 кг).
- Введите вес продукта для обработки (вес вводится с округлением до 0 или 5 (2,1 = 2,0 кг; 2,4 = 2,5 кг)).
- Нажмите кнопку Старт/Стоп для начала приготовления.

8. Отмена. Служит для сброса ранее введенных значений и возврата к исходным установкам.

9. Функция напоминания. По окончании процесса обработки устройство подаст звуковой сигнал. В дальнейшем система продолжит оповещение с интервалом в три минуты.

10. Функция защиты от детей. Нажмите и удерживайте кнопку Отмена на протяжении трех секунд. На дисплее появится символ блокировки и панель управления отключится. Для выхода из режима снова нажмите и удерживайте кнопку Отмена на протяжении трех секунд.

11. Авторежимы. Используйте для обработки в соответствии с типовыми программами.

Попкорн: нажмите кнопку Попкорн для приготовления 85-100 грамм продукта, затем нажмите Старт/Стоп для начала обработки. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку Попкорн дважды, введите желаемое значение времени и нажмите кнопку Старт/Стоп для сохранения внесенных изменений. В дальнейшем при приготовлении попкорна будет использоваться измененное время.

Картофель: Нажмите кнопку Картофель для приготовления 100-170 грамм (на один корнеплод) продукта. Введите количество обрабатываемых клубней (от 1 до 4). Нажмите кнопку Старт/Стоп. Для приготовления 225-285 грамм (на один корнеплод) нажмите кнопку Картофель дважды.

Пицца: Нажмите кнопку Пицца для разогрева 1-2 кусков замороженной пиццы. Нажмите кнопку Старт/Стоп. Для разогрева целой пиццы нажмите кнопку Пицца дважды.

Напиток: Нажмите кнопку Напиток для обработки 140-170 грамм (на чашку) кофе. Введите количество чашек (от 1 до 4). Нажмите кнопку Старт/Стоп. Для обработки 250-300 грамм (на чашку) нажмите кнопку Напиток дважды.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МВ-ПЕЧИ

Разморозка замороженного обеда: Нажмите кнопку Разморозка для обработки 1-2 порций (200-250 грамм на порцию) замороженного блюда. Введите количество порций (1 или 2). Нажмите кнопку Старт/Стоп. Для обработки одной большой порции (280-340 грамм) замороженного блюда нажмите кнопку Разморозка дважды.

Разогрев: Нажмите кнопку Разогрев для подогрева блюда, затем - кнопку Старт/Стоп. Выполняемая автоматическая программа и время, оставшееся до окончания, будут отображены на дисплее.*



*Время приготовления определено для исходной температуры продуктов 20-25 °С, а время разогрева напитков - 5-8 °С. При приготовлении рекомендуем вам строго следовать приведенным значениям для оптимального результата.

ЧИСТКА И УХОД

МВ-печь требует регулярной чистки и удаления фрагментов пищи. Обязательно отсоедините МВ-печь от электросети перед очисткой. По мере возможности рекомендуется держать дверцу МВ-печи в процессе очистки открытой.

Внешние поверхности:

Внешние поверхности рекомендуется протирать влажной мягкой губкой. Избегайте использования абразивных чистящих средств.

Дверца:

Протирайте дверь и окно с обеих сторон, края дверцы и прилегающие детали влажной губкой для удаления брызг и потеков. Не используйте абразивные чистящие средства.

Панель управления:

Будьте осторожны во время чистки панели управления. Слегка протрите панель увлажненной губкой. Не прилагайте чрезмерных усилий и не используйте химические вещества.

Внутренние поверхности:

В санитарных целях регулярно протирайте внутренние поверхности МВ-печи влажной губкой. После каждого использования протирайте влажной губкой распределитель микроволн, полностью удаляя брызги и потеки. Неудаленные своевременно потеки и фрагменты пищи могут вызвать перегрев, задымление и возгорание. Никогда не удаляйте распределитель микроволн. Не используйте абразивные чистящие средства, химические вещества, нерекомендованные производителем очистители и шлифующие средства на поверхностях МВ-печи. Никогда не наносите очистители непосредственно на поверхности МВ-печи.

Поворотная платформа/Поворотный круг/Вращающийся элемент:

После остывания промойте теплой мыльной водой и тщательно высушите.

Совет:

После длительного срока службы МВ-печь может приобрести специфический запах. Для его устранения мы советуем:

- выложить несколько частей нарезанного лимона в мелкую посуду и запустить МВ-печь на 2-3 минуты на максимальной мощности.
- поставьте чашку красного чая в МВ-печь, затем запустите печь на максимальной мощности.
- поместите некоторое количество апельсиновой кожуры в МВ-печь и запустите печь на 1 минуту на максимальной мощности.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание: попытки ремонта МВ-печи, связанные с демонтажом корпуса и/или других деталей, служащих для защиты от микроволнового излучения, кем-либо, кроме квалифицированных специалистов, опасны для жизни! Не подвергайтесь излучению генератора микроволн и/или иных устройств, являющихся проводниками микроволнового излучения.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В МВ-ПЕЧИ

1. Аккуратно располагайте пищу в посуде, размещая более толстые части по направлению к краю посуды.
2. Следите за временем приготовления. Используйте более короткие периоды готовки, при необходимости увеличивая интервалы.
3. Готовьте в закрытой посуде в соответствии с рецептурой (завернутым в бумажное полотенце, пленку для микроволновых печей или закрытым крышкой). Закрытые емкости предотвращают попадание пищи на внутренние поверхности МВ-печи и позволяют пище готовиться равномерно.
4. Защищайте пищу от перегрева. Используйте полоски пищевой алюминиевой фольги на тонких частях мяса или птицы.
5. Перемешивайте пищу от краев к центру посуды, дважды в процессе готовки, если возможно.
6. Переворачивайте пищу. Продукты, такие как цыпленок, гамбургеры или стейки необходимо переворачивать в процессе готовки.
7. Перекладывайте продукты. Например, тефтели необходимо перемещать снизу вверх и от края посуды к центру.
8. Позволяйте продукту настаиваться. Разогретые жидкости и/или напитки могут достичь точки кипения и при выключенной МВ-печи, что может привести к выбросам пара. Поэтому, по завершении процесса готовки, оставьте продукт в МВ-печи на некоторое время.
9. Извлеките продукты из МВ-печи и перемещайте, если возможно. Плотно накройте продукты, что позволяет им дойти до стадии готовности без чрезмерного нагревания.
10. Контролируйте степень готовности продукта. Следите за признаками готовности продукта:
 - Пар проходит равномерно, не только по краям продукта.
 - Суставы птицы свободно сгибаются.
 - Свинина и птица не имеют розового цвета.
 - Рыба теряет прозрачность и легко очищается от чешуи вилкой.
11. Конденсат. Естественный показатель микроволнового приготовления. Содержащаяся в пище влага увеличивает общую влажность в МВ-печи. Для уменьшения количества конденсата используйте посуду с крышкой. Также убедитесь в том, что вентиляционные отверстия свободны.
12. Эмалированная/глазурированная посуда. При использовании глазурированной посуды и/или иного саморазогревающегося материала в качестве посуды, всегда помещайте теплоизолирующую подставку (например, фарфоровое блюдо) для предотвращения повреждения поворотной платформы и круга. Время разогрева, рекомендуемое для таких материалов, не должно превышать.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В МВ-ПЕЧИ

13. Используйте специальные пластиковые пакеты для готовки в МВ-печах. Однако подобный материал неприменим при готовке продуктов с высоким содержанием жира, так как пакет может расплавиться.
14. Используйте специальные пластиковые емкости для готовки в МВ-печах. Однако, подобные емкости не подходят для приготовления блюд с высоким содержанием жира и сахара.
15. Жидкие и подобные им продукты не должны готовиться в герметично закрываемых контейнерах, так как это может стать причиной взрыва.
16. Картофель, сосиски и каштаны должны готовиться очищенными либо с перфорированной кожурой. Не следует готовить в МВ-печи сырые или сваренные вкрутую яйца, во избежание их взрывания.

УТИЛИЗАЦИЯ

Не утилизируйте данное устройство как стандартный несортированный мусор, необходимо обратиться в специализированные службы для соответствующего сбора и утилизации подобных отходов.



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ

Товар сертифицирован в России:



Срок службы товара: 3 года.

Изготовитель: ООО "Амбер", 238750, Россия, Калининградская область, г. Советск, Калининградское шоссе, 50

Изготовлено по лицензии и под контролем: Century Boom Technology Ltd., Hong Kong.

ТУ 3468-011-10773826-2008

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические спецификации продукта без предварительного уведомления.